

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

**PROPUESTA DE DISEÑO DE UNA HOSTERÍA ECOTURÍSTICA ENFOCADA
A PERSONAS DE LA TERCERA EDAD, EN LA PARROQUIA DE ATAHUALPA,
DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.**

Jhonny Cristobal Zaquinaula Bustamante

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Msc. Christian Quishpe

Quito, Ecuador

Octubre, 2013

CARTA DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Quito 31 de octubre del 2013

Ing. Dayana Vilema

Directora de la Escuela de Hotelería y Turismo

Presente:

Yo, Msc. Christian Quispe, tutor del Sr. Jhonny Zaquinaula, estudiante de la carrera de Hotelería, informo haber revisado la presente investigación denominada "Propuesta de diseño de una hostería ecoturística enfocada a las personas de la tercera edad, ubicada en la parroquia Atahualpa, Distrito Metropolitano de Quito", 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,

Msc. Christian Quishpe

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente trabajo de titulación “Propuesta de Diseño de una Hostería Ecoturística Enfocada a Personas de la Tercera Edad, en la Parroquia de Atahualpa, Distrito Metropolitano de Quito”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor del presente trabajo de investigación.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de este 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.

.....
Jhonny Zaquinaula

Octubre, 2013

AGRADECIMIENTO

A mis padres quienes con su lucha, esfuerzo y consejos han sabido apoyarme en las diferentes situaciones y requerimientos que eh tenido a lo largo de mi vida estudiantil; a mis hermanos que con gran cariño han sabido apoyarme

moralmente para nunca rendirme en este mundo lleno de competencia diaria; a mis profesores que siempre me apoyaron con su sabiduría y supieron sembrar en mi la semilla del conocimiento, para llegar a este nuevo éxito personal y profesional; a mis amigos que siempre supieron ayudarme en los diferentes problemas que eh tenido en mi vida; de igual manera un agradecimiento especial a la Universidad Iberoamericana del Ecuador la cual abrió sus puertas para brindarme la enseñanza necesaria para estar al nivel del profesionalismo que necesita el país.

DEDICATORIA

A mi señor Jesucristo y Dios nuestro Padre Celestial quienes me han brindado la salud y la sabiduría diaria para conseguir los diferentes objetivos planteados en mi vida; y una extensión especial para mi Madre quien ha hecho

posible en su mayoría este nuevo logro dentro de mi vida profesional, agradezco su confianza, su lucha y su entrega eterna que tiene en mí y mis hermanos.

ÍNDICE

1.0 Capítulo I.....	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Justificación.....	2
1.3 Definición del Problema.....	4
1.3.1 Pregunta Central.....	5
1.4 Preguntas directrices.....	6
1.5 Objetivos.....	6
1.5.1 Objetivo General.....	6
1.5.2 Objetivos Específicos.....	6
2.0 Capítulo II.....	7
2.1 Marco Teórico.....	7
2.1.1 Antecedentes Investigativos.....	7
2.1.2 Historia de la Industria Hotelera.....	8
2.1.3 Emplazamiento de Hosterías.....	9
2.1.4 Hosterías para la Tercera Edad.....	10
2.1.5 Análisis General de Adultez y Vejez.....	12
2.2 Fundamentación Científica.....	13
2.2.1 Glosario de Términos.....	13
2.3 Fundamentación Filosófica.....	15
2.4 Fundamentación Legal.....	16
2.4.1 Ley del Anciano.....	16
2.5 Servicios Geriátricos Generales.....	20
2.5.1 Nutrición.....	20
2.5.2 Actividad Física.....	21
2.5.3 Esparcimiento y recreación.....	21
2.5.4 Relajación.....	22
2.5.5 Masajes en la Tercera Edad.....	23
2.5.6 Baños relajantes.....	23

2.6 Metodología.....	24
2.6.0 Modalidad Básica de la Investigación.....	24
2.6.1 Análisis de la Parroquia Atahualpa.....	25
2.6.2 Datos Generales.....	25
2.6.3 Ubicación.....	26
2.6.4 Criterios de orden Físico.....	26
2.6.5 Criterios Físico – Culturales.....	27
2.6.6 Historia.....	27
2.6.7 Fiestas y Tradiciones.....	27
2.6.8 Atractivos Turísticos de la Parroquia.....	28
2.7 Criterios de orden económico Financiero.....	29
2.8 Foda de la parroquia Atahualpa.....	31
2.8.1 Valoración del Foda.....	32
2.9 Población y Muestra.....	33
2.9.1 Modelo de la Encuesta.....	35
2.9.2 Tabulaciones e Interpretación de encuestas.....	37
2.9.3 Análisis de la demanda Turística del Sector.....	47
2.9.4 Demanda Futura.....	47
2.9.5 Cálculo de la Demanda Futura.....	48
2.9.6 Resultado de la Demanda Futura.....	49
2.9.7 Demanda Potencial.....	50
2.9.8 Demanda Objetiva.....	51
2.9.9 Demanda mensual y diaria.....	52
2.9.9.1 Análisis de rotación.....	52
2.9.9.2 Análisis de la Oferta Turística del Sector.....	53
2.9.9.3 Factores que Afectan la Oferta.....	53
2.9.9.4 Oferta Actual de Atahualpa y sus parroquias Cercanas.....	54
2.9.9.5 Perfil del consumidor del proyecto.....	59
3.0 Capítulo III (Estudio Técnico - Propuesta).....	61

3.1	Introducción.....	61
3.2	Localización del Proyecto.....	62
3.3	Recurso Humano (Talento Humano).....	64
3.3.1	Organigrama Estructural.....	66
3.3.2	Manual de Funciones y Procedimientos.....	66
3.3.3	Funciones del Nivel de alta Dirección.....	67
3.3.4	Funciones del Nivel Auxiliar.....	68
3.3.5	Mantenimiento y Seguridad.....	70
3.3.6	Funciones del Nivel Operativo.....	71
3.3.7	Estructura impositiva legal.....	73
3.3.8	Disponibilidad y confiabilidad de sistemas de apoyo.....	74
3.3.9	Condiciones sociales y culturales.....	74
3.4	Emplazamiento Del proyecto.....	74
3.4.1	Distribución Espacial del Proyecto.....	75
3.4.2	Equipamiento.....	76
3.4.2.1	Muebles y enseres.....	76
3.4.2.2	Muebles para Oficina y Recepción.....	78
3.4.3	Equipos y Maquinaria para la implementación.....	79
3.4.4	Maquinaria y equipos para hostería.....	81
3.4.5	Equipos de computación.....	81
3.4.6	Utensillos de cocina.....	82
3.4.7	Vajilla, cubertería y cristalería.....	83
3.4.8	Lencería.....	84
3.4.8.1	Lencería del área geriátrica.....	84
3.4.9	Materiales de trabajo área geriátrica.....	85
3.5.0	Amenities de habitaciones.....	85
3.6	Detalles del proyecto.....	86
3.6.1	Diseño y descripción de las construcciones.....	86
3.6.2	Eco construcción del proyecto.....	87

3.6.3 Construcción de las instalaciones.....	89
3.7 Promoción, Marketing y publicidad.....	89
3.8 Producto Turístico.....	90
3.8.1 Gimnasia Fisioterapéutica.....	90
3.8.2 Masajes Terapéuticos.....	91
3.8.3 Dietas.....	92
3.8.3.1 Menú Propuesta 1.....	93
3.8.3.2 Menú Propuesta 2.....	95
3.8.3.3 Menú Propuesta 3.....	97
3.9 Programas de estimulación.....	99
3.9.1 Terapia de reminiscencia.....	99
3.9.2 Grupos.....	100
3.9.1.1 Precio.....	100
4.0 Capítulo IV.....	102
4.1 Evaluación de Impactos Ambientales.....	102
4.2 Escala de evaluación de impactos ambientales.....	103
4.3 Índice Total de Impacto.....	104
4.4 Matriz de evaluación de impactos ambientales.....	105
4.5 Resultado de los impactos ambientales.....	108
4.5.1 Análisis de la matriz de Impactos Ambientales.....	108
4.5.2 Medidas de Mitigación y Atenuación de impactos.....	109
4.5.3 Impacto socio – económico.....	111
5.0 Capítulo V (Estudio Financiero).....	112
5.1.1 Inversión Inicial.....	112
5.1.2 Inversión Total.....	113
5.1.3 Costos del Proyecto.....	114
5.1.4 Servicios Básicos.....	116
5.1.5 Suministros de Oficina.....	116
5.1.6 Producción de servicios.....	117

5.1.7 Costos totales.....	118
5.1.8 Costos Fijos y Variables del proyecto.....	119
5.1.9 Fuentes de financiamiento.....	120
5.2 Tabla de amortización del préstamo.....	121
5.2.1 Depreciaciones Activos Fijos.....	121
5.2.2 Ingresos Proyectados.....	122
5.2.3 Total Ingresos Generales.....	123
5.2.4 Estado de Resultados.....	124
5.2.5 Flujo de Caja.....	125
5.2.6 Balance General del Proyecto.....	126
5.2.7 Punto de Equilibrio.....	127
5.2.8 Valor Actual Neto.....	127
5.2.9 Tasa Interna de Retorno.....	128
5.3 Período de Recuperación.....	129
5.4 Conclusiones.....	130
5.5 Recomendaciones.....	131
5.6 Bibliografía.....	133
5.6.1 Fuentes Virtuales.....	134

1.0 CAPITULO I

TEMA: PROPUESTA DE DISEÑO DE UNA HOSTERÍA ECOTURÍSTICA ENFOCADA A PERSONAS DE TERCERA EDAD, EN LA PARROQUIA DE ATAHUALPA, DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

1.1 INTRODUCCIÓN

La presente investigación consiste en el diseño de una hostería ecoturística enfocada a las personas de la Tercera Edad, la cual se ha encaminado en base al descuido que la sociedad ha dado a los seres humanos de dicho rango de edad en este tiempo, ya que todavía vivimos en un mundo donde “a los jóvenes de 17 años se les niega una oportunidad, y a los de 65 se les descarta estrictamente en base a un criterio de edad”¹.

Por otra parte, para la construcción de una Hostería Ecoturística, se debe realizar un análisis del entorno en el que pueda ser emplazada, su accesibilidad, su impacto al ambiente, materiales de construcción a utilizar, servicios a ofertar para el mercado objetivo del proyecto entre otros. Cabe resaltar que en nuestro país no existe un establecimiento hotelero – turístico que tenga encaminado un proyecto hacia las personas longevas, por tal razón es importante la realización de este proyecto, tanto para concienciar que estas personas necesitan un lugar de relajamiento y distracción, como para dar una idea nueva de negocio en el Ecuador.

¹ Kastenbaun, R. 1980. *VEJEZ AÑOS DE PLENITUD*. México. Editorial Tierra Firme. P. 9

Es importante el sitio del posible emplazamiento, un lugar natural donde el ambiente rodee y esté compuesto de paisajes tranquilos, verdesos y únicos para el mejor relajamiento y confort del segmento estudiado.

1.2 JUSTIFICACIÓN

La parroquia Atahualpa se encuentra a 80 kilómetros al noreste de la ciudad de Quito, a una altitud máxima de 2248, posee una extensión territorial de 71 kilómetros cuadrados, el tipo de vía para llegar a la parroquia es asfaltado. Sus límites son al norte con el cantón Otavalo (Imbabura), al sur con el cantón Pedro Moncayo (Pichincha), al este con este mismo cantón y con la parroquia de Puéllaro y al oeste con la parroquia de San José de Minas; el clima de Atahualpa varía entre subtropical templado y frío².

El departamento de Quito Turismo en pos de dar a conocer las actividades turísticas que pueden generar las parroquias del cantón Quito, en el cual se puede apreciar el apoyo que ofrece el sector público a los proyectos enfocados en las 33 parroquias de dicho cantón, ha emitido el siguiente párrafo:

La empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo, ejecuta desde el año 2003 el Plan Estratégico de Turismo PLAN “Q”. Este programa que comprende hasta el año 2012, busca posicionar a Quito como uno de los destinos turísticos de primer orden en América Latina. El PLAN “Q” incorpora a las 33 parroquias rurales del Distrito Metropolitano de Quito como nuevos destinos para turistas nacionales y extranjeros, gracias a este proyecto se busca el impulso turístico a las parroquias de la provincia de Pichincha(<http://www.quito-turismo.gob.ec/>).

Ésta parroquia es parte de lo que en términos de promoción turística, se empieza a conocer como la “Ruta Escondida” (<http://joyasdequito.com/>), la cual comprende 5 parroquias como Puéllaro, Perucho, Atahualpa, San José de Minas y Chavezpamba, por lo cual dicha parroquia es un sitio ideal para realizar

²Montalvo, N. 2010. *Aquicito: Guía Turística de las Parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, Quito Turismo 2010*. Quito. Grupo Impresor. P. 19.

caminatas, ascensos, disfrutar de las actividades locales como la ganadería y la agricultura; sin embargo, cabe resaltar que existe una escasez de planta de servicios para el turista nacional y extranjero que llegan al sitio, he allí la importancia de implantar un establecimiento apropiado que brinde el servicio de alojamiento, esparcimiento y distracción.

Las personas de tercera edad de clase media y media alta, son personas tienen un buen nivel económico, ya que muchos de ellos son jubilados o son dueños de negocios lucrativos, y que a su edad buscan sitios de relajación y descanso, en el cual puedan ser partícipes del entorno natural que los rodea y las actividades que se les oferte puedan estar en capacidad de realizarlas; radica aquí la importancia de diseñar una hostería y dar ese valor agregado en la parroquia de Atahualpa; además, a medida que avance la investigación se especificarán algunos parámetros y servicios específicos a ofertar para que la hostería no sea confundida con un hogar de ancianos.

El presente proyecto será una solución al problema del mercado objetivo ya que las personas de la tercera edad buscan sitios de relajación, servicios y ejercicios de los que puedan ser partícipes, puesto que estas personas están dentro del edadismo en nuestro país; es así que la propuesta estará enmarcada dentro de los parámetros mencionados en el Plandetur 2020:

“El Ecuador necesita desarrollo turístico sostenible que cuide nuestra riqueza histórico-cultural, el medio ambiente, las comunidades y reactive la economía [...]”³.

1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

Con la presente investigación se busca dar solución a dos problemáticas que existe en la parroquia y en el país, las cuales son mencionadas a continuación:

- Escasez de servicios apropiados para las personas de la tercera edad.
- Discriminación al mercado meta.

La mencionada parroquia no cuenta con establecimientos de estadía apropiado para los turistas y para el mercado objetivo; al no tener un sitio donde puedan alojarse, se ven en la necesidad de conseguir hospedaje en otras parroquias cercanas al sitio, por ejemplo la parroquia Perucho que cuenta con la “Finca San Alejandro, que queda en la vía antigua a San Antonio de Pichincha a 2,6 km de Perucho, cuenta con servicio de restaurante y alojamiento”⁴.

Es por dicha razón que se debe dar una solución a esta problemática de alojamiento, ya que la futura hostería se enfocará a que brinde servicios

³ Ministerio de Turismo, *Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador*. Quito – Ecuador. P.7

⁴ Montalvo, N. (2010). *Aquicito: Guía Turística de las Parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, Quito Turismo 2010*. Quito. Grupo Impresor. P. 152.

especiales para las personas de la tercera edad, ofreciéndoles servicios en gimnasia y menús especiales, recreación, esparcimiento, actividades que satisfagan sus necesidades de distracción. Con esto se puede resolver el problema de hospedaje y se puede dar un aporte de innovación de servicios a las personas que poseen 65 años de edad en adelante.

Cuadro No. 1. Causas y Efectos del problema planteado.

Elaborado por: J. Zaquinaula, 2012.

CAUSAS	EFFECTOS
Insuficiente estructura hotelera edificada en la zona.	Permanencia mínima de los turistas, dentro de la parroquia Atahualpa. (1 día)
Deficiente innovación de servicios para las personas de la tercera edad.	Las personas de la tercera edad gastan su dinero en distracciones no acordes a sus gustos.
Inexistencia de actividades recreacionales para el confort del mercado meta.	Mínimo interés de viajar a sitios de relajación y esparcimiento por parte del mercado planteado.
Poca publicidad acerca de la Parroquia Atahualpa.	Los extranjeros y ecuatorianos desconocen de la parroquia.

1.3.1 PREGUNTA CENTRAL:

¿EL DISEÑO DE UNA HOSTERIA ECOTURÍSTICA ENFOCADA A LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD, AYUDA, EN LA SOLUCIÓN AL EDADISMO DEL PAÍS, Y LA PROMOCIÓN DE LA PARROQUIA ATAHUALPA?

1.4 PREGUNTAS DIRECTRICES

- ¿Qué relación tiene la poca afluencia de turistas a la parroquia, con la creación de una hostería para personas de la tercera edad?
- ¿Qué servicios complementarios satisfacen a las personas de la tercera edad?
- ¿Quiénes se beneficiarán con la creación del proyecto?

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 Objetivo General:

DISEÑAR UN SERVICIO TURÍSTICO – HOTELERO INNOVADOR, DENTRO DE UN ÁREA RURAL, PARROQUIA ATAHUALPA (al noroccidente del DMQ), ENFOCADO A LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD.

1.5.2 Objetivos Específicos:

1. Elaborar un análisis situacional del sector turístico de la Parroquia Atahualpa.
2. Realizar un estudio de mercado, para determinar la oferta y la demanda.
3. Elaborar un estudio técnico, mediante el cual se pueda diseñar los servicios especiales para el mercado meta.
4. Diseñar un estudio económico financiero, para determinar la rentabilidad del proyecto.
5. Realizar un análisis de impacto ambiental, para detectar y proponer medidas de minimización de impactos negativos del proyecto al entorno.

2.0 CAPITULO II

2.1 MARCO TEÓRICO

2.1.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Se ha tomado en cuenta el objetivo que tiene el programa “SESENTA Y PIQUITO”, que aporta de forma directa al enfoque que tiene la investigación, la cual menciona:

Promover la realización humana y la salud integral de las Personas Adultas Mayores que habitan en el territorio del Distrito Metropolitano de Quito y procurar que de manera progresiva, las personas de 60 años y más accedan a prestaciones y servicios de calidad, de calidez y eficaces (<http://www.quito.gob.ec>)

El municipio de Quito inicia esta atención hacia este sector de la población, ya que en estas personas busca:

- ✓ Bienestar (promoción de estilos de vida saludable).
- ✓ Integración (un espacio vital para encontrarse y compartir).
- ✓ Recreación (arte, cultura y deporte para envejecer activos).
- ✓ Conocimiento (la oportunidad de conocer cosas nuevas).
- ✓ Inclusión (compartir el valor de ser mayor con la familia y la comunidad).

La Constitución Política del Ecuador contiene normas que protegen a las personas adultas mayores, brindándoles igualdad de derechos para que no sufran discriminaciones, pero aún así en nuestro país muchas de las veces no se cumple o se respetan estas disposiciones.

El Ministerio de Bienestar Social en para brindar una atención al mercado propuesto, el 28 de septiembre de 1984 se creó la Dirección Nacional de Gerontología (DINAGER), mediante ésta dirección se busca formular, ejecutar y evaluar los planes, proyectos que están enfocados a los adultos mayores del país.

2.1.2 HISTORIA DE LA INDUSTRIA HOTELERA

El término alojamiento está íntimamente ligado con el término desplazamiento, que a su vez está derivado del turismo. Por lo que es necesario adentrarse en épocas ancestrales, en cuyos orígenes de la actual industria hotelera los pueblos antiguos, comercio, conquistas religiosas, necesitaban desplazarse de un espacio habitual a otro.⁵El hospedaje entendido como servicio y atención, es algo que se conoce desde hace más de dos mil años.

Desde la prehistoria, el ser humano ha tenido la necesidad de desplazarse con fines comerciales y de intercambio, por lo que ha requerido alojarse en diversos puntos geográficos, en este tiempo, se intercambiaba el hospedaje por mercancías. Siglos después, en los caminos o carreteras fueron surgiendo una serie de posadas, en las que el viajero podía alojarse con sus caballos y comer a cambio de dinero. Estos establecimientos se caracterizaban por las precarias condiciones sanitarias que ofrecían, ya que solían alojar a los huéspedes en los establos junto con el ganado. A la vez, se les ofrecía servicio de comidas.

Pero es a raíz de la Revolución Industrial, cuando los medios de transporte experimentan una vertiginosa evolución, que las personas empiezan a desplazarse masivamente de un lugar a otro.

⁵ Torre, de la F. 1982. *Administración Hotelera*. México. Editorial Trillas S.A de C.V. P.9, 10.

2.1.3 EMPLAZAMIENTO DE HOSTERIAS

En cuanto a lo que tiene que ver con la construcción y diseño de estructuras para la hostería, como principio básico de una instalación ecoturística se tiene que, la edificación no debe dominar el paisaje ni el entorno donde se ubica, ésta, debe ser concordante con el medio natural, evitando por ejemplo el corte de árboles, el cambio de curso de un riachuelo, etc. De entre las estructuras edificadas de uso turístico principales tenemos: centros de interpretación, cabañas vivienda (guardaparques), cabañas de alojamiento, baterías sanitarias, centros de control y boletaje, garitas, restaurantes, parqueaderos, área de máquinas y salones de reunión. Las cuales deben cumplir con ciertos criterios técnico – constructivos que se detalla a continuación:

Principios de ordenación: este principio se debe al sitio determinado para emplazar las diferentes estructuras edificadas; para esto es conveniente tener presente los condicionantes y determinantes tanto urbanos como arquitectónicos.

Los condicionantes: son los factores de requerimiento urbano a nivel de cantidad y calidad, conforme al resultado de la gestión de visitantes (capacidad de manejo en función de la capacidad de acogida), por ejemplo: cuántas garitas, centro de interpretación, cabañas, cuantas unidades de parqueo, etc. Posteriormente a esto, se valora la cantidad por el espacio óptimo funcional a ocupar.

Los determinantes: son los factores que no se “pueden cambiar” o que determinan la ubicación permanente de una estructura edificada, por ejemplo: la

topografía y pendientes, el acceso directo a la zona, asoleamiento, orientación, clima, incidencia de lluvias, tipo de suelo, visual panorámica, temperatura, etc.

Relación sujeto – objeto: la función determina la forma, este principio es básico, para entenderlo mejor se ubica el siguiente ejemplo: si se construye una casa, dentro de ella debe haber una funcionalidad de vivienda, y no de una iglesia, dicho de otra manera y a nivel de fachadas (lo que se ve se siente y se apropia) si alguien por afuera ve una iglesia, en su interior también deberá ser una iglesia. El sujeto genera actividades las cuales la realiza en el objeto (dentro, sobre, junto, debajo, etc.); el objeto se ajusta al sujeto, no al revés.

Facilidades de acceso y abasto: define los diferentes recorridos que debemos realizar para llegar a los diversos puntos de un proyecto, siendo importante, dotar de la debida fluidez, es decir, sin interrupción. La relación ubicación de estructuras – actividad – fluidez, es la que manda en el diseño ⁶

2.1.4 HOSTERIAS PARA LA TERCERA EDAD

El segmento de las personas de la tercera edad está creciendo a nivel mundial y muchas de estas poseen buena salud, cultura, experiencia, dinero, pero sobre todo este mercado meta posee esas ganas de seguir disfrutando de las actividades turísticas que se les pueda ofrecer acorde a sus capacidades, y lo importante es dar un aporte de innovación vital al Ecuador con la presente investigación.

De acuerdo a la indagación personal, existen solo dos residencias turísticas que trabajan con las personas de la tercera edad, el uno que es El Centro

⁶Galarza, C. (2010). *Módulo de Hostelería Sustentable. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Escuela de Hotelería. Octavo Nivel. Módulo no Publicado. P. 7*

Residencial Ciudad Real ubicado en Zaragoza – España, y el otro es el Centro Residencial Talavera ubicado en Castilla – España (<http://www.centroresidencialtalavera.com/>). Existen otros centros de atención al mercado meta, pero son llamados Centros Geriátricos, lo cual es distinto a la presente investigación.

Estos centros se especializan en el cuidado y el seguimiento continuo de tratamientos si así lo deciden los huéspedes, si no, ofrecen servicios como otra hostería normal, enfocada a otro mercado; los servicios con los que cuentan estos atractivos turísticos son:

- Servicio de habitaciones
- Atención sanitaria
- Fisioterapia y recuperación funcional.
- Podología
- Peluquería
- Circuito cerrado de Tv
- Internet
- Menús y dietas terapéuticas personalizadas
- Programas de estimulación psicosensores, psicoterapia, orientación a la realidad.
- Terapia Ocupacional

De igual manera poseen instalaciones como baños geriátricos los cuales se diferencian por tener agarraderas en las paredes, y en la ducha un asiento para mayor comodidad durante su aseo, comedor, cafetería, gimnasio de rehabilitación

fisioterapéutica, entre otras más, las cuales son de muy importantes para el mejoramiento, la buena atención y prestación de servicios para las personas adultas mayores. Un servicio imprescindible que ofertan estas hosterías son las modalidades de estancia, pueden ser permanentes (365 días), temporales (por temporadas) y centro de día (el día que elija el huésped).

Para la presente investigación la altitud geográfica es un dato fundamental, ya que reduce la contaminación al mínimo y optimiza el buen uso de los pulmones y del corazón, sin descartar que el caminar por este tipo de regiones sea lo suficiente como para realizar aeróbic⁷.

Estas hosterías sirven como una guía, para encaminar la presente investigación; Ecuador necesita también estar al nivel de la competencia turística que tiene el mundo, para generar nuevas fuentes de empleo, generar ingresos y promover la innovación de nuevas ideas que ayuden al crecimiento del turismo y la hotelería.

2.1.5 ANÁLISIS GENERAL DE ADULTEZ Y VEJEZ

El envejecimiento ocurre a lo largo de toda la vida, y comienza a partir desde el día en que nacemos hasta el día en que fallecemos, otro tipo de envejecimiento que ocurre en las personas son por cambios causados ya sea por afecciones o enfermedades que pueden estar relacionadas con la edad, pero que no son el resultado inevitable de ésta; además los numerosos cambios visibles en la piel, el cabello y silueta, continúan día a día, por otra parte poseen una estatura no muy alta, pesan un poco menos que antes, y caminan con menos agilidad. En

⁷Berger, k. 2006. *Psicología del Desarrollo Adulterez y Vejez*. España. Editorial Médica Panamericana. P. 161.

la vejez la visión casi siempre se deteriora, muchos de los ancianos necesitan llevar lentes y a la vez gafas ya que las incidencias solares y las luces afectan a sus ojos. El proceso de envejecimiento no es sinónimo de proceso de enfermedad, nunca se debe asumir que todo anciano estará acompañado de una anomalía en su salud, sin embargo existen médicos que pasan por alto ciertos síntomas de estas personas, que piensan que por el proceso de envejecimiento es algo normal estos síntomas.

