

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR**

**ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS**

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

**REHABILITACIÓN ADMINISTRATIVA Y OPERATIVA DE LA HOSTERÍA  
PARCALOMA, PARROQUIA YARUQUÍ, QUITO.**

Paulina Rocío Alarcón Arteaga.

**DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Ing. Marlene Arcos.

Quito, Ecuador.

Octubre, 2012.

## **CERTIFICADO DE APROBACIÓN**

*Certifico haber revisado el presente trabajo de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR, de Quito; por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.*

.....  
**Ing. Marlene Arcos Romo**  
**C.C: N.- 171644483-9**  
**Quito, 2 de octubre de 2012**

## **AUTORÍA**

*Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Graduación o de Titulación “REHABILITACIÓN ADMINISTRATIVA Y OPERATIVA DE LA HOSTERÍA PARCALOMA, PARROQUIA YARUQUÍ, QUITO”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora del presente trabajo de investigación.*

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

.....  
**Paulina Rocío Alarcón Arteaga**  
**C.C: N.- 1720628096-4**  
**Quito, 2 de octubre de 2012**

## **AGRADECIMIENTOS**

*Quiero comenzar agradeciendo a Dios por todo lo bueno que recibo cada día, por darme la fortaleza suficiente para luchar por mis objetivos y seguir superándome cada día.*

*A mis padres, por todos los sacrificios que han hecho por darme una educación digna y también por enseñarme los valores humanos que ahora me permiten ser una mujer de bien. Agradezco a mi hermano por todo el apoyo que me ha brindado y por toda la paciencia que ha tenido cuando ha sido de acompañarme a todos los lugares que he tenido que visitar.*

*No puedo dejar de dar las gracias a todos los familiares, amigos y profesores que han estado conmigo a lo largo de todos mis estudios profesionales, así como también a todo el personal que forma parte de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, simplemente les digo muchas gracias por haberme enseñado todo lo que sé ahora y sé que en muchas de las ocasiones derramé lágrimas, pero ahora esas lágrimas se convierten en triunfos y sueños que se comienzan a hacer realidad.*

**PAULINA ALARCÓN.**

## **DEDICATORIA**

*Dedico este trabajo a mis padres y hermano por darme su apoyo incondicional, por tener toda la paciencia del mundo y por soportar tantas horas de espera mientras realizaba los trabajos de investigación.*

*También dedico éste proyecto a mis tíos Marcelo, Rodrigo y Elsa por su apoyo y constante asesoramiento a lo largo de toda mi vida, así como también por el inmenso amor que siempre me han brindado.*

**PAULINA ALARCÓN.**

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS INTRODUCCIÓN

1. Resumen .....	2
2. El Tema .....	3
3. Planteamiento del problema .....	3
4. Delimitación del problema .....	3
• Delimitación del tiempo	
• Delimitación espacial	
5. Justificación .....	3
6. Enunciado del problema .....	4
7. Objetivos.....	5
• Objetivo general	
• Objetivos específicos	

### CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO

1.1. Turismo y Hotelería como concepto .....	6
1.2. Clasificación de las hosterías .....	7
1.2.1. Nomenclatura.....	10
1.3. Compañías anónimas.....	10
1.4. Metodología.....	12
1.4.1. Tipo de investigación .....	12
1.4.2. Métodos .....	12
1.5. Instrumentos de recolección de datos .....	13
1.6. Definiciones operacionales.....	14

### CAPÍTULO II GENERALIDADES DEL PROYECTO

2.1. Características del Cantón Quito.....	16
2.2. Características de la parroquia de Yaruquí .....	18

### CAPÍTULO III ESTUDIO DE MERCADO

3.1. Segmentación de mercado.....	26
3.2. Universo de estudio.....	27
3.3. Tamaño de la muestra.....	28
3.4. Modelo de encuesta .....	30
3.5. Resultado de encuestas .....	31
3.6. Perfil del consumidor .....	41
3.7. Análisis de la oferta actual.....	41
3.7.1. Análisis de la competencia .....	42

## CAPÍTULO IV PROPUESTA

4.1.	Antecedentes históricos de la hostería.....	57
4.2.	Estudio técnico .....	57
4.3.	Requisitos para la constitución legal de la Hostería Parcaloma S.A. ....	58
4.4.	Requisitos para la apertura y funcionamiento .....	58
4.5.	Categorización .....	59
4.6.	Estructura organizacional interna .....	59
	• Misión .....	60
	• Visión.....	60
	• Filosofía.....	60
4.7.	Análisis FODA .....	60
4.8.	Organigrama estructural.....	62
4.9.	Organigrama funcional .....	63
4.10.	Áreas operativas .....	64
4.11.	Productos y servicios ofertados al público.....	66
4.12.	Ciclo de operación.....	69
4.13.	Cálculo del personal por áreas .....	69
4.14.	Perfil profesional del personal .....	72
4.15.	Plan de mercadeo .....	79
	• Estrategia diferenciada.....	79
	• Estrategia de posicionamiento .....	79
4.16.	Marketing mix .....	81
4.17.	Presupuesto de inversión y financiamiento .....	88
	• Inversiones .....	88
	• Financiamiento .....	101
4.18.	Presupuesto de costos e ingresos .....	101
	• Cálculo de los costos.....	101
	• Costos totales del proyecto .....	104
4.19.	Presupuesto de ingresos.....	105
4.20.	Ingresos totales .....	118
4.21.	Evaluación económica - financiera .....	119
4.22.	Punto de equilibrio.....	120
4.23.	Valor Actual Neto (VAN) .....	122
4.24.	Tasa Interna de Retorno (TIR) .....	123
4.25.	Período de recuperación de la inversión .....	124

## CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.	Conclusiones .....	125
5.2.	Recomendaciones .....	127
	ANEXOS .....	128
	BIBLIOGRAFÍA .....	151

## ÍNDICE DE TABLAS, GRÁFICOS Y FOTOGRAFÍAS TABLAS

Tabla No. 1. Segmentación de mercado.....	26
Tabla No. 2. Arribos de turistas extranjeros al Aeropuerto Mariscal Sucre .....	27
Tabla No. 3. Llegadas hoteleras de no residentes y arribos internacionales de turistas período 2011 .....	28
Tabla No. 4. Oferta actual .....	42
Tabla No. 5. Tarifas de servicios adicionales .....	69
Tabla No. 6. Fijación de precios.....	82
Tabla No. 7. Elaboración de receta estándar .....	83
Tabla No. 8. Implementación de área de recreación.....	89
Tabla No. 9. Maquinaria y equipo .....	89
Tabla No. 10. Vehículo.....	90
Tabla No. 11. Muebles y enseres.....	91
Tabla No. 12. Utensilios de cocina.....	92
Tabla No. 13. Equipos de oficina .....	93
Tabla No. 14. Cristalería, vajilla y cubertería.....	94
Tabla No. 15. Lencería.....	95
Tabla No. 16. Uniformes .....	96
Tabla No. 17. Gastos legales .....	96
Tabla No. 18. Gastos de marketing.....	97
Tabla No. 19. Gasto administrativo .....	97
Tabla No. 20. Servicios básicos .....	98
Tabla No. 21. Capital de trabajo.....	99
Tabla No. 22. Inversión total .....	100
Tabla No. 23. Aporte de socios capitalistas .....	101
Tabla No. 24. Mano de obra directa.....	102
Tabla No. 25. Mano de obra indirecta .....	103
Tabla no. 26. Seguro de vehículo .....	103
Tabla No. 27. Mantenimiento y reparaciones.....	103
Tabla No. 28. Depreciaciones de activos.....	104
Tabla No. 29. Costos totales .....	104
Tabla No. 30. Ingresos mensuales por alojamiento .....	105
Tabla No. 31. Ingresos anuales por alojamiento .....	106
Tabla No. 32. Ingresos mensuales por restaurante .....	106
Tabla No. 33. Ingresos anuales por restaurante .....	107
Tabla No. 34. Ingresos mensuales por lavandería.....	107
Tabla No. 35. Ingresos anuales por lavandería .....	108
Tabla No. 36. Ingresos mensuales por camping .....	109
Tabla No. 37. Ingresos anuales por camping.....	109
Tabla No. 38. Ingresos mensuales por SPA .....	110
Tabla No. 39. Ingresos anuales por SPA .....	110
Tabla No. 40. Ingresos mensuales por alquiler de caballos.....	111
Tabla No. 41. Ingresos anuales por alquiler de caballos.....	111
Tabla No. 42. Ingresos mensuales por alquiler de bicicletas .....	112
Tabla No. 43. Ingresos anuales por alquiler de bicicletas .....	112



Tabla No. 44. Ingresos mensuales por deportes extremos .....	113
Tabla No. 45. Ingresos anuales por deportes extremos.....	113
Tabla No. 46. Ingresos mensuales por servicio de cuidado de niños .....	114
Tabla No. 47. Ingresos anuales por servicio de cuidado de niños .....	114
Tabla No. 48. Ingresos mensuales por transfer .....	115
Tabla No. 49. Ingresos anuales por transfer .....	115
Tabla No. 50. Ingresos mensuales por uso de instalaciones (tarifa adultos) .	116
Tabla No. 51. Ingresos anuales por uso de instalaciones (tarifa adultos) .....	116
Tabla No. 52. Ingresos mensuales por uso de instalaciones (tarifa niños) ....	117
Tabla No. 53. Ingresos anuales por uso de instalaciones (tarifa niños) .....	117
Tabla No. 54. Ingresos totales .....	118
Tabla No. 55. Estado de Situación Inicial.....	119
Tabla No. 56. Estado de Resultados Proyectado.....	120
Tabla No. 57. Flujo de Caja Proyectado .....	121
Tabla No. 58. Valor Actual Neto (VAN) .....	123
Tabla No. 59. Tasa Interna de Retorno (TIR) .....	123

## FOTOGRAFÍAS

Fotografía No. 1. Atardecer en Quito .....	17
Fotografía No. 2. Iglesia Parroquial de Yaruquí .....	23
Fotografía No. 3. Pirámide de Oyambaro .....	24
Fotografía No. 4. Gruta del Divino Niño .....	25
Fotografía No. 5. Piscina Hostería San Alfonso .....	43
Fotografía No. 6. Habitación doble Hostería San José .....	46
Fotografía No. 7. Salón de eventos Hostería Pukará .....	49
Fotografía No. 8. Área de alojamiento Hostería Rincón de Puenbo.....	51
Fotografía No. 9. Hostería Mi Huasipungo .....	54

## GRÁFICOS

Gráfico No. 1. Mapa Parroquial de Pichincha .....	19
Gráfico No. 2. Lugar de origen de turistas .....	31
Gráfico No. 3. Género .....	32
Gráfico No. 4. Rangos de edades de turistas.....	32
Gráfico No. 5. Ocasiones para descanso.....	33
Gráfico No. 6. Grupos de viaje .....	34
Gráfico No. 7. Frecuencia de viajes .....	34
Gráfico No. 8. Contacto con la naturaleza .....	35
Gráfico No. 9. Servicios a ofrecer .....	36
Gráfico No. 10. Actividades Recreativas.....	37
Gráfico No. 11. Información Turística.....	38
Gráfico No. 12. Cercanía al nuevo Aeropuerto .....	39
Gráfico No. 13. Costo por hospedaje .....	40

Gráfico No. 14. Área de implementación y distribución.....	65
Gráfico No. 15. Antiguo logotipo de Hostería El Prado .....	79
Gráfico No. 16. Nuevo logotipo .....	80
Gráfico No. 17. Prototipo de anuncio en vallas .....	86
Gráfico No. 18. Prototipo de hojas volantes .....	87

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo No. 1. Fotografías .....	129
Anexo No. 2. Proformas .....	131
Anexo No. 3. Documentación.....	136
Anexo No. 4. Planos arquitectónicos.....	143
Anexo No. 5. Carta de Menú .....	147
Anexo No. 6. Publicidad en Revista la Familia .....	149
Anexo No. 7. Página web .....	150

## RESUMEN

El presente trabajo de titulación, tiene como objetivo principal la rehabilitación de la Hostería y Club de Tiro EL PRADO, el cual ha permanecido sin ser utilizado como tal desde el año 2000 y que en la actualidad es una hacienda familiar. Contando con esta infraestructura, la idea es aprovechar la oportunidad y proponer la implementación de los servicios necesarios para su reapertura; para lo cual el cambio de razón social sería el primer paso a darse.

El nombre sugerido sería HOSTERÍA PARCALOMA, la razón de este cambio se lo realiza con la finalidad de dar realce a la ubicación geográfica en que se encuentra; además, porque en la antigüedad el sector era conocido con este nombre que en la lengua quichua el término “*parcu*” significa acequia de agua. También es importante mencionar que por encontrarse inactiva el nombre de EL PRADO fue utilizado por otro establecimiento ubicado en la ciudad de Ibarra.

Con la apertura del nuevo Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre del Distrito Metropolitano de Quito, se considera que es el momento oportuno de una reapertura, ya que la cercanía al mismo sería una de las mayores fortalezas con las que cuenta este proyecto para su estabilidad en el campo hotelero.

La metodología utilizada para la realización de este proyecto, ha sido la investigación documentada, por medio de la cual, se obtuvo toda la información requerida, también se aplicó la investigación de campo para el análisis de la competencia existente en el Valle de Tumbaco y en las parroquias cercanas a Yaruquí. Además, se pudo apreciar que el sector necesita de mayor oferta de servicios hoteleros de óptima calidad, ya que existe una falencia en la oferta de este tipo establecimientos, puesto que los ya existentes en la actualidad no cubren a cabalidad las expectativas de los clientes.

Con el análisis económico y financiero, se logró establecer que con la inversión necesaria para llevar a cabo el proyecto, el mismo va a tener rentabilidad y ganancia luego de sus primeros años de operación en el mercado competitivo. Por tal razón, se recomienda ejecutar este proyecto en Yaruquí, ya que con él se contribuirá al desarrollo de la parroquia y de este modo se abrirán fuentes de trabajo para los lugareños; además, con la apertura de la hostería se realizarán proyectos de desarrollo comunitario como son: capacitación, mejoramiento de su estilo de vida y llamar la atención de las autoridades tanto de la parroquia como del Distrito Metropolitano de Quito para el mejoramiento de todos los servicios básicos.

**Palabras claves:** Rehabilitación, análisis de la competencia, servicios hoteleros, mercado competitivo.

## INTRODUCCIÓN

### 1. EL TEMA

Reestructuración administrativa y operativa de la Hostería Parcaloma, Parroquia Yaruquí, Quito.

### 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Parcaloma, al no estar enfocada directamente a la actividad turística – hotelera no cuenta con los servicios requeridos y personal calificado que se necesita para su funcionamiento, lo cual le impide ser conocida en el mercado interno y externo, y de esta forma poder brindar un servicio acorde a los requerimientos del turista.

### 3. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

- DELIMITACIÓN DEL TIEMPO

Para la ejecución del trabajo de titulación se ha establecido un tiempo máximo de un año, una vez designado el director de tesis y aprobado el respectivo plan de trabajo.

- DELIMITACIÓN ESPACIAL

El trabajo de titulación se lo desarrollará en la Hacienda EL PRADO (nombre actual), misma que se encuentra ubicada en la parroquia de Yaruquí, en el nororiente de la ciudad de Quito.

### 4. JUSTIFICACIÓN

Parcaloma, en sus inicios funcionó bajo otra razón social cuyo nombre fue Hostería y Club de Tiro EL PRADO, se la construyó con el propósito de ser un centro de entrenamiento y perfeccionamiento del deporte de tiro práctico, por lo que desde su inauguración hasta el día de hoy no se ha destinado para la

actividad turística; ocasionalmente se la utiliza para llevar a cabo programas eventuales que realiza el Grupo LAAR CIA. Ltda. (*Grupo de empresas dedicadas a la seguridad privada y servicio de Courier*). En tal razón, es necesario plantear un proyecto de reestructuración de sus instalaciones y sistema operativo que genere un incremento de la oferta y demanda de los servicios hoteleros que ofrecerá para convertirse en hostería.

Con la cercanía al nuevo Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre de Quito, el mismo que será inaugurado en los próximos meses y el que se encuentra ubicado en la parroquia de Tababela a escasos 6 km de Yaruquí, se convierte en una de las principales oportunidades de éxito para éste proyecto debido a la llegada masiva de turistas nacionales y extranjeros; el sector además de contar con una gran publicidad, se convertiría en atractivo potencial, ya que sería un sitio estratégico de alojamiento ya que en el área existen pocos establecimientos hoteleros que ofrezcan un servicio de calidad.

## 5. ENUNCIADO DEL PROBLEMA

En función de la construcción de nuevo Aeropuerto de Quito en la parroquia Tababela, muy cercana a Yaruquí, se ha propuesto la rehabilitación de las instalaciones de la Hostería Parcaloma, razón por la cual para efectos de la presente investigación se plantean las siguientes preguntas directrices:

- ¿El nuevo aeropuerto impulsará el turismo en las parroquias aledañas a la zona?
- ¿La parroquia de Yaruquí cuenta con proyección turística?

- ¿Las instalaciones de la Hostería Parcaloma, cuentan con la capacidad necesaria para satisfacer la demanda turística que existirá en la zona por la llegada de turistas nacionales y extranjeros?
- ¿Qué tipo de servicios se ofrecerá para satisfacer las necesidades de los turistas?

## 6. OBJETIVOS

- OBJETIVO GENERAL

Diseñar una propuesta técnica de rehabilitación administrativa y operativa para la Hostería Parcaloma, basada en estándares hoteleros de calidad.

- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Analizar las condiciones actuales en las que se encuentra la Hostería Parcaloma.
2. Diseñar un plan operativo y administrativo para la puesta en marcha de la Hostería Parcaloma, con la implementación y/o mejoramiento de servicios básicos hoteleros (alojamiento, restaurante, transporte) y complementarios (áreas recreativas y deportivas, club ecuestre, sauna, turco, piscina, deportes alternativos).

# CAPÍTULO I

## MARCO TEÓRICO

En este capítulo se darán breves definiciones acerca de Turismo y Hotelería, también se mostrará la clasificación de los establecimientos hoteleros en Ecuador; y además, se especificarán cuáles son los aspectos legales que se deben tomar en cuenta para la constitución de una empresa hotelera.

### 1.1. TURISMO Y HOTELERÍA COMO CONCEPTO

Para alcanzar resultados específicos en cuanto a la solución del problema planteado en la presente investigación, es necesario entenderlo desde el punto de vista teórico, partiendo de lo general a lo particular.

Como punto de partida es importante mencionar que; se define al Turismo de la siguiente manera:

Las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un periodo de tiempo inferior a un año con fines de ocio, por negocios u otros motivos<sup>1</sup>

Para los fines y objetivos que se persigue, también se ha definido a la Hotelería como la industria que por medio de pago ofrece servicios de alojamiento, alimentación, recreación y esparcimiento.

La Hotelería dentro del Turismo, juega un papel muy importante, ya que brinda alojamiento y alimentación a los huéspedes y clientes de un determinado establecimiento dependiendo del destino donde se encuentre, acoplándose a cada tipo de huéspedes. Por esta razón, la Hotelería y el Turismo siempre deben estar unidos, ya que el uno depende del otro para satisfacer todas las necesidades de los viajeros, en cuanto a actividades turísticas y de alojamiento.

---

<sup>1</sup>Alvarado, J. 5 de junio de 2012. *Turismo Comunitario "Un modelo de gestión"*. El Comercio. Saber Más Fascículo # 23. Quito.



Acorde al tema propuesto, es necesario también definir lo que es una hostería, por ello a continuación se anota la definición de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 23 del Reglamento General de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador:

Se define a hostería como todo establecimiento hotelero que se encuentra 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.<sup>2</sup>

## 1.2. CLASIFICACIÓN DE LAS HOSTERÍAS:

De acuerdo al Reglamento General de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador, en cuanto a la clasificación de los alojamientos se indica lo siguiente:

Art. 3.- Clasificación.-Los alojamientos se clasifican en los siguientes grupos:

### Grupo 1.- Alojamientos Hoteleros.

- Subgrupo 1.1. Hoteles.

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

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

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

- Subgrupo 1.2. Hostales y Pensiones.

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

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

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

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

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

---

<sup>2</sup>Ministerio de Turismo. 2002. *Reglamento General de Actividades Turísticas*. Quito. P.2.

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

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

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

Grupo 2.- Alojamientos Extra hoteleros.

- Subgrupo 2.1. Complejos vacacionales (de 3 a 1 estrellas plateadas).
- Subgrupo 2.2. Campamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).
- Subgrupo 2.3. Apartamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).

En la publicidad, correspondencia, facturas y demás documentación de los establecimientos, deberá indicarse en forma que no induzca a confusión el grupo, subgrupo y categoría en que están clasificados.

En cuanto a las características con las que deben contar las hosterías de acuerdo a su categoría, a continuación se indica:

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

- a) De recepción las veinticuatro horas del día, atendido por personal capacitado que conocerá, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de la recepción;

- c) En los refugios y moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
- d) Botiquín de primeros auxilios.

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

- a) De recepción las veinticuatro horas del día atendido, por personal calificado. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Central de teléfonos para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio estará atendido por el personal de la recepción;
- c) En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
- d) Botiquín de primeros auxilios.

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

- a) De recepción, atendido las veinticuatro horas del día por personal capacitado. Existirá un mozo de equipajes y mensajero que dependerá de la recepción;
- b) Teléfono público en la recepción;

- c) En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día;  
y,
- d) Botiquín de primeros auxilios.

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

Inicialmente, cuando EL PRADO S.A comenzó sus actividades el 19 de julio de 1997, estuvo clasificada como hostería de primera categoría de acuerdo al Catastro de Pichincha; actualmente al no estar registrada en el Ministerio de Turismo no cuenta con una categoría definida por tal razón; además, necesita la implementación de nuevos servicios para ser considerada dentro de la misma categoría.