En muchos países la discriminación contra las personas de edad avanzada es notoria, ya que en muchos establecimientos de carácter público, turísticos, alimentos y bebidas, entre otros no poseen adecuaciones e implementaciones para este tipo de personas que a nivel mundial siguen creciendo en número sus necesidades de aceptación en estos sitios.

Muchas de las personas adultos mayores son alegres, saludables y activos, y en nuestro país la discriminación ha ido disminuyendo a medida que los gobiernos trabajan para brindar una mejor calidad de vida a este sector poblacional, ya que el número de personas de este mercado siguen creciendo rápidamente.

2.2 FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA

2.2.1 GLOSARIO DE TÉRMINOS

TURISMO: El turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o salud, se trasladan desde su hogar

de residencia habitual a otro, en el que no ejerce ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural⁸

HOSTELERÍA: Es un conjunto de servicios que proporcionan alojamiento y/o comida a los huéspedes/clientes mediante compensación económica⁹

EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES (EIA): Es el procedimiento técnico-administrativo que sirve para identificar, prevenir e interpretar los impactos ambientales que producirá un proyecto en su entorno en caso de ser ejecutado, todo ello con el fin de que la administración competente pueda aceptarlo, rechazarlo o modificarlo (<http://es.wikipedia.org/>).

SOSTENIBILIDAD: Se refiere a los términos “alternativo, verde y ecoturismo”; una interpretación genérica de estos términos sería la de fomentar los desarrollos turísticos que sean sensibles y favorables con el uso de los recursos limitados; además se debe considerar la capacidad de carga de los sitios turísticos, para poder aprovechar de mejor manera los recursos atractivos sin el desmedro de las generaciones futuras¹⁰

AGUAS NEGRAS: También se les llama aguas servidas, fecales o cloacales. Son residuales, habiendo sido usada el agua, constituyen un residuo, algo que no sirve para el usuario directo; y cloacales porque son transportadas mediante cloacas. (<http://es.wikipedia.org/>)

⁸Torre de la, F. 1997. *Introducción al estudio del Turismo*. México D.F. Compañía Editorial Continental, S.A de C.V. P. 33

⁹Gallego, F. 2002. *Diccionario de Hostelería*. España. Paraninfo. P. 293

¹⁰Lickorish, L., C. Jenkins. 2002. *Una Introducción al Turismo*. España. Editorial Síntesis. P. 210.

EDADISMO: Este término designa una forma de discriminación que, a su manera, resulta tan peligrosa e infundada como el racismo y el sexismo. Cuando los de 17 años se les ruega una oportunidad, a los de 65 se les descarta estrictamente con base en un criterio de edad (Kastenbaun, 1980, p.5)

LONGEVO: de larga vida; muy anciano, de larga edad.¹¹

ESTABLECIMIENTO: fundación o institución, cosa fundada o establecida, lugar donde habitualmente se ejerce una industria o profesión, local de comercio (Océano, 2010)

SPA: salud por agua es como se ha traducido al español, también spa es el nombre que se le aplica algunos países, donde existe una fuente manantial con propiedades curativas¹²

MASAJE: manipulación de diversas partes del cuerpo con fines terapéuticos mediante el tratamiento, amasamiento y la percusión (Gallego, 2009).

RECREACIÓN: diversión para alivio del trabajo (Océano, 2010).

2.3 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

El proyecto a realizar, está enmarcado dentro de lo que la ley del anciano estipula en su art. 2, que habla acerca de la integración de los adultos mayores dentro de programas, proyectos e innovaciones, y a proteger sus derechos especiales que la Constitución Ecuatoriana les ha otorgado.

¹¹ Lengua Española. 2010. *Diccionario Ilustrado Océano*. España. MMI Océano Grupo Editorial. P. 690

¹²Gallego, J., R. Peyrolón. 2009. *Diccionario de Hostelería*. España. Thomson Editores Spain Paraninfo. P. 477.

Para obtener la satisfacción absoluta de los futuros huéspedes potenciales, y la llegada del mercado meta, es menester generar actividades de ejercicio, relajación, recreación y esparcimiento para lograr un bienestar humano para con ellos mismo, enmarcándose siempre en la protección y conservación ambiental. La eficiencia en su rendimiento, que conduzca a su vez a una conciencia social alcanzada a través del desarrollo hotelero.

De la misma manera según el art.4 de la Ley Especial del Anciano, informa que todas las personas o instituciones pueden generar proyectos para ayudar al mercado propuesto para la inclusión en diversos programas o actividades, y evitar así la discriminación y el olvido contra su edad, que existe aún en el mundo.

2.4 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

2.4.1 LEY DEL ANCIANO

Todo adulto mayor de 65 años tiene el derecho a ser partícipe de servicios, no ser discriminado, a tener beneficios especiales dentro del país, todo esto se encuentra enmarcado en la ley del anciano, art.2 que dice lo siguiente:

El objetivo fundamental de esta Ley es garantizar el derecho a un nivel de vida que asegure la salud corporal y psicológica, la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica, la atención geriátrica y gerontológico integral y los servicios sociales necesarios para una existencia útil y decorosa.(<http://www.efemerides.ec>)

De la misma manera el presente proyecto se encuentra enmarcado dentro de las acciones que se desean fomentar por medio de la presente ley, la cuales según el Art.4, dicen lo siguiente:

- Efectuar campañas de promoción de atención al anciano, en todas y cada una de las provincias del país;

- Coordinar con el Ministerio de Información y Turismo, Consejos Provinciales, Concejos Municipales, en los diversos programas de atención al anciano;
- Otorgar asesoría y capacitación permanentes a las personas jubiladas o en proceso de jubilación
- Impulsar programas que permitan a los ancianos desarrollar actividades ocupacionales, preferentemente vocacionales y remuneradas estimulando a las instituciones del sector privado para que efectúen igual labor.
- Estimular la formación de agrupaciones de voluntariado orientadas a la protección del anciano y supervisar su funcionamiento.

Además se debe conocer la clasificación, de los establecimientos hoteleros su nomenclatura y su categorización, para saber que reglamentos se debe cumplir para la realización del proyecto; según El Reglamento de Actividades Turísticas, decreto 3400, establecido por el Ministerio de Turismo (MINTUR), se encuentran de la siguiente manera:

Reglamento de Actividades Turísticas

Título I

De las Actividades Turísticas

Capítulo I

Alojamientos

Sección I

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- Alojamientos.- Son alojamientos los establecimientos dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento con o sin otros servicios complementarios.

El Ministerio de Turismo autorizará la apertura, funcionamiento y clausura de los alojamientos.

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).

ACTIVIDAD NOMENCLATURA

Hostería - HT

Como la propuesta del tema se enfoca a una Hostería, solo se analizará los requerimientos que solicitan el MINTUR y el MAE para las hosterías.

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

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.
- 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 (www.ambiente.gob.ec/)

2.5 SERVICIOS GERIÁTRICOS GENERALES

2.5.1 NUTRICIÓN.

A medida que la edad avanza, los sentidos del olfato y del gusto se deterioran poco a poco, lo que provoca, que los alimentos se hagan menos apetecibles para este mercado objetivo, de igual manera los problemas dentales ya que la falta de dientes y problemas en las encías hace que la gente de esta edad coma alimentos más blandos y en menor cantidad.

Para tener una mejor visión de la parte nutricional de este mercado, es necesario conocer lo siguiente:

La necesidad de vitaminas y minerales aumenta con la edad, ya que disminuye la capacidad del cuerpo para descomponer los alimentos y utilizar sus nutrientes, en parte debido a que el sistema digestivo va perdiendo eficacia. Por otro lado, las necesidades calóricas diarias disminuyen en unas 100 calorías por década a partir de los 45 años. Por lo tanto, a los 75 años, para mantener el peso y la energía, de promedio deben consumirse, como mínimo, un 10% menos de calorías diarias que en la madurez (Berger, 2006, p. 150)

Con esto se puede apreciar de mejor manera que las personas de este mercado requieren de menús especiales, que contengan las calorías, vitaminas y minerales necesarios para su organismo, lo cual es necesario el brindar una dieta rica en frutas y vegetales frescos, carnes y pescados no grasos y carbohidratos complejos como por ejemplo: cereales y granos que se convierten en los más importantes para ésta etapa de la vida. Y algo de suma importancia que se debe

tener en cuenta es que los longevos deben tomar bastante agua, ya que las células y el sistema digestivo envejecen a paso acelerado con el tiempo (Berger, 2006, p.160).

2.5.2 ACTIVIDAD FÍSICA

La movilidad de las extremidades y su flexibilidad se van deteriorando con el pasar de los años, de igual forma la resistencia de los músculos y su respectiva fuerza, es por tales razones que se deben implementar ejercicios y actividades para que los longevos ejerciten su cuerpo. Los seres humanos a partir de los 20 años de edad, ya no realizan los mismos ejercicios y actividades físicas de antes, y pasando cada década a partir de los 20 siguen disminuyendo los ejercicios, y estos, son de gran importancia en la edad entre los 60 – 80 años, ya que deben recuperar agilidad, fuerza muscular, para tener una mejor movilidad sin tanto esfuerzo. Muchas de las veces es suficiente con una caminata diaria, pero la mala costumbre a la que están regidos, no les permite hacerlo ya sea por ocio, descuido o incapacidad física de realizarlo.

El ejercicio físico aporta al buen funcionamiento cardiovascular, sistema nervioso, digestivo y cualquier otro sistema corporal, de igual forma este mercado puede hacer ejercicio con pesas, siempre y cuando, se tenga las facilidades y la seguridad necesaria para hacerlo (Berger, 2006, p.161).

2.5.3 ESPARCIMIENTO Y RECREACIÓN

La tercera edad no tiene necesariamente que ser un período de la vida en el que predomine o se haga inevitable un deterioro fatal de las capacidades físicas e intelectuales, ya que si muestran la necesaria motivación y la intención de mantener un estilo de vida activo y productivo, y se les propicia las condiciones

para desenvolverse en un entorno rico y estimulante, en el cual se favorezcan experiencias de aprendizajes y se reconozcan y estimulen los esfuerzos por alcanzar determinados logros, se puede conseguir el bienestar total de estas personas y su conformidad con los servicios que se les puede brindar para su distracción.

Por citar algunas actividades recreativas para estas personas, se puede hacer mención a las caminatas en el ambiente natural de la parroquia Atahualpa, la visita a sus atractivos, lo cual se puede apreciar en la sección de metodología, en la presente investigación.

2.5.4 RELAJACIÓN

El 80 por ciento de las enfermedades son causadas por el estrés, pues la gente se ha hecho adicta a una vida en la que descuida lo importante, que es el postergar las necesidades del cuerpo hasta enfermarlo. Las personas de la tercera edad y como no los turistas potenciales, pueden ser partícipes de este beneficio de relajación ya que se consigue aliviar el dolor y la tensión emocional, conseguir y encontrar un espacio interior de relajación y reflexión. Para las actividades de relajamiento se ha tomado en cuenta en primera instancia los masajes, ya que estos, pretenden llegar a todos los sentidos del ser humano, es así, que se utilizan adecuadas fragancias aromáticas naturales y música que relaja el cuerpo y la mente.

Los masajes cambian la vida de los seres humanos porque se mejoran las defensas, relaja los músculos, desintoxica el cuerpo, evita el envejecimiento, libera emociones, alivia el dolor, aclara la mente, mejora la autoestima, ayuda con la depresión, tonifica los músculos, mejora la comunicación entre otros.

2.5.5 MASAJE EN LA TERCERA EDAD

Para el mercado objetivo es un masaje diferente, el cual se lo conoce como masaje geriátrico el cual satisface las necesidades específicas de un anciano; este tipo de masaje se lo realiza únicamente con las manos para poder masajear los tejidos blandos y lograr una mejor circulación sanguínea, los movimientos en general y el dolor que de pronto puedan ellos estar padeciendo. A su edad, los longevos por lo general sufren padecimientos relacionados con la edad, como el parkinson, artrosis y diabetes entre las más comunes, todas estas, desembocan en su poca capacidad física, ansiedad, depresión y soledad. Esto dicho así, el masaje puede otorgarles el mejoramiento de algunas funciones físicas y aliviar ansiedad y depresión¹³

2.5.6 BAÑOS RELAJANTES

En la actualidad no simplemente la persona se baña por higiene, sino también para relajarse y pasar un momento agradable en la ducha de la casa, en base a la ciencia se puede saber que la temperatura óptima para tomar una ducha adecuada es de 36 – 37°C, se dice que es muy recomendado que el baño debe tomarse con el estómago vacío y en un ambiente de tranquilidad que pueda poseer música agradable, luz tamizada, teléfono desconectado, etc. De igual manera se pueden dar baños de barro o fango, el cual mejora las tensiones nerviosas y nutre la piel en sales minerales¹⁴.

¹³Romero, Carla. Entrevista. Por: Jhonny Zaquinaula. Escrita. Quito, 23 de julio de 2012.

¹⁴Downing, G., Kent, A. 1972. *The MassageBook*. Barcelona. Editorial Pomaire, S.A. P. 123 – 128.

2.6 METODOLOGÍA

2.6.0 MODALIDAD BÁSICA DE INVESTIGACIÓN

El siguiente proyecto de tesis está encaminado por medio de dos bases fundamentales, las cuales son:

INVESTIGACIÓN DE CAMPO.- hay que realizar viajes hacia la parroquia sugerida, para conocer las actividades turísticas que se puede ofertar por medio de la hostería propuesta para el mercado meta, además realizar entrevistas a especialistas en nutrición para el diseño de menús, y de igual manera a personas que estén ligadas en la carrera de la Cosmiatra, para conocer el tipo de masajes, cremas especiales para la piel del mercado objetivo. De la misma manera indagar toda la información necesaria sobre el sitio de emplazamiento de la hostería en la parroquia Atahualpa, una vez recolectados todos los datos se tendrá mayor credibilidad y convicción del tema que se está abordando.

INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL – BIBLIOGRÁFICA.- de igual manera ésta parte de la investigación es importante, para reforzar la presente investigación, mediante esto se podrá analizar enfoques, tendencias, temas y situaciones que tiene nuestro país con relación a la longevidad, y de igual manera conocer de forma más profunda las características históricas, que caracterizan a la parroquia.

2.6.1 ANÁLISIS DE LA PARROQUIA ATAHUALPA



Fotografía No. 1. Iglesia del Parque Central – Parroquia Atahualpa. Fuente: J. Zaquinaula, 2012

2.6.2 DATOS GENERALES

Se debe valorar los atractivos turísticos que posee la parroquia Atahualpa, hay que analizar el sitio donde se ubicará la hostería propuesta, para esto se procede a analizar los criterios físicos - naturales, culturales y económicos de la parroquia ya mencionada.

2.6.3 UBICACIÓN

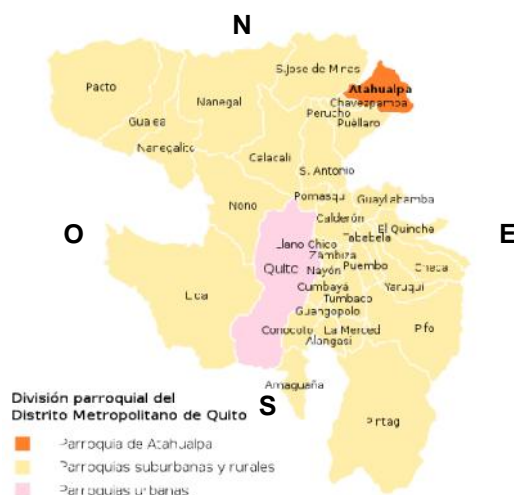


Gráfico No. 1. Mapa de las Parroquias de Pichincha. Fuente: <http://commons.wikimedia.org/>, 2012.

La Parroquia Atahualpa se encuentra ubicada en la parte noroccidental de la provincia de Pichincha, 80 kilómetros de distancia de la ciudad de Quito, y corresponde a la jurisdicción del Distrito Metropolitano de Quito (Aquicito, 2010).

2.6.4 CRITERIOS DE ORDEN FÍSICO

➤ CRITERIOS FÍSICOS – NATURALES

Altura: 2248 msnm.

Extensión: 71 kilómetros cuadrados

Población: 2000 habitantes.

Límites: Al norte con Imbabura, al sur y al este con el cantón Pedro Moncayo y al oeste con la parroquia San José de Minas.

Clima: Subtropical, templado y frío.

2.6.5 CRITERIOS FÍSICO – CULTURALES

Es un pueblo emprendedor, que se ha caracterizado por mantener su identidad, y preservar sus costumbres y tradiciones (Patrimonio Cultural Intangible). Profundamente religioso, ha levantado mediante esfuerzo colectivo una monumental iglesia la cual junto con las casas antiguas mantienen la tradición arquitectónica, es un valioso patrimonio (Patrimonio Cultural Tangible) que merece ser preservado, además toda la población se dedica principalmente a la agricultura. Además la parroquia cuenta con servicios básicos, y carreteras asfaltadas.

2.6.6 HISTORIA

Esta parroquia anteriormente constituyó Habaspamba (término quichua que significa planicie de habas), formó parte de Perucho hasta su parroquialización en 1984, cuando adoptó el nombre de Atahualpa, en honor al Inca quiteño. Así mismo, éste territorio perteneció a la Cultura Caranqui, de la cual aún se pueden encontrar montículos artificiales de tierra (especie de sistema funerario).

2.6.7 FIESTAS Y TRADICIONES

SAN PEDRO Y SAN PABLO: Junio; esta fecha constituye la fiesta de la cosecha de Atahualpa. Cada año un barrio de la parroquia hace las veces de prioste, es decir, es el encargado de organizar la celebración en la que varios grupos de danza y música desfilan hasta la plaza; mientras reciben comida y bebida (*Pashcarishca*). (Aquicito, 2010)

PARROQUIALIZACIÓN: Agosto; todos los fines de semana del mes de aniversario hay una agenda de eventos que incluye arte, cultura, ecología,

ecoturismo, música, danza, excursiones, desfiles, elección de la reina y ferias. (Aquicito, 2010)

FIESTAS DE LA VIRGEN DEL QUINCHE: 21 de Noviembre; En esta ocasión se organizan misas y actividades especiales que incluyen castillos de juegos pirotécnicos, romerías y caminatas en honor de la imagen de la Virgen, que según la leyenda, dos indígenas encontraron en una piedra que actualmente se encuentra en la iglesia. (Aquicito, 2010)

INMACULADA CONCEPCIÓN DE ATAHUALPA: Diciembre; durante todo este mes se realizarán una serie de actividades que incluyen la celebración de una misa especial y un festejo con castillos de juegos pirotécnicos. (Aquicito, 2010)

2.6.8 ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA

BOSQUE PROTECTOR MOJANDA GRANDE: Se encuentra en las estribaciones occidentales del cerro Fuya-Fuya de Mojanda y es un importante remanente de la flora nativa altoandina. Su territorio comprende 1200 hectáreas que conectan con el complejo de lagunas: Negra, Grande y Chiquita. Dos zonas de este atractivo: Piganta y Mojanda Grande fueron declaradas como bosques protectores.

IGLESIA PARROQUIAL DE ATAHUALPA: Su construcción inició en 1923. En este proceso fue determinante la colaboración permanente de la comunidad. En este templo se encuentra una legendaria piedra con la imagen de la Virgen del Quinche. (Ver anexo No. 1)

CAMPO SANTO DE ATAHUALPA: Este sitio esta ornamentado con árboles de ciprés modelados con distintos motivos, entre los que destacan animales como osos y aves. Desde este punto se puede observar el paisaje andino que rodea a Atahualpa. Cada 2 de noviembre los pobladores acuden masivamente al cementerio para recordar a los difuntos. (Ver anexo No. 2)

BALNEARIOS Y AGUAS TERMALES: En Atahualpa existen atractivos que aprovechan las vertientes de los ríos para que el público pueda disfrutar de balnearios y aguas termales, entre estos se encuentran el Valle Encantado, El Paraíso, Saavi y Cubí. Este último se encuentra en el límite de Atahualpa y San José de Minas, sobre el río que lleva el mismo nombre.

2.7 CRITERIOS DE ORDEN ECONÓMICO - FINANCIERO

La principal fuente de ingreso económico es gracias a la agricultura y la silvicultura, ésta última, es de gran importancia ya que gracias a ella el turismo que ofrecen es básicamente la naturaleza que posee la parroquia. Por otra parte existen diferentes tipos de actividades a las que se dedican los habitantes de la mencionada parroquia, ya sea como jornalero, patrono o empleados del estado.

Para una mejor apreciación de los datos mencionados, a continuación se presenta el cuadro de las categorías de ocupación de los habitantes de la parroquia, según el último censo poblacional del 2010.

Tabla No. 1. Ocupaciones de la población de Atahualpa.

Fuente: INEC, 2010

AREA # 170153	ATAHUALPA (HABASPAMBA)		
	Categoría de ocupación	Casos	%
Empleado/a u obrero/a del Estado, Gobierno, Municipio, Consejo Provincial, Juntas Parroquiales	79	9.48	9.48
Empleado/a u obrero/a privado	180	21.61	31.09
Jornalero/a o peón	200	24.01	55.10
Patrono/a	5	0.60	55.70
Socio/a	4	0.48	56.18
Cuenta propia	267	32.05	88.24
Trabajador/a no remunerado	6	0.72	88.96
Empleado/a doméstico/a	45	5.40	94.36
Se ignora	47	5.64	100.00
Total	833	100.00	100.00

De igual manera hay que tener presente las actividades a las que se dedican todos los pobladores de la parroquia, para lo cual se han tomado nuevamente datos del último censo realizado en el país.

Tabla No. 2. Ramas de actividades económicas en Atahualpa.

Fuente: INEC, 2010.

AREA # 170153	ATAHUALPA		
	Rama de actividad (Primer nivel)	Casos	%
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	440	52.32	52.32
Explotación de minas y canteras	2	0.24	52.56
Industrias manufactureras	28	3.33	55.89
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	6	0.71	56.60
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	1	0.12	56.72
Construcción	54	6.42	63.14
Comercio al por mayor y menor	54	6.42	69.56
Transporte y almacenamiento	27	3.21	72.77
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	9	1.07	73.84
Información y comunicación	5	0.59	74.44
Actividades financieras y de seguros	9	1.07	75.51
Actividades profesionales, científicas y técnicas	7	0.83	76.34
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	12	1.43	77.76
Administración pública y defensa	24	2.85	80.62
Enseñanza	26	3.09	83.71
Actividades de la atención de la salud humana	4	0.48	84.19
Artes, entretenimiento y recreación	1	0.12	84.30
Otras actividades de servicios	10	1.19	85.49
Actividades de los hogares como empleadores	40	4.76	90.25
No declarado	74	8.80	99.05
Trabajador nuevo	8	0.95	100.00
Total	841	100.00	100.00

2.8 FODA DE LA PARROQUIA ATAHUALPA

Cuadro No. 2. FODA de la parroquia Atahualpa.

Elaborado por: J. Zaquinaula, 2012

ANÁLISIS DE RELACIONES DE MAXIMIZACIÓN Y MINIMIZACIÓN FODA (RELACIÓN PARROQUIA ATAHUALPA - HOSTERÍA)		
FODA	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	F1: es una parroquia que tiene atractivos turísticos potenciales a ofertar.	D1: No posee una planta turística adecuada (Alojamiento y alimentación)
	F2: Esta dentro de la ruta escondida, que promociona Quito Turismo	D2: Poca promoción y comercialización de los atractivos turísticos.
	F3: Se encuentra dentro de la promoción turística de las 33 parroquias de la provincia de Pichincha	D3: Negocios enfocados al turismo, cierran sus puertas por falta de ventas
OPORTUNIDADES	RELACIÓN FORTALEZA - OPORTUNIDAD	RELACIÓN DEBILIDAD - OPORTUNIDAD
O1: Existe alta demanda insatisfecha que pasan por la parroquia, pero no existe servicio de alojamiento y alimentación.	F1 + O1: Tanto los clientes potenciales como los reales que se lograran captar en un futuro, deben contar con un sitio donde hospedarse y quedarse a visitar todos los atractivos que ofrece la parroquia.	D1 + O3: La creación de un proyecto Hotelero turístico, puede brindar la ayuda necesaria que los turistas necesitan. Alojamiento, alimentación, distracción y esparcimiento.
O2: La parroquia se encuentra en la mitad de otras parroquias que también poseen atractivos turísticos, lo cual ayuda a captar turistas		
O3: Aprovechar y potenciar los recursos atractivos que posee la parroquia		
AMENAZAS	RELACIÓN FORTALEZA - AMENAZA	RELACIÓN DEBILIDAD - AMENAZA
A1: Desinterés de los turistas potenciales	F1 + A2: El diseño de un buen servicio turístico hotelero está acompañado de su manera de servir y atender, con eso se puede lograr publicidad de boca en boca. Minimizando lo desleal.	D3 + A3: Una buena comercialización, un adecuado establecimiento de estándares de calidad, será la base fundamental para que un negocio no cierre sus puertas.
A2: Competencia desleal de empresas turísticas		
A3: Nuevas ideas de negocios turísticos en otras parroquias		

2.8.1 VALORACIÓN DEL FODA

En el cuadro de valoración, se colocan las estrategias dadas en el FODA ya realizado, las cuales están con sus códigos respectivamente. Luego se desarrolla la valorización en escala; el investigador es la persona quien califica cada estrategia y valoriza de acuerdo a su interpretación cual es la más factible y cual la más descartable.

Cuadro No. 3. Valoración de estrategias FODA.

Elaborado por: J. Zaquinaula, 2012

CUADRO DE VALORACIÓN DEL FODA		
1 Descartado; 2 Analizar; 3 factible; 4 muy factible		
CÓDIGO	ESTRATEGIAS	VALORACIÓN
F1 O1	Tanto los clientes potenciales como los reales que se lograran captar en un futuro, deben contar con un sitio donde hospedarse y quedarse a visitar todos los atractivos que ofrece la parroquia.	4
F2 O2	Mediante la promoción que Quito turismo esta emprendiendo para todas las parroquias, Atahualpa puede captar turistas para hospedaje y alimentacion . Nuevos negocios pueden abrirse.	2
D1 O3	La creación de un proyecto Hotelero turístico, puede brindar la ayuda necesaria que los turistas necesitan. Alojamiento, alimentación, distracción y esparcimiento.	4
D2 O2	Se debe aprovechar la nueva oferta que estan realizando el municipio de Quito, y de igual manera hacer una promoción y publicidad adecuada para la parroquia	3
F1 A2	El diseño de un buen servicio turístico hotelero esta acompañado de su manera de servir y atender, con eso se puede lograr publicidad de boca en boca. Minimizando lo desleal.	3
F2 A3	Con el impulso de la Ruta escondida, todas las parroquias tienen las mismas oportunidades de crecimiento. Pero la atención y cordialidad de su población influyen un papel importante	2
D3 A3	Una buena comercialización, un adecuado establecimiento de estándares de calidad, sera la base fundamental para que un negocio no cierre sus puertas.	3
D1 A1	Un negocio innovador fucionado con los atractivos de la parroquia, es una idea menester que necesita Atahualpa. Se captarán turistas potenciales.	4

2.9 POBLACIÓN Y MUESTRA

Las encuestas se las aplicará a la suma de turistas, entre extranjeros y nacionales, cuyo rango de edad es desde los 50 años en adelante, que es el mercado objetivo del proyecto. A los encuestados se les hará conocer el objetivo del cuestionario a aplicar, cuáles son los fines que se desea alcanzar. Con esto se puede determinar precios de alojamiento, alimentación, servicios especiales para las personas de la tercera edad (masajes, gimnasia, etc.), promociones y preferencias turísticas de los viajeros.

Tabla No. 3. Llegada de Turistas a la Ciudad de Quito.

Fuente: WWW.QUITO-TURISMO.GOB.EC, 2010.

variable/periodo	Años				
	2009	2010 ^{af}	2011 ^{af}	% 2011 / 2010	% en 2010
Grupo nacionalidad					
Ecuatorianos	37,033	45,806	41,311	-9.8	10
Extranjeros	424,832	428,415	443,059	3.4	88
Total	461,865	474,221	484,370	2.1	100
Sexo					
Mujeres	220,190	219,407	230,275	5.0	46
Hombres	250,975	254,814	254,095	-0.3	54
Total	461,865	474,221	484,370	2.1	100
Grupo de edad					
de 0 a 10 años	25,123	25,188	23,624	-6.2	5
de 11 a 20 años	36,970	37,485	38,780	3.5	8
de 21 a 30 años	85,251	86,350	83,559	-3.2	18
de 31 a 40 años	96,255	102,397	100,728	-1.6	22
de 41 a 50 años	84,867	88,619	92,379	4.2	19
de 51 a 65 años	97,591	99,048	107,393	8.4	21
más de 65 años	33,373	32,950	35,929	9.0	7
no informa	2,435	2,183	1,978	-9.4	0
Total	461,865	474,221	484,370	2.1	100
Motivo del viaje					
Turismo	345,714	362,503	380,349	4.9	76
Estudios	1,034	1,113	1,831	64.5	0
Negocios	8,966	8,423	13,721	62.9	2
Eventos	5,768	9,064	21,429	136.4	2
Otros	100,383	93,117	67,040	-28.0	20
Total	461,865	474,221	484,370	2.1	100
País de nacionalidad					
Estados Unidos	129,755	121,864	130,148	6.8	25
Ecuador ^{af}	37,033	45,806	41,311	-9.8	12
Colombia	43,430	51,412	50,572	-1.6	11
España	32,514	31,834	33,405	4.9	7
Reino Unido	17,438	14,144	14,347	1.4	3
Alemania	16,567	15,720	16,842	7.1	3
Francia	13,560	13,277	12,924	-2.7	3
Canadá	15,696	16,010	16,723	4.5	3
Holanda	7,258	6,624	6,241	-5.8	1
Perú	10,812	10,624	11,456	7.8	2
Chile	9,472	9,077	11,837	30.4	2
Italia	8,596	8,047	7,636	-5.1	2
Argentina	10,625	13,396	14,745	10.1	3
Venezuela	19,488	18,782	19,786	5.3	4
Otros	89,624	96,563	97,188	0.6	20
Total	461,865	473,180	484,370	2.4	100

Las personas a encuestar son entre turistas nacionales y extranjeros, su edad está en los 50 años en adelante, y el dato tomado será de las estadísticas del 2011. Por lo tanto el universo es de: 143.322.

A continuación se adjunta la fórmula para determinar la muestra de las personas a encuestar:

N= Universo de la muestra

n' = tamaño de la muestra sin ajustar

n = tamaño de la muestra ajustado.

se = error estándar, para la investigación será de 0,015.

V² = varianza de la población al cuadrado.

S² = varianza de la muestra.

p = porcentaje estimado de la muestra (0,5)

$$\checkmark n' = \frac{s^2}{v^2} \quad n = \frac{n'}{1+n'/N} \quad S^2 = p(1-p) \quad V^2 = (se)^2$$

$$\checkmark S^2 = 0,5(1-0,5) = 0,05 \quad V^2 = (0,015)^2 = 0,000225$$

$$n' = \frac{0,05}{0,000225} = 222,22$$

$$n = \frac{222,22}{1+(222,22/143322)} = 218,82$$

TURISTAS A ENCUESTAR = 219

2.9.1 MODELO DE LA ENCUESTA

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

.....
ENCUESTA

OBJETIVO: Mediante un proyecto de tesis, se pretende dar inclusión social a las personas de la tercera edad en la creación de una hostería para ellos; es importante saber su opinión.
.....

NOMBRE:..... **PROCEDENCIA:**.....

GÉNERO:.....

EDAD:.....

1. **¿Cree usted, que las personas de la tercera edad, aún sufren de discriminaciones en el país?**

SI NO

2. **¿Es importante para usted, que las personas de la tercera edad, deban tener sitios turísticos adecuados para su relajación y distracción?**

SI NO

3. **Si existiera un establecimiento que ofrezca servicios hoteleros y turísticos adecuados para las personas de la tercera edad; ¿dónde cree usted que debería ubicarse?**

ZONAS NATURALES VALLES CIUDAD

4. **Si tiene familiares que tengan 50 años en adelante, ¿los llevaría a un sitio de relajación como el que se desea ofrecer**

SI NO

5. **Encierre en un círculo que servicios cree usted, importantes para las personas de avanzada edad.**

Masajes terapéuticos	Caminatas	Gimnasia fisioterapéutica
Televisión	Piscinas	Pesca deportiva
Dietas	Menú normal	Enfermería
Internet	Peluquería	Programas de estimulación

6. **¿Cuánto dinero cree usted que se debería gastar en el uso de todos los servicios que se ofertaran en el establecimiento?**

50 – 100 101 – 150 151 en adelante

7. ¿Estaría de acuerdo en, que la parroquia Atahualpa sea la indicada para ofrecer un proyecto del que se está abordando?

SI

NO

DESCONOCE EL SITIO

8. ¿Por cuales medios de comunicación le gustaría ser informado acerca del sitio ofertante y su proyecto central acerca de las personas de la tercera edad?

Televisión

Revistas

Folletos

Radio

Internet

Redes Sociales

Volantes

trípticos

Las encuestas fueron aplicadas el 16 de febrero del 2013, en la ciudad de Quito y en la parroquia Atahualpa respectivamente

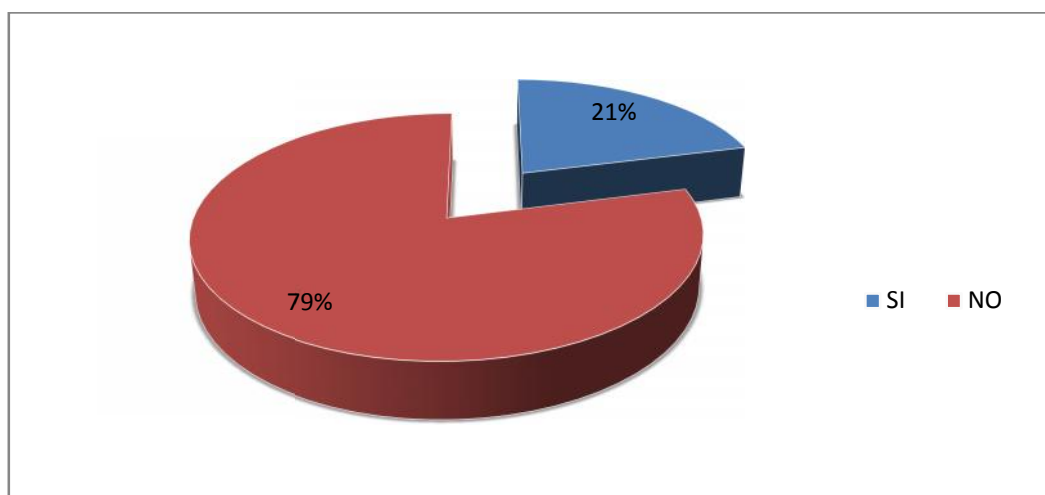
2.9.2 TABULACIONES DE LAS ENCUESTAS, LECTURA ESTADÍSTICA E INTERPRETACIÓN

PREGUNTA 1

¿CREE USTED QUE LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD, AÚN SUFREN DE DISCRIMINACIONES EN EL PAÍS?

SI	47
NO	172
TOTAL	219

Gráfico No. 2. Tabulación Pregunta 01. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013



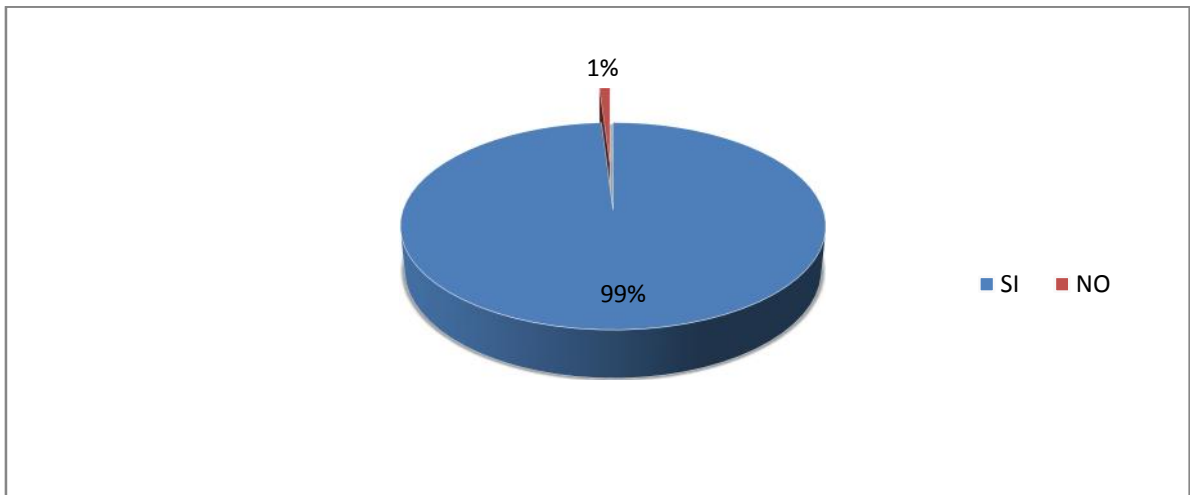
ANÁLISIS: es claro que hay cierto número de personas que afirman existe discriminación al mercado propuesto, y otra cantidad de personas que aprecian no existe, por lo cual, es menester impulsar un proyecto para hacerle ver a la gente el enfoque de nuestro objetivo, que es la inclusión de las personas de la tercera edad en un proyecto Hotelero – Turístico.

PREGUNTA 2

¿ES IMPORTANTE PARA USTED QUE LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD, DEBAN TENER SITIOS TURÍSTICOS ADECUADOS PARA SU RELAJACIÓN Y DISTRACCIÓN?

SI	218
NO	1
	219

Gráfico No. 3. Tabulación Pregunta 02. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013



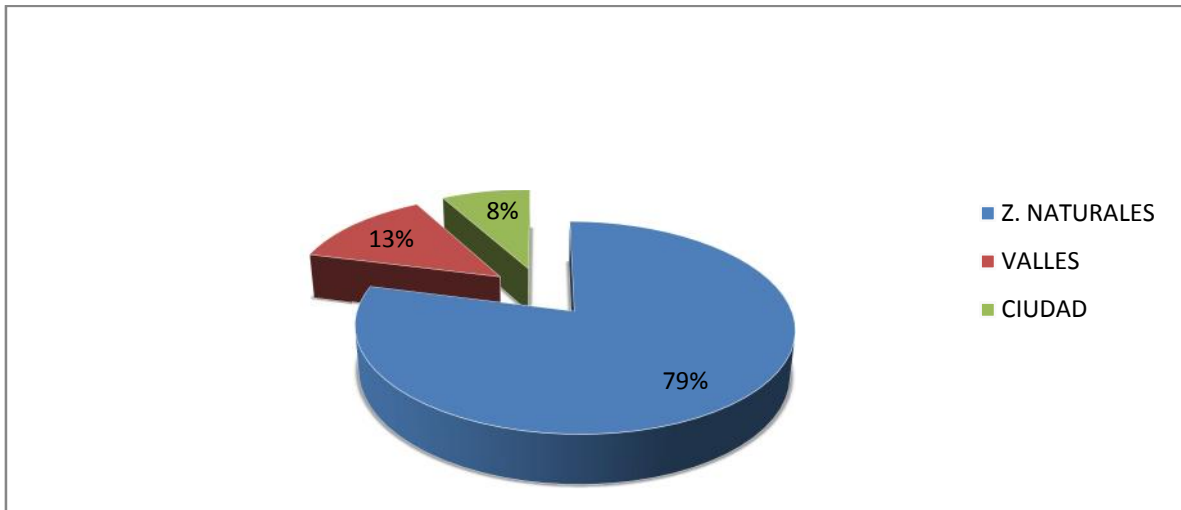
ANÁLISIS: La muestra encuestada considera muy importante la creación de sitios turísticos para el mercado del proyecto. Es una nueva visión de incluir a las personas de esta edad a disfrutar de servicios específicos en un ambiente relajado.

PREGUNTA 3

SI EXISTIERA UN ESTABLECIMIENTO QUE OFREZCA SERVICIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS ADECUADOS PARA LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD; ¿DÓNDE CREE USTED QUE DEBERÍA UBICARSE?

ZONAS NATURALES	172
VALLES	29
CIUDAD	18
	219

Gráfico No. 4. Tabulación Pregunta 03. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013



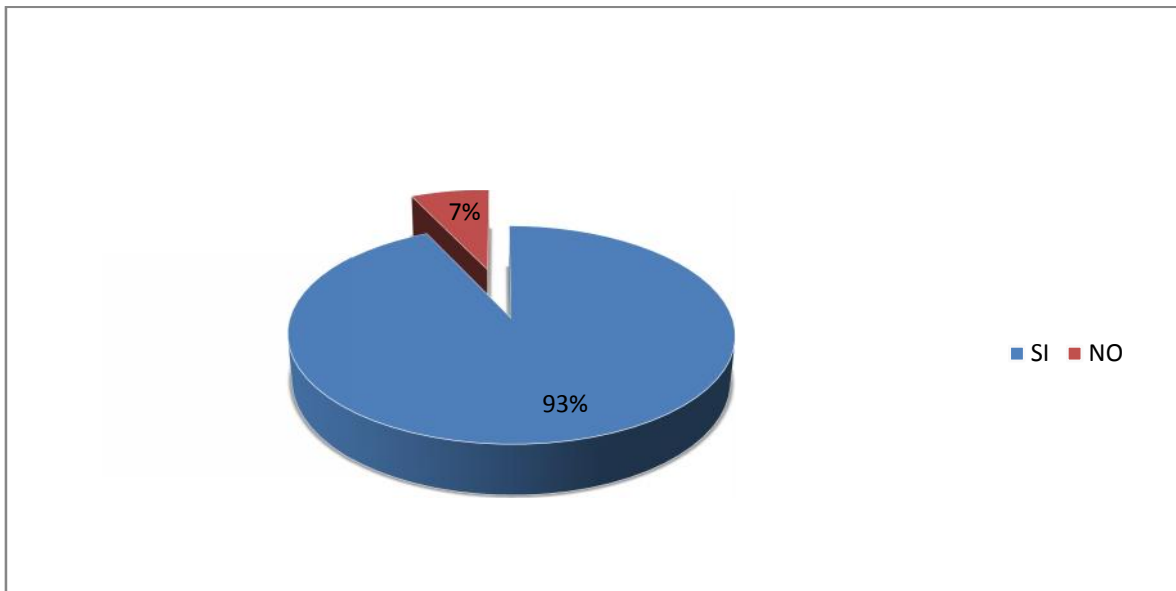
ANÁLISIS: Las zonas naturales ha sido la respuesta escogida por la muestra encuestada, y esto ayuda mucho en impulsar a la Parroquia Atahualpa como sitio previamente seleccionado. La población tendría una buena aceptación acerca del sitio del proyecto gracias a las previas conversaciones obtenidas en la parroquia.

PREGUNTA 4

SI TIENE FAMILIARES QUE TENGAN 50 AÑOS EN ADELANTE, ¿LOS LLEVARÍA A UN SITIO DE RELAJACIÓN COMO EL QUE SE DESEA OFRECER?

SI	204
NO	15
	219

Gráfico No. 5. Tabulación Pregunta 04. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013



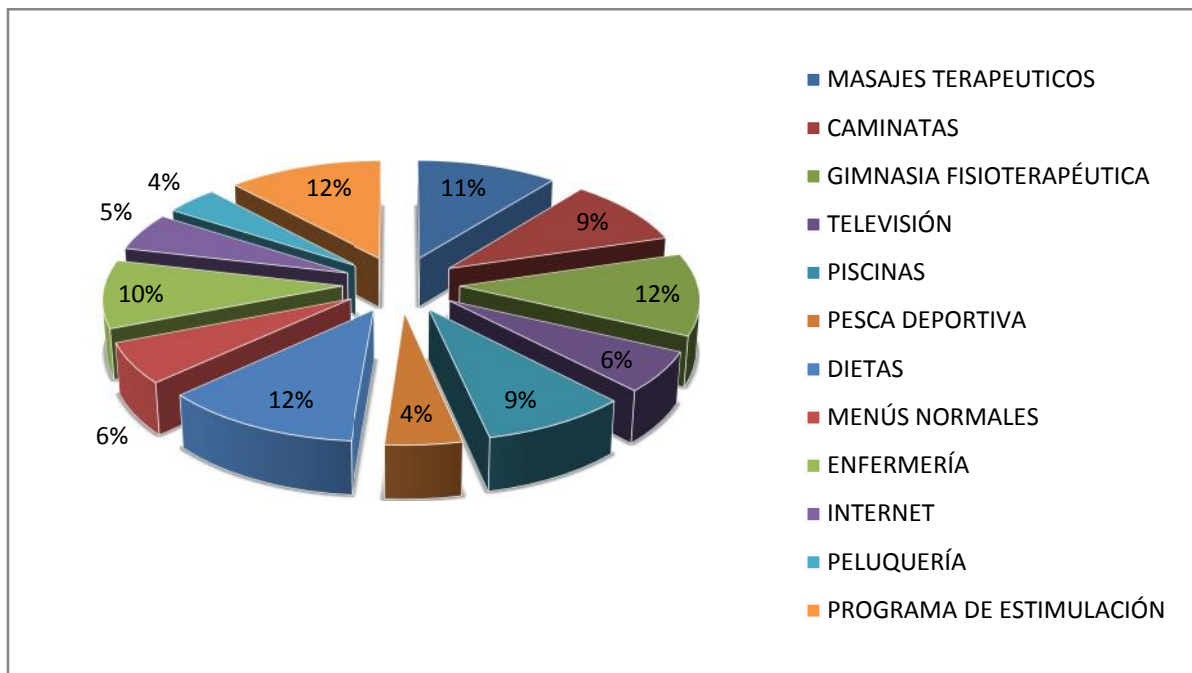
ANÁLISIS: El 93% decide que llevarán a sus familiares de la tercera edad a un sitio de relajación adecuado para ellos; además mencionaron que es muy importante el impulso de nuevos proyectos en los cuales exista estos enfoques.

PREGUNTA 5

¿QUE SERVICIOS CREE USTED IMPORTANTES PARA LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD?

MASAJES TERAPEUTICOS	10,7%	102
CAMINATAS	9,6%	91
GIMNASIA FISIOTERAPÉUTICA	11,6%	110
TELEVISIÓN	5,8%	55
PISCINAS	8,8%	84
PESCA DEPORTIVA	4,6%	44
DIETAS	12,0%	114
MENÚS NORMALES	5,8%	55
ENFERMERÍA	9,6%	91
INTERNET	5,4%	51
PELUQUERÍA	4,0%	40
PROGRAMA DE ESTIMULACIÓN	11,9%	113
	100%	950

Gráfico No. 6. Tabulación Pregunta 05. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013



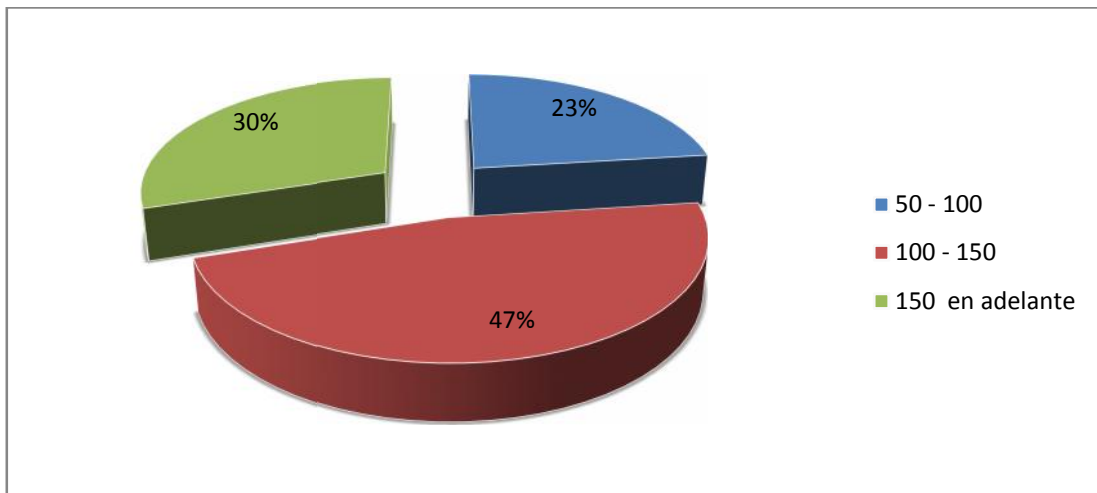
ANÁLISIS: Los servicios de vital importancia que deberían estar dentro del proyecto serán los que tengan un porcentaje mayor al 9,5% de aceptación. El resto de servicios estarán dentro del proyecto pero como servicios que complementaran la hostería.

PREGUNTA 6

¿CUÁNTO DINERO CREE USTED QUE PODRÍA GASTAR EN EL USO DE TODOS LOS SERVICIOS QUE SE OFERTARÌAN EN EL ESTABLECIMIENTO, POR DÍA DE ESTADIA?

50 – 100	51
101 - 150	102
151 en adelante	66
	219

Gráfico No. 7. Tabulación Pregunta 06. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013



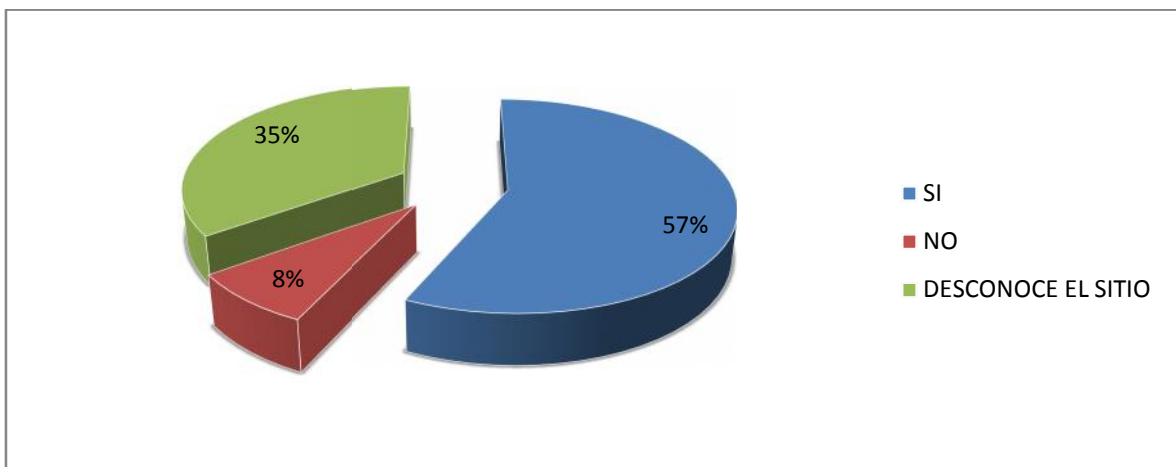
ANÁLISIS: Como se puede apreciar, el 47% de la muestra decide que el monto de dinero módico que gastarían es de 100 – 150 dólares, pero también existen personas con el 30% que dicen que gastarían de 150 dólares en adelante.

PREGUNTA 7

¿ESTARÍA DE ACUERDO EN, QUE LA PARROQUIA ATAHUALPA SEA LA INDICADA PARA OFRECER UN PROYECTO COMO EL QUE SE ESTA ABORDANDO?