#### 1.2.1. NOMENCLATURA

Hostería                      HT

#### 1.3.      COMPAÑÍAS ANÓNIMAS

De acuerdo a la Ley de Compañías, se define a las compañías anónimas en el Art. 143 de la siguiente manera:

La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Ley de Compañías en:  
[http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd\\_supercias/descargas/ss/LEY\\_DE\\_COMPANIAS.pdf](http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd_supercias/descargas/ss/LEY_DE_COMPANIAS.pdf)

### Requisitos

- EL NOMBRE.- En esta especie de compañías puede consistir en una denominación objetiva o de fantasía. Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías, o por la Secretaría General de la Intendencia de Compañías de Quito.
- SOLICITUD DE APROBACIÓN.- La presentación al Superintendente de Compañías o a su delegado de tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, a las que se adjuntará la solicitud, suscrita por abogado, requiriendo la aprobación del contrato constitutivo.
- NÚMERO DE ACCIONISTAS.- La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas, según lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías. La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezcan a una entidad del sector público.
- CAPITAL MÍNIMO.- El capital suscrito mínimo de la compañía deberá ser de ochocientos dólares de los Estados Unidos de América. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse en al menos un 25% del valor nominal de cada acción.
- ORIGEN DE LA INVERSIÓN.- Si en la constitución de la compañía invierten personas naturales o jurídicas extranjeras es

indispensable que declaren el tipo de inversión que realizan, esto es, extranjera directa, subregional o nacional.<sup>4</sup>

#### 1.4. METODOLOGÍA

En el desarrollo del presente trabajo, se van a utilizar los siguientes tipos y métodos de investigación:

##### 1.4.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

a) *Investigación documentada.*-, Por medio de esta se realizará investigaciones en documentos ya existentes como son libros, revistas, sitios oficiales de internet, entre otros; con el fin de encontrar definiciones, criterios y conceptos en cuanto a la rehabilitación administrativa y operacional de establecimientos hoteleros.

b) *Investigación de campo.*-Este tipo de investigación permitirá aplicar encuestas a los turistas nacionales y extranjeros que llegan a la ciudad de Quito, con la finalidad de determinar cuáles son las principales necesidades que se deben atender al momento de abrir la HOSTERÍA PARCALOMA al público.

##### 1.4.2. MÉTODOS

A continuación se describen los métodos que serán utilizados para la investigación.

###### a) MÉTODO HISTÓRICO

Hace referencia al conocimiento de las distintas etapas de los objetos en su sucesión cronológica para conocer su evolución y desarrollo.<sup>5</sup>

---

<sup>4</sup> Instructivo Societario en:

[http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd\\_supercias/descargas/ss/instructivo\\_soc.pdf](http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd_supercias/descargas/ss/instructivo_soc.pdf)

<sup>5</sup>Villalba, C. 2010. *Metodología de la Investigación Científica*. Quito. Grupo Editorial Sur Editores. P. 27

Con la aplicación de este método, se recopilará la información existente en cuanto a los antecedentes históricos de la futura HOSTERÍA PARCALOMA, ubicada en la Parroquia Yaruquí, con la finalidad de conocer la evolución que ha tenido desde su apertura, hasta la fecha actual.

#### b) MÉTODO LÓGICO – DEDUCTIVO

Este método busca aplicar los principios encontrados en casos generales, para posteriormente aplicarlos a casos particulares. Para esta investigación se utilizará este método, con el fin de verificar la competencia existente de establecimientos hoteleros y los servicios que ofrecen en Yaruquí, con lo cual se analizará los servicios que se prestarán en la HOSTERÍA PARCALOMA.

#### c) MÉTODO ANALÍTICO

Hace referencia a la extracción de partes de un todo, con la finalidad de estudiarlos y examinarlos por separado. Con este método se analizará la competencia, y a su vez ver los pros y los contras de rehabilitar las instalaciones de la hostería para abrirlas al público.

### 1.5. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Para la obtención de datos se utilizarán los siguientes instrumentos para la recolección de datos:

- **OBSERVACIÓN DIRECTA:** Es el proceso que consiste en que el investigador se traslada al campo de investigación, con el fin de observar directamente el comportamiento de un determinado objeto o sujeto, durante un tiempo determinado.

- ENCUESTA: Según Pazmiño define a la encuesta de la siguiente manera: “[...] Se define como un cuestionario, cuya finalidad es registrar opiniones que servirán para medir variables [...]”<sup>6</sup>
- ENTREVISTA: Iván Pazmiño en su libro *Tiempo de Investigar 2*, así lo define: “[...] Es el encuentro de dos o más personas cuya finalidad es tratar los asuntos inherentes a las variables en estudio. [...]” (Pazmiño, 2002, p. 57).

### 1.1.DEFINICIONES OPERACIONALES

A continuación se describen los términos utilizados en Hotelería:

- CLIENTE.- Persona que por medio de pago accede a un producto o servicio
- CHECK IN.- Proceso de registro en un hotel.
- CHECK OUT.-Proceso de salida del hotel, con la previa cancelación de los servicios consumidos dentro del establecimiento.
- HUÉSPED.- Persona que se aloja en un establecimiento hotelero mediante contrato de hospedaje día a día.
- TRANSFER.- Es la actividad de transportar a los huéspedes o turistas de un lugar a otro utilizando un vehículo, por ejemplo una van que los traslade del aeropuerto al hotel o viceversa.
- TURISTA.- Es toda persona que viaja durante veinte y cuatro horas o más por cualquier lugar distinto al de su residencia habitual.<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup>Pazmiño, I. 2002. *Tiempo de Investigar 2*. Quito. Dimaxi. P. 34

<sup>7</sup>En <http://www.fusda.org/> Consultado el 2 de diciembre de 2011.



- MERCADO.- Según el Diccionario de Mercadotecnia se define de la siguiente manera:

[...] Sistema económico donde se conjuntan las fuerzas de la oferta y la demanda para un servicio o producto particular. Un mercado se integra con clientes, proveedores y canales de distribución [...].<sup>8</sup>

- OFERTA.- Para Francisco Mochón en su libro *Economía y Turismo*, define a la oferta de la siguiente manera: “[...] Es la cantidad total de bienes y servicios que se ofrecerán a la venta a los diferentes precios medios posibles [...]”.<sup>9</sup>
- DEMANDA.- Francisco Mochón define a la demanda de la siguiente manera: curva o tabla que muestra qué cantidad de un bien o servicio será vendida a diferentes precios posibles. (Mochón, 2008, p 407).
- PARCALOMA.- En cuanto a su significado, de acuerdo a la investigación de CORDERO (2010) en su diccionario de quichua, lo único que se ha podido descifrar es la palabra “*parcu*” que significa acequia de agua, regadío o riego, el cual está relacionado con el riachuelo que atraviesa el sector, mismo que es proveniente de vertientes naturales de agua cercanas a la parroquia de Yaruquí.

---

<sup>8</sup>Imber, J. 2007. *Diccionario de términos de mercadotecnia*. México. Grupo Editorial Patria. P.363.

<sup>9</sup>Mochón, F. 2008. *Economía y Turismo*. Madrid. McGraw – Hill/ Interamericana de España. P. 413.

## CAPÍTULO II

### GENERALIDADES DEL PROYECTO

En el desarrollo de este capítulo, se describirán las características generales del Cantón Quito y de la Parroquia Yaruquí, lugar donde se encuentra ubicada la Hostería Parcaloma.

#### 2.1. CARACTERÍSTICAS DEL CANTÓN QUITO

Es importante mencionar las características del Cantón Quito pues, Yaruquí se encuentra dentro de este cantón como parroquia.

Quito, Distrito Metropolitano y la Capital de la República del Ecuador, se encuentran entre lo contemporáneo y lo colonial, que se está construyendo constantemente día a día. La estructura moderna se mezcla con lo colonial donde los residentes nacionales y los visitantes extranjeros encuentran siempre un lugar para trabajar, gozar y recordar.

- UBICACIÓN Y EXTENSIÓN

El cantón Quito se encuentra ubicado en la región centro norte de la Provincia de Pichincha, rodeada de montañas y volcanes. Quito tiene una extensión de 4.204 km<sup>2</sup>.

Fotografía No. 1. Atardecer en Quito.  
Fuente: Sitio oficial de Quito Turismo [www.quito.com.ec](http://www.quito.com.ec), 2011



- ALTITUD

Su altitud es de 2.800 metros.

- LÍMITES DEL CANTÓN QUITO

- ❖ NORTE: Provincia de Imbabura
- ❖ SUR: Cantones Rumiñahui y Mejía
- ❖ ESTE: Pedro Moncayo y Cayambe y la Provincia de Napo
- ❖ OESTE: Pedro Vicente Maldonado, Los Bancos y la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

- TEMPERATURA Y CLIMA

Debido a su posición en la línea ecuatorial y su altitud, la temperatura de Quito varía mucho entre la noche y el día. Según datos del INAMHI (*Instituto Nacional de Meteorología e Hidrografía*) la temperatura media del día está entre 23 y 25°C, mientras en la noche baja a 10°C. La temporada más seca va desde finales de mayo hasta septiembre, con una temporada lluviosa entre octubre y principios de diciembre.

- TOPOGRAFÍA

Quito se encuentra rodeada por los volcanes Pichincha, Antisana, Cotopaxi, y Cayambe que conforman el contorno andino de la hoya de Guayllabamba.

- PARROQUIAS

El Distrito Metropolitano de Quito, se encuentra dividido en 32 parroquias urbanas y 33 rurales:

- ❖ PARROQUIAS RURALES

Alangasí, Amaguaña, Atahualpa, Calacalí, Calderón, Chavezpamba, Checa, Conocoto, Cumbayá, Guala, Guangopolo, Guayllabamba, Llano Chico, Lloa, La Merced, Nanegal, Nanegalito, Nono, Pacto, Perucho, Pifo, Pintag, Pomasqui, Puéllaro, Puenbo, El Quinche, San Antonio, San José de Minas, Tababela, Tumbaco, Yaruquí y Zámbez.

- ❖ PARROQUIAS URBANAS

La Argelia, Belisario Quevedo, Carcelén, Centro Histórico, Chilibulo, Chillogallo, Chimbacalle, Cochapamba, Comité del Pueblo, El Condado, Chaupicruz, Concepción, Cotocollao, La Ecuatoriana, La Ferroviaria, Guamaní, El Inca, Iñaquito, Itchimbia, Jipijapa, Kennedy, La Libertad, Magdalena, Mariscal Sucre, La Mena, Ponceano, Puengasí, Quitumbe, Rumipamba, San Juan, San Bartolo, Solanda, Turubamba.

## 2.2. CARACTERÍSTICAS DE LA PARROQUIA YARUQUÍ

A continuación se describen las principales características de la Parroquia de Yaruquí, entre las que se destacan los lugares y sitios de interés a visitar en esta parroquia.

Gráfico No. 1. Mapa parroquial de Pichincha  
Fuente: Quito Turismo 2010.



- UBICACIÓN Y EXTENSIÓN

“[...] Se encuentra ubicada al nororiente del cantón Quito, en el faldeo occidental de la Cordillera Central, entre las parroquias de Checa y El Quinche; su altitud es de 2.510 metros. Cuenta con un área de 6.900 Has. (69 km<sup>2</sup>) de las cuales 83,95 corresponden a la cabecera cantonal. [...]”<sup>10</sup>

- POBLACIÓN

La Parroquia de Yaruquí cuenta con una población de 17.688 habitantes, de acuerdo al Censo de Población y Vivienda 2010. Los asentamientos registrados son: siete barrios, dos anejos, una comuna y tres urbanizaciones.

<sup>10</sup> Morales, J. 2004. *Proyecto para la creación de un hotel de aeropuerto en el barrio, San Vicente, Parroquia Yaruquí, provincia pichincha*. Trabajo de Titulación. Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad de Gestión Turística y Medio Ambiente Hotelería y Gastronomía. Quito. P: 18 – 19.

- TEMPERATURA Y CLIMA

Su temperatura oscila entre los 8 y 22 grados centígrados.

- TOPOGRAFÍA

(Morales, 2004, p. 19) señala que Yaruquí cuenta con las siguientes elevaciones:

- Chichuco
- Punta Loma
- Loma Gorda
- De León
- Corona Loma

- HIDROGRAFÍA

Juan Pablo Morales, en su trabajo investigativo indica que la hidrografía en esta parroquia no es muy abundante, sin embargo cuenta con dos ríos que riegan esta zona:

- Río Guambi
- Río Urabia

- RESEÑA HISTÓRICA

“[...]Yaruquí, al igual que Puembo Viejo, Raracachi, Cachuquí, Pifo, Tababela, Yaruquí, Checa, El Quinche, Cumbayá, Tumbaco, fueron asiento de pobladores pre incásicos, lo cual se demuestra por los objetos encontrados en el sector, como son vasijas, objetos de cerámica utensilios de obsidiana, cuarzo, basalto, lanzas, cuchillos.

Según los historiadores se trata de una de las cuarenta parcialidades indígenas que formaron el reino de los Quitus y luego el de los Shyris, con la afluencia de los Caras en el siglo X de la era cristiana.

Las tribus originales que dominaron esta región fueron Puembos, Yaruquíes, Quinchis y Cayammbis; al producirse la conquista de los Caras Shyris, tribu proveniente de Bahía de Caráquez, presentaron una singular resistencia, no restante fueron dominados por este pueblo que pasó a constituir una de las cuatro principales naciones asentadas en el actual territorio ecuatoriano: los Shyris, los Puruhaes, los Paltas y los Zarzas.

Años más tarde, los Incas, con Huayna Cápac a la cabeza, iniciaron la invasión a los territorios que en la actualidad comprende el Ecuador, la cual culminó con la masacre en Yaguarcocha, la que ratificó la conquista y anexión territorial, al Tahuantinsuyo, que abarcó todo el territorio del Ecuador e incluso llegó hasta el sur de Colombia, el norte de Chile y Argentina.

"Desde su comienzo, Yaruquí aparece con su espíritu liberal y amante de su autonomía. Inicialmente forma parte de las campañas defensivas del Reino de Quito, al servicio del Rey Hualcopo Duchicela, XIV Shyri, contra las fuerzas sureñas comandadas por Túpac Yupanqui, XII Inca del Perú, en el año 1460, y Huayna Cápac el grande, conquistador y pacificador que vino después. En varias ocasiones sus pobladores lucharon denodadamente, aprovechando todos los recursos disponibles, cumpliendo con la consigna de morir con honra, defendiendo su señorío, antes que vivir como esclavos.

Son un honor para Yaruquí el esplendor y la magnificencia atribuidos a la última princesa Shyri, Doña María Yaruquí, quien abandonó su señorío y se dio a

una vida santa, sin salir jamás de Quito, donde eligió una casa de huérfanos y murió con fama de santidad en el año 1700. Fue íntima amiga de la santa ecuatoriana Mariana de Jesús Paredes y Flores" [...]"<sup>11</sup>

- ACTIVIDADES ECONÓMICAS

Sus principales actividades económicas son el cultivo de flores de exportación, frutillas y otros productos tradicionales. (Morales, 2004, p. 21)

- MANIFESTACIONES CULTURALES

Las principales manifestaciones culturales de Yaruquí se centran en la danza, el teatro y la música.

- FESTIVIDADES

Una de las festividades de gran importancia dentro de la parroquia, es la Fiesta de San Pedro, realizada el 29 de junio. En esta festividad se llevan a cabo eventos como la presentación de danzas folclóricas con bailarines vestidos con los trajes auténticos de la serranía y zamarros elaborados con piel de chivo.

Las festividades de la parroquia se las realiza entre el 30 de agosto y el 8 de septiembre de cada año, en honor a Nuestra Señora de la Natividad, festividad en la cual se realizan diversas actividades como: Paseo del Chagra, toros de pueblo, pelea de gallos, danzantes, bandas de pueblo, verbenas, juegos pirotécnicos, carros alegóricos.

- ATRACTIVOS TURÍSTICOS

La parroquia cuenta con los siguientes sitios de interés turístico:

---

<sup>11</sup> Gobierno de La Parroquia De Yaruquí. En <http://www.yaruqui.gob.ec>. Consultado el 5 de diciembre de 2011.



- IGLESIA PARROQUIAL

La Iglesia de Yaruquí es ejemplo representativo del desarrollo y organización de las comunidades indígenas de Quito y de la arquitectura popular de principios del siglo XVII.

Esta Iglesia popular se destaca por sus valores estéticos y arquitectónicos, principalmente su gran sencillez, limpieza y versatilidad. Además de su alto valor artesanal y secretos constructivos de su última refacción realizada en el siglo XIX.

Fotografía No. 2. Iglesia Parroquial de Yaruquí.  
Fuente: <http://www.yaruqui.gob.ec>, 2008.



- PIRÁMIDE DE OYAMBARO

“[...] Señala un punto de referencia establecido por los miembros de la primera Misión Geodésica franco – española que visitó la Real Audiencia de Quito, entre 1736 y 1744. Los científicos europeos, trabajaron con triangulaciones para

medir un arco del meridiano y escogieron a la zona de Yaruquí como uno de los puntos de estudio. Allí colocaron pirámides que sirvieron de señales para sus mediciones: en Oyambaro, otra en Caraburo y la tercera en la cima de la montaña Pambamarca.

La pirámide de Oyambaro fue construida por Carlos María de La Condamine, y representa el término sur de la base de Yaruquí [...]”<sup>12</sup>

Fotografía No.3. Pirámide de Oyambaro.  
Fuente: <http://commons.wikimedia.org>, 2010



- GRUTA DEL DIVINO NIÑO

Este atractivo tuvo su inauguración en 1999, por iniciativa de un joven comunero; está relacionado con la fe y la religión. La población acude a este lugar cada 1 de enero a la Misa Campal de Año Nuevo.

---

<sup>12</sup> Quito Turismo. 2010. *Guía Turística de las Parroquias del Distrito Metropolitano de Quito*. Quito. Grupo Impresor. P. 136.

Fotografía No.4. Gruta del Divino Niño.  
Fuente: F. Mogro, 2010



- VÍAS DE ACCESO

Para llegar a la parroquia de Yaruquí se puede acceder en carro particular o en transporte público de la Cooperativa de Transportes Yaruquí, cuya parada se encuentra en la estación de la Ecovía en la Av. Río Coca, en el norte de Quito. El camino es asfaltado y de primer orden.

## CAPÍTULO III

### ESTUDIO DE MERCADO

A lo largo de este capítulo se analizará la oferta hotelera y turística establecida en Yaruquí y las parroquias aledañas; también se realizará el análisis e interpretación de las encuestas aplicadas, tanto a turistas extranjeros como a turistas nacionales que visitan la ciudad de Quito y sus alrededores.

#### 3.1. SEGMENTACIÓN DE MERCADO

Para la elaboración de la segmentación de mercado, se utilizaron las siguientes variables: geográficas, demográficas, psicográficas y comportamiento.

Tabla No.1. Segmentación de Mercado  
Elaborado por: Paulina Alarcón

VARIABLES	SEGMENTACIÓN
<b>GEOGRÁFICA</b>	
País:	Ecuador
Región:	Sierra
Ciudad:	Quito
Zona:	Urbana y rural
<b>DEMOGRÁFICA</b>	
Nacionalidad:	Ecuatorianos y extranjeros
Edad:	Entre 20 a 50 años en adelante
Género:	Masculino y femenino
Tamaño familiar:	4 o más
Ocupación:	Profesionales, estudiantes universitarios, trabajadores públicos y privados
Nivel económico:	Medio alto y alto
<b>PSICOGRÁFICA</b>	
Personalidad:	Sociable
Gustos:	Personas que disfruten de realizar turismo, naturaleza y descanso
Estilo de vida:	Deportistas, excursionistas y aventureros
<b>COMPORTAMIENTO</b>	
Frecuencia de compra:	De 1 a 3 veces por año
Beneficios:	Exclusividad, comodidad, servicio y atención personalizada

### 3.2. UNIVERSO DE ESTUDIO

Con el fin de determinar el número de la población, se tomó en cuenta la cantidad de turistas extranjeros que llegaron a la ciudad de Quito en el año 2011 en base a las estadísticas realizadas por la *Dirección Nacional de Migración*, se obtuvo una cifra de 433.264 turistas que arribaron al Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre en el período de enero a noviembre de 2011.

Tabla No. 2. Arribos de turistas extranjeros al Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre  
Fuente: Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, 2011.

<b>MESES DE OPERACIÓN</b>	<b>INGRESO DE TURISTAS POR MES</b>
<b>Enero</b>	38.236
<b>Febrero</b>	34.556
<b>Marzo</b>	39.629
<b>Abril</b>	36.075
<b>Mayo</b>	38.426
<b>Junio</b>	45.445
<b>Julio</b>	50.127
<b>Agosto</b>	43.374
<b>Septiembre</b>	34.994
<b>Octubre</b>	39.413
<b>Noviembre</b>	32.989
<b>Diciembre</b>	
<b>Total</b>	433.264

Debido a que el motivo de esta investigación está enfocado al sector turístico – hotelero, se ha tomado en cuenta a los visitantes cuyo motivo es el turismo recreativo y de vacaciones, cuya cifra es de 33.700<sup>13</sup> huéspedes no residentes en Quito que utilizan para su alojamiento y recreación hoteles y hosterías que ofrecen los servicios que buscan.

<sup>13</sup> Quito Turismo. 2011. *Boletín de Ocupación Hotelera, datos a septiembre de 2011*. Quito. Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turismo. P. 22.

Tabla No. 3. Llegadas hoteleras de no residentes y arribos internacionales de turistas período 2011 (promedio mensual, miles)

	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic	Prom
AMS	36,4	36,4	37,8	33,8	36,2	46,7	50,7	43,1	34,0	36,3	40,6	39,7	39,3
Hoteles	30,6	30,4	34,7	31,4	34,3	33,8	37,0	36,7	33,1	35,9	37,1	29,7	33,7
Dif	(5,8)	(6,0)	(3,1)	(2,4)	(1,9)	(12,9)	(13,7)	(6,4)	(0,9)	(0,4)	(3,6)	(10,1)	(5,6)

**AMS:** Aeropuerto Mariscal Sucre.

**DIF:** Es la diferencia entre las personas que llegan al Aeropuerto Mariscal Sucre de Quito y las que se alojan en hoteles de la ciudad.

Por otro lado, se tomó en cuenta a los turistas nacionales que realizan turismo interno, específicamente los residentes en Quito, que se movilizan hacia la parroquia de Yaruquí los fines de semana, el número de visitantes que recibe ésta parroquia es de 17.854 visitas anuales, según datos obtenidos de la encuesta de turismo interno del Ministerio de Turismo de 2010.

Considerando los datos de los turistas que se alojan en Quito, como aquellos que residen en la capital y salen los fines de semana, el universo total de estudio es de 51.554 visitantes extranjeros y nacionales.

### 3.3. TAMAÑO DE LA MUESTRA

Una vez determinado el universo de estudio, se estableció el tamaño de la muestra por medio de la fórmula tomada del libro Tiempo de Investigar 2 de Iván Pazmiño, la cual se desarrolla de la siguiente manera:

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

- n = tamaño de la muestra.
- N = universo (51.554).
- p = variabilidad positiva (0,50).
- q = variabilidad negativa (0,50).

- E = máximo error admisible (0,06).
- K = constante de corrección del error (2).

$$n = \frac{51.554(0,25)}{(51.554 - 1) \left(\frac{0,06}{2}\right)^2 + 0,25}$$

$$n = \frac{12.888,50}{(51.553)(0,0009) + 0,25}$$

$$n = \frac{12.888,50}{46,40 + 0,25}$$

$$n = \frac{12.888,50}{46,40}$$

$$n = 277,76 \approx 278 \text{ Encuestas}$$

Con el resultado del cálculo de la muestra, se obtuvo como resultado que se deben aplicar 278 encuestas a turistas nacionales y extranjeros que arriban a la ciudad de Quito.