SI	124
NO	18
DESCONOCE EL SITIO	77
	219

Gráfico No. 8. Tabulación Pregunta 07. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013



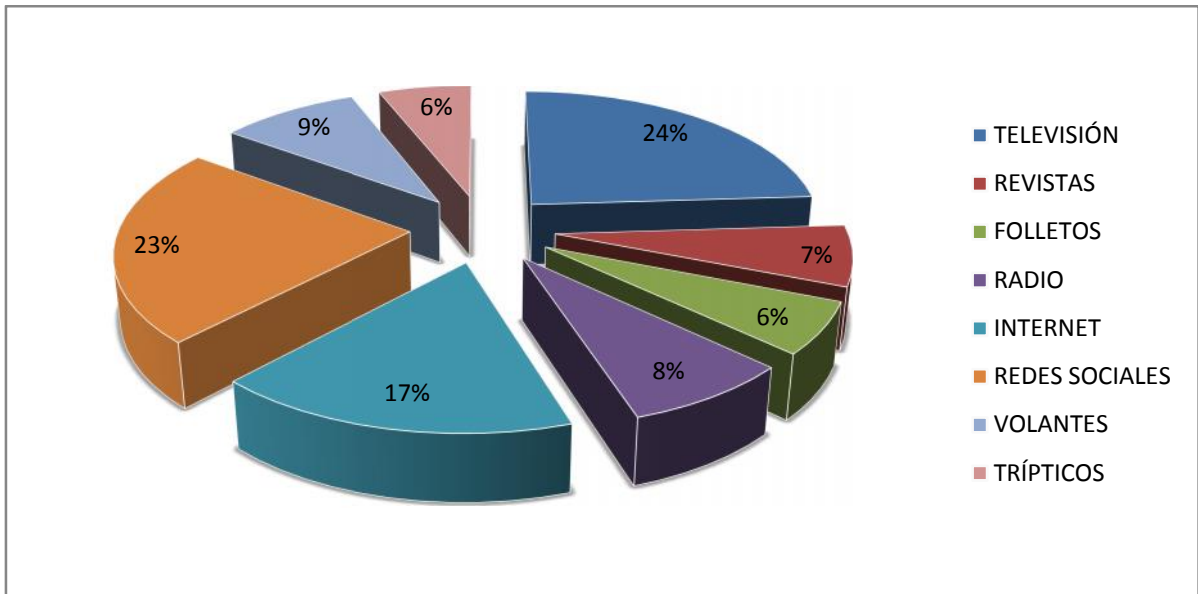
ANÁLISIS: A pesar que la decisión de la muestra encuestada se pronuncia en que Atahualpa sea la parroquia indicada en acoger un proyecto de esta magnitud, no hay que descuidar que un 35% desconoce el sitio al cual nos referimos, y se debe tomar medidas, impulsar una inteligente campaña de publicidad y promoción del sitio.

PREGUNTA 8

POR CUALES MEDIOS DE COMUNICACIÓN LE GUSTARÍA SER INFORMADO ACERCA DEL SITIO OFERTANTE Y SU PROYECTO CENTRAL ACERCA DE LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD

TELEVISIÓN	153
REVISTAS	47
FOLLETOS	37
RADIO	44
INTERNET	106
REDES SOCIALES	142
VOLANTES	58
TRÍPTICOS	40
	627

Gráfico No. 9. Tabulación Pregunta 08. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013



ANÁLISIS: para los medios de comunicación, se debe crear páginas web, cuenta en Facebook y twitter, y de igual manera crear algún comercial que se pueda difundir por Ecuador TV por ejemplo, ya que este canal es promotor de propaganda y publicidad del turismo ecuatoriano.

2.9.3 ANALISIS DE LA DEMANDA TURÍSTICA DEL SECTOR

La demanda se la define como el grupo de personas que se movilizan de un sitio a otro ya sea por satisfacer sus necesidades de recreación y esparcimiento, y que están dispuestas a gastar su dinero por numerables servicios que ellos requieran.

La demanda al cual está enfocado el proyecto son las personas de la tercera edad, Quito Turismo menciona lo siguiente:

Tabla No. 4. Estadísticas de llegada de turistas en Quito. Fuente: Quito Turismo, 2010

GRUPO DE EDAD	2009	2010	2011
Más de 65 años	33.373	32.950	35.929

2.9.4 DEMANDA FUTURA

Para realizar la demanda futura, se tomará el número de turistas de la tercera edad tanto extranjeros como nacionales que realizan turismo interno, dentro de la provincia de pichincha, los cuales son la demanda a los cuales se aplicó las encuestas. Ya que lo que se busca es impulsar a la Parroquia Atahualpa como un buen sitio turístico para implantar el proyecto enfocado al mercado propuesto.

Tabla No. 5. Número de turistas, extranjeros y nacionales – tercera edad, en la provincia de pichincha. Fuente: Quito Turismo, 2010

AÑOS	Nº DE TURISTAS (Y)	a	$\frac{C}{X} = \frac{10}{a} - \frac{1}{a}$	$\frac{Y}{Y} = \frac{11}{y} - \frac{1}{y}$	X ²	XY
2009	33.373	0	-1	- 711	1	711
2010	32.950	1	0	-1.134	0	0
2011	35.929	2	1	1.845	1	1.845
TOTAL	102.252	3				
	$\frac{102.252}{3} = 34.084$	$\frac{3}{3} = 1$				= 2.556

2.9.5 CÁLCULO DE LA DEMANDA FUTURA

El cálculo de la demanda futura se la realizará por medio de los datos del cuadro

anterior: Fórmula: $Y = y + \left(\frac{\sum XY}{\sum X^2} \right) X$

En la cual:

Y = de turistas

Y Promedio=34.084

X²= 2

XY= 2.556

X= (Año) Tiempo a definir

Tabla No. 6. Resultados de la Demanda Futura. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

Y2012	=	34.084	+	(2.556/2)	*	2.5	=	88.405
Y2013	=	34.084	+	(2.556/2)	*	3.5	=	123.767
Y2014	=	34.084	+	(2.556/2)	*	4.5	=	159.129
Y2015	=	34.084	+	(2.556/2)	*	5.5	=	194.491
Y2016	=	34.084	+	(2.556/2)	*	6.5	=	229.853
Y2017	=	34.084	+	(2.556/2)	*	7.5	=	265.215
Y2018	=	34.084	+	(2.556/2)	*	8.5	=	300.577
Y2019	=	34.084	+	(2.556/2)	*	9.5	=	335.939
Y2020	=	34.084	+	(2.556/2)	*	10.5	=	371.301
Y2021	=	34.084	+	(2.556/2)	*	11.5	=	406.663

2.9.6 RESULTADO DE LA DEMANDA FUTURA

Las proyecciones futuras son buenas, e indican un incremento progresivo en la provincia de pichincha durante los próximos años.

Tabla No. 7. Resultados del cálculo de la Demanda Futura. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013

AÑOS	DEMANDA FUTURA
2012	88.405
2013	123.767
2014	159.129
2015	194.491
2016	229.853
2017	265.215
2018	300.577
2019	335.939
2020	371.301
2021	406.663

2.9.7 Demanda Potencial

Para establecer la demanda potencial se tomará la información respectiva del estudio de mercado realizado a los turistas que han mencionado que, llevarían a sus familiares a Atahualpa con un 57% de aceptación, por otra parte con un 93% de aceptación mencionaron que llevarían a sus familiares de la tercera edad a disfrutar del proyecto. Con los datos ya citados se puede decir que la demanda potencial es 75%.

Tabla No. 8. Cálculo de la Demanda Potencial. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013

AÑOS	DEMANDA FUTURA	DEMANDA POTENCIAL 60%
2012	88.405	53.043
2013	123.767	74.260
2014	159.129	95.477
2015	194.491	116.695
2016	229.853	137.912
2017	265.215	159.129
2018	300.577	180.346
2019	335.939	201.563
2020	371.301	222.781
2021	406.663	243.998

Después de realizados los cálculos respectivos, se dan a conocer un incremento significativo de este mercado, en la provincia de Pichincha. Con esto se puede apreciar que para el 2020 se percibe 121.999 número de turistas en

Pichincha, y ahí es donde se puede promocionar el proyecto, y de igual manera se pueden generar más innovaciones y percibir más ingresos.

2.9.8 DEMANDA OBJETIVA

De los resultados obtenidos en el cuadro anterior, se procederá a calcular la demanda objetiva la cual proporciona un cálculo más detallado del número de visitas al nuevo proyecto con sus servicios ofertantes.

Para el siguiente cálculo se tomará los resultados que se realizó en el estudio de mercado tanto de turistas nacionales como extranjeros que se inclinan por ciertos servicios que ellos aprecian va a ser los mejores para el mercado propuesto. De igual manera va ligado con monto de dinero que ellos se atreverían a gastar. Esto nos da como resultado un 18.64%

Tabla No. 9. Cálculo de la demanda Objetiva. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013

AÑOS	DEMANDA POTENCIAL	DEMANDA OBJETIVO 18.64%
2012	53.043	9.887
2013	74.260	13.842
2014	95.477	17.797
2015	116.695	21.752
2016	137.912	25.707
2017	159.129	29.662
2018	180.346	33.617
2019	201.563	37.571
2020	222.781	41.526
2021	243.998	45.481

Luego de los cálculos realizados, se puede apreciar un incremento paulatino de la llegada de turistas durante los próximos 10 años.

2.9.9 DEMANDA MENSUAL Y DIARIA DE LA HOSTERÍA

Tabla No. 10. Cálculo de la demanda mensual y diaria. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013

AÑOS	DEMANDA OBJETIVA ANUAL	DEMANDA MENSUAL	DEMANDA DIARIA
2012	9.887	824	28
2013	13.842	1.154	39
2014	17.797	1.483	49
2015	21.752	1.813	60
2016	25.707	2.142	71
2017	29.662	2.471	82
2018	33.617	2.801	93
2019	37.571	3.131	104
2020	41.526	3.461	115
2021	45.481	3.790	126

Se puede apreciar un crecimiento en la demanda de los huéspedes con el pasar de los años. A continuación se encuentra la rotación de la hostería, la cual proporciona datos prescindibles para el análisis del personal y procesos de producción.

2.9.9.1 ANÁLISIS DE LA ROTACIÓN

Para el análisis de rotación se debe tener en cuenta la capacidad de hostería y el número de pax diarios que tiene el presente proyecto; estos datos serán divididos entre sí (N° pax diarios/capacidad).

Tabla No.11. Análisis de la rotación de la hostería. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013

AÑOS	DEMANDA DIARIA	CAPACIDAD TOTAL = 40 PAX
2012	28	0,70
2013	39	0,98
2014	49	1,23
2015	60	1,50
2016	71	1,78
2017	82	2,05
2018	93	2,33
2019	104	2,60
2020	115	2,88
2021	126	3,15

2.9.9.2 ANÁLISIS DE LA OFERTA TURÍSTICA DEL SECTOR

Cabe recalcar que la oferta va de la mano con la demanda, dicho así, la oferta es todo un sin número de servicios tangibles e intangibles que se promocionan a los turistas, con el objetivo de que gasten su dinero con nosotros.

En esta parte del proyecto, se deben apreciar los distintos factores que influyen en la oferta, ya que la competencia es grande frente a otros servicios que pueden ser diferentes a los que se desean implantar, pueden tener un valor agregado, pueden ser más económicos o el sitio de ubicación, etc.

Como ya se ha mencionado con anterioridad, el proyecto propuesto al mercado objetivo, es un tema que en el país no se ha manejado aún, por lo tanto es una innovación que se desea dar y desarrollar para el crecimiento en el área del turismo y la hotelería del Ecuador. Es imprescindible también conocer que la parroquia no posee competencia fuerte ni dentro de la misma y mucho menos las parroquias cercanas.

2.9.9.3 FACTORES QUE AFECTAN LA OFERTA

La oferta siempre se ve afectada por los condicionantes, los determinantes, relación sujeto – objeto y las facilidades de acceso y abasto.

Los condicionantes son factores de requerimiento urbano a nivel de cantidad y calidad, para entenderlo de mejor manera se puede decir que estos factores son por ejemplo la capacidad de carga turística de la parroquia, centros de interpretación, cabañas y el espacio funcional dentro de la hostería que se desea ofertar.

Los determinantes, son aquellos factores que no se los puede cambiar, y que afectan a la oferta de manera muy directa, por ejemplo el clima, la topografía, la temperatura, entre otros.

La relación sujeto objeto, prácticamente aquí se habla de que la función determina la forma, esto se basa en que si una persona ve una iglesia por fuera, es de manera obvia que por dentro debe tener la funcionalidad de una iglesia. Por eso es importante la funcionalidad y el espacio que debe existir por dentro de la hostería.

Y las facilidades de acceso y abasto, también muy importante de conocer, ya que en la parroquia existe solo una forma de ingresar, es por medio de un bus que tiene únicamente dos horarios, uno en la mañana y otro en la tarde, esto quiere decir que si los turistas desean salir de la parroquia deben esperar hasta el siguiente día para retornar a Quito o si desean desplazarse a otra ciudad o parroquia cercana.

2.9.9.4 OFERTA ACTUAL DE LA PARROQUIA ATAHUALPA Y SUS PARROQUIAS CERCANAS

La oferta actual de la parroquia Atahualpa es escasamente desconocida por los turistas. Por lo cual es importante impulsar el mencionado proyecto para hacer conocer a la parroquia, ya que posee un sin número de actividades turísticas en el sitio y de la misma manera tiene atractivos turísticos que son de mucha apreciación y cariño de los habitantes.

Otro problema directo que afecta a la parroquia es la falta de una planta hotelera, existe solo un pequeño hostel que posee no más de 10 habitaciones y

que se encuentra ubicado a un costado del famoso cementerio, conocido por sus esculturas en ciprés. A continuación se presenta la oferta que Quito Turismo promociona a la parroquia Atahualpa y sus Parroquias cercanas:

Cuadro No. 4. Servicios Parroquia Atahualpa. Fuente: AQUICITO – Guía Turística de las parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, 2010.

SERVICIOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA ATAHUALPA				
NOMBRE DEL LOCAL	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SITIO WEB
Alojamiento Información no disponible.	Información no disponible	Información no disponible	Información no disponible	Información no disponible
Otras actividades Rumiñahui spanish school Grupo de danza, Sisac Ñacary – Mary Naranjo	Barrio el Astillero, calle Intiñan. Barrio el triunfo, calle Intiñan.	2 304 254 2 304 165	info@spanish – school – ecuador.com	Información no disponible
Artesanías Artesanías Habespamba – Ana piedra	Barrio las palmeras a dos cuadras de la Escuela Honorato Vásquez.	2 304 207	Acpf369@gmail.com	Información no disponible

Cuadro No. 5. Servicios Parroquia Pacto. Fuente: AQUICITO – Guía Turística de las parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, 2010.

SERVICIOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA PACTO				
RESTAURANTES	DIRECCIÓN	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SITIO WEB
Puertas del sol Cevichería Restaurante la cañita	Parque central de pacto. Frente al obelisco Calle 27 de marzo, a media cuadra del parque.	2 862 003 081095819 2 866 533	Información no disponible	Información no disponible
ALOJAMIENTO Tambo Yunguilla	Calle Pichincha	2 865 689	Información no disponible	Información no disponible
GUÍAS TURÍSTICOS LOCALES Fernando Maldonado ARTESANIAS – Cabañas Majahua	Calle San Lorenzo Calle San Lorenzo	2 865 676 2 868 017	Información no disponible	Información no disponible

Cuadro No. 6. Servicios Parroquia Perucho. Fuente: AQUICITO – Guía Turística de las parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, 2010.

SERVICIOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA PERUCHO				
RESTAURANTE y ALOJAMIENTO	DIRECCIÓN	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SITIO WEB
Finca San Alejandro	Via antigua a san Antonio de Pichincha	2 780 031	Sanalejandro2001@hotmail.com	www.sanalejandro.com.ec
	A 2.6 kilómetros de perucho	2 493 442		

Cuadro No. 7. Servicios Parroquia Puellaró. Fuente: AQUICITO – Guía Turística de las parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, 2010.

SERVICIOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA PUELLARO				
RESTAURANTE y ALOJAMIENTO	DIRECCIÓN	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SITIO WEB
Información no Disponible	Información no Disponible	Información no Disponible	Información no Disponible	Información no Disponible

Cuadro No. 8. Servicios Parroquia Chavezpamba. Fuente: AQUICITO – Guía Turística de las parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, 2010.

SERVICIOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA CHAVEZPAMBA				
RESTAURANTE y ALOJAMIENTO	DIRECCIÓN	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	SITIO WEB
Información no Disponible	Información no Disponible	Información no Disponible	Información no Disponible	Información no Disponible

Cuadro No. 9. Servicios Parroquia San José de Minas. Fuente: AQUICITO – Guía Turística de las parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, 2010.

SERVICIOS TURÍSTICOS DE LA PARROQUIA SAN JOSÉ DE MINAS
NO EXISTEN SERVICIOS.

2.9.1.5 PERFIL DEL CONSUMIDOR DEL PROYECTO

En esta parte del proyecto se presenta el perfil base de cada consumidor o grupo de consumidores y está formado por características y preferencias que estos poseen, mediante el cual se logra establecer demarcaciones en distancia y cercanía de cada grupo de personas que hacen uso de un bien o servicio.

El mercado propuesto para el presente proyecto son las personas que tienen un rango de edad que va de los 65 años en adelante. Por tal situación se han recomendado ciertos servicios específicos que van de la mano con el rango de edad del mercado meta. Es importante saber lo que la gente apreciaría de mejor manera los servicios que desean tener, cuanto desean gastar, como desean ser informados acerca del proyecto y en que sitio esperan que este ubicada la mencionada hostería propuesta; de tal manera se ha aplicado una encuesta por la que se pudo definir el perfil idóneo.

Un 50% de los encuestados fueron personas que poseen una edad que va desde los 35 – 50 años. Con esto se puede asegurar, que estas personas tienen padres de familia a los que accedieron llevarles a conocer la hostería junto con los servicios especiales para ellos. Además dieron a conocer que gastarían de 101 a 150 dólares, y que les gusta la idea de los servicios tales como: masajes terapéuticos, gimnasia fisioterapéutica, programas de estimulación y además de menús también deben existir dietas y comidas especiales que sean llenas de vitaminas, ya que las personas de la tercera edad necesitan ciertas proteínas que las otras personas más jóvenes. Y de igual forma un 57% de encuestados aprecia que Atahualpa sea la parroquia elegida para ofertar este proyecto; un 35% de personas mencionaron que no conocen la parroquia mencionada, por lo cual debe

ser importante que se implante una fuerte publicidad y propaganda, por medio de redes sociales, páginas web y televisión, ya que esos fueron los medios de comunicación que eligieron en las encuestas.

De igual manera por medio de este proyecto se puede ofertar los atractivos turísticos que poseen la parroquia, tales como las Lagunas de Mojanda, el Bosque Protector Mojanda Grande, La Iglesia Parroquial de Atahualpa, Balnearios y aguas termales.

Además se debe impulsar y promocionar para que el turista se hospede, ya que no existe buses de manera permanente para su retorno a la ciudad.

Todo la información recopilada acerca de las preferencias del cliente y del mercado meta, ayudará a que la hostería sea un referente de visita a la parroquia, y por sobre todo sea sustentable generando ingresos y sea sostenible, genere ingresos siendo amigable con el ambiente.

3.0 CAPITULO III (ESTUDIO TÉCNICO)

3.1 INTRODUCCIÓN

Un estudio técnico surge del resultado del estudio de mercado, mediante la cual demanda la localización del proyecto, diseño, dimensiones, personal que conformara la hostería entre otros, en esta sección, se da vida al proyecto y se lo conformará de tal manera pueda ser puesto en marcha.

La parroquia Atahualpa tiene diversos atractivos turísticos que ofertar, y actividades turísticas como caminatas, senderismo, ciclismo de montaña, pesca deportiva etc.

Por medio de la puesta en marcha del proyecto, se puede potencializar todos estos atractivos y sobre todo se puede ofrecer un sitio adecuado para la relajación y el descanso para el mercado meta, dicho de mejor manera, la hostería que está en propuesta.

La información y los resultados que se han obtenido del estudio de mercado será utilizada para este estudio técnico del proyecto, basándose específicamente en la funcionalidad y operatividad de la Hostería para las personas de la tercera edad.

3.2 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Todo proyecto depende mucho de su ubicación, ya que como se ha explicado en anteriores ocasiones, existen factores determinantes y condicionantes que permiten que la ubicación del proyecto sea un éxito o un fracaso.

La decisión de localización de un proyecto es una decisión de largo plazo con recuperaciones económicas importantes que deben considerarse con la mayor exactitud posible, esto exige que su análisis se realice de forma íntegra con las restantes variables del proyecto: demanda, transporte, competencia entre otros.¹⁵

Existen de igual manera factores de demanda en el cual hay que tener en cuenta aspectos tales como la población próxima y un nivel de gasto potencial. Por otra parte existen los factores de oferta en los cuales hay que analizar ubicaciones donde no haya competencia de forma que la hostería sea la única que posea los servicios que se detalla más adelante.

El sitio escogido para la ubicación del proyecto propuesto está ubicado en:

PAÍS: Ecuador

REGIÓN: sierra

PROVINCIA: Pichincha

PARROQUIA: Atahualpa

Altura: 2248 msnm.

EXTENSIÓN: 71 Km²

Población: 2000 habitantes.

CLIMA: Subtropical, templado y frío.

LÍMITES: Al norte con Imbabura, al sur y al este con el cantón Pedro Moncayo y al oeste con la parroquia San José de Minas.

¹⁵Nassir Sapag Chain y Reinaldo, "Preparación y Evaluación de Proyectos", cuarta edición, Editorial Mc. Graw Hill, pág. 171.

A continuación se detallan las ventajas, que hizo posible elegir la parroquia Atahualpa como el sitio idóneo para emplazar la hostería:

- La parroquia se encuentra a tan solo 40 minutos de la ciudad de Quito en auto propio, gracias a la carretera que se encuentra en perfecto estado.
- Cuenta con servicios básicos, lo cual es muy importante, porque ayuda mucho a la construcción y realización del proyecto.
- Algo primordial, son los atractivos turísticos que se encuentran en la parroquia, los cuales son balnearios y termales, La iglesia del parque central, Lagunas de Mojanda, el cementerio, bosque protector Mojanda, entre otros.
- La naturaleza ofrece esa relajación que se necesita para la estadía del mercado propuesto.

Es importante en que, el proyecto sea puesto en marcha, ya que la zona de ubicación brinda todas las atenciones que el mercado busca, tranquilidad, paz, relajación y esparcimiento, lo cual es importante para ellos.

Además algo que sobresale por sobre todas las cosas anteriores, es que en esta zona no existe competencia, ni servicios que se asemejen a los que se desea brindar, dicho así, el proyecto es totalmente viable.

3.3 RECURSO HUMANO (TALENTO HUMANO)

En esta sección del proyecto cabe resaltar que para su correcto funcionamiento, debe estar ligado con la calidad del servicio que brinden los colaboradores de la hostería. Por lo cual es importante saber elegir el tipo de personas que laborarán en la hostería, hay que conocer si tienen estudios tanto superiores como básicos, conocer la personalidad ya que con esto se puede discernir de mejor manera, porque no sirve de nada que existan ingenieros en hotelería cuando en la realidad, no tienen gusto por servir a los huéspedes.

Gracias a los colaboradores elegidos se puede dar vida al proyecto, ya que ellos serán los que transmitirán la calidad al mercado propuesto, y junto con la administración se puede mantener la calidad total dentro de la hostería.

Los colaboradores de la hostería en especial la Administración quienes dirigirán y encaminarán al éxito a la empresa, deben tener conocimientos en Hotelería y Turismo, poseer idioma Inglés básico. El personal que estará en el área operativa también deberá tener estudios en las carreras afines por ejemplo la Gastronomía.

Como se ha mencionado antes, no solo los estudios y los títulos son los que dirigen a una empresa de servicios al éxito, sino la calidad con la que se atiende a nuestro mercado meta y otros turistas potenciales.

A continuación se presenta el cuadro de personal con el que la hostería puede iniciar sus operaciones:

Cuadro No. 10. Listado del Talento Humano del futuro proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013

PERSONAL	Cantidad
Administrador	1
Secretaria	2
Ama de Llaves	1
Contador	1
TOTAL AREA ADMINISTRATIVA	5
PERSONAL	Cantidad
Recepcionista	2
Jefe de Cocina	1
Jefe de Spa	1
Ayudantes de Cocina	4
Meseros	4
Mozos de equipaje	3
Seguridad y Mantenimiento	3
Camareras	4
Conserje	2
Cajera	2
Capitán de Servicio	2
Enfermera	2
Fisioterapeuta	5
Cosmiatras	5
Personal de Lavandería	4
Guardias de seguridad	3
TOTAL ÁREA OPERATIVA	47

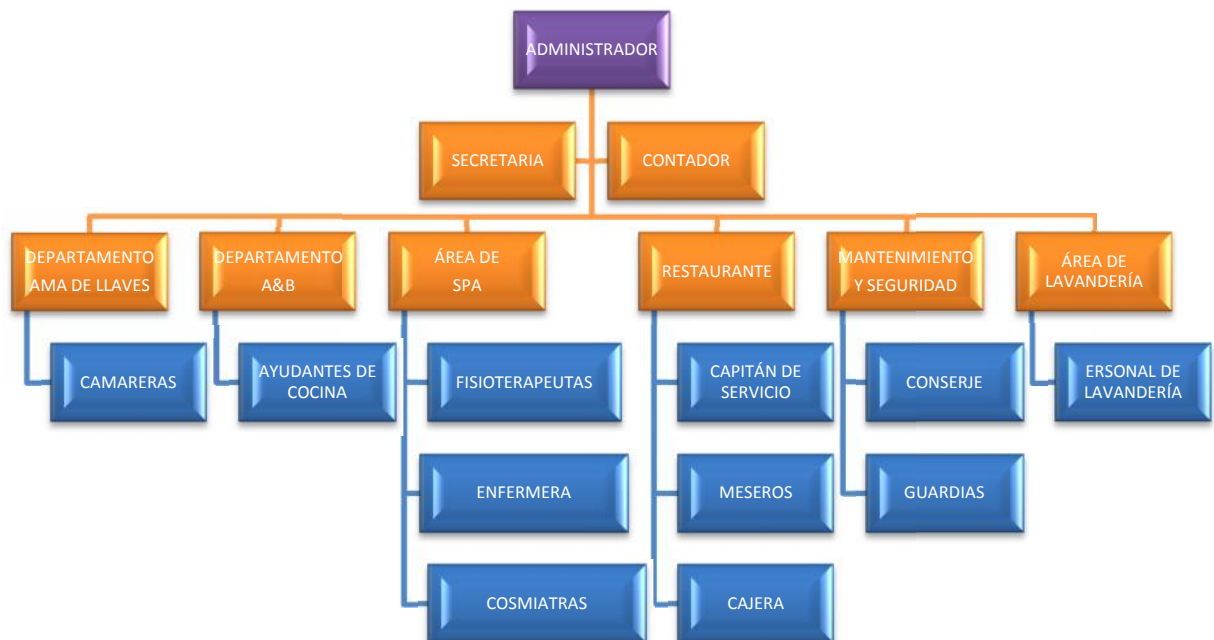
Como se puede apreciar en la tabla del personal con el que se puede iniciar operaciones, en lo más importante del servicio al mercado meta, se contratarán 5cosmiatras, estas personas son especialistas en tratamientos de la piel sana y enferma, masajes de relajación entre otros. Además se debe contratar 5 fisioterapeutas los cuales otorgan una mejor movilidad de las extremidades

superiores e inferiores, terapias holísticas del mercado objetivo. De igual manera el resto del personal cumple con funciones de acuerdo a su cargo.