#### 3.4. MODELO DE ENCUESTA

A continuación se presenta el modelo de encuesta que se utilizó para definir el perfil de los clientes potenciales para la Hostería Parcaloma.



**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR  
ENCUESTA PARA LA APERTURA DE LA HOSTERÍA PARCALOMA**

**ENCUESTADORA:** PAULINA ALARCÓN.

**OBJETIVO:** Determinar el perfil de los consumidores de los servicios que ofrecerá la Hostería Parcaloma, ubicada en la Parroquia Yaruquí en el nororiente de la Ciudad de Quito.

Se requiere de su valiosa colaboración en el desarrollo de la presente encuesta, que tiene como fin realizar un trabajo netamente investigativo, para lo cual es muy importante contar con su opinión.

**DATOS GENERALES**

**Sexo:** M \_\_\_\_ F \_\_\_\_

**Nacionalidad:** \_\_\_\_\_

**Nivel de instrucción:** Primaria \_\_\_\_ Secundaria \_\_\_\_  
Superior \_\_\_\_ Otros \_\_\_\_\_

**Profesión:** \_\_\_\_\_

Por favor marque con una X las opciones que usted considere importantes entre las que a continuación se presentan:

**CUESTIONARIO:**

1. Su edad está comprendida entre los siguientes rangos:

20 a 30 años	
31 a 40 años	
41 a 50 años	
51 a más	

2. ¿En qué ocasiones sale usted por descanso?

Vacaciones	
Fines de semana	
Feridos	

3. ¿Con que personas suele salir de viaje?

Familia	
Amigos	
Pareja	
Solo/a	

4. ¿Con que frecuencia sale usted de viaje con fines turísticos en el Ecuador?

1 vez al año	
2 veces al año	
3 veces al año	
Más de 3 veces al año	

5. ¿Le gustaría visitar un lugar cercano a Quito que tenga contacto directo con la naturaleza?

SI NO

6. ¿Cuáles de los siguientes servicios le gustaría que disponga una hostería? Marque con una X en la escala del 1 al 5 en orden de importancia, siendo 1 menos importante y 5 el de mayor importancia

	1	2	3	4	5
Hospedaje					
Bar – Restaurante					
Áreas infantiles					
SPA					
Piscina, sauna turco, hidromasaje					
Canchas deportivas					

7. Seleccione el tipo de actividades recreativas complementarias que le gustaría practicar en un establecimiento hotelero Marque con una X en la escala del 1 al 5 en orden de importancia, siendo 1 menos importante y 5 el de mayor importancia

	1	2	3	4	5
Pesca deportiva					
Cabalgatas					
Deportes extremos					
Caminatas					
Fogatas					
Campamentos familiares					

OTROS, ESPECIFIQUE: \_\_\_\_\_

8. ¿A través de qué medios de comunicación obtiene información turística?

Folleto, revistas, volantes	
Televisión	
Radio	
Internet	
Referencias de familiares y amigos	

OTROS, ESPECIFIQUE: \_\_\_\_\_

9. ¿Le gustaría hospedarse en una hostería que le oferte todos los servicios hoteleros y turísticos, y que además se encuentre cerca al nuevo aeropuerto de Quito?

SI NO

10. ¿Cuánto dinero estaría dispuesto a pagar por concepto de alojamiento por persona por noche?

\$ 15,00 a \$ 25,00	
\$ 26,00 a \$ 35,00	
\$ 36,00 a \$ 45,00	
\$ 46,00 a \$ 55,00	
Más de \$ 56,00	

**¡¡¡ GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!!!**



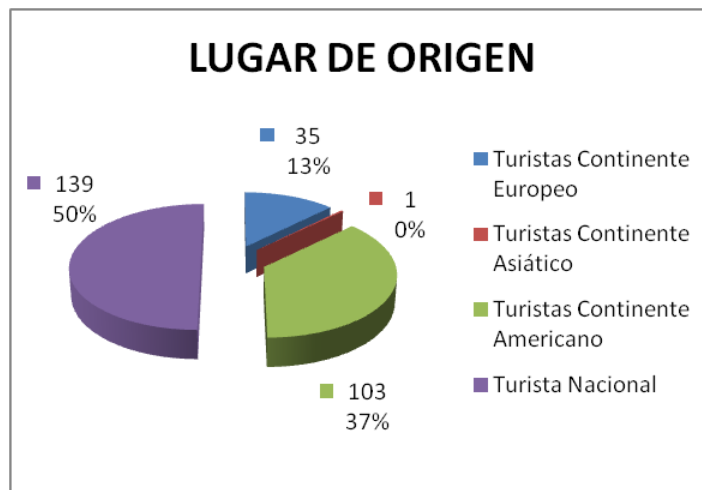
### 3.5. RESULTADOS DE ENCUESTAS

Con el fin de conocer la opinión de los futuros y potenciales clientes de la Hostería Parcaloma, se aplicaron 278 encuestas a turistas nacionales y extranjeros en distintos lugares de la Ciudad de Quito, entre los cuales se encuentran: la Plaza Foch, Centro Histórico (Plaza de la Independencia) Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre, Centro Comercial Ventura Mall, Centro Comercial Iñaquito, Cumbayá y Tumbaco.

Los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

#### DATOS GENERALES

Gráfico No. 2. Lugar de Origen de turistas.  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

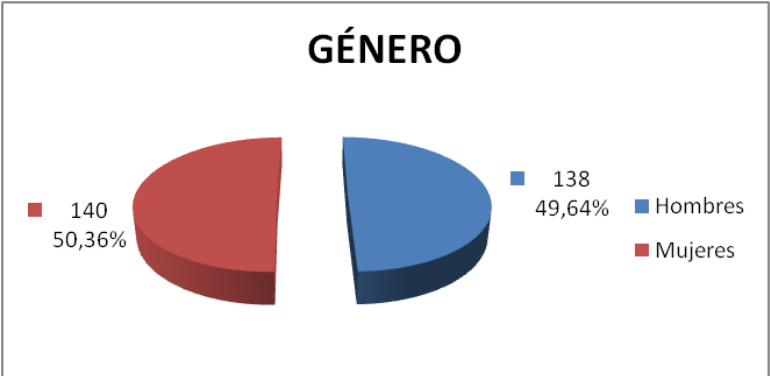


#### INTERPRETACIÓN:

De los datos obtenidos se interpreta que de las 278 encuestas aplicadas a turistas nacionales y extranjeros, 139 las cuales representan el 50% del total se hicieron a turistas nacionales; 103 encuestas que representan 37% se aplicó a

turistas que tienen como lugar de origen el Continente Americano, mientras que el 13%, es decir, 35 encuestas se efectuaron a personas que tienen como lugar de origen el Continente Europeo, finalmente se efectuó 1 encuesta a un turista asiático.

Gráfico No. 3. Género.  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



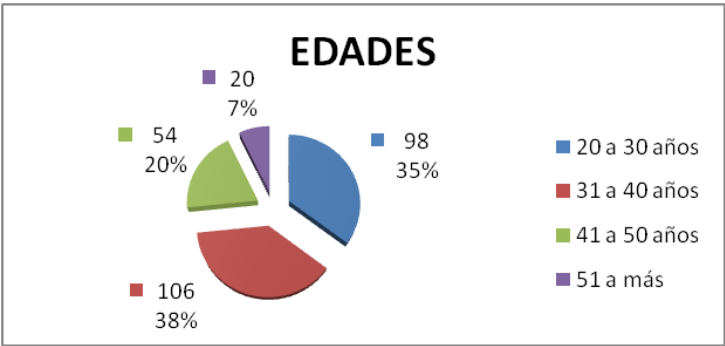
**INTERPRETACIÓN:**

Del total de los encuestados se pudo determinar que 49,64% son hombres, a quienes se aplicaron 138 encuestas, mientras que 50,36% son mujeres a quienes se efectuaron 140 encuestas del total.

**PREGUNTAS:**

- 1. Su edad está comprendida entre los siguientes rangos:

Gráfico No. 4. Rangos de Edades de Turistas.  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



## INTERPRETRACIÓN:

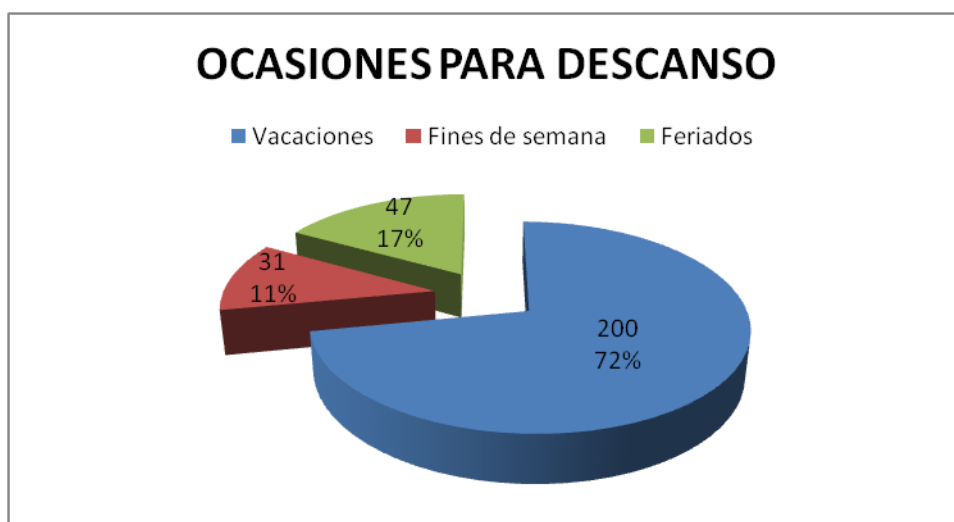
El 38% de los encuestados tiene una edad comprendida entre los 31y40 años, mientras que el 35% representa a los turistas que tienen de 20a30 años; el siguiente rango lo componen las personas que tienen edades entre 41 y 50, quienes representan el 20% de las encuestas. Finalmente, se encuentran las personas que tienen edades de 51 en adelante, los cuales representan el 7%.

### 2. ¿En qué ocasiones sale usted por descanso?

Gráfico No. 5. Ocasiones para descanso.

Fuente: Encuestas aplicadas.

Elaborado por: Paulina Alarcón.

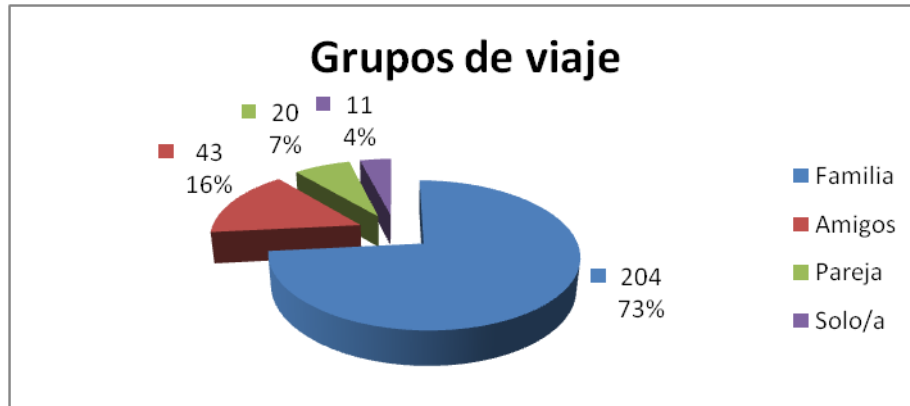


## INTERPRETACIÓN:

El 72% de los turistas encuestados gustan salir por descanso en las vacaciones, el 17% manifestó que únicamente salen por descanso en los feriados, y finalmente quienes salen por descanso solo los fines de semana representan el 11% del total.

3. ¿Con que personas suele salir de viaje?

Gráfico No. 6. Grupos de viaje.  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborador por: Paulina Alarcón.

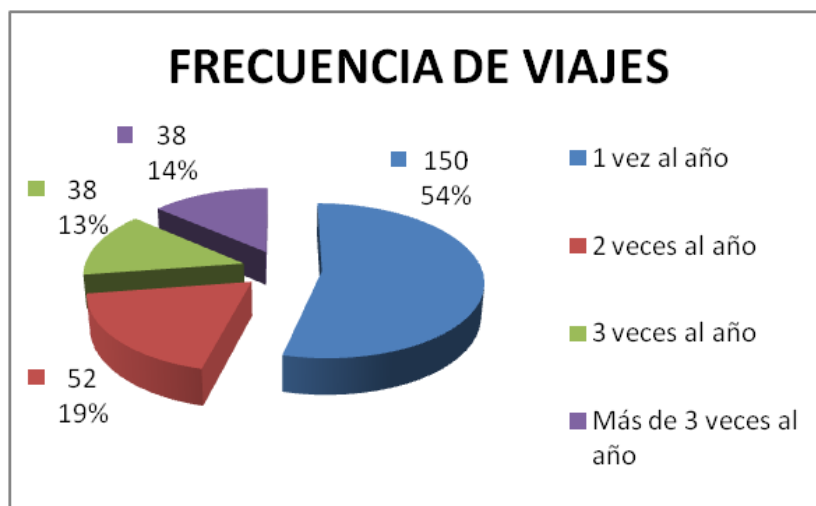


INTERPRETACIÓN:

Con los datos obtenidos se interpreta que el 73% de los turistas encuestados prefieren viajar con familia, el 16% lo hace sólo con amigos, el 7% disfruta viajar con la pareja, por último quienes viajan solos representan un 4%.

4. ¿Con qué frecuencia sale usted de viaje con fines turísticos en el Ecuador?

Gráfico No. 7. Frecuencia de Viajes  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



## INTERPRETACIÓN:

Los turistas que visitan Ecuador una vez al año representan el 54%, quienes lo hacen 2 veces al año representa un 19%; en lo que se refiere a los viajeros que realizan turismo en el país más de tres veces al año, son los residentes en territorio ecuatoriano que viajan internamente, estas personas se encuentran representadas en un 14%. El 13% lo representan los turistas que viajan 3 veces al año dentro del país, aprovechando de esta manera los feriados.

5. ¿Le gustaría visitar un lugar cercano a Quito que tenga contacto directo con la naturaleza?

Gráfico No. 8. Contacto con la naturaleza.  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

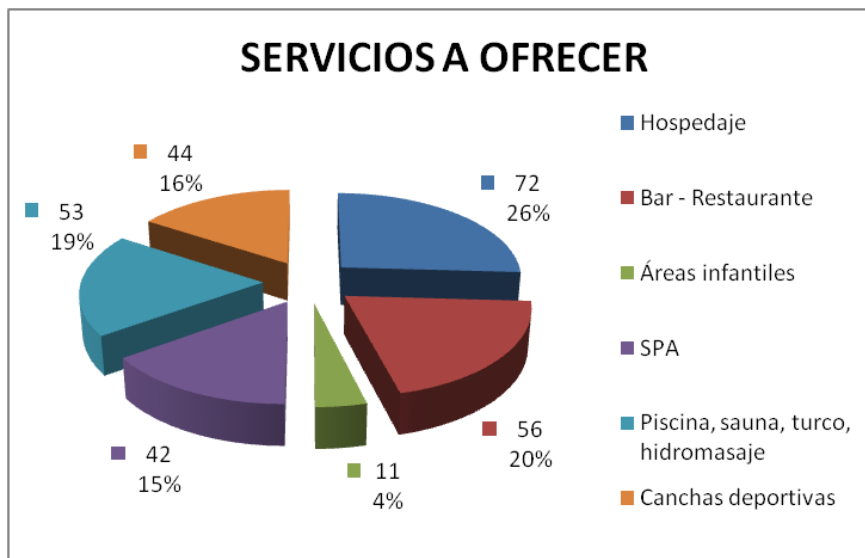


## INTERPRETACIÓN:

El 98% de los encuestados indicó que si les gustaría visitar un establecimiento que se encuentre cercano a Quito, y que además esté en contacto directo con la naturaleza; el 2% indicó que no les gustaría por diversas razones.

6. ¿Cuáles de los siguientes servicios le gustaría que disponga una hostería?

Gráfico No. 9. Servicios a Ofertar  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



INTERPRETACIÓN:

Para la mayoría de los encuestados, es importante que el establecimiento cuente con el servicio de alojamiento, lo cual representa el 26% del total. A quienes les interesa que la hostería cuente con los servicios de Bar – restaurante representan el 20%. El 19% de los turistas les gustaría que el establecimiento cuente con piscina, sauna, turco e hidromasaje; quienes indicaron que les interesaría que existan canchas deportivas representan el 16%, a las personas que les gustaría que el establecimiento cuente con el servicio de SPA representan el 15%, y finalmente quienes están interesados en que exista un área infantil representan el 4%.

7. Seleccione el tipo de actividades recreativas complementarias que le gustaría practicar en un establecimiento hotelero

Gráfico No. 10. Actividades Recreativas.  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

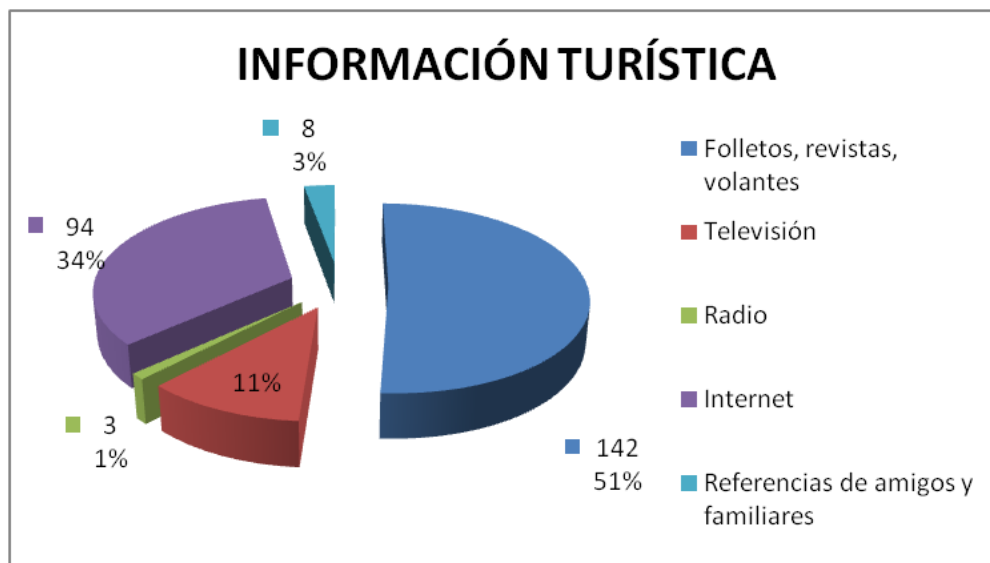


#### INTERPRETACIÓN:

En lo que se refiere a las actividades recreativas, el 36% de los encuestados respondió que les gustaría practicar la pesca deportiva, mientras que el 23% indicó que prefieren las caminatas; por su parte el 16% son aquellas personas que les gusta practicar deportes extremos. El 15% les entretiene la realización de cabalgatas, el 6% les gustaría que exista la opción de alojarse en campamentos familiares, y finalmente a quienes les gusta las fogatas representan el 4% de los encuestados.

8. ¿A través de qué medios de comunicación obtiene información turística?

Gráfico No. 11. Información turística.  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



INTERPRETACIÓN:

El 51% de los encuestados obtienen información turística por medio de folletos, revistas y volantes, el 34% lo hace por medio del internet. Quienes reciben información turística por medio de la publicidad en televisión representan el 11% del total de las encuestas; por otra parte quienes lo hacen a través de cuñas de radio, representan apenas el 3%, y finalmente quienes lo hacen únicamente a través de las recomendaciones de amistades y familiares representan el 3%.



9. ¿Le gustaría hospedarse en una hostería que le oferte todos los servicios hoteleros y turísticos, y que además se encuentre cerca al nuevo aeropuerto de Quito?

Gráfico No.12. Cercanía al nuevo Aeropuerto  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

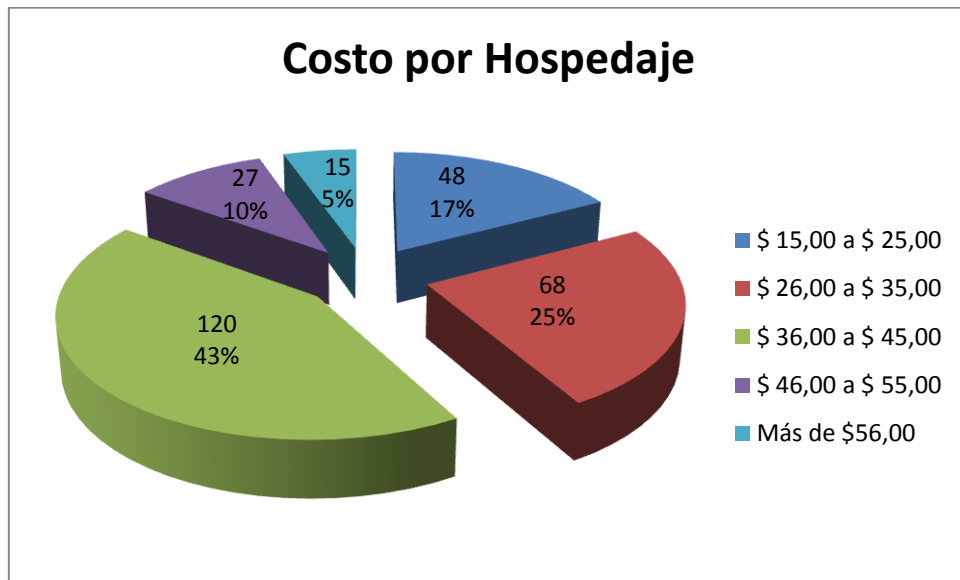


#### INTERPRETACIÓN:

Los resultados obtenidos arrojaron como resultado, que el 93% de los encuestados opinaron que si les gustaría alojarse en un establecimiento que ofrezca todos los servicios necesarios para su comodidad y satisfacción, de este mismo modo el 7% opinó que no les gustaría hospedarse en un sitio que se encuentre cercano al nuevo aeropuerto de Quito, por la razón que se encuentra muy alejado de la ciudad.

10. ¿Cuánto dinero estaría dispuesto a pagar por concepto de alojamiento por persona por noche?

Gráfico No. 13. Costo por Hospedaje.  
Fuente: Encuestas aplicadas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



#### INTERPRETACIÓN:

Se obtuvo como resultado que el 43% de los turistas estarían dispuestos a pagar una cantidad que esté en el rango de \$ 36,00 a \$ 45,00; por otra parte el 25% de los encuestados manifestó que pagarían la cantidad correspondiente dentro del rango \$ 26,00 a \$ 35,00. Las personas que estarían dispuestas a pagar dentro del rango de \$ 15,00 a \$ 25,00 representan el 17%; mientras quienes estarían dispuestos a pagar una cantidad que se encuentre dentro del rango de \$ 46,00 a \$ 55,00 representan el 10%. Finalmente, quienes consideran que se debería pagar una cantidad superior a los \$ 56,00 representan apenas un 5% del total de los encuestados.