3.3.1 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

Luego de especificar los colaboradores que serán quienes transmitan el sentimiento de calidad y compromiso con la hostería, se procede a realizar el organigrama de estructura de la empresa:

Gráfico No.10. Organigrama Estructural del futuro Proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.



3.3.2 MANUAL DE FUNCIONES Y PROCEDIMIENTOS

El manual de funciones y procedimientos es realizado para el cumplimiento de las tareas que cada uno de los colaboradores deben realizar en sus horas de trabajo, debe contener una información amplia de la empresa, para que los colaboradores estén en pleno conocimiento de sus obligaciones en la empresa.

ESTRUCTURA ORGÁNICA: La hostería está conformada para los siguientes niveles: Nivel de alta Dirección, Nivel Auxiliar y Nivel Operativo.

NIVEL DE ALTA DIRECCIÓN: Es el máximo nivel de autoridad de la hostería entre sus principales funciones es la fijación de políticas y estándares, programas de trabajo, alcance de objetivos, control y evaluación de resultados. Está conformado por el Administrador.

NIVEL AUXILIAR: en este nivel se encuentran los colaboradores que por su experiencia, sus conocimientos y manejo de personal son designados como Jefe de cocina, jefe de spa, capitán de restaurante, contador general, ama de llaves, los cuales brindan su ayuda directamente con el departamento a cargo y con el departamento de Administración.

NIVEL OPERATIVO: aquí es el nivel más importante del funcionamiento de la hostería, ya que en esta sección se encuentran aquellas personas que atenderán a los huéspedes reales y potenciales del mercado meta, y transmiten la calidad que se desea ofrecer. Aquí se encuentran las camareras, los mozos de equipaje, ayudantes de cocina, meseros, cosmetólogas, fisioterapeutas, conserjes, cajeras, etc.

3.3.3 FUNCIONES DEL NIVEL DE ALTA DIRECCIÓN

ADMINISTRADOR:

- Es el responsable de la planificación, organización, dirección y control de las actividades de la hostería, así como de la coordinación y toma de decisiones.
- Es el representante legal de la empresa.

- Toma de decisiones, de personal, materiales, técnicas y tecnológicas de la hostería.
- Autoriza contrataciones o liquidaciones de contratos de trabajo.
- Controlar la contabilidad.
- Cumplir con los objetivos.
- Liderar y motivar a sus subordinados.
- Realiza procedimientos de reclutamiento, selección y contratación de personal.
- Elabora normas de servicio al cliente, en especial para el mercado meta.

3.3.4 FUNCIONES DEL NIVEL AUXILIAR

CONTADOR

- Elaboración y análisis de los estados financieros para tomar decisiones económicas.
- Estar al día con las retenciones de impuestos, aportes y demás obligaciones tributarias.
- Elaboración y pago de nómina.
- Registrar las transacciones contables.
- Recaudación de fondos y pago a proveedores.
- Asesorar en tomas de decisiones financieras en las distintas áreas de la empresa.
- Mantener actualizada la información financiera, contable.
- Realización de los movimientos contables, controlar gastos, egresos e ingresos de la empresa.

SECRETARIA

- Apoyo en la gestión del administrador, contador y personal que requiera de su colaboración.
- Elaboración de documentos oficiales.
- Redactar correspondencia de acuerdo a instrucciones recibidas, llevar la agenda de reuniones, citas, compromisos y otras actividades.

JEFE DE COCINA

- Elaboración de menús y planificación de menús.
- Supervisión en la elaboración de los menús.
- Control del almacenamiento de los alimentos.
- Asignación y control de las funciones del personal a su cargo.
- Inventario de la bodega de cocina.
- Realiza las requisiciones de los productos faltantes.
- Controla el Mise en place antes y después de la jornada de labores.

JEFE DE ÁREA GERIÁTRICA (SPA)

- Controla el Mise en place del área.
- Mantiene un control de las fechas de caducidad de cremas.
- Revisará permanentemente que los proveedores, brinden productos con registro sanitario.
- Controla la cartera de proveedores.
- Capacitar a sus Cosmiatras y fisioterapeutas enseñándoles todo acerca de la atención a las personas de la tercera edad, el tipo de masajes que deben dar dependiendo el estado de salud del cliente.

- Se encarga de la gimnasia fisioterapéutica y los programas de estimulación cognitiva.

CAPITAN DE RESTAURANTE

- Realiza horarios de su personal a cargo.
- Resuelve problemas que existan en el restaurante.
- Colabora con el inventario del restaurante.
- Dirigir, controlar y motivar a los meseros.
- Debe establecer un manejo adecuado de las propinas.

3.3.5 MANTENIMIENTO Y SEGURIDAD

En este departamento no existe un jefe en específico, puesto que, el negocio recién empieza con sus operaciones y agregar a un jefe para este departamento sería un costo adicional elevado. En un tiempo prudente, el administrador decidirá si desea contratar a una persona que ocupe el puesto de jefe de mantenimiento, o a su vez puede otorgar un ascenso a algún trabajador.

CONSERJE

- Atender requerimientos del administrador.
- Realizar actividades de mensajería y trámites que se requieran.
- Mantener la limpieza absoluta en toda la hostería.

GUARDIAS

- Estar siempre pendientes a la llegada de huéspedes.
- Siempre tener un listado del personal para el control de horario, entrada y salida, del trabajo.
- Tener conocimiento básico en el ámbito de mantenimiento.

3.3.6 FUNCIONES DEL NIVEL OPERATIVO

RECEPCIONISTA

- Atención al público, brindando información en relación a los servicios de la hostería.
- Atención de llamadas telefónicas de funcionarios de la hostería, así como de clientes.
- Check in y check out de los huéspedes.
- Toma de reservaciones.

CAMARERA

- Se encarga de la limpieza de las habitaciones.
- Siempre debe pasar cualquier reporte de daño, directamente a la ama de llaves.
- Realiza requerimientos en cuestión a productos que hagan falta en una habitación.

CAJERA

- Mantener limpia el área de su trabajo.
- Elaboración de notas de venta o facturas.
- Realizar los cierres y cuadros de caja con el contador.
- Colaborar con los requerimientos profesionales que solicite el contador.

AYUDANTES DE COCINA

- Realizar el mise en place de la cocina todos los días.
- Colaborar con las exigencias del capitán de servicio y jefe de cocina.
- Limpieza de campanas y trampa de grasa.
- Uso adecuado de los productos y utensilios de cocina.
- Lavar, pelar, tornear y cortar legumbres, hortalizas, pescados, y mariscos.

COSMIATRAS

- Limpieza de la cabina de trabajo.
- Tener los productos correctamente ordenados, listos para su uso.
- Excelente manejo de carisma con el tipo de mercado que se maneja.
- Mascarillas faciales y masajes de relajación.

ENFERMERA

- Tener ordenado el espacio funcional de su área de trabajo.
- Colaborar con cualquier requerimiento en el área geriátrica.
- Revisar siempre las fechas de caducidad de los productos.
- Atiende alguna dolencia fortuita de huéspedes.

FISIOTERAPEUTA

- Terapias holísticas.
- Ejercicios y terapias para el correcto funcionamiento de las extremidades corporales del mercado meta.

MESEROS

- Realizan el mise en place del restaurante (el salón).
- Informar sobre cualquier problema, al capitán de servicio.
- Ejecutan el montaje de las mesas.
- Mantener siempre limpio el salón.
- Ser carismáticos en todo momento, y más aún cuando estén bajo presión.
- Toma comandas y sirve los platos de comida.

PERSONAL DE LAVANDERÍA

- Control de los productos para la limpieza y lavado de blancos.
- Secado y planchado.

3.3.7 Estructura impositiva legal

De la misma manera no hay que descuidar las consideraciones legales y políticas que dan un marco de restricciones y oportunidades al análisis de las leyes sobre los niveles de contaminación, especificaciones de construcción, franquicias y la obtención de los permisos.

El funcionamiento de la hostería está enmarcada bajo los siguientes permisos:

- Ministerio de Turismo (registro).
- Ministerio de Turismo (licencia anual).
- Ministerio de Salud (tasa por control sanitario y permiso de funcionamiento).
- Permiso del Cuerpo de Bomberos.
- Permiso de Sanidad y Patente Municipal.
- Permiso de la Cámara de Turismo.
- Licencia ambiental

Al entrar en funcionamiento el proyecto debe cumplir con las siguientes obligaciones.

- Impuesto a las Renta.
- Impuesto al Patrimonio
- Impuesto al valor agregado
- Impuesto al consumo
- Impuestos a los consumos especiales
- Impuesto a los activos totales
- Impuesto predial

- Impuestos municipales
- Tasa por nomenclatura

3.3.8 Disponibilidad y confiabilidad de sistemas de apoyo

En este parámetro están enmarcados los servicios básicos con los cuales cuenta la parroquia, esto quiere decir, agua potable, luz eléctrica y servicio telefónico.

3.3.9 Condiciones sociales y culturales

En este apartado no solo se estudian las variables demográficas como tamaño, distribución, edad, y cambios migratorios, sino también los aspectos como la actitud que se tiene hacia la nueva industria, la disponibilidad, la calidad y confiabilidad en los trabajadores en potencia.

En la parroquia Atahualpa están ansiosos de recibir turistas cada año, en sus festividades o en la romería de la virgen del Quinche, todos los habitantes de la parroquia muestran un carisma y amabilidad hacia las personas que los visitan.

3.4EMPLAZAMIENTO DEL PROYECTO

Una vez habiendo definido los parámetros que regulan la puesta en marcha de la hostería y diseñado el manejo y distribución de la empresa, hay como empezar con la ingeniería del proyecto, su emplazamiento, el cual debe estar acorde con el sitio paisajístico. Es importante conocer que en muchas partes del país se comete el error de hacer grandes construcciones de hoteles, hosterías, etc, contribuyendo al impacto visual y la contaminación del ambiente. De tal motivo la construcción de la hostería debe ser amigable con el entorno.

3.4.1 DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DEL PROYECTO

La distribución espacial del proyecto se basa en la ubicación estratégica de cada una de las instalaciones que tendrá la hostería, teniendo siempre en cuenta los estándares técnicos y paisajísticos, los cuales, los turistas apreciarán de acuerdo a la correcta distribución de las cabañas, área geriátrica, restaurante etc.

La hostería tiene una capacidad para 44 huéspedes, y está conformada de la siguiente manera:

- 1 área geriátrica (spa)
- 1 restaurante (capacidad de 40 pax)
- 14 habitaciones (2 pax cada una) y 4 habitaciones triples.
- 1 enfermería
- 1 lobby (para dar la bienvenida a los turistas)
- 1 cocina
- Parqueadero
- 1 garita (guardia)
- Cuarto de lavado
- Bodega (para cocina, materiales de restaurantes, habitaciones, área geriátrica y enfermería)
- Oficina de administración

3.4.2 EQUIPAMIENTO

3.4.2.1 Muebles y enseres

Los muebles y enseres son necesarios para amoblar y equipar las habitaciones, oficina, comedor etc. Se muestran en los siguientes cuadros.

Tabla No. 12. Muebles para Habitaciones. Fuente: Investigación directa – Ferrisariato, 2013

ARTÍCULO	CANTIDAD	COSTO. U	VALOR. T
Camas 2 plazas	4	200	800
Camas litera 1 ½ plaza	4	264	1.056
Cama 1½ plaza	28	187	5.236
Veladores	36	48	1.728
Lámparas	36	42	1.512
Muebles para tv	18	150	2.700
Colchones 2 plazas	4	250	1.000
Colchones 1½ plazas	36	218	7.848
TOTAL			21.880

Tabla No. 13. Muebles para lobby, comedor, cocina, cuarto de lavado y área geriátrica. Fuente: Investigación directa – Ferrisariato, 2013

ARTÍCULO	LOBBY	COMEDOR	COCINA	ÁREA GERIÁTRICA	CUARTO LAVADO	COSTO. U	VALOR. T
Juego de sala	1	-	-	-	-	916	916
Sillas de madera	-	50	-	-	-	30	1.500
Mesas de madera	-	12	-	-	-	150	1.800
Aparador	-	-	-	3	-	480	1.920
Cama para masajes (camilla)	-	-	-	3	-	185	555
Repisas	1	-	3	3	1	55	720
TOTAL							7.411

3.4.2.2 Muebles para Oficina y Recepción.

Tabla No. 14. Muebles Oficina y Recepción. Fuente: Investigación directa – Ferrisariato, 2013

ARTÍCULOS	OFICINA	RECEPCIÓN	CONTAB.	AMA DE LLAVES	VALOR. U	VALOR. T
Escritorios	2	1	1	1	140	700
Sillas ejecutivas	2	1	1	1	90	450
Archivador	2	1	1	1	85	425
TOTAL						1.575

3.4.3 EQUIPOS Y MAQUINARIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN

Tabla No. 15. Equipos y maquinaria. Fuente: Investigación directa – Ferrisariato, 2013

ARTÍCULOS	HABITACIONES	RECEPCIÓN	ÁREA GERIÁTRICA	OFICINA	COMEDOR	COCINA	ÁREA	COSTO.	V.
							LAVADO	UNIT	TOTAL
Televisor	18	1	-	-	-	-	-	600.00	11.400
Olla de presión	-	-	-	-	-	2	-	74.00	148.00
Lavadora	-	-	-	-	-	-	2	740.00	1.480.00
Secadora	-	-	-	-	-	-	2	690.00	1.380.00
Refrigeradora	-	-	-	-	-	1	-	710.00	710.00
Plancha semi - industrial	-	-	-	-	-	-	1	400.00	400.00
Congelador	-	-	-	-	-	1	-	840.00	840.00
Plancha de cocina	-	-	-	-	-	1	-	1.500	1.500
Cocina industrial	-	-	-	-	-	1	-	400.00	400.00
Equipo de sonido	-	-	-	-	-	-	-	480.00	480.00
Microondas	-	-	-	-	-	1	-	190.00	190.00
Alta frecuencia, equipos para cosmetología y estética	-	-	3	-	-	-	-	699	2.097

Esterilizador	-	-	3	-	-	-	-	65	195
Teléfono	17	1	1	1	-	-	1	40.0	840
Total									22.060

3.4.4 MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA HOSTERÍA

Tabla No. 16. Maquinaria y equipos. Investigación directa – Ferrisariato, 2013

Artículo	Cantidad	Costo. U	Valor. T
Bombas de agua	2	200	400
Tanques reservorio	2	340	680
Calefones 30 lts	20	380	7600
Trampas de grasa	1	160	160
Total			8.840

3.4.5 EQUIPO DE COMPUTACIÓN

Los equipos de computación se muestran a continuación en los siguientes cuadros.

Tabla No. 17. Equipos de cómputo. Fuente: Investigación Directa – Computron, 2013

ARTÍCULO	N°	COSTO. U	VALOR .T
Computadora/multifunción Core i5	4	1.100	4.400
Total			4.400

3.4.6 UTENSILLOS DE COCINA

Mediante la investigación realizada se puede determinar los siguientes valores:

Tabla No. 18. Utensillos de cocina. Fuente: Investigación directa – Ferrisariato, 2013

ARTÍCULO	CANTIDAD	COSTO. U	VALOR. T
Bowls	6	3.18	19.08
Cucharon acero inoxidable	3	7.00	21.00
Sartén de aluminio	4	47.85	191.40
Tablas para picar	4	15.35	61.40
Batidora	2	40.00	80.00
Tostadora	2	65.00	130.00
Licuadaora	2	72.00	144.00
Ollas grandes de aluminio	6	17.00	102.00
Ollas pequeñas de aluminio	6	14.35	86.10
Set de cuchillos (15 piezas)	1	128.00	128.00
Espumadera	2	9.48	18.96
Total			981.94

3.4.7VAJILLA, CUBERTERÍA Y CRISTALERÍA

Tabla No. 19 Vajilla, cubertería y cristalería de restaurante.

Fuente: Investigación directa – Ferrisariato, 2013

VAJILLA			
Artículo	Cantidad	Costo. U	Valor. T
Azucareros	20	1.15	23.00
Pimenteros	20	0.99	19.80
Plato base	80	2.98	238.40
Plato de entradas	80	3.08	246.40
Plato de postre	80	2.07	165.60
Plato sopero	80	2.73	218.40
Saleros	20	0.99	19.80
TOTAL			931.40
CUBERTERÍA			
Cuchara sopera	80	0.33	26.40
Cuchara de postre	80	0.29	23.20
Cuchara de café	80	0.30	24.00
Cuchillo de mesa	80	0.44	35.20
Tenedor de mesa	80	0.39	31.20
TOTAL			140.00
CRISTALERÍA			
Vasos 9 onz.	80	0.52	41.60
TOTAL			41.60
TOTAL VAJILLA + CUBERT. + CRIST.		1.113,00	

3.4.8 LENCERÍA

Aquí se puede apreciar todo lo necesario para los huéspedes, en las habitaciones de la hostería propuesta:

Tabla No. 20. Lencería

Fuente: Pintex

Elaborado por: Jhonny Zaquinaula

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO U.	COSTO TOTAL
Almohada ortopédica cama 1 ½ plazas	36	65.00	2.340
Almohada ortopédicas cama 2 plazas	8	65.00	520
Edredón cama 1 ½ plazas	72	39.00	2.808
Edredón cama 2 plazas	8	50.48	403.84
Pie de baño	56	9.71	543.76
Protector de colchón 1 ½ plazas	72	22.00	1.584
Protector de colchón 2 plazas	8	24.50	196
Sábana de cama 2 plazas	8	24.50	196
Sábana de cama 1 ½ plazas	72	22.00	1584
Toallas de cuerpo	80	16.89	1351.2
Toallas de mano	80	7.33	586.40
TOTAL			12.113,20

3.4.8.1 LENCERÍA PARA ÁREA GERIÁTRICA (SPA)

Tabla No. 21. Lencería área geriátrica. Fuente: Investigación directa – Pintex, 2013

Artículos	CANTIDAD	Costo. U	Valor. T
Toallas de algodón para cuerpo	40	16.89	675.60
Toallas para rostro	40	7.00	280
TOTAL			955.60

3.4.9 MATERIALES DE TRABAJO – ÁREA GERIÁTRICA

Tabla No. 22. Materiales de Trabajo- Área Geriátrica. Fuente: Brunno Vassari Cia. Ltda, 2013

N°	ARTÍCULO/PRODUCTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LÍNEA PROFESIONAL BRUNNO VASSARI			
3	Calming day lotion	41.31	123.93
3	Leche corporal al colágeno	45.00	135.00
3	Crema facial hidratante con liposomas	38.26	114.78
3	Retinol plus concéntrate	42.89	128.67
3	Strialia – crema antiestrías	39.57	118.71
10	Paquetes de Algodón	1.95	19.50
TOTAL			640.59

3.5.0 AMENITIES DE HABITACIONES

Tabla No. 23. Amenities - Habitaciones. Fuente: J. Zaquinaula, 2013

AMENITIES - MARCA SAVON			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Peinillas (3 unidades)	80	0.19	15.20
Jabón 25gr. Flow pack	80	0.42	33.60
shampoo, body lotion, conditioner – 30 ml c/u	80	1.25	100
TOTAL			148.80

3.6 DETALLE DEL PROYECTO

Una vez detallado lo que conforma cada área de la hostería, se procede a realizar el diseño de la planta turística, la cual debe estar basada en brindar una verdadera comodidad y una excelente clase de servicios, esto trata de enfocarse en la funcionalidad que brinde en todas las áreas, de esta manera lograr un mejor desenvolvimiento dentro de toda la zona como: parqueadero, cabañas, área de camping, área de pesca deportiva, etc. A continuación se describe cada una de las áreas:

3.6.1 DISEÑO Y DESCRIPCIÓN DE LAS CONSTRUCCIONES

Cuadro No. 11. Plazas de la Hostería – Habitaciones. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

N° DE HABITACIONES	N° PAX x Habitación	TOTAL PAX
14	2	28
04	3	12
CAPACIDAD DE ALOJAMIENTO		40

Se debe mencionar que las cuatro habitaciones triples, se las ha considerado, puesto que familiares de los huéspedes optarían por quedarse también en la hostería.

3.6.2 ECO CONSTRUCCIÓN DEL PROYECTO

Cada una de las cabañas estará construida y situada en forma armónica con la posición paisajística y física del terreno. El costo total de construcción de cada cabaña es de 200 dólares americanos por metro cuadrado, según la cámara de construcción de Quito.

Este proyecto está conformado por:

- Cuatro habitaciones para alojamiento, con capacidad para 3 pax cada una, la cual tiene una medida respectiva de 22.5 metros cuadrados, cada una, con un costo de **4.500** dólares.
- Catorce habitaciones para alojamiento, con capacidad para 2 pax cada una, con una medida de 11.25 metros cuadrados cada una. Con un costo de **2.250** dólares.
- Administración que comprende: lobby, oficina, recepción, con una medida de 30 metros cuadrados, con un costo de **6000**.
- Restaurante para el servicio de alimentos, el cual tiene una medida de 122 metros cuadrados. Con un costo de **24.400** dólares.
- Bodega y cocina (ubicado dentro del restaurante)
- Lavandería, con una extensión de 15 metros cuadrados, con un costo de construcción de **3.000** dólares.
- Cabaña para la guardianía, con una extensión de 10 metros cuadrados, con un costo de **2.000** dólares.
- Centro geriátrico, el cual cuenta con 3 cabinas para las limpiezas faciales y masajes fisioterapéuticos, gimnasio y enfermería con una extensión de 44.5 metros cuadrados, con un costo de **8.900** dólares.

- El área de parqueadero posee una extensión aproximadamente de 30 metros cuadrados.

Tabla No. 24. Costos de construcción. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013

TIPO	M² CONSTRUCCIÓN POR CABAÑA	TOTAL M²	COSTO POR M²	COSTO TOTAL
CABAÑAS (4)	22.5	90	200	18.000
CABAÑAS (14)	11.25	157.5	200	31.500
RESTAURANTE	122	122	200	24.400
ADMINISTRACIÓN	30	30	200	6.000
ÁREA GERIÁTRICA	44.5	44.5	200	8.900
LAVANDERÍA	15	15	200	3.000
CABAÑA GUARDIANÍA	10	10	200	2.000
PARQUEADERO	100	100	-----	-----
TOTAL				93.800

Para apreciar de mejor manera las construcciones, se pueden apreciar más adelante. (Ver anexos 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,10)

3.6.3 CONSTRUCCIÓN DE INSTALACIONES

El factor predominante y determinante en la construcción de las instalaciones, es el que brinden el confort y la comodidad necesaria e indispensable para los huéspedes del mercado meta.

La construcción está hecha a base de madera, puesto que este material combina en forma armónica con el entorno de la parroquia y su ecosistema.

La madera constituye un hecho importante en la construcción, ya que ayudan a aislar una temperatura térmica de 30% – 40%, además las construcciones de madera son silenciosas, por lo cual son una ayuda para evitar el estrés en los huéspedes.

Y por último es una construcción recuperable, transformable, reciclable y renovable. (El proceso de transformación de la madera para su utilización en la construcción es bien sencillo y necesita muy poca energía si lo comparamos con los métodos de obtención de otros materiales.)

3.7 PROMOCIÓN, MARKETING Y PUBLICIDAD

La promoción, el marketing y la publicidad son los principales métodos utilizados para fomentar la venta del producto turístico que se desea ofertar.

El objetivo de la publicidad es dar a conocer al mercado objetivo lo que se les desea ofertar, que en este caso son aquellas personas que poseen de 50 años en adelante. La manera de llegar a ellos, debe ser bastante profesional, para que ellos se acerquen al sitio aun sin conocerlo.

Los medios de comunicación son el instrumento base para hacer llegar al mercado la oferta de la futura hostería, tal como fueron contestadas las encuestas, se puede hacer mención a las vías de comunicación que se deben utilizar para dar a conocer el producto turístico ofertante.

En la encuesta realizada, las personas sometidas a este proceso solicitaron ser informados mediante la televisión, en la cual se pueden realizar propagandas, o, realizar videos acerca de la Parroquia Atahualpa y la hostería como única fuente de alojamiento, y su servicio propuesto que lo hace un proyecto único.

De la misma manera mencionaron que desean ser informados a través de internet y redes sociales. El internet, ofrece la oportunidad de crear páginas web, y mostrar al mundo un sitio oficial del establecimiento, radicando ahí, el incentivo a que futuros turistas extranjeros de que comprendan el target objetivo se acerquen a conocer la hostería. Y en redes sociales, se puede establecer una cuenta de Facebook y Twitter, que es lo más conocido por los turistas potenciales.

La parroquia Atahualpa ofrece un sin número de actividades turísticas a realizar, la cual se puede ofertar a través de paquetes turísticos. Pero en este caso no se puede realizar paquetes turísticos ya que no es la meta propuesta del proyecto, sino, es ofertar al establecimiento, a través de los servicios que brinda la estadía adecuada en la hostería. Los cuales se presentan a continuación:

3.8 PRODUCTO TURÍSTICO

3.8.1 GIMNASIA FISIOTERAPEÚTICA

El presente programa físico en pacientes adultos gira alrededor de la movilidad, la fuerza, el equilibrio, la reeducación funcional, de las capacidades físicas de trabajo (resistencia, fuerza, flexibilidad). Los terapeutas físicos utilizan

los métodos de tratamiento diseñados para asistir a pacientes en el equilibrio, la marcha, subir y bajar escaleras, habilidad en la silla de ruedas, reeducación motora.

Se proveen al paciente y la familia la educación necesaria para facilitar la vida en el ambiente familiar.

Por lo cual es importante ofrecer un producto así, ya que, se logra que el mercado objetivo realice ejercicios físicos de acuerdo a lo que su cuerpo necesita.