### 3.6. PERFIL DEL CONSUMIDOR

Los turistas que visitarán la hostería son personas de nacionalidad ecuatoriana y extranjera, quienes tienen edades entre los 20 y 40 años. En su mayoría, son personas profesionales de un nivel económico medio alto y alto que tienen familias de 4 o más integrantes a quienes les gusta salir por descanso durante las vacaciones; además, son personas que viajan una vez al año.

Al ser un segmento de mercado joven, les gusta tener contacto con la naturaleza, donde se pueda realizar diversas actividades de aventura y esfuerzo físico como son las caminatas, cabalgatas y los deportes extremos. En general estarían dispuestos a pagar una cantidad estimada entre los \$36,00 y \$45,00 dólares.

### 3.7. ANÁLISIS DE LA OFERTA ACTUAL

La ciudad de Quito en los últimos años ha tenido gran crecimiento en lo que se refiere a la oferta de servicios de tipo turístico, esto se ve reflejado en gran mayoría en el Valle de Tumbaco y las parroquias aledañas debido a que se está llevando a cabo la construcción del nuevo aeropuerto de la ciudad en la Parroquia Tababela, la industria hotelera y turística está viendo que en esta zona existe proyección para las empresas que se encargan de la recreación, diversión y esparcimiento de los visitantes nacionales y extranjeros.

Para el análisis de la oferta de establecimientos turísticos y hoteleros existentes en el Valle de Tumbaco y las parroquias aledañas, los cuales constan en el Catastro del Ministerio de Turismo, se analizaron los competidores directos e indirectos del proyecto en estudio; también se realizó un estudio de campo para

registrar los establecimientos que no se encuentran incluidos en el catastro respectivo.

### 3.7.1. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Para el presente proyecto en estudio, se señala a continuación cuales son los establecimientos existentes en Cumbayá, Tumbaco, Pifo, Tababela y Yaruquí:

Tabla No. 4. Oferta actual.  
Fuente: Catastro 2011 e Investigación de campo  
Elaborador por: Paulina Alarcón.

ESTABLECIMIENTO	TIPO DE ACTIVIDAD	NÚMERO DE HABITACIONES	PLAZAS EN HABITACIONES	NÚMERO DE MESAS	PLAZAS EN MESAS	CATEGORÍA	TARIFAS POR PERSONA
Rincón de Puembo	Hostería	17	43	111	444	Primera	75,00
San José	Hostería	37	88	80	320	Primera	98,00
Pukará	Hostería	13	26	15	60	Primera	18,00
Cuevas de Álvaro	Hostería	7	18	19	79	Primera	61,00
Mi Huasipungo	Hostería	4	12	15	60	Primera	25,00
Casa Musa	Hostería	5	25	6	24	Segunda	-----
San Alfonso	Hostería	7	17	20	80	Segunda	20,00
Complejo Turístico El Vergel	Termas y balnearios	4	14	15	60	Segunda	15,00
Marshyl	Pensión	10	20	0	0	Segunda	15,00
Gran Marcelino	Termas y Balnearios	0	0	37	148	Segunda	-----
Mamamía	Hostal	20	40	0	0	Tercera	15,00
<b>TOTAL</b>		<b>124</b>	<b>303</b>	<b>318</b>	<b>1275</b>		

Como se puede observar en el cuadro anterior, la información obtenida hace referencia a los establecimientos hoteleros y turísticos que operan en el Valle de Tumbaco y las parroquias rurales que se encuentran alrededor. De este cuadro se interpreta que en la actualidad existen 124 habitaciones y 303 plazas, lo cual constituye la oferta actual de la competencia de servicios de alojamiento y turismo para el presente proyecto en estudio.

Luego de realizar el estudio de la competencia, se ha considerado aquellos establecimientos que se encuentran cercanos a la Parroquia Yaruquí y el Valle de Tumbaco, mismos que forman parte del grupo de establecimientos categorizados como primera clase, los cuales ofrecen servicios similares a los que se proyecta ofrecer en la Hostería Parcaloma.

A continuación se describen los establecimientos considerados como competencia directa para el proyecto:

### *HOSTERÍA SAN ALFONSO*

Fotografía No.5. Piscina Hostería San Alfonso.  
Fuente: [www.hosteriasanalfonso.com](http://www.hosteriasanalfonso.com)



La Hostería San Alfonso se encuentra a 20 minutos de la ciudad de Quito, en el Valle de Tumbaco. Anteriormente las instalaciones eran utilizadas como una quinta familiar, ahora se ha convertido en una hostería que cuenta con varios servicios con la finalidad de satisfacer las necesidades y requerimientos de los visitantes.

Servicios que ofrece:

#### Hospedaje

- Habitaciones matrimoniales
- Habitaciones dobles
- Cabañas familiares

### Bar – Restaurante

Hostería San Alfonso ofrece platos de comida nacional:

- Parrillada San Alfonso (lomo, chuleta de chanco, pollo, embutidos, longaniza, botón de ternera, papas con salsa de queso, choclo, ensalada criolla, aguacate y gaseosa)
- Fritada San Alfonso (fritada Mr. Chanco, llapingachos, mote, tostado, maduro, encurtido, aguacate y gaseosa)

### Salones para eventos sociales y empresariales

- Salón Cuicocha multiusos con capacidad para 120 personas
- Salón La Calera con capacidad para 40 personas
- Salón Chilcapamba con capacidad para 50 personas

### Áreas verdes:

- Cancha de indor fútbol
- Cancha de volleyball
- Cancha de basketball
- Mini cancha de fútbol
- Jardines
- Juegos infantiles
- Miradores
- Áreas de BBQ

### Área húmeda

- 2 piscinas temperadas
- Sauna, hidromasaje, polar

- 2 cabinas de baño turco
- Tobogán

Juegos de salón

- Fútbolín
- Pingpong
- Billa

Tarifas de alojamiento

Habitaciones (matrimoniales, dobles, cabañas familiares) \$ 20,00

Servicios adicionales

Inflables infantiles 4 x 5 metros \$ 280,00

Show de caritas pintadas \$ 400,00

Show Mariachi (la hora) \$ 80,00

Show Banda de Pueblo \$ 200,00

Show artista nacional \$ 150,00

Show grupo musical (la hora) \$ 200,00

**Servicio de transporte desde el norte de Quito**

Furgoneta con capacidad para 14 personas \$ 40,00

Buses con capacidad para 35 personas \$ 80,00

**Servicio de transporte desde el sur de Quito**

Furgoneta con capacidad para 14 personas \$ 50,00

Buses con capacidad para 35 personas \$ 90,00

**Servicio de transporte desde periferia de Quito**

Furgoneta con capacidad para 14 personas \$ 60,00

Buses con capacidad para 35 personas \$ 110,00

- *El costo de alojamiento incluye el desayuno del día siguiente y el uso de las instalaciones.*

## HOSTERÍA SAN JOSÉ DE PUEMBO

Fotografía No. 6. Habitación doble Hostería San José.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



La Hostería San José se encuentra ubicada a 30 minutos de Quito, en la Parroquia de Puembo. La casa principal de Hostería San José, fue remodelada para restaurar la antigua casa colonial que data del siglo XVIII, la misma que fue adecuada con modernas y elegantes instalaciones.

Servicios que ofrece:

### Alojamiento

- Habitaciones dobles, triples y suites
- Casas de campo
- Suites campestres

Cada habitación se encuentra debidamente equipada con camas de dos y tres plazas, televisión LCD de 30" con Direct TV, baño privado, teléfono, escritorio, conexión WIFI.



### Bar – Restaurante

Ofrece variedad de platos internacionales. El horario de atención es de Lunes a Domingo a partir de las 08:00 horas hasta las 21:00 horas.

### Menú

- a) Entrada: Terrina de la casa con rúcula, hongos frescos, pimientos asados y breadsticks de hojaldre.
- b) Plato fuerte: Lomo fino de cerdo en salsa Dijón, coco, almendras y pechuga de pollo rellena de tocino, albahaca y jalapeños salsa verde.
- c) Postre: Trilogía de frutas; tiramisú de durazno, crepes de mango y canasta Mozart con frutillas y helado San José

### Áreas recreativas

- Máquinas de ejercicios cardiovasculares de última generación
- 2 piscinas temperadas, hidromasaje, sauna, turco, ducha suiza y baño polar
- Bar y juegos de salón:
  - Billa
  - Fútbolín
  - Karaoke
- Mini granja (caballos, patos, vacas, gallinas)
- 2 canchas de fútbol
- 2 canchas de volleyball
- Arrendamiento de caballos

### Planificación de eventos

La hostería cuenta con cuatro salones utilizados para la realización de eventos sociales y empresariales, cada uno con diferentes dimensiones:

- Salón Millenium con capacidad para 250 personas
- Salón Auditorium con capacidad para 80 personas
- Salón Nogales con capacidad para 40 personas
- Salón Ejecutivo con capacidad para 40 personas

### Parqueaderos

Cuenta con amplios parqueaderos con capacidad para 100 vehículos

### Tarifas de alojamiento

Habitación Sencilla por habitación	\$ 103,70
Habitación Doble por habitación	\$ 119,56
Habitación Triple por habitación	\$ 134,20
Suite campestre 65 m <sup>2</sup> por habitación	\$ 183,00
Casa de campo 100 m <sup>2</sup> por habitación	\$ 241,56

### Servicios adicionales

Disco móvil y amplificación	\$ 45,00
Proyección de videos y/o fotos	\$ 95,00
Filmación del evento 60 minutos	\$ 285,00
Equipos multimedia (laptop PC o Mac)	\$ 85,00
Alquiler de caballos (5 minutos)	\$ 5,00
Transfer Quito – Puembo – Quito (15 personas)	\$180,00

### Ingreso y uso de instalaciones

Adultos	\$ 10,00
Niños (de 4 a 11 años)	\$ 5,00

## HOSTERÍA PUKARÁ

Fotografía No. 7. Salón de eventos Hostería Pukará.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



La Hostería Pukará se ubica a 30 minutos de Quito, en el valle de Tumbaco cerca al Nuevo Aeropuerto de Quito. El horario de atención al público es de 08:30 a 17:00.

Servicios que ofrece:

### Alojamiento

- Habitaciones individuales
- Habitaciones dobles
- Habitaciones triples

### Bar – Restaurante

El horario de atención en el restaurante es a partir de las 07:00 horas hasta las 18:00 horas. Entre su menú ofrece parrilladas, comida típica y platos internacionales.

### Áreas verdes

- Juegos infantiles
- Cancha de fútbol
- Cancha de volleyball

### Área húmeda

- 2 piscinas temperadas al aire libre
- Hidromasaje
- Sauna y baño turco

### Servicios adicionales

- Paseos escolares, paseos empresariales y retiros para Iglesias
- Eventos sociales y empresariales
- Internet WI FI en todas las áreas
- Estacionamientos para 100 vehículos

### Tarifas de alojamiento

Habitación individual por persona	\$ 25,00
Habitación doble por persona	\$ 18,00
Habitación triple por persona	\$ 15,00

### Ingreso y uso de instalaciones

Adultos	\$ 5,00
Niños (a partir de 3 años)	\$ 3,00

- *A todos los precios se cobra el 12% del IVA, el costo en alojamiento incluye desayuno americano.*

## *HOSTERÍA RINCÓN DE PUEMBO*

Fotografía No. 8. Área de alojamiento Hostería Rincón de Puembo.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



Las exclusivas instalaciones de la Hostería Rincón de Puembo se ubican en el valle de Tumbaco, a tan solo 30 minutos de la ciudad de Quito. La Hostería Rincón de Puembo está rodeada de un ambiente cálido, familiar y exclusivo; ofrece variedad de ambientes para la realización de recepciones y reuniones sociales.

Servicios que ofrece:

### Alojamiento

- Habitaciones sencillas
- Habitaciones dobles
- Habitaciones triples
- Cabañas familiares

### Bar – Restaurante

- El Grill atención única en fines de semana a partir de las 10:00 hasta 22:00.

### Menú

- a) Mini parrillada: Chuleta de cerdo, pollo, longaniza y salchicha de ternera).
- b) Guarnición: Papa al horno con salsa de queso y ensalada de la casa.

c) Postre: Compota de babaco en crema de menta y helado de vainilla.

➤ Bar Río Café atención desde las 07:00 horas hasta las 21:00 horas.

#### Picaditas de sal

a) Finger sándwich (queso holandés o mozzarella con jamón americano).

b) Mini sándwich de pernil.

c) Tamal de gallina.

➤ Restaurante Las Cúpulas desde las 07:00 horas hasta las 21:00 horas.

#### Menú

a) Entrada: Crema de espárragos con tocino y pollo ahumado.

b) Plato fuerte: Corvina en salsa de almeja o azafrán.

c) Postre: Torta de tres leches.

#### Área recreativa

- Sala de juegos (mesa de pin pon y fútbolín)
- Gimnasio
- Salones para eventos

#### Área húmeda

- Hidromasaje
- Piscina temperada
- Sauna
- Turco

#### Áreas verdes

- Cancha de volleyball
- Fútbol
- Basketball

#### Tarifas de alojamiento

Habitación individual por habitación \$ 60,00

Habitación doble por habitación \$ 75,00

Habitación triple por habitación	\$ 90,00
----------------------------------	----------

Habitación familiar por habitación	\$ 105,00
------------------------------------	-----------

Servicios adicionales

Microfonía y amplificación profesional (por día)	\$ 120,00
--	-----------

Alquiler de pantalla (por día)	\$ 40,00
--------------------------------	----------

Alquiler Data Show (por día)	\$ 80,00
------------------------------	----------

Transfer Quito – Puenbo – Quito (80 personas)	\$ 210,00
---	-----------

Mini bus (21 personas)	\$ 40,00
------------------------	----------

Laptop (por día)	\$ 40,00
------------------	----------

Internet banda ancha (por día)	\$ 30,00
--------------------------------	----------

Uso de instalaciones

Adultos	\$ 13,50
---------	----------

Niños	\$ 10,50
-------	----------

- *Tarifas de hospedaje especiales incluyen desayuno americano.*
- *A todos los valores se adicionan los impuestos de ley (12% IVA y 10% del servicio)*

## *HOSTERÍA MI HUASIPUNGO*

Fotografía No. 9. Hostería Mi Huasipungo.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



Hostería Mi Huasipungo se encuentra ubicada en la Parroquia de Tababela, en el sector del nuevo Aeropuerto a tan solo 45 minutos de Quito, lejos del ruido y de la contaminación. Es el lugar ideal para compartir en familia y realizar variadas actividades al aire libre; además, ofrece el servicio de planificación de eventos familiares y empresariales.

Servicios que ofrece:

### Alojamiento

- Habitación matrimonial equipada con una cama de 3 plazas.
- Habitación doble equipada con una cama de 2 plazas y una cama de 1 plaza.
- Habitación triple equipada con tres camas de 2 plazas.
- Habitación familiar equipada con dos camas de 2 plazas y una litera.

Cada habitación cuenta con tina y baño privado, teléfono, pantalla plasma, servicio de Direct TV.



### Área húmeda

- Piscina temperada y cubierta
- Hidromasaje
- Turco
- Piscina polar

### Áreas recreativas

- Sala múltiple (disco móvil, amplificación interna y externa)
- Karaoke profesional
- Sala de juegos (pingpong, billar, fútbolín, juegos de mesa)

### Áreas verdes

- Canchas deportivas
- Jardines
- Juegos infantiles

### Bar – Restaurante

- Ofrece platos nacionales e internacionales. El horario de atención es a partir de las 08:00 horas hasta las 18:00 horas.

### Menú

- a. Parrillada: Chuleta de cerdo, pechuga de pollo, salchicha parrillera, morcilla, choclo, papa asada, ensalada fresca, salsa de queso.
- b. Fritada: Mote, maduro, papa, maíz tostado, fritada, ensalada fresca).
- c. Hornado: Mote, tortilla, porción de hornado, cuero, agrio, ensalada fresca).
- d. Postres: Copa de helado en salsa de mora, higos con queso, frutillas con crema, torta con helado, ensalada de frutas.

Planificación de eventos

- Reuniones empresariales o familiares
- Festejos Navideños
- Cumpleaños
- Quince Años
- Matrimonios
- Bautizos

Tarifas de alojamiento

Adultos	\$ 25,00
Niños	\$ 20,00

Uso de instalaciones

Adultos	\$ 7,00
Niños	\$ 5,00

## CAPITULO IV

### PROPUESTA

#### 4.1. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA HOSTERÍA

La antigua Hostería y Club de Tiro EL PRADO, fue creada el 19 de julio de 1997. Sus propietarios son el Dr. Marcelo Arteaga y su esposa. Este proyecto nació de la necesidad de contar con un espacio al aire libre donde se pueda realizar la práctica deportiva de tiro al blanco, el cual cuenta con todas las facilidades y seguridades para esta disciplina, y que además brinda todos los servicios de alojamiento, alimentación y recreación.

Las instalaciones fueron inauguradas en 1997 con un Torneo Internacional Interclubes de Tiro Práctico, donde hubo competidores de Colombia, Estados Unidos, Ecuador y Venezuela. El polígono de tiro, donde se realizó dicho torneo, llevó el nombre del ex Presidente de la República el Ing. León Febres Cordero, en honor a que fue el propulsor del tiro práctico en el país.

En la actualidad, las mismas se han dejado de utilizar desde el año 2000 para el motivo por el cual fueron creadas, debido a que las múltiples ocupaciones de su propietario no le permitían estar al frente de esto, y es esa la razón por la cual hoy se la utiliza como una hacienda familiar privada.

#### 4.2. ESTUDIO TÉCNICO DE LA HOSTERÍA PARCALOMA

##### UBICACIÓN

La hostería se encuentra ubicada en la zona nororiental en la Parroquia de Yaruquí, en el sector de Parcaloma a 4 km del parque central y a 35 km de la ciudad de Quito, en la Provincia de Pichincha. Se encuentra en un área rodeada de

vegetación propia del lugar, convirtiéndola en una zona privilegiada por los paisajes existentes a su alrededor y la tranquilidad del entorno.

#### 4.3. REQUISITOS PARA LA CONSTITUCIÓN LEGAL DE LA HOSTERÍA PARCALOMA S.A.

4.3.1. EL NOMBRE.- La empresa estará constituida legalmente con la razón social de GRUPO PARCALOMA S.A. y cuyo nombre comercial será HOSTERÍA PARCALOMA.

El nombre de PARCALOMA ha sido elegido debido a que el sector lleva el mismo nombre.

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

4.3.3. LOS ACCIONISTAS.- La empresa estará constituida con 5 accionistas, de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías.

#### 4.4. REQUISITOS PARA LA APERTURA Y FUNCIONAMIENTO DE LA HOSTERÍA PARCALOMA S.A.

(Ver Anexo 3, Pag. 136)

- Patente municipal
- Obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Registro de la Actividad Turística en el Ministerio de Turismo
- Afiliación a la Cámara de Turismo de Pichincha

- Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE)
- Permiso sanitario
- Uso de suelo
- Rótulos y publicidad exterior
- Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de Quito
- Impuesto a los activos totales (1,5 por mil)
- Pago del impuesto predial
- Derecho de Autores y Compositores (SAYCE)
- Impuesto por espectáculos públicos
- Licencia ambiental
- Registro en la Empresa Pública Metropolitana De Gestión De Destino Turístico
- Registro de marcas en el Instituto Ecuatoriano De Propiedad Intelectual (IEPI)

#### 4.5. CATEGORIZACIÓN

Tendrá una categorización de Primera clase (3 estrellas plateadas) previa calificación y aprobación del Ministerio de Turismo del Ecuador.

#### 4.6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL INTERNA

A continuación se desglosan todos los detalles acerca de la organización estructural y funcional de la administración de HOSTERÍA PARCALOMA.

#### 4.6.1. MISIÓN

Brindar un servicio de calidad, amabilidad y excelencia con la contratación de personal altamente capacitado para satisfacer las necesidades de los turistas nacionales y extranjeros, lo cual garantizará la fidelidad de los clientes de la HOSTERÍA PARCALOMA.

#### 4.6.2. VISIÓN

Ser una empresa pionera en hospedaje rural, ofreciendo todos los servicios y comodidades modernas dentro de un entorno natural y campestre.

#### 4.6.3. FILOSOFÍA

- Trabajar en equipo por la satisfacción del cliente.
- Conservar el entorno natural y ambiente.
- Participar activamente en actividades de mutua colaboración entre empleadores y trabajadores.

#### 4.7. ANÁLISIS FODA

##### ❖ Fortalezas

- Buena ubicación geográfica y paisajística.
- Instalaciones conservadas y en permanente mantenimiento.

❖ Oportunidades

- Cercanía Nuevo Aeropuerto de Quito en la Parroquia de Tababela.
- Inversión del Ministerio de Turismo y Alcaldía de Quito en proyectos de turismo comunitario en Yaruquí.
- Alianzas estratégicas con agencias de viajes para la inclusión de la hostería en sus paquetes turísticos.

❖ Debilidades

- Caminos de acceso en mal estado y falta de señalización e iluminación para llegar a la hostería.
- Limitado espacio en área de alojamiento.
- No se cuenta con el personal idóneo para la atención de visitantes.