3.8.2 MASAJES TERAPÉUTICOS

El masaje es un procedimiento físico, natural y manual que, en la tercera edad, ayuda a mejorar los problemas físicos e incluso los emocionales, que se asocian al proceso biológico del envejecimiento del mercado. Este servicio es un elemento terapéutico sumamente útil, si se toman unas precauciones básicas, tanto desde el punto de vista preventivo como terapéutico y rehabilitativo en la tercera edad.

Para el masaje geriátrico que se pretende dar es aconsejable utilizar siempre cremas protectoras e hidratantes de calidad, como medio deslizante que, a la vez, rehidrata y elastifica la epidermis.

El masaje, en ocasiones únicamente como estimulante y desestresante de la piel con objeto de rejuvenecerla (masaje antiedad), con una técnica suave y superficial y una buena crema cosmética, se lograrán reparar y prevenir los signos de envejecimiento cutáneo al rejuvenecer las capas dérmica y epidérmica, a la vez que se favorecen la elasticidad y la tersura. Ciertas técnicas de masaje cosmético son capaces de retardar la aparición de arrugas y del proceso normal de envejecimiento biológico. Por lo cual es importante no utilizar líneas de cremas

como AVON o YANBAL, el presente proyecto ofrecerá el mencionado servicio con una línea de cremas profesional la cual será BRUNNO VASSARI.

3.8.3 DIETAS

Este servicio es importante en el desarrollo del proyecto ya que la población geriátrica que se persigue, tendrá ganas de almorzar y es aquí cuando se debe tener menús adecuados para este mercado los cuales se presentan a continuación:

Para lograr una buena nutrición, adaptándose a las necesidades dietéticas de los ancianos, en relación con la actividad física y algunas situaciones especiales, se dice lo siguiente:

- Consumir preferentemente carnes blancas como pollo o pescado.
- Consumir leche, frutas, legumbres y verduras frescas.
- Disminuir el consumo de azúcar y dulces elaborados.
- Evitar el consumo de alimentos precocidos, congelados, fritos. Cocinar a la plancha, hervido, asado, etc
- Evitar el consumo de todo tipo de grasas de origen animal como la mayonesa, mantequilla o tocino; aumentando el consumo del de origen vegetal como el aceite de oliva.
- Evitar consumir alimentos muy salados o condimentados.
- Evitar el consumo excesivo de gaseosas, café y picante.
- Consumir abundante líquidos (2 litros por día), como zumos, sopas o jugos naturales para asegurar su adecuada hidratación. Sobre todo en verano para evitar la deshidratación.

3.8.3.1 MENÚ PROPUESTA 1

Tabla No. 25. Receta Estándar Desayuno 1. Fuente: Santa María Supermercados, 2013.

DESAYUNO - Macedonia de Frutas, yogurt, tostadas, jugo natural			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
1	Manzana	0.20	A la macedonia de frutas se le puede agregar una cucharada de miel o azúcar granulada. El jugo de zanahoria no debe contener azúcar. Las tostadas deben ser integrales
1	Kiwi	0.25	
1	Naranja	0.13	
4	Frutilla	0.30	
1	Guineo	0.10	
12 onz.	Yougurt Toni	0.85	
4	Tostadas	0.15	
3	Zanahoria	0.25	
TOTAL		2.23	
PREPARACIÓN: Todas las frutas se pican finamente. Se sirven frescas. Queda al gusto del cliente si desea incluir el yougurt a las frutas.			

Tabla No. 26. Receta Estándar Almuerzo 1 – Sopa. Fuente: Santa María Supermercados

SOPA DE VERDURAS			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
60 gr.	Brocoli	0.08	La sal, el comino y el fondo de carne va acorde al gusto del chef. Tambien se le puede agregar perejil o ramitas de apio. Se puede servir con culantro picado.
60 gr.	Col	0.10	
120gr.	Arvejas	0.14	
3	Zanahoria	0.18	
60gr.	Coliflor	0.09	
50 gr.	Cebolla perla	0.07	
1/2 lb.	Papas	0.20	
S/n	Sal	0.05	
S/n	Comino	0.05	
3	Dientes Ajo	0.05	
S/n	Fondo de carne	-----	
TOTAL		1.01	
PREPARACIÓN: Primero calentar un poco de aceite en la olla, y colocar la cebolla con los 3 dientes de ajos picados finamente, hasta que estén un poco blandas. Mientras tanto las verduras se deben cocinar por separado, puesto que cada una de ellas tiene diferentes texturas y tiempos de cocción. En la olla que se encuentra la cebolla añadir el fondo de carne y agua, esperar que hierva, agregar las papas cocidas, y culantro picado.			

Tabla No. 27. Receta Estándar Almuerzo 1 – Plato Fuerte. Fuente: Santa María Supermercados

FILETE DE POLLO A LA PLANCHA Y ATADITO DE VEGETALES			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
10 gr	Vainita	0.03	Los vegetales deben primero estar bridados para saltearlos. Al puré de papa, se le puede agregar margarina o mantequilla, a gusto del chef.
1	Zanahoria	0.10	
10 gr	Espárragos	0.07	
4 onz	Vino Blanco	0.73	
S/n	Sal	0.05	
S/n	Pimienta	0.05	
2 onz	Aceite de oliva	0.98	
8 onz	Crema de leche	0.68	
250gr	Papas	0.20	
120 gr.	Pollo	0.50	
S/n	Hilo para bridar	----	
TOTAL		3.39	
<p>PREPARACIÓN: Se saltean los vegetales (previamente cocidos) en vino blanco sal pimienta y aceite de oliva. La pechuga de pollo se la filetea y va a la plancha con un toque de sal. Y el acompañante será puré de papa, para lo cual herviremos las papas a tal punto que estén listas para ser mezcladas con la crema de leche y un poco de mantequilla, y se cree una maza uniforme la cual es el puré.</p>			

Tabla No. 27. Receta Estándar cena 1. Fuente: Santa María Supermercados

CENA			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
4	Galletas integrales	0.35	La cena por lo general se debe servir a las 7pm. Por lo cual es recomendable que a las 5pm puedan tener un break. Algun tipo de fruta o jugo.
8 onz	Colada	0.40	
1	Fruta a elección	0.25	
TOTAL		1.00	
PREPARACIÓN:			

3.8.3.2 MENU PROPUESTA 2

Tabla No. 28. Receta Estándar Desayuno 2. Fuente: Santa María Supermercados

DESAYUNO CONTINENTAL			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
8onz	Avena	0.40	En este desayuno, es importante no dar café negro, un vaso de avena aporta muchas energías. La leche puede ser opcional, depende el cliente si desea sus cereales con leche
1	Pan	0.12	
10 gr	Queso	0.15	
60 gr.	Huevos	0.24	
60 gr.	Cereales	0.30	
6 onz.	Leche	0.14	
140 gr.	Tomate de árbol	0.16	
TOTAL		1.51	

PREPARACIÓN: Los huevos deben ser duros para evitar las grasas de hacerlos fritos. Y el tomate de arbol es para el jugo de su desayuno. Para el Sanduche de queso, es preferible que el pan sea de agua.

Tabla No. 29. Receta Estándar Almuerzo 2 - Sopa. Fuente: Santa María Supermercados

SOPA DE CEBOLLA			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
125 gr	Cebolla perla	0.18	Preferiblemente el pan debe ser de centeno.
S/n	Agua	---	
S/n	Fondo de carne	---	
2	Rebanadas de pan	0.15	
100 gr	Queso	0.52	
2 onz	Aceite	0.10	
S/n	Sal	0.05	
S/n	Pimienta	0.05	
TOTAL		1.05	

PREPARACIÓN: Hervir el fondo de carne e introducimos un poco de agua, luego cortamos finamente las cebollas y las colocamos en un sartén con un poco de aceite hasta que veamos que se ven un poco transparentes. Y poco a poco vamos añadiendo el caldo de carne con el agua. Se corrige sal y pimienta. Luego se añade el queso y se sirve junto con las 2 rebanadas de pan.

Tabla No. 30. Receta Estándar Almuerzo 2 – Plato fuerte. Fuente: Santa María Supermercados

TILAPIA HORNEADA CON ENSALADA FRESCA			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
90gr	Filete de tilapia	1.08	Controlar el nivel de sal dependiendo el gusto y exigencias del cliente. Para hervir la papa chaucha, se recomienda poner una rama de apio durante la ebullición.
S/n	Sal	0.05	
S/n	Pimienta	0.05	
2	Dientes de ajo	0.03	
50 gr	Cebolla perla	0.07	
25 gr	Espinaca	0.06	
1 onz	Aceite de oliva	0.49	
20 gr	Pimiento rojo	0.05	
50 gr	Papa chaucha	0.07	
25 gr	Albaca	0.07	
25 gr	Lechuga	0.10	
20 gr.	Pimiento verde	0.05	
10 gr.	Perejil	0.05	
2 onz.	Vinagre balsámico	0.86	
15 gr.	Tomate cherry	0.06	
TOTAL		3.14	

PREPARACIÓN: : El filete de tilapia se lo envuelve en papel aluminio una vez ya adobada con sal y pimienta, junto con ella va los pimientos y cebolla en juliana salteados con sal y pimienta, ajo y aceite de oliva. Todo eso al horno. Luego las papas chauchas una vez ya cocinadas, las salteamos en un poco de mantequilla y el perejil finamente picado. Por último se corta en chifonade la lechuga, la espinaca y la albaca, se cortan en la mitad los tomates cherry, un poco de sal y vinagre balsámico.

Tabla No. 31. Receta Estándar Cena 2. Fuente: Santa María Supermercados

CENA			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
1	Fruta de libre elección	0.25	La cena por lo general se debe servir a las 7pm. Por lo cual es recomendable que a las 5pm puedan tener un break. Algun tipo de fruta o jugo.
8onz	Agua aromática	0.10	
S/n	Sal	0.05	
S/n	Pimienta	0.05	
50 gr	Queso	0.26	
60 gr	Huevos	0.24	
TOTAL		0.95	

3.8.3.3 MENU PROPUESTA 3

Tabla No. 32. Receta Estándar Desayuno 3. Fuente: Santa María Supermercados

DESAYUNO			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
60 gr	Granola	0.36	-----
6 onz	Leche	0.14	
200 gr	Piña	0.30	
TOTAL		0.80	
<p>PREPARACIÓN: Este desayuno solo se basa en un plato de granola, la cual aporta excelentes nutrientes para un comienzo de día. Se lo puede acompañar con la leche. Como jugo del día se dara jugo de piña, o a elección del cliente puede ser un batido. (Leche con piña)</p>			

Tabla No. 33. Receta Estándar Almuerzo 3 - Sopa. Fuente: Santa María Supermercados

CALDO DE GALLINA CRIOLLA			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
4 lb	Gallina criolla	5.00	Si no se desean con papas, se puede substituir por yuca.
100 gr	Cebolla paiteña	0.15	
5 gr	Ajo	0.05	
50 gr	Cebolla blanca	0.15	
8 onz	Leche	0.19	
30 gr	yemas de huevo	0.24	
S/n	Comino	0.05	
S/n	Pimienta	0.05	
5 gr	Apio	0.05	
5 gr	Perejil	0.05	
S/n	Sal	0.05	
1/2 lb	Papas	0.2	
TOTAL		6.23	
<p>PREPARACIÓN: limpiar bien la gallina, luego ponerla a hervir con sal, ajo, cebolla, apio y perejil. Una vez que la carne este suave, cernir el caldo en una cacerola, agregarle pimienta, comino, cebolla blanca bien picada y darle un hervor. Retirar el contenido y guisarlo con la leche previamente mezclada con las yemas de huevo. Cortar la gallina en presas (4 aprox) para poner una en cada plato, espolvorear perejil y cebolla blanca picada y agregar las papas, previamente cocinadas.</p>			

Tabla No. 34. Receta Estándar Almuerzo 3 – Plato Fuerte. Fuente: Santa María Supermercados

PECHUGA DE PAVO CON SALSA DE UVA Y ENSALADA PRIMAVERA.			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
125 gr	Filete de pavo	1.43	Sin observaciones
10 gr	Papa nabo	0.10	
10 gr	Zanahoria	0.08	
S/n	Sal	0.03	
5 gr	Limón	0.05	
S/n	Perejil	0.03	
8 onz	Crema de leche	0.68	
4 onz	Vino blanco	0.73	
S/n	Pimienta	0.03	
15 gr	Lechuga crespita	0.13	
10 gr	Cebolla perla	0.04	
2 onz	Vinagre de Uva	0.15	
10 gr	Col morada	0.10	
50 gr	Queso amarillo	0.30	
3 onz	Aceite de oliva	0.40	
10 gr	Pimiento	0.05	
60 gr	Papas	0.10	
TOTAL		4.43	

PREPARACIÓN: el filete de pavo se lo sal pimenta y se lo manda a la plancha. Seguidamente se realiza la salsa de uvas, para lo cual se extrae semillas de las uvas, se las corta y pela. Primero cortamos la cebolla perla en brunoise y el ajo y salteamos con un poco de aceite de oliva, agregamos la crema de leche y el vinagre de uva y el vino blanco. Luego para la ensalada tomamos la zanahoria y el papa nabo y las procesamos en julianas, agregamos junto con la lechuga y la col morada previamente en chifonade, cortamos el queso amarillo en cubitos, aceite sal y limón. Para las papas salteadas, disolvemos un poco de mantequilla y ponemos las papas previamente cocidas, y perejil finamente picado.

Tabla No. 35. Receta Estándar Cena 3. Fuente: Santa María Supermercados

CENA			
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	OBSERVACIONES
1	Pan de agua	0.15	La ensalada puede ser con vinagre o limón.
8 onz	Sumo de naranja	0.40	
20 gr	Espinaca	0.15	
7 gr	Jamón	0.08	
7 gr	Palmito	0.19	
2 gr	Oregano	0.01	
TOTAL		0.98	
<p>PREPARACIÓN: Se pica la espinaca y se la mezcla con el jamón y el palmito previamente picado. Se espolvorea con oregano. Se sirve con un jugo de naranja, y un pan de agua.</p>			

3.9 PROGRAMAS DE ESTIMULACIÓN

Todos los seres humanos a medida que envejecemos, existe el deterioro cognitivo, por lo cual es importante realizar ejercicios, para estimular el cerebro y sus distintas funciones.

Con esto se logra que las personas de la tercera edad ejerciten su masa cerebral, y así evitar que olviden ciertas cosas, situaciones, recuerdos, entre otros.

Tipos de estimulación cognitiva:

3.9.1 TERAPIA DE REMINISCENCIA

En esta terapia es importante hacer recordar a la persona acerca de todo su pasado y perpetuar la identidad de la persona. Por ejemplo se pueden hacer uso de recuerdos de temas generales hasta los recuerdos personales.

3.9.2 GRUPOS

En esta terapia es menester aplicar las siguientes directrices:

- Mantenimiento de la atención.
- Estimulación a la verbalización.
- Refuerzo del autoestima.
- Saludo: es importante saber y tener interés por el grupo.

Hay que siempre saber que estas personas necesitan del cuidado a diario por parte de su familia. Con eso las personas de la tercera edad pueden evitar futuras pérdidas de memoria, o vagancia del cerebro.¹⁶

3.7PRECIO

La fijación del precio se lo debe realizar en función de la producción y sus correspondientes costos, o de igual manera se puede realizar un sondeo de los precios de otros establecimientos que generan ingresos mediante alojamiento y alimentación.

Es significativo que al igual de muchos otros sitios de trabajo, se cobre el 10% de servicio y 12% del IVA, ya que, por un lado es un porcentaje de ganancia directa para el empleado y el otro porcentaje es una obligación con el SRI.

Algo importante que se debe resaltar es que en la encuesta realizada, la gente manifestó con un 47% de aceptación, que están dispuestos a gastar 100 – 150 dólares en el uso de los servicios de la hostería propuesta. Por lo cual se ha establecido que un paquete de 1 día en la hostería, por ejemplo el precio se lo puede fijar en \$125 dólares americanos por persona, lo cual incluye hospedaje, el

¹⁶Calero, M.D. 2003. *LA UTILIDAD DE LOS PROGRAMAS DE INTERVENCIÓN COGNITIVA EN PERSONAS MAYORES*. Madrid – España. P. 305 – 307.

uso del área geriátrica y sus servicios (masajes y gimnasia fisioterapéuticos, limpieza facial) para el mercado meta; para las otras personas se fija en 40 dólares americanos el hospedaje, el cual incluye desayuno y cena.

El restaurante se maneja bajo los costos de cada plato, y aquí es donde radica el servicio, un factor determinante en la generación de ingresos.

De la misma forma todos los turistas además del mercado propuesto, pueden visitar los atractivos de la parroquia; se pueden crear paquetes turísticos como otra alternativa de estrategia.

4.0 CAPITULO IV

4.1 EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Dentro del análisis de impacto al ambiente es muy importante saber y conocer los componentes ambientales, como son: suelo, aire, agua, flora, fauna y ser humano.

De forma particular todas las empresas turísticas hoteleras son agresivas y dañinas al ambiente en el cual se las desea emplazar. Por lo cual es de consideración el proteger aquellos diversos recursos naturales que se deben proteger y conservar.

Siempre hay que ver que las estructuras edificadas deben estar relacionadas con las actividades que se realizan en el turismo en general para, de forma clara, precisa y en corto tiempo determinar el tipo de impacto que se produciría, y decidir el tipo de corrección a implementar, así por ejemplo: facilidades de circulación, eliminación de aguas servidas y desechos biológicos, disposición de la basura, suministro de agua potable, electricidad, telecomunicaciones, entre otros.

La magnitud de los impactos ambientales se califica en forma de un conjunto de funciones que a la vez permiten conocer la probabilidad de los mismos en función de extensión, distribución, temporalidad y reversibilidad. Que a su vez tienen su propia escala de evaluación.

Para una mejor apreciación se presenta a continuación la escala de evaluación.

4.2 ESCALA DE EVALUACIÓN DE IMPACTOS

(E) EXTENSIÓN.- relacionado con la cobertura espacial del impacto.

- | | |
|-------------|---|
| a. Local | 1 |
| b. Regional | 3 |
| c. Nacional | 5 |

(D) DISTRIBUCIÓN.- refleja si el impacto es de forma directa o indirecta hacia el componente ambiental.

- | | |
|--------------|-----|
| a. Directa | 0,5 |
| b. Indirecta | 1 |

(O) OCURRENCIA.- indica la probabilidad de que se manifieste el efecto en el ambiente a causa de una fuente de impacto.

- | | |
|--------------|---|
| a. Inmediato | 1 |
| b. Mediato | 2 |

(T) TEMPORALIDAD.- indica por cuánto tiempo se manifestará el impacto.

- | | |
|------------|-----|
| a. Semanas | 0,5 |
| b. Meses | 1 |
| c. Años | 2 |

(R) REVERSIBILIDAD.- este criterio indica la posibilidad de que la componente afectada recupere su condición basal, es decir vuelva a su estado inicial.

- | | |
|-----------------|---|
| a. Reversible | 1 |
| b. Irreversible | 2 |

(S) SIGNO.- a la magnitud se le antepone un signo que indica si el carácter del impacto es positivo (implica mejoramiento o recuperación de la condición basal), negativo (deterioro) o neutro (el impacto presenta aspectos positivos y negativos respecto a la condición basal).

- a. Positivo +
- b. Negativo -

(M) MAGNITUD.- refleja el grado de alteración del componente ambiental. Se clasifica en:

- Baja (1, cambios notorios pero no significativos de la condición basal).
- Media (3, el grado de alteración implica cambios significativos pero de rangos aceptables respecto a la condición basal) y.
- Alta (5, grado de alteración significativo, que en algunos casos puede considerarse inaceptable).

- a. Baja 1
- b. Media 3
- c. Alta 5

4.3 ÍNDICE TOTAL DE IMPACTO

La fórmula que se utiliza para el cálculo del índice total de impacto es la siguiente.

$$IT = [(M \times T + O) + (E \times D)] \times R \times S$$

4.4 MATRIZ DE EVALUACION DE IMPACTOS AMBIENTALES

HOSTERÍA PARA LAS PERSONAS DE LA TERCERA EDAD PARROQUIA ATAHUALPA

Cuadro No.12.Matriz de evaluación de Impactos Ambientales. Fuente: Ministerio de Ambiente, 2013.

ACTIVIDAD	SUB ACTIVIDAD	IMPACTO	EXTENSIÓN			DISTRIBUCIÓN		OCURRENCIA			TEMPORALIDAD			REVERSIBILIDAD		SIGNO		MAGNITUD			CALIFICACIÓN TOTAL	
			LOCAL	REGIONAL	NACIONAL	DIRECTA	INDIRECTA	INMEDIATA	MEDIATA	SEMANAS	MESES	AÑOS	REVERSIBLE	IRREVERSIBLE	NEGATIVO	POSITIVO	BAJA	MEDIA	ALTA	MEDIA -	MEDIA	
			1	3	5	0,5	1	1	2	0,5	1	2	1	2	-1	1	1	3	5	X (-)	X	
1. PLANIFICACIÓN	1.1 RECONOCIMIENTO DEL SITIO	SUELO	Compactación	1			0,5	1		0,5		2		-1	1				-4			
			Desechos sólidos y líquidos	1			0,5	1		0,5		1		-1	1				-2			
			erosión	1			0,5	1		0,5		2		-1	1				-4			
		AGUA	Desechos solidos y líquidos	3			0,5	1		0,5		1		-1	1				-3			
			AIRE	Ruido	1			0,5	1		0,5		1		-1	1				-2		
		FAUNA	Interrupción procesos reproductivos	1			0,5	1		0,5		1		-1	1				-2			
	Migración de especies		1			0,5	1		0,5		1		-1	1				-2				
	1.2 DISEÑO ARQUITECTÓNICO	POBLACIÓN LOCAL	Generación de nuevos ingresos alternativos	1			1	1		1		1		1	1				3			
			Provisión de fuentes de empleo	1			1	1		1		1		1	1				3			
	SUB TOTAL																		-2,71	3		

2. CONSTRUCCIÓN	2.1 TRANSPORTE	SUELO	Compactación	1	0,5	2	1	2	-1	1	-7	
			Desechos sólidos y líquidos	1	0,5	1	1	1	-1	1	-2,5	
			erosión	1	1	2	1	1	-1	3	-5	
		AIRE	Ruido	1	1	1	1	1	-1	3	-4	
		FLORA	Pérdida de la cobertura vegetal	1	1	1	1	1	-1	1	-1	
			Interrupción procesos reproductivos	1	1	1	0,5	1	-1	1	-2,5	
		FAUNA	Cambios patrones de conducta	1	1	1	0,5	1	-1	1	-3,5	
			Disminución tamaño de la población	1	1	1	0,5	1	-1	1	-2,5	
			Migración de especies	1	1	2	0,5	1	-1	1	-3,5	
		ECOSISTEMAS	Alteración de hábitats	1	1	1	0,5	1	1	1		2,5
			Generación de nuevos ingresos alternativos	1	1	1	1	1	1	1		3
		POBLACIÓN LOCAL	Provisión de fuentes de empleo	1	1	1	1	1	1	1		3
	2.2 DESBROCE	SUELO	Compactación	1	0,5	1	0,5	2	-1	1	-4	
			Desechos sólidos y líquidos	1	1	1	0,5	1	-1	1	-2,5	
			erosión	1	1	1	0,5	2	-1	1	-5	
		AIRE	Ruido	1	1	1	0,5	1	-1	1	-2,5	
		FLORA	Pérdida de la Biodiversidad	1	1	1	0,5	1	-1	1	-2,5	
			Interrupción procesos reproductivos	1	1	1	0,5	1	-1	1	-2,5	
		FAUNA	Pérdida de la cobertura vegetal	1	1	2	1	1	-1	1	-4	
			Interrupción procesos reproductivos	1	1	1	0,5	1	-1	1	-2,5	
			Cambios patrones de conducta	1	1	1	0,5	1	-1	1	-2,5	
		ECOSISTEMAS	Disminución tamaño de la población	1	1	2	0,5	1	-1	1	-3,5	
			Migración de especies	1	1	1	0,5	2	-1	1	-5	
			Alteración de hábitats	1	1	1	0,5	2	1	1		5
	POBLACIÓN LOCAL	Alteración de paisajes	1	0,5	1	0,5	1	-1	3	-3		
		Generación de nuevos ingresos alternativos	1	0,5	1	1	2	1	1		5	
		Provisión de fuentes de empleo	1	0,5	1	1	2	1	3		9	
	2.3 EJECUCIÓN DE LA OBRA	SUELO	Compactación	1	0,5	1	2	1	-1	3	-7,5	
			Desechos sólidos y líquidos	1	0,5	1	1	1	-1	3	-4,5	
			erosión	1	0,5	2	1	2	-1	3	-11	
		AIRE	Ruido	1	0,5	2	1	2	-1	1	-7	
		FLORA	Pérdida de la Biodiversidad	1	0,5	1	0,5	1	1	1		2
			Interrupción procesos reproductivos	1	0,5	2	1	1	-1	1	-3,5	
FAUNA		Pérdida de la cobertura vegetal	1	0,5	1	1	1	1	1		2,5	
		Interrupción procesos reproductivos	1	0,5	1	0,5	1	-1	1	-2		
		Cambios patrones de conducta	1	1	2	0,5	1	-1	1	-3,5		
ECOSISTEMAS		Disminución tamaño de la población	1	1	2	0,5	1	-1	1	-3,5		
		Migración de especies	1	1	2	0,5	2	-1	1	-7		
		Alteración de hábitats	1	0,5	1	0,5	1	1	1		2	
POBLACIÓN LOCAL	Alteración de paisajes	1	0,5	1	1	1	-1	1	-2,5			
	Generación de nuevos ingresos alternativos	1	0,5	1	1	1	1	3		4,5		
	Provisión de fuentes de empleo	1	0,5	1	1	1	1	3		4,5		
SUB TOTAL											-3,97	3,9

3. OPERACIÓN	2.4 INGRESO DE TURISTAS	SUELO	Compactación	1	0,5	2	2	1	-1	3	-8,5		
			Desechos sólidos y líquidos	1	0,5	1	2	1	-1	3	-7,5		
			erosión	1	0,5	2	2	2	-1	3	-17		
		AGUA	Desechos sólidos y líquidos	1	0,5	1	2	1	-1	3	-7,5		
		AIRE	Ruido	1	1	1	2	2	-1	5	-24		
		FLORA	Pérdida de la Biodiversidad	1	1	2	2	2	-1	3	-18		
			Interrupción procesos reproductivos	1	1	2	2	2	-1	3	-18		
		FAUNA	Interrupción procesos reproductivos	1	1	1	2	2	-1	3	-16		
			Cambios patrones de conducta	1	0,5	1	2	1	-1	3	-7,5		
			Disminución tamaño de la población	1	0,5	2	2	1	-1	3	-8,5		
			Migración de especies	1	1	2	2	2	-1	3	-18		
		ECOSISTEMAS	Alteración de hábitats	1	0,5	1	2	1	-1	1	-3,5		
		POBLACIÓN LOCAL	Degradación social	1	1	2	2	1	-1	3	-9		
			Impactos en los valores culturales y comunitarios	1	0,5	2	2	1	-1	3	-8,5		
			Generación de nuevos ingresos alternativos	1	0,5	1	2	2	1	3		15	
			Pérdida en la práctica y estilos de vida	1	0,5	2	2	2	-1	5	-25		
		Provisión de fuentes de empleo	1	0,5	2	2	1	1	3		8,5		
	3.2 USO EQUIPAMIENTO	SUELO	Desechos sólidos y líquidos	1	0,5	1	2	1	-1	3	-7,5		
			AIRE	Ruido	1	1	1	2	1	-1	3	-8	
			FAUNA	Migración de especies	1	1	1	2	1	-1	3	-8	
		ECOSISTEMAS	Alteración de hábitats	1	0,5	1	2	1	-1	1	-3,5		
		POBLACIÓN LOCAL	Degradación social	1	1	2	2	1	-1	3	-9		
			Generación de nuevos ingresos alternativos	1	1	2	2	1	1	3		9	
	Provisión de fuente de empleo		1	1	2	2	1	1	3		9		
	3.3 MANTENIMIENTO	SUELO	Compactación	1	0,5	2	1	1	-1	3	-5,5		
			Desechos sólidos y líquidos	1	1	1	1	1	-1	3	-5		
			erosión	1	0,5	1	2	2	-1	3	-15		
		AIRE	Ruido	1	1	1	0,5	2	-1	3	-7		
		FLORA	Interrupción procesos reproductivos	1	0,5	2	0,5	2	-1	3	-8		
		FAUNA	Interrupción procesos reproductivos	1	1	2	0,5	2	-1	3	-9		
			Cambios patrones de conducta	1	1	2	1	2	-1	3	-12		
			Disminución tamaño de la población	1	0,5	2	0,5	2	-1	3	-8		
			Migración de especies	1	1	2	1	1	-1	3	-6		
POBLACIÓN LOCAL		Generación de nuevos ingresos alternativos	1	1	1	1	1	1	3		5		
	Provisión de fuentes de empleo	1	1	1	1	1	1	3		5			
SUB TOTAL											-10,62	8,67	

4.5 RESULTADO DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES

Tabla No. 36. Matriz Valoración de Impactos Ambientales. Fuente: Ministerio de Ambiente, 2013.