❖ Amenazas

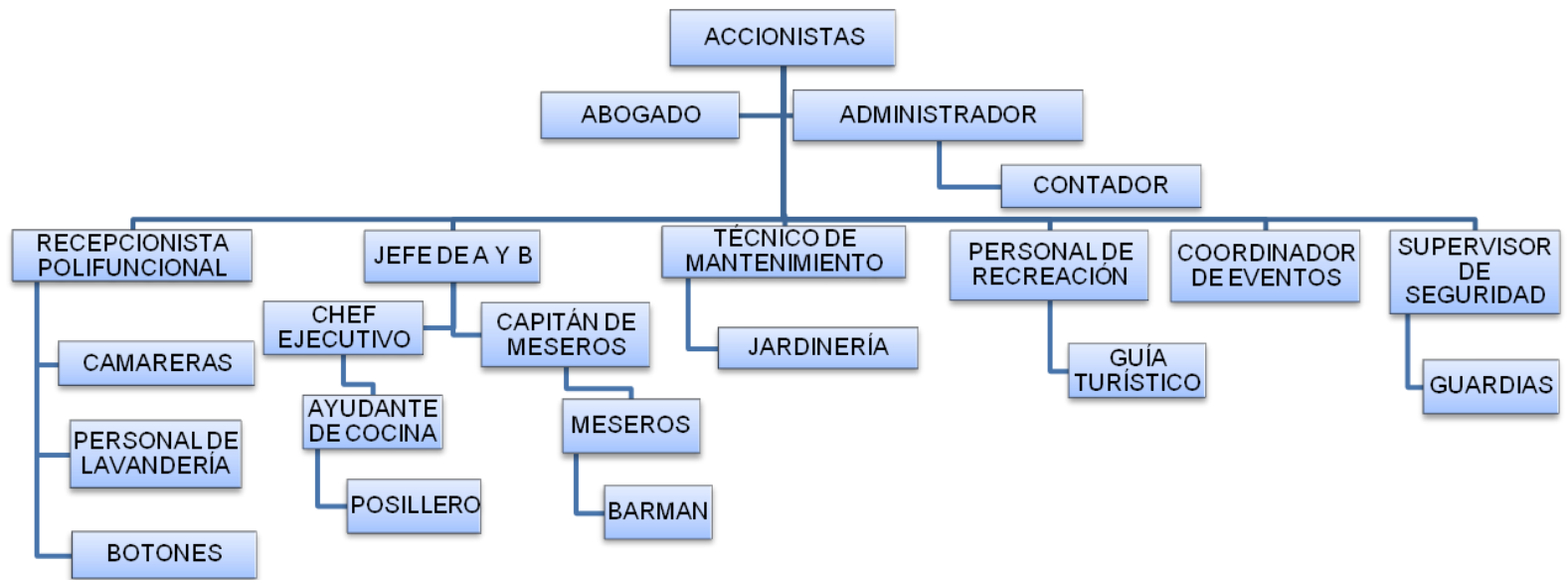
- Crecimiento de la competencia en el sector.
- Escasa inversión en mejoramiento de servicios básicos en la Parroquia de Yaruquí.
- Postergación de la inauguración del nuevo Aeropuerto de Quito.

4.8. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL





#### 4.9. ORGANIGRAMA FUNCIONAL



#### 4.10. ÁREAS OPERATIVAS DE LA HOSTERÍA PARCALOMA

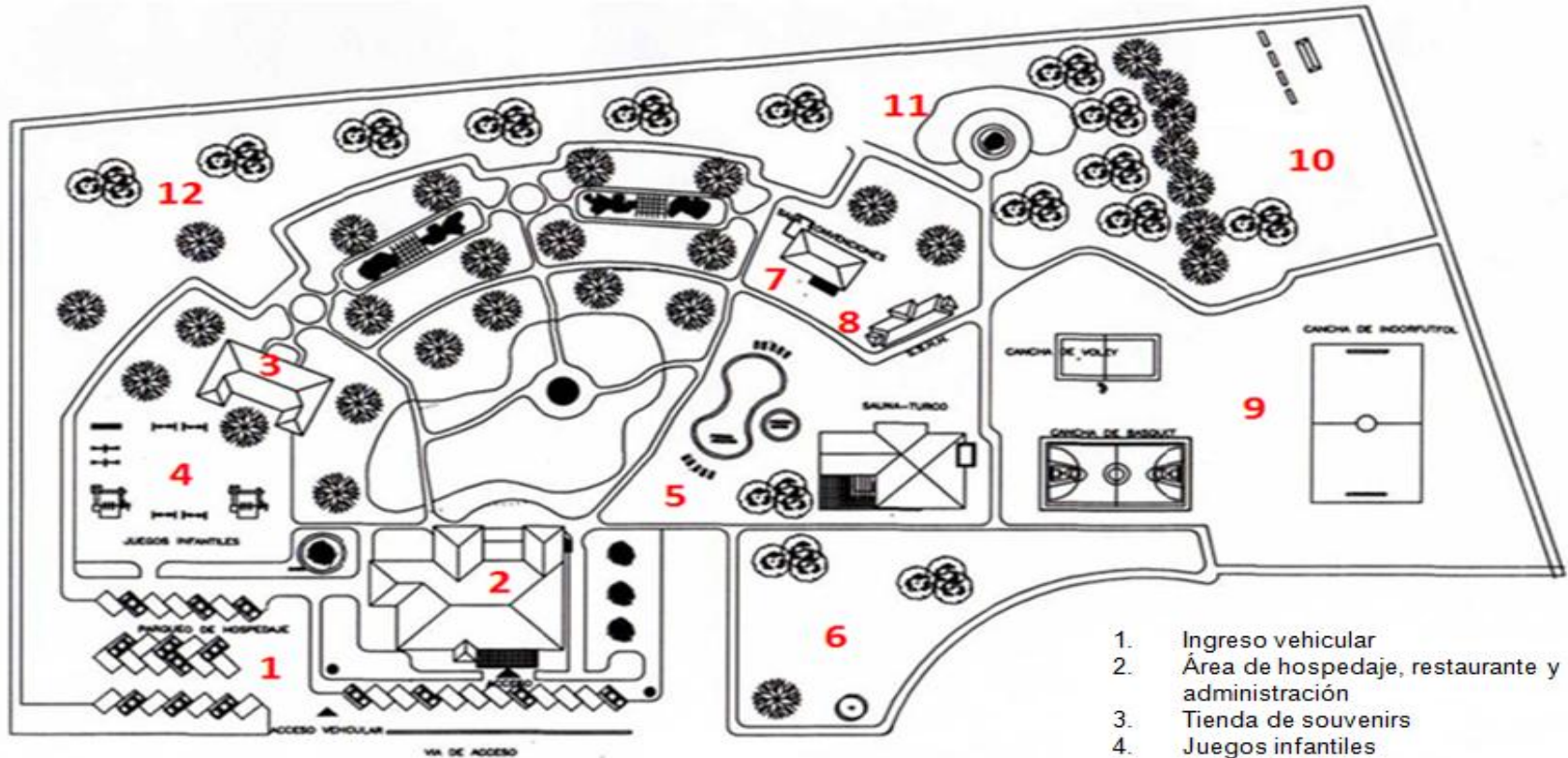
Las instalaciones de HOSTERÍA PARCALOMA, están distribuidas en un área de 50 hectáreas de terreno, donde el área principal de la hostería cuenta con 750 m<sup>2</sup> de construcción y se divide en dos plantas.

En la primera planta se encuentra el lobby y recepción, al lado derecho de la recepción se encuentra el área de bar – restaurante; a continuación está la cocina, la cual se encuentra distribuida en tres áreas: pre producción, producción y lavado. Al fondo de la cocina se encuentra el área de horneado. El área de bodegas se encuentra en la parte posterior a la cocina, esta zona se divide en: bodega de licores, bodega de conservas, cuartos fríos y bodega de limpieza. Al lado izquierdo de la recepción se encuentra una sala social, baños para hombres y mujeres.

El área de habitaciones se encuentra distribuida de la siguiente manera: en la planta baja se encuentran 3 habitaciones dobles y una suite; en la planta alta las habitaciones se encuentran distribuidas de la misma manera. En los exteriores se encuentran dos cabañas familiares, las cuales tienen 112 m<sup>2</sup> de construcción cada una.

La hostería cuenta con un espacio de 169 m<sup>2</sup> en la parte noreste, la cual anteriormente era utilizada como un polígono para la realización de campeonatos de tiro práctico; para dar un nuevo uso a este espacio se construirán las caballerizas y el área de equitación en esta zona. En la parte más alta de la hostería, existe un reservorio redondo de 120 m<sup>3</sup> que almacena el agua proveniente de la acequia que alimenta a la propiedad; esta agua es tratada en una planta purificadora, la cual se dirige entubada a las instalaciones.

Gráfico No. 14. Área de implementación y distribución de HOSTERÍA PARCALOMA.  
Fuente: Arq. Vinicio Cartagena.



1. Ingreso vehicular
2. Área de hospedaje, restaurante y administración
3. Tienda de souvenirs
4. Juegos infantiles
5. Área y SPA
6. Jardines
7. Sala de convenciones
8. Servicios higiénicos
9. Canchas deportivas
10. Caballerizas y club ecuestre
11. Reservoirio
12. Área de camping

#### 4.11. PRODUCTOS Y SERVICIOS OFERTADOS AL PÚBLICO

La hostería ofrecerá los siguientes servicios para el público en general:

##### Alojamiento

- 6 Habitaciones dobles equipadas con 2 camas de 1 ½ plazas, baño privado con agua caliente, mini bar, teléfono, televisión por cable, reloj despertador, peinadora.
- 2 Suites ejecutivas equipadas con cama King size, baño privado con agua caliente, televisión por cable, teléfono, reloj despertador, peinadora, armario, sala de estar, terraza, mini bar.
- 2 Cabañas familiares equipadas con sala, comedor, cocina, baño con agua caliente, teléfono, una habitación matrimonial con una cama de 2 plazas y una habitación múltiple con dos literas de 1 ½ plazas, cada habitación cuenta con televisión por cable, reloj despertador, peinadora y armario.

##### Bar – Restaurante

La distribución del restaurante está dada de la siguiente manera:

- 9 mesas de 4 personas cada una, lo cual permitirá dar acogida para 36 personas en su capacidad total; además cuenta con servicio de bar el cual tiene capacidad para 6 personas.
- Tendrá el horario de funcionamiento desde las 07:00 a 23:00 horas, para la atención de desayunos estará abierto desde las 07:00 hasta las 09:00 horas; en el horario de 09:15 a 11:50 estará abierto para la venta de

snacks, mientras que para almuerzos y cenas se tendrá el horario de atención de 12:00 a 23:00 horas.

- Se ofrecerá una carta variada, la cual contendrá:

(Ver anexo 5, Pag.148)

- Platos nacionales e internacionales.
- Bebidas frías (aguas con y sin gas, jugos naturales de frutas de temporada, gaseosas).
- Bebidas calientes (aguas aromáticas, café, té).
- Bebidas alcohólicas (vinos, cervezas, cocteles).
- Variedad de postres.

### Áreas recreativas

El horario de atención para las áreas recreativas será los fines de semana y feriados en el horario de 08:00 a 17:00 horas, y además se contará con atención de lunes a viernes previa reserva para empresas y grupos mayores a 15 personas. Las áreas con las que se contará para la recreación serán las siguientes:

- Canchas deportivas (Fútbol, Basket, Volley)
- Juegos infantiles
- Salón para eventos sociales y empresariales con capacidad para 100 personas. Contará con baños para hombres y mujeres, instalaciones para equipos de audiovisuales y conexión a Internet.
- Sala de juegos
  - Mesa de billar
  - Pingpong

- Juegos de mesa (cartas, dados, fichas, monopolio)
- Caballerizas y club ecuestre.- Este servicio será exclusivos los fines de semanas, contará con cinco caballos, pista para cabalgatas y senderos de recorrido por la hostería
- Área de camping
  - Estará ubicada en la parte más alta de la hostería, cerca al reservorio.
  - Contará con cinco carpas con capacidad para 4 personas.
- Práctica de deportes extremos
  - Bungee jumping en el Puente del Río Chiche.
  - Paseos en bicicleta.

### Área húmeda

El área de piscinas estará ubicada en la parte posterior del área principal de la hostería. En este espacio se contará con una piscina cubierta y temperada para adultos y una de niños; la piscina de adultos tendrá 100 m<sup>2</sup> de construcción y la de niños tendrá 50 m<sup>2</sup>.

El área húmeda estará distribuida en un área de construcción de 110 m<sup>2</sup>, donde se ubicará sauna, turco e hidromasaje. Además, en esta zona se construirá vestidores para hombres y mujeres, los mismos que serán distribuidos en un espacio de 80 m<sup>2</sup>, esta área tendrá baños, duchas y cabinas individuales; en esta zona se colocará también la sala de SPA la cual contará con 3 camillas para masajes.

### Servicios adicionales

Tabla No. 5. Tarifas de servicios adicionales  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>TARIFAS DE SERVICIOS ADICIONALES</b>	
<b>SERVICIO</b>	<b>TARIFAS</b>
Alquiler de caballos (2 horas)	\$ 12,00
Alojamiento en carpas (carpa para 4 personas)	\$ 20,00
Bongee jumping	\$ 20,00
Alquiler de bicicletas (2 horas)	\$ 10,00
Cuidado de niños	\$ 15,00
Transfer in - out (17 pax)	\$ 120,00
SPA	\$ 30,00
Uso de instalaciones (tarifa adultos)	\$ 15,00
Uso de instalaciones (tarifa niños)	\$ 12,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 264,00</b>

#### 4.12. CICLO DE OPERACIÓN

El establecimiento en proyecto de reestructuración, tendrá un ciclo de operación de 365 días en el servicio de alojamiento y restaurante, también tendrá un horario de 24 horas de funcionamiento para la recepción y para la noche se contará con un timbre para los huéspedes que requieran del servicio en ese horario; para el servicio de restaurante tendrá un horario de 16 horas.

#### 4.13. CÁLCULO DEL PERSONAL POR ÁREAS

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

##### PERSONAL DE SERVICIO

El restaurante cuenta con 9 mesas para cuatro personas, lo cual da una capacidad de acogida para 36 personas; el restaurante estará dividido en dos rangos, donde cada mesero atenderá 18 personas y el capitán atenderá a 36 personas.

Para la atención del restaurante se contará con 5 meseros: 2 meseros fijos por turno y un mesero para reemplazar y cubrir los días libres; además, se contará con un capitán por turno el cual se encargará de controlar el servicio en el restaurante y también apoyará a los meseros cuando el caso lo amerite. Los turnos para el servicio se distribuirá de la siguiente manera: el primer grupo de meseros atenderá en el horario de 07:00 a 15:00 horas; el segundo grupo atenderá desde las 15:00 a 23:00 horas.

### PERSONAL DE PISOS Y LAVANDERÍA

La hostería cuenta con 10 habitaciones con una capacidad de acogida para 28 personas en el área de alojamiento.

#### Camareras

En el área de alojamiento se contará con 1 camarera fija en el horario de la mañana de 07:00 a 15:00, 1 fija en el horario de 15:00 a 23:00; 1 turnante la cual trabajará como reemplazo y apoyará cuando se le necesite. Además, el personal de pisos estará capacitado en el cuidado de niños.

#### Personal de lavandería

Se contará con dos operarios de lavandería, uno trabajará en horario de 07:00 a 15:00 horas de lunes a domingo y el segundo operario alternará turnos en el mismo horario.

### PERSONAL DE RECEPCIÓN

Se contará con dos recepcionistas de planta, las cuales trabajarán en horarios rotativos a partir de las 07:00 a 15:00 y de 15:00 a 23:00 horas de lunes a domingo, además se contará con una recepcionista adicional para cubrir los días libres.



CANTIDAD DE PERSONAL A CONTRATAR POR PUESTO

• Administrador	1
• Contador	1
• Recepcionista	3
• Camareras	3
• Operario de lavandería	2
• Botones	1
• Chef ejecutivo	1
• Ayudante de cocina	1
• Posillero	1
• Meseros	5
• Capitán de servicio	2
• Barman	1
• Técnico de mantenimiento	1
• Jardinero	1
• Guía turístico	2
• Coordinador de eventos	1
• Masajista	1
• Guardias	3
• Cuidador de animales	1
• Chofer transfer	1

#### 4.14. PERFIL PROFESIONAL DEL PERSONAL

##### ADMINISTRADOR

Debe conocer sobre:

- Procesos y procedimientos administrativos y contables
- Técnicas de definición de precios, productos y servicios
- Técnicas de manejo de personal y equipos de trabajo
- Procesos de mejora continua
- Técnicas de negociación y administración de contratos
- Vocabulario técnico del segmento turismo y hospitalidad
- Aspectos laborales legales, comerciales, tributarios, fiscales, de salud, de seguridad, sociales y ambientales
- Técnicas de liderazgo y jefatura
- Métodos de evaluación de desempeño de personal
- Tipos, estructura y funcionamiento de los establecimientos de alojamiento
- Técnicas de mercadeo
- Conocimiento y dominio del idioma Inglés

##### RECEPCIONISTA

Debe conocer sobre:

- Manejo de tarifas hoteleras
- Procesos de ingreso (check in) y salida (check out) del huésped
- Procedimiento de seguridad relacionados con el control de acceso a las habitaciones y demás áreas de circulación social

- Servicios de hotelería, funciones generales de cada departamento de la hostería
- Procedimientos básicos de telefonía
- Términos técnicos de hotelería relativos a la recepción
- Medios de acceso a información de servicio de atractivos turísticos
- Reglas de etiqueta y protocolo
- Manejo de hojas de cálculo, procesador de palabras e Internet
- Contabilidad general
- Husos horarios
- Manejo de pagos en cheque, efectivo, tarjeta de crédito
- Primeros auxilios básicos
- Conocimiento y dominio del idioma Inglés

### PERSONAL DE PISOS

Debe conocer sobre:

- Técnicas de limpieza, ordenamiento y aseo a instalaciones y equipos de uso común en habitaciones y áreas sociales
- Técnicas de montaje de cama y presentación de piezas de menaje y otros elementos
- Requisitos de higiene personal y seguridad en el trabajo
- Operación de equipos y aparatos de uso más común en las habitaciones
- Procedimientos para asegurar la privacidad y seguridad del huésped

- Servicios de hotelería, funciones generales de cada departamento de la hostería
- Rutinas de lavandería y mantenimiento preventivo
- Procedimiento de manejo de mini bares
- Manejo de formularios
- Conocimiento y dominio del idioma Inglés

### PERSONAL DE MANTENIMIENTO

Debe conocer sobre:

- Técnicas de diagnóstico y reparación de aparatos electrónicos, mecánicos e hidráulicos
- Herramientas y suministros de uso común en electricidad y en mecánica básica
- Requisitos de higiene personal y seguridad en el trabajo
- Operación y mecanismo de ajuste de los equipos y aparatos de uso más común en las habitaciones
- Conocimientos básicos de plomería, carpintería, albañilería y pintura
- Manejo de formularios de servicio de mantenimiento
- Funciones generales de cada área de un establecimiento de alojamiento

### COORDINADOR DE EVENTOS

Debe conocer sobre:

- Tipos de eventos y su montaje, funcionamiento y respectivas rutinas
- Técnicas de atención, reglas de etiqueta y protocolo

- Vocabulario técnico relativo a eventos
- Higiene y presentación personal adecuados
- Procedimientos para garantizar privacidad y seguridad de los participantes del evento

### PERSONAL DE COCINA

Debe conocer sobre:

- Procedimientos básicos de inventarios y rotación de existencias
- Técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos
- Procedimientos de emergencia
- Procedimientos de apertura y cierre del área de trabajo
- Técnicas de corte y moldeado
- Aprovechamiento y porcionamiento de alimentos
- Ingredientes e insumos básicos de la cocina, alternativas de sustitución, temporada y formas de temperar y marinar alimentos
- Recetas básicas de ensaladas, platos calientes y fríos, guarniciones, fondos, salsas y postres fríos y calientes de la cocina nacional e internacional
- Técnicas de descongelación, cocción y flambeo
- Principales tipos de servicio y presentación de platos
- Maquinaria, equipos y utensilios básicos de la cocina
- Vocabulario técnico de la cocina internacional
- Primeros auxilios básicos

- Programas informáticos para manejo de inventarios
- Principios de repostería, panadería y pastelería
- Principios de garnish
- Elaboración de presupuestos

### PERSONAL DE SERVICIO

Debe conocer sobre:

- Tipos de servicio a la mesa y al cliente
- Normas de etiqueta a la mesa y en el salón
- Preparación básica de alimentos y bebidas
- Técnicas para servir bebidas, licores, bajativos, digestivos y vinos
- Procedimientos de emergencia
- Requisitos de higiene personal
- Operación de los equipos de salón, comedor y cafetería
- Técnicas de comunicación en el servicio
- Técnicas de trabajo en equipo
- Técnicas de servicio
- Conocimiento y dominio del idioma Inglés

### GUÍA ESPECIALIZADO EN TURISMO DE AVENTURA

Debe conocer sobre:

- Ley de Turismo y Reglamento General de Actividades Turísticas
- Vocabulario técnico de hotelería y turismo
- Aspectos históricos, geográficos, naturales y culturales del núcleo receptor y de la atracción turística

- Técnicas de entretenimiento y recreación, conducción de grupos, integración y estrategias para solucionar conflictos
- Reglas de protocolo y etiqueta social y cuidados de la higiene personal
- Procedimientos de primeros auxilios básicos
- Rutas, costos y empresas de transporte terrestre publico
- Manejo de equipos electrónicos como el Sistema de Posicionamiento Global (GPS)
- Interpretación de mapas, guías, tiempos e itinerarios
- Operación de equipos audiovisuales
- Conocimiento y dominio del idioma Inglés

### CONTADOR

Debe conocer sobre:

- Registrar el origen y aplicación de los recursos de una transacción
- Elaborar estados financieros e informes para fines contables, fiscales, financieros y organizacionales
- Prever y detectar errores y desviaciones en los procedimientos y registros contables
- Analizar, diseñar, implantar y evaluar sistemas de información financiera
- Diseñar e implantar procesos de mejora de calidad
- Administrar, fundamentar, sugerir y tomar decisiones administrativas, contables y financieras

- Analizar y evaluar la política fiscal y sus implicaciones contables, financieras, económicas y sociales
- Opinar acerca de los estados financieros

### PERSONAL DE SEGURIDAD

Debe conocer sobre:

- Garantizar protección de los clientes y huéspedes
- Técnicas de seguridad
- Conocimiento de claves de comunicación interna
- Técnicas de manejo de armas
- Conocimiento de las áreas, departamentos y servicios de la hostería
- Conocimiento de técnicas de servicio al cliente



#### 4.15. PLAN DE MERCADEO

Dentro del plan de mercadeo, se busca plantear estrategias para la difusión de los servicios que se ofertarán en la HOSTERÍA PARCALOMA.

##### 4.15.1. ESTRATEGIA DIFERENCIADA

Se ha considerado necesario e importante establecer una estrategia diferenciada para el presente proyecto, por la razón que al estar ubicada la hostería en un entorno totalmente natural, ofrece servicio de turismo de aventura, realización de campamentos familiares, y además estar ubicada a tan solo 15 minutos del nuevo Aeropuerto, hace que la HOSTERÍA PARCALOMA sea diferente a las demás hosterías que ofrecen servicios similares en el valle de Tumbaco.

##### 4.15.2. ESTRATEGIA DE POSICIONAMIENTO

Con el fin de posicionar a la hostería dentro del mercado de servicios hoteleros y turísticos, se ha visto la necesidad de crear un nuevo logotipo, con el cual tanto la competencia como los clientes potenciales puedan identificar al establecimiento como un centro de entretenimiento, descanso y turismo.

##### 4.15.2.1. ANTIGUO LOGOTIPO

Gráfico No. 15. Antiguo logotipo de HOSTERÍA EL PRADO.

Fuente: Archivos y documentos de la empresa.



#### 4.15.2.2. PROPUESTA DE NUEVO LOGOTIPO

Gráfico No. 16. Nuevo logotipo.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.



Parcaloma, al ser un establecimiento renovado y el cual se va a dedicar a la industria de la hospitalidad y el turismo; contará con una nueva imagen, la cual denota el entorno natural de tierra y vegetación en el cual se encuentra implantada la hostería. Los colores naranja, verde y café que se utilizan en las letras y gráficos, representan la calidez y amabilidad en el servicio personalizado y de calidad que se ofrecerá a los visitantes.

En cuanto al slogan, hace referencia a que los visitantes podrán encontrar un lugar para estar alejados del ruido y la cotidianidad de la ciudad, y a la vez convertirse en el lugar ideal para la diversión y recreación en medio del aire fresco del campo.

#### 4.16. MARKETING MIX

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

##### ➤ PRODUCTOS Y SERVICIOS

HOSTERÍA PARCALOMA, ofrecerá a sus clientes los siguientes servicios:

- Alojamiento
- Bar – restaurante
- Servicio de transfer in y transfer out
- Servicio de lavandería
- Asesoría y coordinación de eventos
- Alquiler de caballos
- Alquiler de bicicletas
- Guardianía y seguridad VIP
- Servicio de cuidado de niños
- SPA
- Área de camping
- Tienda de souvenirs
- Deportes extremos en el Río Chiche

##### ➤ ESTRATEGIA DE VALOR AGREGADO A LOS SERVICIOS

- Se ofrecerá un servicio personalizado, lo cual permitirá que los servicios con los que contará la hostería sean de calidad, y a su vez exista una excelente comunicación entre clientes y el personal colaborador.

- Asesoría para eventos sociales y empresariales.
- Se creará un banco de datos de clientes, el cual permitirá tener un mayor conocimiento de los mismos y de este modo brindar un servicio de calidad.
- La hostería contará con un sistema de circuito cerrado de seguridad, con monitoreo de cámaras de seguridad y guardias armados.
- Se ofrecerá el servicio gratuito de internet WI FI en las áreas comunales (sala social, salón de eventos, restaurante y lobby) y habitaciones de la hostería.

➤ PRECIO

La estrategia que se aplicará para la fijación de precios para el servicio de alojamiento, se lo hará en función de los costos de producción, y se tomará como referencia las tarifas que mantienen las hosterías de la competencia, especialmente Hostería San José y Hostería Rincón de Puembo.

Tabla No. 6. Fijación de precios.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

HABITACIÓN	TARIFAS SIN IMPUESTOS POR HABITACIÓN	TARIFAS CON IMPUESTOS POR HABITACIÓN(12% IVA y 10% SERVICIO)
Doble	50,00	61,00
Suite ejecutiva	60,00	73,20
Cabaña familiar	70,00	85,40

Las tarifas de las habitaciones será cobrado por habitación y al mismo se adicionarán los impuestos de ley que son el 12% del IVA y el 10% de servicio. En la tarifa de alojamiento se incluye el desayuno americano y uso de las instalaciones.

Para las personas que deseen hacer uso de las instalaciones sin contratación del servicio de alojamiento, deberán cancelar la tarifa de ingreso y uso de instalaciones (áreas recreativas y uso de piscinas) de \$ 15,00 dólares para adultos, y \$ 12,00 dólares para los niños a partir de los 4 años de edad.

En cuanto a los precios en la carta de menú del restaurante, estos serán fijados en función del costo de producción y la utilidad que aportará cada uno.

Tabla No. 7. Elaboración de receta estándar.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b> Parrillada acompañada de ensalada fresca					
<b>PORCIONES:</b> 4		<b>ESTILO:</b> Cocina Internacional			
<b>N°</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
1	Costilla de cerdo	kg	0,400	3,00	1,20
2	Lomo fino	kg	0,400	6,50	2,60
3	Morcilla	kg	0,300	3,00	0,90
4	Chorizo	kg	0,300	3,00	0,90
5	Papa	kg	0,200	0,60	0,12
6	Lechuga	kg	0,200	0,60	0,12
7	Tomate	kg	0,200	1,00	0,20
8	Cebolla	kg	0,200	0,60	0,12
<b>COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA</b>					6,16
<b>IMPREVISTOS 10%</b>					0,62
<b>COSTO TOTAL DE LA PREPARACIÓN</b>					6,78
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>					1,69
<b>COSTOS DE OPERACIÓN</b>					1,69
<b>UTILIDAD</b>					1,69
<b>PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO POR PORCIÓN</b>					5,08
<b>PRECIO DE VENTA DE LAS 4 PORCIONES</b>					20,33

En la tabla anterior se explica el método que se ha elegido para la fijación de precios en la carta de menú del restaurante. La receta que se ha tomado como ejemplo es una parrillada para 4 personas, acompañada con una ensalada fresca de tomate. El costo de preparación de esta receta es de \$ 6,16 dólares, esta cifra se

obtuvo de la suma de los costos de cada uno de los ingredientes utilizados. Se ha calculado un 10% para los imprevistos, es decir, 0,62 centavos de dólar valor con el cual se cubren los gastos pequeños que se invierten en condimentos como sal, vinagre, aceite de oliva; al sumar ambos valores nos da como resultado el costo total de la preparación, el cual es \$6,78.

Para calcular el costo que tendrá cada porción, se ha dividido el costo total de la preparación para el número de comensales, es decir, \$6,78, lo cual da un total de \$1,69. También es importante conocer cuánto es el valor de los costos de operación, es decir, la mano de obra directa e indirecta y el pago de otros insumos y materiales valor que es de \$1,69 (que representa el 33,33% del precio de venta al público); la utilidad que se va a recibir por cada porción es de \$1,69(que representa el 33,33% del precio de venta al público); por tanto el precio de venta al público sumado la materia prima, costos de operación y la utilidad da como valor total por cada porción de \$5,08 y por las cuatro personas es de \$20,33.

#### PLAZA Y CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Para introducir en el mercado competitivo los servicios que HOSTERÍA PARCALOMA ofrecerá, se utilizarán canales de distribución directos e indirectos, entre los cuales se detalla a continuación los medios a ser utilizados para la difusión de los servicios:

- CANALES DIRECTOS.- Se creará la página web de la hostería, donde se especifiquen y detallen las características de las instalaciones, tarifas, los servicios con los que se contará, mapa de cómo llegar. De

este modo los posibles y futuros clientes podrán tener conocimiento del lugar a nivel nacional e internacional.

- CANALES INDIRECTOS.- Se realizarán convenios con agencias de viajes y mayoristas de turismo como Metropolitan Touring para que incluyan a HOSTERÍA PARCALOMA dentro de los paquetes turísticos que oferten; del mismo modo, se harán convenios con los hoteles de la Ciudad de Quito para que envíen a los huéspedes, en caso de contar con sobreventa.

➤ PROMOCIÓN

Los medios que se utilizarán para dar a conocer la HOSTERÍA PARCALOMA, serán los siguientes:

➤ PUBLICIDAD

A través de esta herramienta de la promoción, se dará a conocer a los clientes potenciales las características y cualidades de HOSTERÍA PARCALOMA, con el fin de estimular en ellos la demanda por adquirir los servicios a ofrecer. Para este fin, se utilizarán los siguientes medios publicitarios:

- REVISTAS: Los anuncios serán publicados en revistas de circulación a nivel nacional. Entre las revistas sugeridas están: Revista “La Familia” del Grupo El Comercio y “Revista Hospedar” (revista exclusiva de establecimientos hoteleros).
- RADIO: Se realizarán cuñas publicitarias de 20 segundos de duración en la estación de radio JC RADIO, la más escuchada en el país de acuerdo al ranking nacional de radios del Ecuador.

- VALLAS: Se colocarán tres vallas publicitarias: una será colocada a las afueras del nuevo Aeropuerto de Quito; otra estará ubicada en el valle de Tumbaco, y la tercera valla se ubicará en la ciudad de Quito, específicamente en la Avenida de Los Granados y Eloy Alfaro. Cada valla resaltaré la imagen y logotipo de HOSTERÍA PARCALOMA, distancia, servicios que ofrece y teléfonos y página web de contacto.

Gráfico No. 17. Prototipo de anuncio en vallas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

Hostería Parcaloma ofrece los siguientes servicios:

1. Alojamiento
2. Bar – restaurante
3. Servicio de transfer in y transfer out
4. Servicio de lavandería
5. Asesoría y coordinación de eventos
6. Alquiler de caballos
7. Alquiler de bicicletas
8. Guardianía y seguridad VIP
9. Servicio de cuidado de niños
10. SPA
11. Área de camping
12. Tienda de souvenirs
13. Deportes extremos en el Río Chiche

Parroquia Yaruquí, a 4 km del parque central. Camino empedrado

**HOSTERÍA PARCALOMA**  
Tel: (593)-2-2425623

HOSTERIA PARCALOMA  
*El encuentro perfecto con la naturaleza.*

➤ MERCADEO DIRECTO

- VOLANTES: Se repartirán hojas volantes a los turistas en el centro histórico de Quito, en los valles y principales centros comerciales de la ciudad.



Gráfico No. 18. Prototipo de hojas volantes.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.


# HOSTERÍA PARCALOMA

*El encuentro perfecto con la naturaleza.*

**HOSTERÍA  
PARCALOMA**

HOSTERÍA-Parroquia de Yaruquí,  
sector de Parcaloma  
(A 4 km del Parque Central)


OFICINA: Av. 6 de Diciembre y  
Teléfono: (593)-2-2425623  
Fax: (593)-2-2428774  
Móvil: (593)-087-086923  
Correo:



HOSTERÍA PARCALOMA se encuentra ubicada a 35 km de Quito, en la Parroquia de Yaruquí. Es el lugar ideal para pasar en familia y disfrutar del entorno natural en el que se encuentran localizadas las lujosas instalaciones.

Se ofrecen los siguientes servicios:

1. Alojamiento
2. Bar-restaurante
3. Servicio de transfer in y transfer out
4. Servicio de lavandería
5. Asesoría y coordinación de eventos
6. Alquiler de caballos
7. Alquiler de bicicletas
8. Guardiania y seguridad VIP
9. Servicio de cuidado de niños
10. SPA
11. Área de camping
12. Tienda de souvenirs
13. Deportes extremos en el Río Chiche



- **PÁGINA WEB Y REDES SOCIALES:** A través de la página web se dará a conocer al público en general los servicios que HOSTERÍA PARCALOMA ofrece, y a su vez los clientes podrán realizar sus reservas en línea. Se realizará publicidad en la red social Facebook, en la cual se dará a conocer los servicios que se ofrecen, así como también las promociones y descuentos de temporada.

➤ **PROMOCIÓN DE VENTAS**

Como los servicios que ofrecerá HOSTERÍA PARCALOMA se encuentran en proceso de introducción en el mercado, se tomarán las siguientes estrategias en cuanto a las promociones:

- Se realizará un descuento del 30% para las empresas que deseen firmar un contrato de servicios con el establecimiento.
- Se ofrecerá una gratuidad en alojamiento y áreas recreativas por cada grupo de 20 personas.
- Se realizarán ofertas especiales en la cual se incluyan: alojamiento, alimentación, recreación y práctica deportes; esta promoción se aplicará en la temporada de verano, es decir, entre los meses de agosto y septiembre con un descuento de hasta el 25%.
- En los días entre semana, se realizarán descuentos en las tarifas de alojamiento y áreas recreativas, a los clientes que realicen sus reservas con mínimo dos semanas de anticipación.

#### 4.17. PRESUPUESTO DE INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO

Para la elaboración del estudio financiero se han realizado proformas, con el fin de conocer el precio de maquinaria, equipos y demás instrumentos que son necesarios para la operación de la HOSTERÍA PARCALOMA.

A continuación se detallan cada uno de los rubros que se han estimado para el presente proyecto.

##### 4.17.1. INVERSIONES

- **ACTIVOS FIJOS**
  - a. Construcciones

En este rubro se consideran todas las edificaciones que se van a implementar en la hostería, tal es así que a continuación tenemos:

Tabla No. 8. Implementación de Área de Recreación.

Fuente: Ing. Rodrigo Arteaga.

Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>OBRA CIVIL</b>				
<b>ITEM</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
<b>Construcción de Piscinas</b>				
1 Piscina de adultos	m <sup>2</sup>	100	\$ 700,00	\$ 70.000,00
1 Piscina de niños	m <sup>2</sup>	50	\$ 700,00	\$ 35.000,00
<b>Construcción de Área húmeda</b>				
1 Sauna	m <sup>2</sup>			
1 Turco	m <sup>2</sup>			
1 Hidromasaje	m <sup>2</sup>			
1 Sala de masajes	m <sup>2</sup>			
2 Baños	m <sup>2</sup>			
<b>Construcción de Vestidores</b>				
2 Vestidores de mujeres	m <sup>2</sup>	80	\$ 700,00	\$ 56.000,00
2 Vestidores de hombres	m <sup>2</sup>	40		
<b>Construcción de Caballerizas</b>				
	m <sup>2</sup>	60	\$ 700,00	\$ 42.000,00
			<b>TOTAL</b>	<b>\$ 280.000,00</b>

b. Maquinaria y Equipo

Se incluye a todos instrumentos que requieren de energía eléctrica, y que además son necesarios para el funcionamiento de la hostería.

Tabla No. 9. Maquinaria y Equipo.

Fuente: Almacenes Montero.

Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Plancha a vapor	1	\$ 371,24	\$ 371,24
Microondas acero inoxidable	1	\$ 95,71	\$ 95,71
Balanza electrónica 5 kg	1	\$ 18,75	\$ 18,75
Licuada industrial 4 litros	1	\$ 367,45	\$ 367,45
Amasadora 8 kg	1	\$ 1.861,33	\$ 1.861,33
Cafetera eléctrica	1	\$ 201,00	\$ 201,00
<b>TOTAL DE MAQUINARIA Y EQUIPO</b>	<b>6</b>	<b>\$ 2.915,48</b>	<b>\$ 2.915,48</b>

c) Vehículo

Para el servicio de transfer in – out, la hostería dispondrá de una van con capacidad para 17 pasajeros.

Tabla No. 10. Vehículo.  
Fuente: Proforma realizada en Volkswagen.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>VEHÍCULO</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Van para 17 pax marca Volkswagen	1	\$ 38.199,00	\$ 38.199,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 38.199,00</b>

d) Muebles y enseres

En esta sección se ha incluido todo el mobiliario necesario para la decoración y ambientación de la hostería, en cada una de las áreas con las que cuenta.

Tabla No. 11. Muebles y Enseres.  
 Fuente: Almacén Antisana y Almacenes Pica.  
 Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Carpa domo	5	\$ 210,35	\$ 1.051,78
Sleeping	20	\$ 25,44	\$ 508,92
Linterna	20	\$ 9,46	\$ 189,26
Aislante de piso	20	\$ 7,50	\$ 150,00
Lámpara Coleman	5	\$ 22,62	\$ 113,12
Pilas energizer	10	\$ 3,91	\$ 39,10
Caña de pescar	5	\$ 19,46	\$ 97,32
Binoculares	5	\$ 20,53	\$ 102,67
Telescopio	1	\$ 103,03	\$ 103,03
Bicicleta montañera	5	\$ 334,82	\$ 1.674,10
Ropero	1	\$ 222,77	\$ 222,77
Juego de patio	5	\$ 222,32	\$ 1.111,60
Silla playera	5	\$ 35,62	\$ 178,10
Silla de secretaria	1	\$ 33,93	\$ 33,93
Silla ejecutiva	1	\$ 164,29	\$ 164,29
Camilla	3	\$ 256,97	\$ 770,91
Televisor LCD 32" marca Sony	10	\$ 749,00	\$ 7.490,00
<b>TOTAL DE MUEBLES Y ENSERES</b>			<b>\$ 14.000,90</b>

Tabla No. 12. Utensilios de cocina.

Fuente: Almacenes Montero.

Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>UTENSILIOS DE COCINA</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Abrelatas reforzado	1	\$ 10,19	\$ 10,19
Batidor delgado 35 cm	3	\$ 6,96	\$ 20,89
Colador de mango metálico	4	\$ 4,85	\$ 19,38
Cucharon de acero inoxidable 300 cc	4	\$ 11,91	\$ 47,67
Exprimidor de limón	4	\$ 3,06	\$ 12,24
Exprimidor de naranja	1	\$ 4,27	\$ 4,27
Cuchillo cebollero profesional	2	\$ 11,18	\$ 22,36
Cuchillo deshuesador profesional	2	\$ 5,50	\$ 11,00
Hachuela de cocina	1	\$ 5,90	\$ 5,90
Tabla de picar roja 46 x 32 cm	1	\$ 15,12	\$ 15,12
Tabla de picar amarilla 46 x 32 cm	1	\$ 15,12	\$ 15,12
Tabla de picar verde 46 x 32 cm	1	\$ 15,12	\$ 15,12
Molde cake plano 30 cm	2	\$ 4,49	\$ 8,99
Molde cake con cono 24 cm	2	\$ 3,99	\$ 7,98
Manga pastelera y espátula	2	\$ 5,31	\$ 10,62
Olla grande de aluminio fundido	2	\$ 16,92	\$ 33,84
Olla mediana de aluminio fundido	1	\$ 13,13	\$ 13,13
Olla pequeña de aluminio fundido	1	\$ 9,21	\$ 9,21
Olla de presión 13 litros	2	\$ 69,69	\$ 139,38
Sartén 28 cm	5	\$ 11,99	\$ 59,93
Paila 60 cm	1	\$ 67,56	\$ 67,56
Bowl acero inoxidable 34 cm	5	\$ 2,55	\$ 12,77
Bowl acero inoxidable 26 cm	5	\$ 1,91	\$ 9,57
Bowl acero inoxidable 24 cm	5	\$ 1,27	\$ 6,36
Espátula fritura	2	\$ 3,85	\$ 7,70
Espumadera 37 cm	2	\$ 8,33	\$ 16,67
<b>TOTAL UTENSILIOS DE COCINA</b>	<b>62</b>	<b>\$ 329,38</b>	<b>\$ 602,97</b>

e) Equipo de oficina

En este rubro se consideran todos aquellos equipos como computadoras, teléfonos y demás elementos a ser utilizados tanto en el área de recepción, como en habitaciones.

Tabla No. 13. Equipos de oficina.  
Fuente: Almacenes Súper Paco.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>EQUIPOS DE OFICINA</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Computador Hewlett Packard para la recepción	1	\$ 1.050,85	\$ 1.050,85
Combo computadora e impresora para el área administrativa	1	\$ 745,56	\$ 745,56
Teléfonos para habitaciones	10	\$ 10,75	\$ 107,50
Fax	1	\$ 104,00	\$ 104,00
Central telefónica	1	\$ 722,40	\$ 722,40
Calculadora	1	\$ 83,19	\$ 83,19
<b>TOTAL DE EQUIPOS DE OFICINA</b>			<b>\$ 2.813,50</b>

f) Cristalería, vajilla y cubertería

En esta cuenta se detallan todos los implementos e instrumentos necesarios para el funcionamiento del área de restaurante.

Tabla No. 14. Cristalería, vajilla y cubertería.

Fuente: Almacenes Montero.

Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>VAJILLA</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Plato base 25,8 cm	54	\$ 4,84	\$ 261,36
Plato tendido 23,5 cm	54	\$ 4,15	\$ 223,92
Plato para postre 19,3 cm	54	\$ 3,20	\$ 172,80
Plato sopero 17 cm	54	\$ 5,52	\$ 298,08
Plato mantequillero 12 cm	54	\$ 2,37	\$ 128,16
Plato taza tinto 12cc	108	\$ 0,61	\$ 65,84
Plato base taza	108	\$ 0,69	\$ 74,78
Taza para tinto	108	\$ 0,75	\$ 81,68
Taza apilable 28 cl	108	\$ 1,08	\$ 117,14
Salero	12	\$ 1,82	\$ 21,84
Pimentero	12	\$ 1,82	\$ 21,83
Jarra lechera 200 cc	12	\$ 3,53	\$ 42,31
Jarra cafetera 860 cc	10	\$ 9,30	\$ 92,96
Azucarera 250 cc	12	\$ 5,01	\$ 60,13
<b>SUBTOTAL DE VAJILLA</b>			<b>\$ 1.662,83</b>
<b>CUBERTERÍA</b>			
Cuchara sopera	43	\$ 0,87	\$ 37,41
Cuchara de café o te	43	\$ 0,45	\$ 19,35
Cuchara de tinto	48	\$ 0,46	\$ 22,13
Cuchara de postre	48	\$ 0,50	\$ 24,00
Cuchillo trincherero	43	\$ 2,53	\$ 108,78
Cuchillo de mesa	43	\$ 1,95	\$ 83,85
Tenedor de mesa	48	\$ 0,85	\$ 41,07
Tenedor trincherero	43	\$ 0,85	\$ 36,55
<b>SUBTOTAL DE CUBERTERÍA</b>			<b>\$ 373,14</b>
<b>CRISTALERÍA</b>			
Copa de agua 75 onz	54	\$ 0,74	\$ 39,83
Copa champagne 6,5 Onz	54	\$ 0,68	\$ 36,65
Copa vino blanco 7,5 onz	54	\$ 0,74	\$ 39,83
Copa vino tinto 10 onz	54	\$ 0,74	\$ 39,83
Vaso cervecero 13,25 onz	18	\$ 0,72	\$ 12,87
Vaso long drink 11 onz	36	\$ 0,49	\$ 17,68
<b>SUBTOTAL DE CRISTALERÍA</b>			<b>\$ 186,69</b>
<b>TOTAL DE CRISTALERÍA, VAJILLA Y CUBERTERÍA</b>			<b>\$ 2.222,66</b>



g) Lencería

Para realizar el cálculo de este rubro, se ha realizado la cotización de la ropa de cama y baño, los cuales son necesarios para el área de alojamiento de la hostería.

Tabla No. 15. Lencería.  
Fuente: Almacenes Sukasa.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>LENCERÍA</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Almohada cama King	8	\$ 103,99	\$ 831,92
Almohada cama Queen	4	\$ 84,99	\$ 339,96
Almohada cama Twin	20	\$ 67,99	\$ 1.359,80
Protector Colchón 1 1/2 plazas	20	\$ 25,99	\$ 519,80
Protector Cochón 2 plazas	4	\$ 20,99	\$ 83,96
Protector Colchón 3 plazas	4	\$ 37,99	\$ 151,96
Toalla de cuerpo	126	\$ 23,99	\$ 3.022,74
Toalla de mano	48	\$ 8,27	\$ 396,96
Pie de baño	48	\$ 10,99	\$ 527,52
Toalla de pies	48	\$ 13,99	\$ 671,52
Duvet 3 plazas	6	\$ 179,99	\$ 1.079,94
Duvet 2 plazas	6	\$ 149,99	\$ 899,94
Sábanas Juego 3 plazas	20	\$ 116,99	\$ 2.339,80
Sábanas Juego 1 1/2 plazas	80	\$ 75,99	\$ 6.079,20
Sábanas Juego 2 plazas	20	\$ 90,99	\$ 1.819,80
Bata de baño	100	\$ 62,99	\$ 6.299,00
Edredón 3 plazas	4	\$ 109,99	\$ 439,96
<b>TOTAL DE LENCERÍA</b>			<b>\$ 26.863,78</b>

h) Uniformes

En este rubro se incluyen los uniformes que serán utilizados por el personal operativo de la hostería.