		Actividades (-)	Actividades (+)
FASE	Planificación	-2.71	3
	Construcción	-3.97	3.90
	Operación	-10.62	8.67
Subtotal		-17.30	15.57
Resultado del Impacto		-1.73	

Tabla No. 37. Matriz de Niveles de impacto al ambiente. Fuente: Ministerio de Ambiente, 2013.

Rango	Calificación
30-50	Critico
15-30	Severo
5 -15	Moderado
Menor 5	Compatible

4.5.1 ANÁLISIS DE LA MATRIZ DE IMPACTOS AMBIENTALES

Luego de la realización de la matriz, se puede constatar que el proyecto causará un impacto mínimo, con un resultado del -1,73 dentro del rango compatible. Esto se da gracias a que el terreno elegido para el emplazamiento del proyecto propuesto se encuentra no muy a las afueras de la parroquia, a su alrededor ya existen pocas construcciones en función de vivienda, además se cuenta con alcantarillado, luz eléctrica entre otros. Aun así, jamás se debe descuidar los posibles impactos pequeños que se pueden ocasionar durante la

construcción del proyecto y durante su puesta en marcha. Para lo cual se tomarán medidas de mitigación, prevención y control para mantener los riesgos de impactos, bajos.

Por otra parte, los impactos positivos serán potencializados y optimizados para el bien común entre el proyecto, la comunidad y el ambiente.

4.5.2 MEDIDAS DE MITIGACIÓN Y ATENUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Luego de realizar el análisis respectivo de los potenciales impactos que afectarían a la zona natural en la parroquia, se plantean medidas de mitigación y de protección ambiental para minimizar los efectos provocados de la puesta en marcha del proyecto.

1. Todos los materiales residuales-basura, generadas por las actividades de construcción deberá ser recolectada y posterior depositado en los respectivos botaderos.
2. El ruido es uno de los contaminantes con más alto índice de daño tal como lo muestra la matriz, por lo cual todo vehículo (autos livianos, volquetas) que ingrese deberá contar con las medidas pertinentes para no causar ruido. Por ejemplo: silenciador en los tubos de escape, motores que no estén defectuosos.
3. Los sitios que no sean utilizados por la obra civil, pueden ser destinados a la reforestación.

4. Para las aguas residuales, existen algunos métodos para su tratamiento. La parroquia cuenta con alcantarillado, lo cual es un punto a favor para la puesta en marcha del proyecto.
5. Se puede realizar una adecuada utilización del agua, por ejemplo aprovechar el agua lluvia. Puede ser almacenada en cisternas, que a su vez pueden ser tratadas por medio de filtros.
6. El aprovechamiento de la luz solar, es lo primordial para todo tipo de proyecto eco – turístico, se puede adquirir paneles solares, y así evitar consumir mucha luz eléctrica y ayudarse con la luz natural.
7. El manejo de desechos es una parte importante en un proyecto turístico de esta magnitud, para lo cual se debe conocer que existen desechos orgánicos e inorgánicos. Con los orgánicos se puede obtener fertilizante, lo cual ayuda a mantener fértil el suelo. Y en cuanto a los desechos inorgánicos, como son el vidrio, el papel, el cartón, se los puede reciclar para su posterior venta.
8. Durante la ejecución de la obra únicamente se empleara el área necesaria.
9. Gracias al terreno propuesto, no se realizara desbroce (limpieza del terreno), ya que no posee vegetación o residuos de troncos entre otros.
10. Se evitara incinerar la vegetación removida, de esta forma se puede prevenir la contaminación atmosférica y posibles incendios.

4.5.3 IMPACTO SOCIO-ECONÓMICO

Gracias a la intervención del Distrito Metropolitano de Quito, la parroquia Atahualpa se ha convertido en un atractivo potencialmente turístico de la provincia de Pichincha, al igual que Puellaro, Perucho, Chavezpamba, San José de Minas y Pacto respectivamente. Con este indicador la creación del proyecto tiene grandes posibilidades de éxito.

El proyecto propuesto, traerá consigo nuevas fuentes de empleo, directa o indirectamente, de forma directa se puede utilizar la mano de obra local sumado a esto materiales, servicio, y productos existentes en la zona. Y de manera indirecta el proyecto generará la proliferación de negocios relacionados al turismo, por ejemplo los restaurantes, actualmente en la parroquia solo existe un negocio dedicado a esa actividad.

El manejo adecuado del proyecto y una buena estrategia de publicidad permite un crecimiento de turistas nacionales y extranjeros. Lo cual beneficia todos los sectores como son: agencias de viajes y de turismo, guías, comerciantes, bares, restaurantes, etc.

El resultado positivo que el mencionado proyecto promueve es un mejor estilo de vida para los habitantes de la zona, gracias a los ingresos económicos que genera, en este caso es la parroquia de Atahualpa.

CAPITULO V

5.0 ECONÓMICO FINANCIERO

En este capítulo se da a conocer los costos y valores con el cual se puede poner en marcha la hostería propuesta. A continuación se muestra de manera detallada los correspondientes estados financieros:

5.1.1 INVERSIÓN INICIAL

Tabla No. 38. Inversión Inicial del proyecto. Fuente: J. Zaquinola, 2013.

PRESUPUESTO INICIAL, GASTOS MENSUALES				
DESCRIPCIÓN	N°	PARCIAL	PARCIAL TOTAL	TOTAL
Servicios básicos	-	-	-	500
Sueldos 52 personas	-	-	-	18.560
Administrador	1	700	700	-
Secretaria	2	320	640	-
Ama de llaves	1	420	420	-
Contador	1	420	420	-
Recepcionista	2	380	760	-
Jefe de cocina	1	420	420	-
Jefe de Spa	1	420	420	-
Ayudantes de Cocina	4	320	1.280	-
Mesero	4	320	1.280	-
Mozo de equipaje	3	320	960	-
Seguridad y mantenimiento	3	320	960	-
Camarera	4	320	1.280	-
Conserje	2	320	640	-
Cajera	2	320	640	-
Capitán de servicio	2	370	740	-
Enfermera	2	380	760	-
Fisioterapeuta	5	420	2.100	-
Cosmiatras	5	380	1.900	-
Personal de lavandería	4	320	1.280	-
Guardias de seguridad	3	320	960	-
Suministros de oficina	-	-	22.70	22.70
Amenities	-	-	148.80	148.80
TOTAL				19.231.50
CAPITAL DE TRABAJO (3 MESES)				57.694.50

En esta parte del trabajo, se debe determinar los servicios básicos, sueldos, suministros y amenities, que son los que tienen una rotación mensual. Por lo cual todos estos valores son sumados para formar un capital de trabajo. Y para que sea viable se debe proyectar para tres meses.

5.1.2 INVERSIÓN TOTAL

Tabla No. 39. Inversión Total del proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

INVERSIÓN		
DESCRIPCIÓN	PARCIAL	TOTAL
1. CAPITAL DE TRABAJO		57,694.50
Efectivo / caja	57,694.50	
2. ACTIVO FIJO		261,087.55
Muebles y enseres	30.866,00	
Maquinaria y Equipos de trabajo	30.900,00	
Utensillos de cocina	981,40	
Vajilla, cubertería y cristalería	1.113,00	
Lencería	13.068,20	
Materiales de trabajo Área geriátrica	640.95	
Equipos de computo	4,400.00	
Construcciones	93,800.00	
Terrenos	85,300.00	
3. ACTIVO DIFERIDO		1,980.00
3.1 GASTOS DE CONSTITUCIÓN		
3.1.1 GASTO LEGALES		
Registro de actividad turística	50.00	
Licencia de funcionamiento turismo	50.00	
Permiso sanitario	25.00	
Certificado de salud empleados		
Patente	40.00	
Bomberos	20.00	
Licencia ambiental	40.00	
3.1.2 GASTOS DE PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN		
Rótulos y publicidad exterior	25.00	
Propagandas Ecuador Tv	1,300.00	
Gastos de publicidad inicial	300.00	
TOTAL DE INVERSIÓN		320,717.05

5.1.3 COSTOS

Tabla No. 40. Sueldos de personal del proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

MANO DE OBRA												
N°	CARGOS	INGRESO MENSUAL INDIVIDUAL	INGRESO MENSUAL TOTAL	APORTE AL IESS (9.35%)	NETO A RECIBIR	DÉCIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	APORTE PATRONAL (12,15)	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
1	Administrador	700.00	700.00	65.45	634.55	52.88	58.33	77.10	26.44	52.88	902.18	10,826.15
2	Secretaria	320.00	640.00	59.84	580.16	48.35	53.33	70.49	24.17	48.35	824.85	9,898.19
1	Ama de llaves	420.00	420.00	39.27	380.73	31.73	35.00	46.26	15.86	31.73	541.31	6,495.69
1	Contador	420.00	420.00	39.27	380.73	31.73	35.00	46.26	15.86	31.73	541.31	6,495.69
2	Recepcionista	380.00	760.00	71.06	688.94	57.41	63.33	83.71	28.71	57.41	979.51	11,754.10
1	Jefe de cocina	420.00	420.00	39.27	380.73	31.73	35.00	46.26	15.86	31.73	541.31	6,495.69
1	Jefe de Spa	420.00	420.00	39.27	380.73	31.73	35.00	46.26	15.86	31.73	541.31	6,495.69
4	Ayudantes de cocina	320.00	1,280.00	119.68	1,160.32	96.69	106.67	140.98	48.35	96.69	1649.70	19,796.39
4	Mesero	320.00	1,280.00	119.68	1,160.32	96.69	106.67	140.98	48.35	96.69	1649.70	19,796.39
3	Mozo de equipaje	320.00	960.00	89.76	870.24	72.52	80.00	105.73	36.26	72.52	1237.27	14,847.29
3	Seguridad y mant.	320.00	960.00	89.76	870.24	72.52	80.00	105.73	36.26	72.52	1237.27	14,847.29
4	Camarera	320.00	1,280.00	119.68	1,160.32	96.69	106.67	140.98	48.35	96.69	1649.70	19,796.39
2	Conserje	320.00	640.00	59.84	580.16	48.35	53.33	70.49	24.17	48.35	824.85	9,898.19

2	Cajera	320.00	640.00	59.84	580.16	48.35	53.33	70.49	24.17	48.35	824.85	9,898.19
2	Capitán de servicio	370.00	740.00	69.19	670.81	55.90	61.67	81.50	27.95	55.90	953.73	11,444.79
2	Enfermera	380.00	760.00	71.06	688.94	57.41	63.33	83.71	28.71	57.41	979.51	11,754.10
5	Fisioterapeuta	420.00	2,100.00	196.35	1,903.65	158.64	175.00	231.29	79.32	158.64	2,706.54	32,478.45
5	Cosmiatra	380.00	1,900.00	177.65	1,722.35	143.53	158.33	209.27	71.76	143.53	2448.77	29,385.26
4	Personal de Lavandería	320.00	1,280.00	119.68	1,160.32	96.69	106.67	140.98	48.35	96.69	1649.70	19,796.39
3	Guardias de seguridad	320.00	960.00	89.76	870.24	72.52	80.00	105.73	36.26	72.52	1237.27	14,847.29
52	TOTAL	7,510.00	18,560.00	1,735.36	16,824.64	1,402.06	1,546.66	2,044.20	701.02	1,402.06	23,920.64	287,047.61

5.1.4 SERVICIOS BÁSICOS

Tabla No. 41. Servicios básicos del proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

SERVICIOS BÁSICOS		
DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Servicio de telefonía	85.00	1020.00
Luz eléctrica	230.00	2760.00
Agua potable	185.00	2220.00
TOTAL	500.00	6000.00

5.1.5 SUMINISTROS DE OFICINA

Tabla No. 42. Suministros de Oficina del proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Resma de papel bond A4	2	4.50	9.00
Cinta adhesiva	2	2.15	4.30
Caja de lápices Steadler	2	2.20	4.40
Caja de esféros Bic	2	2.50	5.00
TOTAL MENSUAL			22.70
TOTAL ANUAL			272.40

5.1.6 PRODUCCIÓN DE SERVICIOS

En las siguientes tablas se puede apreciar un leve incremento en los precios de los próximos años, esto es por el porcentaje de inflación del país, el cual es del 0.0346.

Tabla No. 43. Producción de servicios Área geriátrica del proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

ÁREA GERIATRICA							
ARTÍCULO	COSTO TRIMESTRAL	COSTO ANUAL	COSTO TOTAL AÑO 1	COSTO TOTAL AÑO 2	COSTO TOTAL AÑO 3	COSTO TOTAL AÑO 4	COSTO TOTAL AÑO 5
Materiales de trabajo	640.59	2,562.36	2,562.36	2,651.02	2,742.74	2,837.64	2,935.82

Tabla No. 44. Producción de servicios Alimentos y Bebidas del proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

RESTAURANTE	KILOS POR MES	COSTO UNITARIO POR KILO	COSTO MENSUAL	COSTO TOTAL AÑO 1	COSTO TOTAL AÑO 2	COSTO TOTAL AÑO 3	COSTO TOTAL AÑO 4	COSTO TOTAL AÑO 5
Pollo	100.8	2.30	231.84	2,782.08	2,878.34	2,977.93	3,080.97	3,187.57
Pavo	105	5.00	525.00	6,300.00	6,517.98	6,743.50	6,976.83	7,218.23
Gallina criolla	100.8	2.75	277.20	3,326.40	3,441.49	3,560.57	3,683.76	3,811.22
Tilapia	75.6	4.50	340.20	4,082.40	4,223.65	4,369.79	4,520.98	4,677.41
Legumbres y hortalizas	300	1.50	450.00	5,400.00	5,586.84	5,780.14	5,980.14	6,187.05
Papas	300	0.90	270.00	3,240.00	3,352.10	3,468.09	3,588.08	3,712.23
Frutas de temporada	300	1.50	450.00	5,400.00	5,586.84	5,780.14	5,980.14	6,187.05
Granola	50.4	0.60	30.24	362.88	375.44	388.43	401.87	415.77
TOTAL	1,332.60	19.05	2,574.48	30,893.76	31,962.68	33,068.59	34,212.77	35,396.53
Otros (5%)			128.72	1,544.69	1,598.13	1,653.43	1,710.64	1,769.83
SUMAN				63,332.21	65,523.50	67,790.62	70,136.17	72,562.88

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
SUMA TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	65,894.57	68,174.52	70,533.36	72,973.81	75,498.71

5.1.7 COSTOS TOTALES

Tabla No. 45. Costos Totales del proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

COSTOS DEL PROYECTO						
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
1. Costo de Producción	70,584.53	72,864.48	75,223.32	77,663.77	80,188.67	376,533.77
Costos de Producción de Servicios	65,894.57	68,174.52	70,533.36	72,973.81	75,498.71	353,074.97
Gasto Depreciación Construcciones	4,689.96	4,689.96	4,689.96	4,689.96	4,689.96	23,458.80
2. Costo de Administración	300,948.65	310,925.30	321,241.50	332,092.27	343,318.71	1,608,526.20
Sueldos y Salarios Personal	287,047.61	296,807.23	306,898.68	317,517.37	328,503.47	1,536,774.35
Servicios Básicos	6,000.00	6,207.60	6,422.60	6,644.60	6,874.50	32,149.08
Suministros de Oficina	272.4	281.83	291.58	301.66	312.10	1,459.57
Gastos Depreciación Muebles y Enseres	3,086.64	3,086.64	3,086.64	3,086.64	3,086.64	15,433.20
Gatos de depreciación maquinaria y equipo	3,090.00	3,090.00	3,090.00	3,090.00	3,090.00	15,450.00
Gastos de Depreciación Equipo de computo	1,452.00	1,452.00	1,452.00	1,452.00	1,452.00	7,260.00
3. Costo de Venta	1,625.00	1,706.25	1,791.56	1,881.14	1,975.20	8,979.15
Publicidad	1,625.00	1,706.25	1,791.56	1,881.14	1,975.20	8,979.15
4. Costo Financiero	9,766.85	8,743.25	7,719.65	6,696.05	5,672.45	38,598.25
Intereses Bancarios	9,766.85	8,743.25	7,719.65	6,696.05	5,672.45	38,598.25
SUMAN	382,925.03	394,239.28	405,976.03	418,333.23	431,155.03	2,032,637.37

5.1.8 COSTOS FIJOS Y VARIABLES DEL PROYECTO

Tabla No. 46. Costos fijos y variables del proyecto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

AÑOS						
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
COSTOS FIJOS						
Sueldos personal	287,047.61	296,807.23	306,898.68	317,517.37	328,503.47	1,536,774.35
Depreciación activos fijos	12,318.60	12,318.60	12,318.60	12,318.60	12,318.60	61,593.00
Intereses Bancarios	9,766.85	8,743.25	7,719.65	6,696.05	5,672.45	38,598.25
Servicios básicos	6,000.00	6,207.60	6,422.60	6,644.60	6,874.50	32,149.08
TOTAL COSTOS FIJOS	315,133.06	324,076.60	333,359.53	343,176.62	353,369.02	1,669,114.68
COSTOS VARIABLES						
Suministros de oficina	272.4	281.83	291.58	301.66	312.10	1,459.57
Publicidad	1,625.00	1,706.25	1,791.56	1,881.14	1,975.20	8,979.15
Costo de producción (materia prima)	65,894.57	68,174.52	70,533.36	72,973.81	75,498.71	353,074.97
TOTAL COSTOS VARIABLES	67,791.97	70,162.60	72,616.50	75,156.61	77,786.01	363,513.69
SUMA TOTAL	382,925.03	394,239.28	405,976.03	418,333.23	431,155.03	2,032,637.37

5.1.9 FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Tabla No. 47. Formas de Financiamiento. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

FUENTES Y USO DE FONDOS DEL PROYECTO				
INVERSIÓN	USO DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		RECURSOS PROPIOS	ENTIDAD FINANCIERA	PROVEEDOR
ACTIVOS FIJOS				
Terrenos	85,300.00	-	85,300.00	-
Construcciones	93,800.00	93,800.00	-	-
Equipos de computo	4,400.00	4,400.00	-	-
Muebles y enseres	30,866.00	30,866.00	-	-
Maquinaria y equipos de trabajo	30,900.00	30,900.00	-	-
Utensillos de cocina	981.40	981.40	-	-
Vajilla, cubertería y cristalería	1,113.00	1,113.00	-	-
Lencería	13,068.30	13,068.30	-	-
Materiales trabajo Area geriátrica	640.95	640.95	-	-
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS	261,069.65	175,769.65	85,300.00	-
INVERSIÓN CARGOS DIFERIDOS				
Rótulos y publicidad exterior	25.00	25.00	-	-
Ecuador Tv.	1,300.00	1,300.00	-	-
Gastos de publicidad Inicial	300.00	300.00	-	-
Registro de actividad turística	50.00	50.00	-	-
Licencia de funcionamiento de turismo	50.00	50.00	-	-
Permiso sanitario	25.00	25.00	-	-
Certificado de salud de empleados	130.00	130.00	-	-
Licencia ambiental	40.00	40.00	-	-
Patente	40.00	40.00	-	-
Bomberos	20.00	20.00	-	-
TOTAL DE CARGOS DIFERIDOS	1,980.00	1,980.00	-	-
TOTAL DE INVERSIONES FIJAS	263,049.65	177,749.65	85,300.00	-
CAPITAL DE TRABAJO				
Efectivo	19,231.50	19,231.50	-	-
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO (3 meses)	57,694.50	57,694.50	-	-
TOTAL INVERSIÓN	320,744.15	235,444.15	85,300.00	-

5.2 TABLA DE AMORTIZACIÓN DEL PRESTAMO

Tabla No. 48. Amortización anual del préstamo. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

BANCO DEL PACÍFICO				
TABLA DE AMORTIZACIÓN PRÉSTAMO A LARGO PLAZO				
Monto de préstamo:		85,300.00	Interés anual:	0.12
Plazo:	10 años	120	Interés mensual:	0.01
Años	Pago	Interés	Capital	Saldo
AÑO CERO	-	-	-	85,300.00
AÑO 2014	18,296.85	9,766.85	8,530.00	76,770.00
AÑO 2015	17,273.25	8,743.25	8,530.00	68,240.00
AÑO 2016	16,249.65	7,719.65	8,530.00	59,710.00
AÑO 2017	15,226.05	6,696.05	8,530.00	51,180.00
AÑO 2018	14,202.45	5,672.45	8,530.00	42,650.00
AÑO 2019	13,178.85	4,648.85	8,530.00	34,120.00
AÑO 2020	12,155.25	3,625.25	8,530.00	25,590.00
AÑO 2021	11,131.65	2,601.65	8,530.00	17,060.00
AÑO 2022	10,108.05	1,578.05	8,530.00	8,530.00
AÑO 2023	9,084.45	554.45	8,530.00	0.00
SUMAN	136,906.50	51,606.50	85,300.00	

5.2.1 DEPRECIACIONES DE ACTIVOS FIJOS

Tabla No. 49. Depreciación Activos Fijos. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

DESCRIPCIÓN	VIDA UTIL (años)	PORCENTAJE DE DEPRECIACIÓN	INVERSIÓN	COSTO MENSUAL DE DEPRECIACIÓN	COSTO ANUAL DE DEPRECIACIÓN
Construcción	20	5%	93,800.00	390.83	4,689.96
Muebles y enseres	10	10%	30,866.00	257.22	3,086.64
Maquinaria y Equipo de trabajo	10	10%	30,900.00	257.50	3,090.00
Equipo de computo	3	33%	4,400.00	121.00	1,452.00
TOTAL			159,966.00	1,026.55	12,318.60

5.2.2 INGRESOS PROYECTADOS

Tabla No. 50. Ingresos de área geriátrica y alojamiento. Fuente: J. Zaquinaula, 2013.

PROYECCIÓN INGRESOS POR ÁREA GERIATRICA Y ALOJAMIENTO					
Meses (1)	Demandantes	% Incremento	Incremento	Proyección	PVP inicial
Año 1					125.00
Enero - Diciembre	824.00	0.08	0.69	824.69	103,086.52
Año 2				Precio	131.25
Enero - Diciembre	1,154.00	0.08	0.97	1,154.97	151,589.73
Año 3				Precio	137.81
Enero - Diciembre	1,483.00	0.08	1.25	1,484.25	204,547.61
Año 4				Precio	144.70
Enero - Diciembre	1,813.00	0.08	1.52	1,814.52	262,567.14
Año 5				Precio	151.94
Enero - Diciembre	2,142.00	0.08	1.80	2,143.80	325,725.18
Año 6				Precio	159.54
Enero - Diciembre	2,471.00	0.08	2.08	2,473.08	394,542.61
Año 7				Precio	167.51
Enero - Diciembre	2,801.00	0.08	2.35	2,803.35	469,595.12
Año 8				Precio	175.89
Enero - Diciembre	3,131.00	0.08	2.63	3,133.63	551,166.52

Tabla No. 51. Ingresos por Alimentos y Bebidas. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

PROYECCIÓN INGRESOS A&B					
Meses (1)	Demandantes	% Incremento	Incremento	Proyección	PVP inicial
Año 1					15.00
Enero - Diciembre	824.00	0.08	0.69	824.69	12,370.38
Año 2				Precio	15.75
Enero - Diciembre	1,154.00	0.08	0.97	1,154.97	18,190.77
Año 3				Precio	16.54
Enero - Diciembre	1,483.00	0.08	1.25	1,484.25	24,545.71
Año 4				Precio	17.36
Enero - Diciembre	1,813.00	0.08	1.52	1,814.52	31,508.06
Año 5				Precio	18.23
Enero - Diciembre	2,142.00	0.08	1.80	2,143.80	39,087.02
Año 6				Precio	19.14
Enero - Diciembre	2,471.00	0.08	2.08	2,473.08	47,345.11
Año 7				Precio	20.10
Enero - Diciembre	2,801.00	0.08	2.35	2,803.35	56,351.41
Año 8				Precio	21.11
Enero - Diciembre	3,131.00	0.08	2.63	3,133.63	66,139.98

5.2.3 TOTAL INGRESOS GENERALES

Tabla No. 52. Ingresos totales. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

PROYECCIÓN DE INGRESOS								
Quito - Ecuador								
CONCEPTOS	1	2	3	4	5	6	7	8
ÁREA GERIÁTRICA Y ALOJAMIENTO	103,086.52	151,589.73	204,547.61	262,567.14	325,725.18	394,542.61	469,595.12	551,166.52
A&B	12,370.38	18,190.77	24,545.71	31,508.06	39,087.02	47,345.11	56,351.41	66,139.98
SUMAN	115,456.90	169,780.50	229,093.33	294,075.19	364,812.20	441,887.72	525,946.53	617,306.50

5.2.4 ESTADO DE RESULTADOS

Tabla No. 53. Estado de Resultados Proyectado. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO								
CONCEPTOS	AÑOS							
	1	2	3	4	5	6	7	8
(+) Ingresos venta de servicios	115,456.90	169,780.50	229,093.33	294,075.19	364,812.20	441,887.72	525,946.53	617,306.50
(-) Costo de Produc servicios	65,894.57	68,174.52	70,533.36	72,973.81	75,498.71	78,110.97	80,813.60	83,609.76
Recursos de personal								
Depreciación edificios								
(-) Costo de Ventas	1,625.00	1,706.25	1,791.56	1,881.14	1,975.20	2,073.96	2,177.66	2,286.54
Publicidad								
(=) Utilidad Bruta de Operación	47,937.33	99,899.73	156,768.40	219,220.24	287,338.29	361,702.79	442,955.27	531,410.21
(-) Costo Administrativo	300,948.65	310,925.30	321,241.50	332,092.27	343,318.71	355,197.54	367,487.37	380,202.44
(=) Utilidad Neta de Operación	- 253,011.32	- 211,025.57	- 164,473.10	- 112,872.03	- 55,980.42	6,505.26	75,467.90	151,207.77
(-) Costo Financiero	9,766.85	8,743.25	7,719.65	6,696.05	5,672.45	4,648.85	3,625.25	2,601.65
(=) Utilidad antes de Rep. Utilidades e Imp	- 262,778.17	- 219,768.82	- 172,192.75	- 119,568.08	- 61,652.87	1,856.41	71,842.65	148,606.12
(-) Reparto Utilidades Trabajadores 15%	- 39,416.73	- 32,965.32	- 25,828.91	- 17,935.21	- 9,247.93	278.46	10,776.40	22,290.92
(=) Utilidad antes Impuestos	- 223,361.44	- 186,803.50	- 146,363.83	- 101,632.87	- 52,404.94	1,577.95	61,066.25	126,315.20
(-) Impuesto a la renta 25%	- 55,840.36	- 46,700.88	- 36,590.96	- 25,408.22	- 13,101.23	394.49	15,266.56	31,578.80
(=) Utilid o Pérdida del Ejercicio	- 167,521.08	- 140,102.63	- 109,772.88	- 76,224.65	- 39,303.70	1,183.46	45,799.69	94,736.40

5.2.5 FLUJO DE CAJA

Tabla No. 54. Flujo de Caja Proyectado. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

FLUJO NETO DE CAJA PROYECTADO									
En dólares americanos									
RUBROS	AÑOS								
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8
(+) Ingresos venta de servicios		115,456.90	169,780.50	229,093.33	294,075.19	364,812.20	441,887.72	525,946.53	617,306.50
(-) Costos de Producción		65,894.57	68,174.52	70,533.36	72,973.81	75,498.71	78,110.97	80,813.60	83,609.76
(-) Costos de Administración		300,948.65	310,925.30	321,241.50	332,092.27	343,318.71	355,197.54	367,487.37	380,202.44
(-) Costo de Ventas		1,625.00	1,706.25	1,791.56	1,881.14	1,975.20	2,073.96	2,177.66	2,286.54
(-) Costos Financieros		9,766.85	8,743.25	7,719.65	6,696.05	5,672.45	4,648.85	3,625.25	2,601.65
(=) Utilidad antes Utilid e Imp		-262,778.17	-219,768.82	-172,192.75	-119,568.08	-61,652.87	1,856.41	71,842.65	148,606.12
(-) Reparto de Utilidades 15%		-39,416.73	-32,965.32	-25,828.91	-17,935.21	-9,247.93	278.46	10,776.40	22,290.92
(=) Utilidad antes de Impuestos		-223,361.44	-186,803.50	-146,363.83	-101,632.87	-52,404.94	1,577.95	61,066.25	126,315.20
(-) Impuestos 25%		-55,840.36	-46,700.88	-36,590.96	-25,408.22	-13,101.23	394.49	15,266.56	31,578.80
(=) Utilidad Pérd. neta ejercicio		-167,521.08	-140,102.63	-109,772.88	-76,224.65	-39,303.70	1,183.46	45,799.69	94,736.40
(+) Depreciaciones		12,318.60	12,318.60	12,318.60	12,318.60	12,318.60	12,318.60	12,318.60	12,318.60
(-) Inversión en equipos computo	-4,400.00								
(-) utensillos de cocina	-981.40								
(-) Vajilla, cubertería y cristalería	-1,113.00								
(-) Lencería	-13,068.20								
(-) materiales de trabajo área geriátrica	-640.95								
(-) Inversión en muebles y enseres	-30,866.00								
(-) Inversión en construcciones	-93,800.00								
(-) Inversión en maquinaria y equipos	-30,900.00								
(-) Inversión en Capital de Trabajo	-57,694.50								
(+) Préstamo	85,300.00								
(-) Cuotas de amortización Préstamo		18,296.85	17,273.25	16,249.65	15,226.05	14,202.45	13,178.85	12,155.25	11,131.65
FLUJO NETO DE CAJA	-148,164.05	-173,499.33	-145,057.28	-113,703.93	-79,132.10	-41,187.55	323.21	45,963.04	95,923.35

5.2.6 BALANCE GENERAL DEL PROYECTO

Tabla No. 55. Balance General Projectado. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

BALANCE GENERAL PROYECTADO									
ACTIVO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8
CORRIENTE	-148,164.05	-341,020.41	-285,159.90	-223,476.80	-155,356.75	-80,491.26	1,506.67	91,762.72	190,659.76
Caja	-148,164.05	-173,499.33	-145,057.28	-113,703.93	-79,132.10	-41,187.55	323.21	45,963.04	95,923.35
Bancos		-167,521.08	-140,102.63	-109,772.88	-76,224.65	-39,303.70	1,183.46	45,799.69	94,736.40
FIJO EXISTENTE MÁS AMPLIACIONES	249,340.40	236,774.30	224,208.20	211,642.10	201,056.00	188,984.90	258,588.80	176,970.20	152,771.60
Terrenos	85,300.00	85,300.00	85,300.00	85,300.00	85,300.00	85,300.00	85,300.00	85,300.00	85,300.00
Construcciones	93,800.00	93,800.00	93,800.00	93,800.00	93,800.00	93,800.00	93,800.00	93,800.00	93,800.00
(-)Depreciación Acumulada (5% anual)		-4,689.96	-9,379.92	-14,069.88	-18,759.84	-23,449.80	-28,139.76	-32,829.72	-37,519.68
Muebles y enseres	30,866.00	30,866.00	30,866.00	30,866.00	30,866.00	30,866.00	30,866.00	30,866.00	30,866.00
(-)Depreciación Acumulada (10% anual)		-3,086.64	-6,173.28	-9,259.92	-12,346.56	-15,433.20	-18,519.84	-21,606.48	-24,693.12
Maquinaria y equipos	30,900.00	30,900.00	30,900.00	30,900.00	30,900.00	30,900.00	30,900.00	30,900.00	30,900.00
(-)Depreciación Acumulada (10% anual)		-3,090.00	-6,180.00	-9,270.00	-12,360.00	-15,450.00	-18,540.00	-21,630.00	-24,720.00
Equipos de computo	4,400.00	4,400.00	4,400.00	4,400.00	4,400.00	4,400.00	4,400.00	4,400.00	4,400.00
(-)Depreciación Acumulada (33% anual)		-1,452.00	-2,904.00	-4,356.00	-5,808.00	-7,260.00	-8,712.00	-10,164.00	-11,616.00
Lencería	13,068.20	13,068.20	13,068.20	13,068.20	13,068.20	13,068.20	13,068.20	13,068.20	13,068.20
Materiales de área geriátrica	640.95	640.95	640.95	640.95	640.95	640.95	640.95	640.95	640.95
Utensillos de cocina	981.40	981.40	981.40	981.40	981.40	981.40	981.40	981.40	981.40
Vajilla cubertería y cristalería	1,113.00	1,113.00	1,113.00	1,113.00	1,113.00	1,113.00	1,113.00	1,113.00	1,113.00
DIFERIDOS	1,980.00	1,980.00	1,980.00	1,980.00	1,980.00	1,980.00	1,980.00	1,980.00	1,980.00
Amortización acumulada		-247.50	-495.00	-742.50	990.00	1,237.50	83,160.00	13,860.00	1,980.00
TOTAL ACTIVO	101,176.35	-104,246.11	-60,951.70	-11,834.70	45,699.25	108,493.64	260,095.47	268,732.92	343,431.36
PASIVO	85,300.00	5,580.47	21,456.44	40,243.58	64,229.40	90,102.83	201,217.51	165,238.73	191,000.46
CORRIENTE	0.00	-71,189.53	-46,783.56	-19,466.42	13,049.40	47,452.83	167,097.51	139,648.73	173,940.46
Cuentas por pagar		24,067.56	32,882.64	42,953.45	56,392.83	69,801.99	166,424.56	113,605.77	120,070.74
Pago Utilidades 15% trabajadores		-39,416.73	-32,965.32	-25,828.91	-17,935.21	-9,247.93	278.46	10,776.40	22,290.92
Impuesto a la Renta		-55,840.36	-46,700.88	-36,590.96	-25,408.22	-13,101.23	394.49	15,266.56	31,578.80
NO CORRIENTE	85,300.00	76,770.00	68,240.00	59,710.00	51,180.00	42,650.00	34,120.00	25,590.00	17,060.00
Largo Plazo Prest. Bancario	85,300.00	76,770.00	68,240.00	59,710.00	51,180.00	42,650.00	34,120.00	25,590.00	17,060.00
PATRIMONIO	57,694.50	-109,826.58	-82,408.13	-52,078.38	-18,530.15	18,390.80	58,877.96	103,494.19	152,430.90
Capital	57,694.50	57,694.50	57,694.50	57,694.50	57,694.50	57,694.50	57,694.50	57,694.50	57,694.50
Utilidades o pérdidas del ejercicio		-167,521.08	-140,102.63	-109,772.88	-76,224.65	-39,303.70	1,183.46	45,799.69	94,736.40
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	142,994.50	-104,246.11	-60,951.69	-11,834.80	45,699.25	108,493.63	260,095.47	268,732.92	343,431.36

5.2.7 PUNTO DE EQUILIBRIO

La fórmula a utilizar para determinar el punto de equilibrio será de la siguiente manera:

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

$$PE = \frac{1,669,114.68}{1 - \frac{2,032,637.37}{617,306.50}}$$

$$PE = \frac{1,669,114.68}{2.292752255}$$

$$PE = 727,996.09$$

El punto de equilibrio nos indica que el valor que se debe vender anualmente en la hostería propuesta es de 727,996.09 dólares americanos, si la venta anual supera esta cifra, se genera utilidades. Pero si su venta es menor a esta cifra anualmente, solo generara pérdidas.

5.2.8 VALOR ACTUAL NETO (VAN)

La siguiente fórmula es la que se utiliza a continuación para determinar la presente tabla.

$$VAN = I_0 + \frac{FC_1}{(1+k)^n}$$

I₀= Inversión inicial

FC= Flujo de caja

K= tasa de actualización

n= Número de años

Tabla No. 56. Valor Actual Neto. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

VALOR ACTUAL NETO DEL PROYECTO				
TASA DE ACTUALIZACIÓN: 1%				
AÑOS	FLUJO DE CAJA	VALOR ACTUAL	FLUJO DEL EFECTIVO NETO DESCONTADO	
0	- 148,164.05	- 148,164.05	- 148,164.05	
1	- 173,499.33	- 171,781.51	- 319,945.56	
2	- 145,057.28	- 143,621.07	- 463,566.63	
3	- 113,703.93	- 112,578.15	- 576,144.78	
4	- 79,132.10	- 78,348.61	- 654,493.40	
5	- 41,187.55	- 40,779.75	- 695,273.15	
6	323.21	320.01	- 694,953.14	
7	45,963.04	45,507.96	- 649,445.18	
8	95,923.35	94,973.61	- 554,471.56	
TOTAL		-	554,471.56	

5.2.9 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

Tabla No. 57. Tasa Interna de Retorno. Elaborado por: J. Zaquinaula, 2013.

TASA INTERNA DE RETORNO				
AÑOS	FLUJO DE CAJA	VALOR ACTUAL (1%)	VALOR ACTUAL (30%)	
0	- 148,164.05	- 148,164.05	- 148,164.05	
1	- 173,499.33	- 171,781.51	- 132,139.63	
2	- 145,057.28	- 143,621.07	- 84,982.88	
3	- 113,703.93	- 112,578.15	- 51,241.76	
4	- 79,132.10	- 78,348.61	- 27,432.03	
5	- 41,187.55	- 40,779.75	- 10,983.17	
6	323.21	320.01	66.30	
7	45,963.04	45,507.96	7,252.44	
8	95,923.35	94,973.61	11,642.77	
TOTAL		-	694,953.14	- 454,877.22

- Fórmula= Valor actual (1%) – Valor actual (30%)
- $-694,953.14 - (-454,877.22) = -240,075.92$
- $-694,953.14 / -240,075.92 = 2,894$
- $2,894 \times 39 = 112.866$
- $112.866 + 1 = 113.86$

5.3 PERIODO DE RECUPERACIÓN

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

$$\text{PRI} = \frac{1}{113.86}$$

$$\text{PRI} = 8.78$$

Tal como se puede apreciar, el período de recuperación de lo invertido está proyectado entre los 8 y 9 años.

5.4 CONCLUSIONES

- Para la ejecución del proyecto se realiza un préstamo solo para el pago del terreno, el cual, es de fácil pago. La hostería puede costear ese pago gracias a los ingresos que percibirá cada año, tal como lo demuestra el flujo de caja.
- La parroquia Atahualpa contará con un establecimiento hotelero único, brindando servicios específicos para el mercado meta propuesto.
- Las personas de La tercera edad tendrán un sitio de distracción para ellos, único en la ciudad y en la parroquia. Ya que cabe recalcar, esto es una hostería y no un centro geriátrico.
- Durante la encuesta se pudo determinar que los turistas tanto extranjeros como ecuatorianos, están totalmente de acuerdo en la creación de una hostería con el mercado propuesto y los servicios ofrecidos.
- Gracias a la creación de este proyecto, los habitantes de la parroquia pueden crear sus propios negocios, en otras palabras, re activará la economía de la parroquia, en cuanto a Turismo.

5.5 RECOMENDACIONES

- Se debe seguir buscando nuevas estrategias de competencia, ser más innovadores, y ofrecer servicios de calidad para que nuestros competidores no causen daños económicos en los márgenes de ventas proyectados.
- Es prescindible el que los habitantes de la parroquia puedan tener participación durante la construcción del mencionado proyecto.
- Quito Turismo y Ministerio de Turismo deben ser los principales impulsores de dichas innovaciones, ayudando con promocionar al mercado, tanto nacional como internacional, las nuevas ideas de beneficio económico tanto a nivel macro, meso y micro, que puede generar el proyecto.
- Se deben realizar nuevos proyectos, identificando los mercados de buen potencial turístico, y percibir ingresos de mercados que tienen necesidades de esparcimiento y recreación, o necesidades especiales como en este caso las personas de la tercera edad.
- En los futuros años está proyectado un crecimiento en cuanto a la llegada de huéspedes del target propuesto, por lo cual la hostería debe ir ampliando sus instalaciones, y gracias a ello generará más ingresos económicos.
- En los próximos años se pueden crear programas de visitas a los atractivos que posee la parroquia, con esto se brinda un nuevo servicio para aquellos huéspedes que gustan de salir a conocer nuevos sitios.

- Las estrategias que se muestran en el cuadro de valoración FODA, son esenciales para establecer nuevas ideas de innovación, o implementar otros valores agregados para seguir haciendo única la hostería.

5.6 BIBLIOGRAFÍA

FUENTES IMPRESAS

- ✓ Berger, k. 2006. *Psicología del Desarrollo Adultez y Vejez*. España. Editorial Médica Panamericana.
- ✓ Calero, M.D. 2003. *La utilidad de los programas de estimulación cognitiva en personas mayores*. Revista geriátrica. Madrid – España.
- ✓ Cisneros, C. 2009. *La Floricultura Como Alternativa Para El Agroturismo en la Parroquia Tabacundo, cantón Pedro Moncayo: Propuesta de Implementación de una Hostería*. Trabajo de Titulación. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Escuela de Hotelería y Turismo. Quito
- ✓ Downing, G., Kent, A. 1972. *The Massage Book*. Barcelona. Editorial Pomaire, S.A.
- ✓ Galarza, C. (2010). *Módulo de Hostelería Sustentable*. Universidad Iberoamericana del Ecuador. Escuela de Hotelería. Octavo Nivel. Módulo no Publicado.
- ✓ Gallego, F. 2002. *Diccionario de Hostelería*. España. Paraninfo.
- ✓ Gallego, J., R. Peyrolón. 2009. *Diccionario de Hostelería*. España. Thomson Editores Spain Paraninfo.
- ✓ Kastenbaun, R. 1980. *Vejez Años de Plenitud*. México. Harla S.A de C.V.
- ✓ Lengua Española. 2010. *Diccionario Ilustrado Océano*. España. MMI Océano Grupo Editorial.
- ✓ Lickorish, L., C. Jenkins. 2002. *Una Introducción al Turismo*. España. Editorial Síntesis.
- ✓ Ministerio de Turismo, *Plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para Ecuador*, Quito – Ecuador.
- ✓ Montalvo, N. (2010). *Aquicito: Guía Turística de las Parroquias del Distrito Metropolitano de Quito, Quito Turismo 2010*. Quito. Grupo Impresor.
- ✓ Nassir Sapag Chain y Reinaldo (2003), *“Preparación y Evaluación de Proyectos”*, cuarta edición, Editorial Mc. Graw Hill.
- ✓ Romero Carla. *Entrevista. Por: Jhonny Zaquinaula*. Escrita. Quito, 23 de julio de 2012.

- ✓ Torre, de la F. 1982. *Administración Hotelera*. México. Editorial Trillas S.A de C.V.
- ✓ Torre de la, F. 1997. *Introducción al estudio del Turismo*. México D.F. Compañía Editorial Continental, S.A de C.V.

5.6.1 FUENTES VIRTUALES:

- ✓ http://www.quito-turismo.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=54&Itemid=69. Fecha de Consulta: el 08 – 07 – 2011
- ✓ http://joyasdequito.com/index.php?option=com_content&task=view&id=42&Itemid=47. Fecha de consulta: 06 – 07 – 2011
- ✓ http://es.wikipedia.org/wiki/Evaluaci%C3%B3n_de_impacto_ambiental. Fecha de consulta: 07-01-2012.
- ✓ [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mapa_Parroquia_Atahualpa_\(Quito\).svg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mapa_Parroquia_Atahualpa_(Quito).svg). Fecha de consulta: 07 – 01 – 2012.
- ✓ http://es.wikipedia.org/wiki/Aguas_residuales. Fecha de consulta: 07-01-2012.
- ✓ [http://www.ambiente.gob.ec/proyectos/userfiles/51/file/turismo/REGLAMENTO\(2\).pdf](http://www.ambiente.gob.ec/proyectos/userfiles/51/file/turismo/REGLAMENTO(2).pdf). Fecha de consulta: 10 – 01 - 2012.
- ✓ <http://www.centroresidencialtalavera.com>. Fecha de Consulta: 28 – 03 – 2012.
- ✓ http://www.quito-turismo.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=107&Itemid=116. Fecha de consulta: 19 – 01- 2012
- ✓ <http://www.quito.gob.ec/la-ciudad/sesenta.html>. Fecha de consulta: 28 – 08 – 2012.
- ✓ http://www.efemerides.ec/1/junio/ley_del_anciano.htm. Fecha de consulta: 15 – 12 – 2012.

ANEXOS

ANEXO 1

Fotografía No. 1. Parque Central e Iglesia de la parroquia Atahualpa.

Fuente: J. Zaquinaula



ANEXO 2

Fotografía No. 2. Campo Santo Parroquia Atahualpa.

Fuente: J. Zaquinaula



ANEXO No. 3

Fotografía No. 3. Iglesia de la Parroquia Puellaro

Fuente: J. Zaquinaula



ANEXO No. 4

Fotografía No. 4. Iglesia de la Parroquia Perucho

Fuente: J. Zaquinaula



ANEXO No. 5

Fotografía No. 5. Parque central de la Parroquia Perucho

Fuente: J. Zaquinaula



ANEXO No. 6

Fotografía No. 6. Estado de la vía de acceso a la parroquia Atahualpa

Fuente: J. Zaquinaula



ANEXO No. 7

Fotografía No. 7. Terreno propuesto, para el emplazamiento

Fuente: J. Zaquinaula



ANEXO No. 8

Gráfico No. 11. Habitación 2 pax. (11,25 MT²)

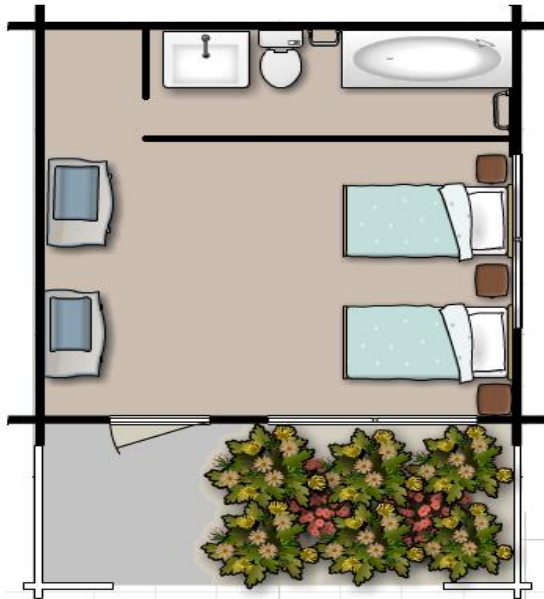
Elaborado por: Ing. Esteban Moscoso



ANEXO No. 9

Gráfico No. 12. Habitación 2 pax. (33,75 MT²)

Elaborado por: Ing. Esteban Moscoso



ANEXO No. 10

Gráfico No. 13. Área de Restaurante, Bar y Bodega. (122 MT²)

Elaborado por: Ing. Esteban Moscoso



ANEXO No. 11

Gráfico No. 14. Área de Administración y Recepción. (30 MT²)

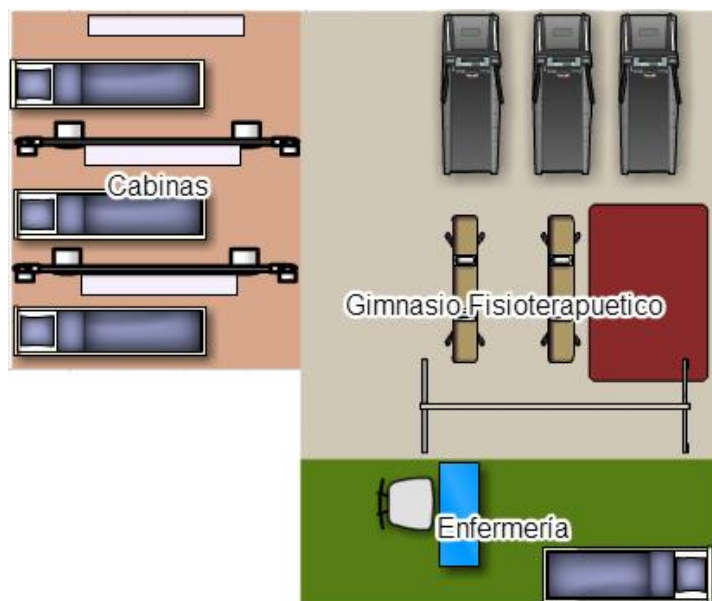
Elaborado por: Ing. Esteban Moscoso



ANEXO No. 12

Gráfico No. 15. Área Geriátrica. (44.5 MT²)

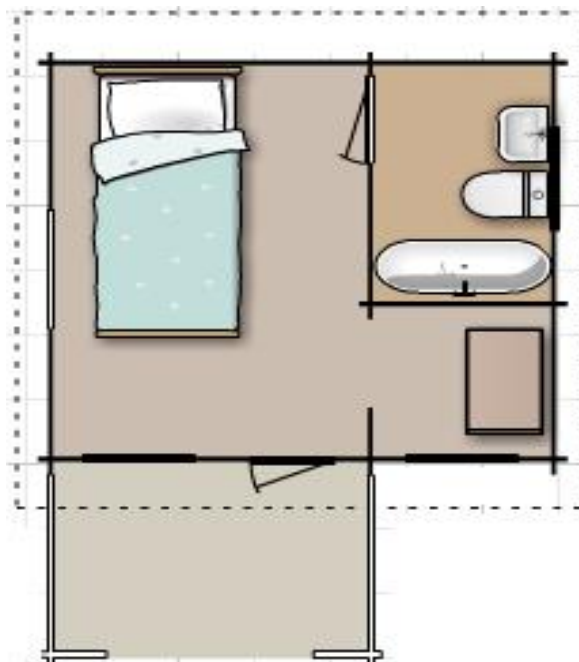
Elaborado por: Ing. Esteban Moscoso



ANEXO No. 13

Gráfico No. 16. Cabaña Guardianía (10 MT2)

Elaborado por: Ing. Esteban Moscoso



ANEXO No. 14

Gráfico No. 17. Bodega y Lavandería (15 MT2)

Elaborado por: Ing. Esteban Moscoso