Tabla No. 16. Uniformes.  
 Fuente: El Uniforme.  
 Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>UNIFORMES</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Chaqueta chef	2	\$ 16,70	\$ 33,40
Pantalón chef	2	\$ 16,38	\$ 32,76
Delantal chef	2	\$ 7,95	\$ 15,90
Gorro chef	2	\$ 4,46	\$ 8,92
Gorro elástico red	2	\$ 2,67	\$ 5,34
Camisa smocking	5	\$ 26,79	\$ 133,95
Pantalón hombre	5	\$ 19,64	\$ 98,20
Delantal mesero	5	\$ 7,13	\$ 35,65
Litos	5	\$ 2,46	\$ 12,30
Limpión	5	\$ 3,12	\$ 15,60
Chaqueta camarera	2	\$ 14,82	\$ 29,64
Pantalón camarera	2	\$ 15,00	\$ 30,00
Camisetas tipo polo guías de turismo	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Terno ejecutivo personal de recepción	3	\$ 20,00	\$ 60,00
<b>TOTALES</b>	<b>44</b>	<b>\$ 162,12</b>	<b>\$ 521,66</b>

- **ACTIVOS DIFERIDOS**

- a) Gastos legales

En este rubro se anotan todas las inversiones previstas para la elaboración y obtención de cada uno de los permisos de funcionamiento, documentación legal y licencias todos estos de carácter obligatorio para la apertura de la hostería.

Tabla No. 17. Gastos Legales.  
 Fuente: Investigación de campo.  
 Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>1.1. GASTOS LEGALES</b>	
1.1.1. Escritura Pública de Constitución Legal	\$ 2.000,00
1.1.2. Licencia Ambiental	\$ 50,00
1.1.3. Registro de marcas en IEPI	\$ 54,00
1.1.4. Permiso sanitario	\$ 350,00
1.1.5. Permiso de bomberos	\$ 100,00
<b>TOTAL GASTOS LEGALES</b>	<b>\$ 2.554,00</b>

b) Gastos de marketing

En este rubro se anotan todas los gastos realizados para la publicidad de los servicios de la hostería a través de radio, televisión, periódico y página web.

Tabla No. 18. Gastos de marketing.  
Fuente: Investigación de campo.  
Elaborado por. Paulina Alarcón.

<b>GASTO DE MARKETING</b>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Hojas volantes	1000	\$ 80,00
Vallas publicitarias	3	\$ 790,56
Cuñas radiales de 20 segundos (lunes a viernes) en el horario de 14:00 a 17:00 horas durante un mes.	4 cuñas y 2 menciones diarios	\$ 1.800,00
Creación página web	1	\$ 850,00
Mantenimiento anual página web	1	\$ 100,00
Publicación en Revista la Familia	1/4 de página	\$ 992,00
	<b>TOTAL MENSUAL</b>	<b>\$ 4.612,56</b>
	<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$ 55.350,72</b>

c) Gasto administrativo

Tabla No. 19. Gasto administrativo.  
Fuente: Dilipa.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>CONCEPTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
Caja de esferos	1	\$ 2,50	\$ 2,50
Caja de lápices	1	\$ 2,00	\$ 2,00
Clips	2	\$ 0,40	\$ 0,80
Block comandas	2	\$ 2,40	\$ 4,80
Paquete de 100 facturas	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Dispensador cinta adhesiva	1	\$ 5,50	\$ 5,50
Grapas caja	2	\$ 1,20	\$ 2,40
Grapadora	1	\$ 4,20	\$ 4,20
Perforadora	1	\$ 6,00	\$ 6,00
Hojas A4 resma	2	\$ 6,00	\$ 12,00
Papel caja registradora	6	\$ 2,00	\$ 12,00
Cinta adhesiva	3	\$ 1,20	\$ 3,60
Sello y almohadilla	1	\$ 6,00	\$ 6,00
Tinta de almohadilla	1	\$ 1,00	\$ 1,00
<b>TOTAL</b>		<b>MENSUAL</b>	<b>\$ 78,80</b>
		<b>ANUAL</b>	<b>\$ 945,60</b>

d) Servicios básicos

Tabla No. 20. Servicios Básicos.  
Fuente: Investigación de campo.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>VALOR MENSUAL</b>	<b>VALOR ANUAL</b>
Agua potable	\$ 150,00	\$ 1.800,00
Servicio telefónico	\$ 220,00	\$ 2.640,00
Energía eléctrica	\$ 230,00	\$ 2.760,00
Internet	\$ 120,00	\$ 1.440,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 720,00</b>	<b>\$ 8.640,00</b>

e) Capital de trabajo

En este rubro se ha tomado en cuenta aquellos gastos que son importantes para el inicio de la operación de la hostería, entre estos egresos se encuentran: arriendo de una oficina en Quito, la cual estará ubicada en la Av. 6 de Diciembre y Portugal; también servicios básicos, mano de obra directa, lo cual incluye los sueldos de los empleados que están directamente involucrados en la prestación de servicios; mano de obra indirecta, la cual incluye los sueldos del personal que no se encuentra involucrado en el área operativa de la hostería, entre estos se anotan los sueldos del personal administrativo y los guardias de seguridad. Todos estos egresos están proyectados para los primeros 3 meses de operación.

Tabla No. 21. Capital de trabajo.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Arriendo de oficina	\$ 950,00
Servicios Básicos	\$ 720,00
Mano de obra directa	\$ 10.725,88
Mano de obra indirecta	\$ 2.379,58
Suministros de oficina	\$ 945,60
Amenities (shampoo, rinse, crema de manos, kit dental, peinilla)	\$ 1.743,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 17.464,06</b>
<b>CAPITAL DE TRABAJO (3 MESES)</b>	<b>\$ 52.392,18</b>

- **INVERSIÓN TOTAL**

A continuación se presenta el valor total de la inversión que se necesita para la puesta en marcha de la HOSTERÍA PARCALOMA.

Tabla No. 22. Inversión total  
Fuente: Cuadros anteriores.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>INVERSIÓN</b>	
<b>1. CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Efectivo/Caja	\$ 52.392,18
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>\$ 52.392,18</b>
<b>2. ACTIVOS FIJOS</b>	
Obra Civil	\$ 280.000,00
Muebles y enseres	\$ 14.000,90
Utensilios de cocina	\$ 602,97
Cristalería, cubertería y vajilla	\$ 2.222,66
Vehículo	\$ 38.199,00
Equipos de oficina	\$ 2.813,50
Maquinaria y equipos	\$ 2.915,48
Lencería y blancos	\$ 26.863,78
Uniformes	\$ 521,66
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>\$ 368.139,95</b>
<b>3. ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
<b>3.1. Gastos de Constitución</b>	
<b>3.1.1. Gastos Legales</b>	<b>\$ 2.554,00</b>
3.1.1.1. Escritura Pública de Constitución Legal	\$ 2.000,00
3.1.1.2. Licencia Ambiental	\$ 50,00
3.1.1.3. Registro de marcas en IEPI	\$ 54,00
3.1.1.4. Permiso sanitario	\$ 350,00
3.1.1.5. Permiso de bomberos	\$ 100,00
<b>3.1.2. Gastos de Publicidad y Promoción</b>	<b>\$ 4.612,56</b>
3.1.2.1. Hojas volantes	\$ 80,00
3.1.2.2. Vallas Publicitarias	\$ 790,56
3.1.2.3. Cuñas radiales de 20 segundos en Radio La Bruja	\$ 1.800,00
3.1.2.4. Creación página web	\$ 850,00
3.1.2.5. Mantenimiento anual página web	\$ 100,00
3.1.2.6. Publicidad en Revista La Familia Grupo El Comercio	\$ 992,00
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>\$ 7.166,56</b>
<b>TOTAL DE LA INVERSIÓN</b>	<b>\$ 427.698,69</b>

#### 4.17.2. FINANCIAMIENTO

La empresa contará con cinco socios capitalistas, los cuales aportarán con un monto establecido, el cual se detalla a continuación.

Tabla No. 23. Aporte de socios capitalistas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

SOCIO	FORMA DEL APORTE	MONTO	PORCENTAJE
Dr. Marcelo Arteaga	Terreno e instalaciones	\$ 128.309,61	30%
Ing. Rodrigo Arteaga	Cheque	\$ 85.539,74	20%
Sra. Elsa Arteaga	Cheque	\$ 85.539,74	20%
Sr. Luis Mena	Cheque	\$ 64.154,80	15%
Sr. Fabián Uzcátegui	Cheque	\$ 64.154,80	15%
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 427.698,69</b>	<b>100%</b>

#### 4.18. PRESUPUESTO DE COSTOS E INGRESOS

Una vez que se ha calculado la inversión total para la puesta en marcha de la HOSTERÍA PARCALOMA, es importante determinar cuánto va a costar cada uno de los servicios a ofrecer y cuánto se recibirá por la venta de cada uno.

##### 4.18.1. CÁLCULO DE LOS COSTOS

###### a) Mano de obra directa

En este rubro se consideran los sueldos del personal operativo, es decir, todos aquellos que están directamente relacionados con la prestación de los servicios de la hostería. Este dato se representa para el primer año de operación.

Tabla No. 24. Mano de obra directa.  
Fuente: Ministerio de Relaciones Laborales. Salarios sectoriales 2012.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

MANO DE OBRA DIRECTA										
CARGOS	SUELDO BÁSICO	APORTE AL IESS (9,35%)	NETO A RECIBIR	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	APORTE PATRONAL (12,15%)	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Recepcionista	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Recepcionista	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Recepcionista	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Camarera	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Camarera	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Camarera	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Chef	\$ 293,17	\$ 27,41	\$ 265,76	\$ 22,15	\$ 24,33	\$ 32,29	\$ 11,07	\$ 22,15	\$ 377,75	\$ 4.532,98
Ayudante de cocina	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Capitán de servicio	\$ 293,31	\$ 27,42	\$ 265,89	\$ 22,16	\$ 24,33	\$ 32,31	\$ 11,08	\$ 22,16	\$ 377,92	\$ 4.535,00
Capitán de servicio	\$ 293,31	\$ 27,42	\$ 265,89	\$ 22,16	\$ 24,33	\$ 32,31	\$ 11,08	\$ 22,16	\$ 377,92	\$ 4.535,00
Mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Mesero	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Barman	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Posillero	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Botones	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Operario de lavandería	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Operario de lavandería	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 32,19	\$ 11,04	\$ 22,08	\$ 376,69	\$ 4.520,25
Jardinero	\$ 271,92	\$ 25,42	\$ 246,50	\$ 20,54	\$ 24,33	\$ 29,95	\$ 10,27	\$ 20,54	\$ 352,13	\$ 4.225,57
Masajista	\$ 293,17	\$ 27,41	\$ 265,76	\$ 22,15	\$ 24,33	\$ 32,29	\$ 11,07	\$ 22,15	\$ 377,75	\$ 4.532,98
Técnico de mantenimiento	\$ 293,02	\$ 27,40	\$ 265,62	\$ 22,14	\$ 24,33	\$ 32,27	\$ 11,07	\$ 22,14	\$ 377,57	\$ 4.530,81
Guía de turismo	\$ 292,96	\$ 27,39	\$ 265,57	\$ 22,13	\$ 24,33	\$ 32,27	\$ 11,07	\$ 22,13	\$ 377,49	\$ 4.529,94
Guía de turismo	\$ 292,96	\$ 27,39	\$ 265,57	\$ 22,13	\$ 24,33	\$ 32,27	\$ 11,07	\$ 22,13	\$ 377,49	\$ 4.529,94
Coordinador de Eventos	\$ 292,58	\$ 27,36	\$ 265,22	\$ 22,10	\$ 24,33	\$ 32,22	\$ 11,05	\$ 22,10	\$ 377,04	\$ 4.524,44
Entrenador de animales	\$ 292,00	\$ 27,30	\$ 264,70	\$ 22,06	\$ 24,33	\$ 32,16	\$ 11,03	\$ 22,06	\$ 376,34	\$ 4.516,05
Chofer de transfer	\$ 451,50	\$ 42,22	\$ 409,28	\$ 34,11	\$ 24,33	\$ 49,73	\$ 17,05	\$ 34,11	\$ 568,61	\$ 6.823,37
<b>TOTAL</b>									<b>\$ 10.725,88</b>	<b>\$ 128.710,59</b>

14

NOTA.- Se pagará una bonificación adicional a las camareras por el cuidado de niños, ya que ellas colaborarán con este servicio ocasional. Los sueldos del personal están basados en lo que se indica en la página web del Ministerio de Relaciones Laborales



b) Mano de obra indirecta

En este rubro se consideran los sueldos del personal administrativo, los cuales no se encuentran relacionados directamente en la atención a los clientes y huéspedes.

Tabla No. 25. Mano de obra indirecta.  
Fuente: Ministerio de Relaciones Laborales. Salarios sectoriales 2012.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

MANO DE OBRA INDIRECTA										
CARGOS	SUELDO BÁSICO	APORTE AL IESS (9,35%)	NETO A RECIBIR	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	APORTE PATRONAL (12,15%)	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Administrador	\$ 650,00	\$ 60,78	\$ 589,23	\$ 49,10	\$ 24,33	\$ 78,98	\$ 27,08	\$ 54,17	\$ 822,89	\$ 9.874,63
Contador	\$ 311,01	\$ 29,08	\$ 281,93	\$ 23,49	\$ 24,33	\$ 37,79	\$ 12,96	\$ 25,92	\$ 406,42	\$ 4.877,06
Guardias	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 35,51	\$ 12,18	\$ 24,36	\$ 383,42	\$ 4.601,09
Guardias	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 35,51	\$ 12,18	\$ 24,36	\$ 383,42	\$ 4.601,09
Guardias	\$ 292,29	\$ 27,33	\$ 264,96	\$ 22,08	\$ 24,33	\$ 35,51	\$ 12,18	\$ 24,36	\$ 383,42	\$ 4.601,09
<b>TOTAL</b>									<b>\$ 2.379,58</b>	<b>\$ 28.554,95</b>

c) Seguros y mantenimiento

Tabla No. 26. Seguro de vehículo.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

SEGURO VEHICULAR			
DESCRIPCIÓN	INVERSIÓN	MENSUAL	ANUAL
Seguro vehículo 5%	\$ 38.199,00	\$ 159,16	\$ 1.909,95

Tabla No. 27. Mantenimiento y reparaciones.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN			
DESCRIPCIÓN	INVERSIÓN	PORCENTAJE	ANUAL
Obra civil	\$ 280.000,00	4%	\$ 11.200,00
Muebles y enseres	\$ 14.000,90	4%	\$ 560,04
Cristalería, cubertería y vajilla	\$ 2.222,66	4%	\$ 88,91
Vehículo	\$ 38.199,00	4%	\$ 1.527,96
Equipo de oficina	\$ 2.813,50	4%	\$ 112,54
Maquinaria y equipo	\$ 2.915,48	2%	\$ 58,31
Lencería y blancos	\$ 26.863,78	2%	\$ 537,28
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 14.085,03</b>

#### d) Depreciaciones

Tabla No. 28. Depreciaciones de activos.

Fuente: Cuadros anteriores.

Elaborado por: Paulina Alarcón.

DESCRIPCIÓN	VIDA ÚTIL	% DE DEPRECIACIÓN	INVERSIÓN	VALOR DE LA DEPRECIACIÓN
Obra civil	20 años	5%	\$ 280.000,00	\$ 14.000,00
Maquinaria y equipos	10 años	10%	\$ 2.915,48	\$ 291,55
Muebles y enseres	10 años	10%	\$ 14.000,90	\$ 1.400,09
Vehículo	5 años	20%	\$ 38.199,00	\$ 7.639,80
Equipo de computación	3 años	33%	\$ 2.813,50	\$ 928,46
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 337.928,88</b>	<b>\$ 24.259,89</b>

#### 4.18.2. COSTOS TOTALES DEL PROYECTO

Tabla No. 29. Costos totales.

Fuente: Cuadros anteriores.

Elaborado por: Paulina Alarcón.

AÑOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTALES
RUBROS							
<b>COSTOS FIJOS</b>							
Arriendo de oficina	\$ 950,00	\$ 11.400,00	\$ 11.970,00	\$ 12.568,50	\$ 13.196,93	\$ 13.856,77	\$ 63.942,20
Mano de obra indirecta	\$ 2.379,58	\$ 28.554,95	\$ 29.982,69	\$ 31.481,83	\$ 33.055,92	\$ 34.708,72	\$ 160.163,68
Depreciaciones de activos fijos	\$ 24.259,89	\$ 24.259,89	\$ 24.259,89	\$ 24.259,89	\$ 23.331,43	\$ 23.331,43	\$ 143.702,43
Seguro de vehículo	\$ 159,16	\$ 1.909,95	\$ 2.005,45	\$ 2.105,72	\$ 2.211,01	\$ 2.321,56	\$ 10.712,84
Mantenimiento	\$ 14.085,03	\$ 14.789,28	\$ 15.528,74	\$ 16.305,18	\$ 17.120,44	\$ 17.976,46	\$ 95.805,13
Servicios básicos	\$ 8.640,00	\$ 9.072,00	\$ 9.525,60	\$ 10.001,88	\$ 10.501,97	\$ 11.027,07	\$ 58.768,53
<b>TOTAL COSTOS FIJOS</b>	<b>\$ 50.473,66</b>	<b>\$ 89.986,07</b>	<b>\$ 93.272,38</b>	<b>\$ 96.723,00</b>	<b>\$ 99.417,69</b>	<b>\$ 103.222,01</b>	<b>\$ 533.094,80</b>
<b>COSTOS VARIABLES</b>							
Suministros de oficina	\$ 945,60	\$ 992,88	\$ 1.042,52	\$ 1.094,65	\$ 1.149,38	\$ 1.206,85	\$ 6.431,89
Amenities	\$ 1.743,00	\$ 1.830,15	\$ 1.921,66	\$ 2.017,74	\$ 2.118,63	\$ 2.224,56	\$ 11.855,73
Mano de obra directa	\$ 10.725,88	\$ 128.710,59	\$ 135.146,12	\$ 141.903,42	\$ 148.998,59	\$ 156.448,52	\$ 721.933,13
Materia prima	\$ 10.381,00	\$ 124.572,00	\$ 130.800,60	\$ 137.340,63	\$ 144.207,66	\$ 151.418,04	\$ 698.719,94
<b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>	<b>\$ 23.795,48</b>	<b>\$ 256.105,62</b>	<b>\$ 268.910,90</b>	<b>\$ 282.356,44</b>	<b>\$ 296.474,27</b>	<b>\$ 311.297,98</b>	<b>\$ 1.438.940,69</b>
<b>COSTOS TOTALES</b>	<b>\$ 74.269,14</b>	<b>\$ 346.091,69</b>	<b>\$ 362.183,28</b>	<b>\$ 379.079,44</b>	<b>\$ 395.891,96</b>	<b>\$ 414.519,99</b>	<b>\$ 1.972.035,49</b>

#### 4.19. PRESUPUESTO DE INGRESOS

##### 4.19.1. INGRESOS POR ALOJAMIENTO

Para el cálculo de los ingresos por la venta de habitaciones, se ha considerado un porcentaje del 80% de ocupación promedio para el primer año de operación, este porcentaje tendrá un incremento del 5% anual según los índices de inflación.

A continuación se presenta una tabla en la cual se detallan los ingresos mensuales y anuales por el rubro de alojamiento. La tarifa promedio que se maneja por noche de alojamiento es de \$60,00 dólares; esta tarifa al igual que el porcentaje de ocupación se incrementará anualmente en un 5%.

Tabla No. 30. Ingresos mensuales por alojamiento.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>INGRESOS MENSUALES POR ALOJAMIENTO</b>					
<b>MESES</b>	<b>NÚMERO DE DÍAS</b>	<b>CAP. MÁX. (10 HAB.)</b>	<b>80% DE OCUPACIÓN</b>	<b>TARIFA PROMEDIO</b>	<b>INGRESO POR HABITACIONES</b>
Enero	31	310	248	\$ 60,00	\$ 14.880,00
Febrero	28	280	224	\$ 60,00	\$ 13.440,00
Marzo	31	310	248	\$ 60,00	\$ 14.880,00
Abril	30	300	240	\$ 60,00	\$ 14.400,00
Mayo	31	310	248	\$ 60,00	\$ 14.880,00
Junio	30	300	240	\$ 60,00	\$ 14.400,00
Julio	31	310	248	\$ 60,00	\$ 14.880,00
Agosto	31	310	248	\$ 60,00	\$ 14.880,00
Septiembre	30	300	240	\$ 60,00	\$ 14.400,00
Octubre	31	310	248	\$ 60,00	\$ 14.880,00
Noviembre	30	300	240	\$ 60,00	\$ 14.400,00
Diciembre	31	310	248	\$ 60,00	\$ 14.880,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>3.650</b>	<b>2.920</b>		<b>\$ 175.200,00</b>

Tabla No. 31. Ingresos anuales por alojamiento.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR ALOJAMIENTO				
AÑO	% OCUPACIÓN PREVISTA	Nº DE HUESPEDES	TARIFA PROMEDIO	INGRESOS POR ALOJAMIENTO
Año 1	80%	2.920	\$ 60,00	\$ 175.200,00
Año 2	84%	3.066	\$ 63,00	\$ 193.158,00
Año 3	88%	3.219	\$ 66,15	\$ 212.936,85
Año 4	93%	3.380	\$ 69,46	\$ 234.774,80
Año 5	97%	3.549	\$ 72,93	\$ 258.828,57
<b>TOTALES</b>				<b>\$ 1.074.898,22</b>

#### 4.19.2. INGRESOS POR RESTAURANTE

Para realizar el cálculo respectivo para el ingreso por ventas en el área de alimentos y bebidas, se han considerado los siguientes datos:

- Índice de Rotación: # de clientes atendidos / capacidad máxima
- Índice de Rotación:  $34 / 36 = 0,94$
- Inflación: 5% anual

Tabla No. 32. Ingresos mensuales por restaurante.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR RESTAURANTE					
MESES	DÍAS DE ATENCIÓN	94% DE ROTACIÓN (CLIENTES ATENDIDOS A DIARIO)	NÚMERO DE PAX ATENDIDOS AL MES	CONSUMO PROMEDIO	INGRESO POR RESTAURANTE
Enero	31	29	899	\$ 20,00	\$ 17.980,00
Febrero	28	26	728	\$ 20,00	\$ 14.560,00
Marzo	31	29	899	\$ 20,00	\$ 17.980,00
Abril	30	28	840	\$ 20,00	\$ 16.800,00
Mayo	31	29	899	\$ 20,00	\$ 17.980,00
Junio	30	28	840	\$ 20,00	\$ 16.800,00
Julio	31	29	899	\$ 20,00	\$ 17.980,00
Agosto	31	29	899	\$ 20,00	\$ 17.980,00
Septiembre	30	28	840	\$ 20,00	\$ 16.800,00
Octubre	31	29	899	\$ 20,00	\$ 17.980,00
Noviembre	30	28	840	\$ 20,00	\$ 16.800,00
Diciembre	31	29	899	\$ 20,00	\$ 17.980,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>341</b>	<b>10.381</b>		<b>\$ 207.620,00</b>

Tabla No. 33. Ingresos anuales por restaurante.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR RESTAURANTE				
AÑOS	ROTACIÓN	Nº DE CLIENTES	CONSUMO PROMEDIO	INGRESOS POR RESTAURANTE
Año 1	94%	10.381	\$ 20,00	\$ 207.620,00
Año 2	99%	10.900	\$ 21,00	\$ 228.900,00
Año 3	104%	11.445	\$ 22,05	\$ 252.362,25
Año 4	109%	12.017	\$ 23,15	\$ 278.193,55
Año 5	114%	12.618	\$ 24,31	\$ 306.743,58
<b>TOTALES</b>				<b>\$ 1.273.819,38</b>

#### 4.19.3. OTROS INGRESOS

##### ➤ INGRESOS POR LAVANDERÍA

Tabla No. 34. Ingresos mensuales por lavandería.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR LAVANDERÍA				
MESES	DÍAS DE ATENCIÓN	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFA PROMEDIO	VENTAS
Enero	31	20	\$ 9,40	\$ 188,00
Febrero	28	18	\$ 9,40	\$ 169,20
Marzo	31	15	\$ 9,40	\$ 141,00
Abril	30	17	\$ 9,40	\$ 159,80
Mayo	31	20	\$ 9,40	\$ 188,00
Junio	30	22	\$ 9,40	\$ 206,80
Julio	31	26	\$ 9,40	\$ 244,40
Agosto	31	26	\$ 9,40	\$ 244,40
Septiembre	30	24	\$ 9,40	\$ 225,60
Octubre	31	15	\$ 9,40	\$ 141,00
Noviembre	30	16	\$ 9,40	\$ 150,40
Diciembre	31	28	\$ 9,40	\$ 263,20
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>247</b>		<b>\$ 2.321,80</b>

Tabla No. 35. Ingresos anuales por lavandería.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR LAVANDERÍA			
MESES	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	247	\$ 9,40	\$ 2.321,80
Año 2	259	\$ 9,87	\$ 2.556,33
Año 3	272	\$ 10,36	\$ 2.817,92
Año 4	286	\$ 10,88	\$ 3.111,68
Año 5	300	\$ 11,42	\$ 3.426,00
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 14.233,73</b>

➤ INGRESOS POR CAMPING

Para realizar el pronóstico de ventas en alojamiento en carpas, se tomó en cuenta el estudio de mercado realizado, donde del total de turistas encuestados que dijeron que les gustaría que haya alojamiento en carpas representan el 6%, porcentaje que se multiplica por el número de visitantes que se va a tener, es decir, 2.920 visitantes cantidad que se ha tomado del cuadro de *Ingresos mensuales por alojamiento*. Esto da como resultado 175 personas para los campamentos familiares.

Tabla No. 36. Ingresos mensuales por camping.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR CAMPING				
MESES	NÚMERO DE DÍAS	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFA PROMEDIO POR CARPA	INGRESO POR ALQUILER DE CARPAS
Enero	31	10	\$ 20,00	\$ 200,00
Febrero	28	10	\$ 20,00	\$ 200,00
Marzo	31	16	\$ 20,00	\$ 320,00
Abril	30	13	\$ 20,00	\$ 260,00
Mayo	31	10	\$ 20,00	\$ 200,00
Junio	30	20	\$ 20,00	\$ 400,00
Julio	31	20	\$ 20,00	\$ 400,00
Agosto	31	20	\$ 20,00	\$ 400,00
Septiembre	30	10	\$ 20,00	\$ 200,00
Octubre	31	15	\$ 20,00	\$ 300,00
Noviembre	30	15	\$ 20,00	\$ 300,00
Diciembre	31	16	\$ 20,00	\$ 320,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>175</b>		<b>\$ 3.500,00</b>

Tabla No. 37. Ingresos anuales por camping.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR CAMPING			
AÑO	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFA PROMEDIO	INGRESOS POR ALQUILER DE CARPAS
Año 1	175	\$ 20,00	\$ 3.500,00
Año 2	184	\$ 21,00	\$ 3.864,00
Año 3	193	\$ 22,05	\$ 4.255,65
Año 4	203	\$ 23,15	\$ 4.699,45
Año 5	213	\$ 24,31	\$ 5.178,03
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 21.497,13</b>

➤ INGRESOS POR SPA

Para este cálculo, se ha considerado el número total de visitantes con los que se contará, es decir, 2920 turistas de los cuales según el estudio de mercado el 15% de los encuestados respondió que les gustaría que haya el servicio de SPA. El precio de este servicio será de \$30,00 dólares, valor que se irá incrementando en un 5% anual.

Tabla No. 38. Ingresos mensuales por SPA  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR SPA				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Enero	31	18	\$ 30,00	\$ 540,00
Febrero	28	40	\$ 30,00	\$ 1.200,00
Marzo	31	28	\$ 30,00	\$ 840,00
Abril	30	36	\$ 30,00	\$ 1.080,00
Mayo	31	43	\$ 30,00	\$ 1.290,00
Junio	30	25	\$ 30,00	\$ 750,00
Julio	31	30	\$ 30,00	\$ 900,00
Agosto	31	35	\$ 30,00	\$ 1.050,00
Septiembre	30	40	\$ 30,00	\$ 1.200,00
Octubre	31	45	\$ 30,00	\$ 1.350,00
Noviembre	30	28	\$ 30,00	\$ 840,00
Diciembre	31	70	\$ 30,00	\$ 2.100,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>438</b>		<b>\$ 13.140,00</b>

Tabla No. 39. Ingresos anuales por SPA.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR SPA			
AÑOS	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	438	\$ 30,00	\$ 13.140,00
Año 2	460	\$ 31,50	\$ 14.490,00
Año 3	483	\$ 33,08	\$ 15.977,64
Año 4	507	\$ 34,73	\$ 17.608,11
Año 5	532	\$ 36,47	\$ 19.402,04
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 80.617,79</b>

➤ INGRESOS POR CABALGATAS

Para el cálculo de ventas por el alquiler de caballos, se tomó en cuenta el porcentaje de turistas que les gustaría que haya la opción de paseos en caballo, lo cual representa el 15%, por lo tanto, obtenemos el resultado de 438 visitantes al año de la multiplicación de 2920 visitantes por el 15%. La tarifa de este servicio será de \$15,00 por 3 horas de alquiler.



Tabla No. 40. Ingresos mensuales por alquiler de caballos.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR ALQUILER DE CABALLOS				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS (3 HORAS)	VENTAS
Enero	31	23	\$ 15,00	\$ 345,00
Febrero	28	25	\$ 15,00	\$ 375,00
Marzo	31	35	\$ 15,00	\$ 525,00
Abril	30	32	\$ 15,00	\$ 480,00
Mayo	31	45	\$ 15,00	\$ 675,00
Junio	30	53	\$ 15,00	\$ 795,00
Julio	31	50	\$ 15,00	\$ 750,00
Agosto	31	40	\$ 15,00	\$ 600,00
Septiembre	30	20	\$ 15,00	\$ 300,00
Octubre	31	35	\$ 15,00	\$ 525,00
Noviembre	30	30	\$ 15,00	\$ 450,00
Diciembre	31	50	\$ 15,00	\$ 750,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>438</b>		<b>\$ 6.570,00</b>

Tabla No. 41. Ingresos anuales por alquiler de caballos.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR ALQUILER DE CABALLOS			
MESES	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	438	\$ 15,00	\$ 6.570,00
Año 2	460	\$ 15,75	\$ 7.245,00
Año 3	483	\$ 16,54	\$ 7.988,82
Año 4	507	\$ 17,37	\$ 8.806,59
Año 5	532	\$ 18,24	\$ 9.703,68
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 40.314,09</b>

➤ INGRESOS POR ALQUILER DE BICICLETAS

Para conocer la cantidad de visitantes que harán uso de este servicio, se tomó en cuenta el número de visitantes con los que se contará, el cual es 2920 visitantes a este valor se le multiplica por el 11% del total de los visitantes y como resultado se obtiene 321 usuarios al año. La tarifa por este servicio será de \$10,00, precio que se incrementará en un 5% anual, según los índices de inflación.

Tabla No. 42. Ingresos mensuales por alquiler de bicicletas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR ALQUILER DE BICICLETAS				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS (2 HORAS)	VENTAS
Enero	31	23	\$ 10,00	\$ 230,00
Febrero	28	30	\$ 10,00	\$ 300,00
Marzo	31	27	\$ 10,00	\$ 270,00
Abril	30	32	\$ 10,00	\$ 320,00
Mayo	31	28	\$ 10,00	\$ 280,00
Junio	30	12	\$ 10,00	\$ 120,00
Julio	31	30	\$ 10,00	\$ 300,00
Agosto	31	40	\$ 10,00	\$ 400,00
Septiembre	30	20	\$ 10,00	\$ 200,00
Octubre	31	35	\$ 10,00	\$ 350,00
Noviembre	30	22	\$ 10,00	\$ 220,00
Diciembre	31	22	\$ 10,00	\$ 220,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>321</b>		<b>\$ 3.210,00</b>

Tabla No. 43. Ingresos anuales por alquiler de bicicletas.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES PASEOS EN BICICLETA			
MESES	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	321	\$ 10,00	\$ 3.210,00
Año 2	337	\$ 10,50	\$ 3.538,50
Año 3	354	\$ 11,03	\$ 3.904,62
Año 4	372	\$ 11,58	\$ 4.307,76
Año 5	391	\$ 12,16	\$ 4.754,56
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 19.715,44</b>

➤ INGRESOS POR DEPORTES EXTREMOS

Para el cálculo del número de turistas por la venta de paquetes que incluya la práctica de deportes extremos, se ha tomado en cuenta del total de las encuestas realizadas para el estudio de mercado el 16%, es decir, la respuesta de todas aquellas personas que realizarían esta actividad.

Es importante que para obtener el número total de los usuarios de este servicio, es necesario multiplicar el número total de visitantes, es decir, 2920 \*16% lo

cual nos da como resultado 467 turistas al año. La tarifa que tendrá este servicio es de \$25,00, el cual tendrá un incremento del 5% anual.

Tabla No. 44. Ingresos mensuales por deportes extremos.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR DEPORTES EXTREMOS				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Enero	31	35	\$ 25,00	\$ 875,00
Febrero	28	35	\$ 25,00	\$ 875,00
Marzo	31	30	\$ 25,00	\$ 750,00
Abril	30	35	\$ 25,00	\$ 875,00
Mayo	31	28	\$ 25,00	\$ 700,00
Junio	30	48	\$ 25,00	\$ 1.200,00
Julio	31	38	\$ 25,00	\$ 950,00
Agosto	31	58	\$ 25,00	\$ 1.450,00
Septiembre	30	33	\$ 25,00	\$ 825,00
Octubre	31	45	\$ 25,00	\$ 1.125,00
Noviembre	30	22	\$ 25,00	\$ 550,00
Diciembre	31	60	\$ 25,00	\$ 1.500,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>467</b>		<b>\$ 11.675,00</b>

Tabla No. 45. Ingresos anuales por deportes extremos.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR DEPORTES EXTREMOS			
MESES	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	467	\$ 25,00	\$ 11.675,00
Año 2	490	\$ 26,25	\$ 12.862,50
Año 3	515	\$ 27,56	\$ 14.193,40
Año 4	541	\$ 28,94	\$ 15.656,54
Año 5	568	\$ 30,39	\$ 17.261,52
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 71.648,96</b>

#### ➤ INGRESOS POR SERVICIO DE CUIDADO DE NIÑOS

Para el cálculo del número total de personas que harán uso de este servicio con el que contará la hostería, es necesario calcular el 9% del total de visitantes con el que se contará, de lo cual se tiene como resultado que 262 personas utilizarán este servicio. Este servicio tendrá el precio de \$15,00 el cual anualmente se incrementará en un 5%.

Tabla No. 46. Ingresos mensuales por servicio de cuidado de niños.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR CUIDADO DE NIÑOS				
MESES	DÍAS DE APERTURA	CLIENTES ESTIMADOS	PRECIO	VENTAS
Enero	31	10	\$ 15,00	\$ 150,00
Febrero	28	25	\$ 15,00	\$ 375,00
Marzo	31	20	\$ 15,00	\$ 300,00
Abril	30	24	\$ 15,00	\$ 360,00
Mayo	31	12	\$ 15,00	\$ 180,00
Junio	30	14	\$ 15,00	\$ 210,00
Julio	31	25	\$ 15,00	\$ 375,00
Agosto	31	22	\$ 15,00	\$ 330,00
Septiembre	30	12	\$ 15,00	\$ 180,00
Octubre	31	20	\$ 15,00	\$ 300,00
Noviembre	30	38	\$ 15,00	\$ 570,00
Diciembre	31	40	\$ 15,00	\$ 600,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>262</b>		<b>\$ 3.930,00</b>

Tabla No. 47. Ingresos anuales por servicio de cuidado de niños.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR CUIDADO DE NIÑOS			
MESES	CLIENTES ESTIMADOS	PRECIO	VENTAS
Año 1	262	\$ 15,00	\$ 3.930,00
Año 2	275	\$ 15,75	\$ 4.331,25
Año 3	289	\$ 16,54	\$ 4.780,06
Año 4	303	\$ 17,37	\$ 5.263,11
Año 5	318	\$ 18,24	\$ 5.800,32
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 24.104,74</b>

➤ INGRESOS POR SERVICIO DE TRANSFER

Para la proyección de este rubro se ha tomado en cuenta la capacidad total de la furgoneta, que es de 17 personas. El precio por la contratación del servicio será de \$12,00 por pasajero; dicho valor tendrá un incremento del 5% anual según los índices de inflación.

Tabla No. 48. Ingresos mensuales por servicio de transfer.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR TRANSFER				
MESES	DÍAS DE ATENCIÓN	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFA POR PERSONA	VENTAS
Enero	31	100	\$ 12,00	\$ 1.200,00
Febrero	28	120	\$ 12,00	\$ 1.440,00
Marzo	31	140	\$ 12,00	\$ 1.680,00
Abril	30	140	\$ 12,00	\$ 1.680,00
Mayo	31	140	\$ 12,00	\$ 1.680,00
Junio	30	140	\$ 12,00	\$ 1.680,00
Julio	31	170	\$ 12,00	\$ 2.040,00
Agosto	31	170	\$ 12,00	\$ 2.040,00
Septiembre	30	160	\$ 12,00	\$ 1.920,00
Octubre	31	140	\$ 12,00	\$ 1.680,00
Noviembre	30	150	\$ 12,00	\$ 1.800,00
Diciembre	31	170	\$ 12,00	\$ 2.040,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>1.740</b>		<b>\$ 20.880,00</b>

Tabla No. 49. Ingresos anuales por servicio de transfer.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR TRANSFER			
MESES	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	1740	\$ 12,00	\$ 20.880,00
Año 2	1827	\$ 12,60	\$ 23.020,20
Año 3	1918	\$ 13,23	\$ 25.375,14
Año 4	2014	\$ 13,89	\$ 27.974,46
Año 5	2115	\$ 14,58	\$ 30.836,70
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 128.086,50</b>

➤ INGRESOS POR USO DE INSTALACIONES (TARIFA ADULTOS)

Se ha tomado en cuenta la tarifa de \$15,00 dólares por adulto que se cobra por el ingreso y uso de instalaciones.

Tabla No. 50. Ingresos mensuales por uso de instalaciones (tarifa adultos).  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>INGRESOS MENSUALES POR USO DE INSTALACIONES (TARIFA DE ADULTOS)</b>				
<b>MESES</b>	<b>DÍAS DE ATENCIÓN</b>	<b>CLIENTES ESTIMADOS</b>	<b>TARIFA POR PERSONA</b>	<b>VENTAS</b>
Enero	31	23	\$ 15,00	\$ 345,00
Febrero	28	25	\$ 15,00	\$ 375,00
Marzo	31	35	\$ 15,00	\$ 525,00
Abril	30	32	\$ 15,00	\$ 480,00
Mayo	31	45	\$ 15,00	\$ 675,00
Junio	30	53	\$ 15,00	\$ 795,00
Julio	31	50	\$ 15,00	\$ 750,00
Agosto	31	40	\$ 15,00	\$ 600,00
Septiembre	30	20	\$ 15,00	\$ 300,00
Octubre	31	35	\$ 15,00	\$ 525,00
Noviembre	30	30	\$ 15,00	\$ 450,00
Diciembre	31	50	\$ 15,00	\$ 750,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>438</b>		<b>\$ 6.570,00</b>

Tabla No. 51. Ingresos anuales por uso de instalaciones (tarifa adultos).  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>INGRESOS ANUALES POR USO DE INSTALACIONES (TARIFA DE ADULTOS)</b>			
<b>MESES</b>	<b>CLIENTES ESTIMADOS</b>	<b>TARIFAS</b>	<b>VENTAS</b>
Año 1	438	\$ 15,00	\$ 6.570,00
Año 2	460	\$ 15,75	\$ 7.245,00
Año 3	483	\$ 16,54	\$ 7.988,82
Año 4	507	\$ 17,37	\$ 8.806,59
Año 5	532	\$ 18,24	\$ 9.703,68
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 40.314,09</b>

➤ INGRESOS POR USO DE INSTALACIONES (TARIFA NIÑOS)

Para este cálculo se ha tomado en cuenta la tarifa de \$12,00 dólares por niño, el cual se cobra por el ingreso a las instalaciones y uso de las mismas.

Tabla No. 52. Ingresos mensuales por uso de instalaciones (tarifa niños).  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS MENSUALES POR USO DE INSTALACIONES (TARIFA DE NIÑOS)				
MESES	DÍAS DE ATENCIÓN	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFA POR PERSONA	VENTAS
Enero	31	10	\$ 12,00	\$ 120,00
Febrero	28	8	\$ 12,00	\$ 96,00
Marzo	31	4	\$ 12,00	\$ 48,00
Abril	30	10	\$ 12,00	\$ 120,00
Mayo	31	30	\$ 12,00	\$ 360,00
Junio	30	15	\$ 12,00	\$ 180,00
Julio	31	55	\$ 12,00	\$ 660,00
Agosto	31	40	\$ 12,00	\$ 480,00
Septiembre	30	60	\$ 12,00	\$ 720,00
Octubre	31	28	\$ 12,00	\$ 336,00
Noviembre	30	15	\$ 12,00	\$ 180,00
Diciembre	31	37	\$ 12,00	\$ 444,00
<b>TOTALES</b>	<b>365</b>	<b>312</b>		<b>\$ 3.744,00</b>

Tabla No. 53. Ingresos anuales por uso de instalaciones (tarifa niños).  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS ANUALES POR USO DE INSTALACIONES (TARIFA DE NIÑOS)			
MESES	CLIENTES ESTIMADOS	TARIFAS	VENTAS
Año 1	312	\$ 12,00	\$ 3.744,00
Año 2	328	\$ 12,60	\$ 4.132,80
Año 3	344	\$ 13,23	\$ 4.551,12
Año 4	361	\$ 13,89	\$ 5.014,29
Año 5	379	\$ 14,58	\$ 5.525,82
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 22.968,03</b>

#### 4.20. INGRESOS TOTALES

Tabla No. 54. Ingresos totales.  
Fuente: Cuadros anteriores.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

INGRESOS TOTALES						
AÑOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTALES
SERVICIOS						
Alojamiento	\$ 175.200,00	\$ 193.158,00	\$ 212.936,85	\$ 234.774,80	\$ 258.828,57	\$ 1.074.898,22
Bar - Restaurante	\$ 207.620,00	\$ 228.900,00	\$ 252.362,25	\$ 278.193,55	\$ 306.743,58	\$ 1.273.819,38
Lavandería	\$ 2.321,80	\$ 2.556,33	\$ 2.817,92	\$ 3.111,68	\$ 3.426,00	\$ 14.233,73
Camping	\$ 3.500,00	\$ 3.864,00	\$ 4.255,65	\$ 4.699,45	\$ 5.178,03	\$ 21.497,13
SPA	\$ 13.140,00	\$ 14.490,00	\$ 15.977,64	\$ 17.608,11	\$ 19.402,04	\$ 80.617,79
Paseos en caballo	\$ 6.570,00	\$ 7.245,00	\$ 7.988,82	\$ 8.806,59	\$ 9.703,68	\$ 40.314,09
Paseos en bicicleta	\$ 3.210,00	\$ 3.538,50	\$ 3.904,62	\$ 4.307,76	\$ 4.754,56	\$ 19.715,44
Deportes extremos	\$ 11.675,00	\$ 12.862,50	\$ 14.193,40	\$ 15.656,54	\$ 17.261,52	\$ 71.648,96
Cuidado de niños	\$ 3.930,00	\$ 4.331,25	\$ 4.780,06	\$ 5.263,11	\$ 5.800,32	\$ 24.104,74
Transfer	\$ 20.880,00	\$ 23.020,20	\$ 25.375,14	\$ 27.974,46	\$ 30.836,70	\$ 128.086,50
Uso de instalaciones (Tarifa de adultos)	\$ 6.570,00	\$ 7.245,00	\$ 7.988,82	\$ 8.806,59	\$ 9.703,68	\$ 40.314,09
Uso de instalaciones (tarifa de niños)	\$ 3.744,00	\$ 4.132,80	\$ 4.551,12	\$ 5.014,29	\$ 5.525,82	\$ 22.968,03
<b>TOTAL DE INGRESOS</b>	<b>\$ 458.360,80</b>	<b>\$ 505.343,58</b>	<b>\$ 557.132,29</b>	<b>\$ 614.216,93</b>	<b>\$ 677.164,50</b>	<b>\$ 2.812.218,10</b>



#### 4.21. EVALUACIÓN ECONÓMICA – FINANCIERA

##### 4.21.1. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

En el cuadro que a continuación se presenta, se indican todas las obligaciones e inversiones que tiene la empresa para su operación y funcionamiento.

Tabla No. 55. Estado de situación inicial.  
Fuente: Cuadros anteriores.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL</b>			
<b>ACTIVOS</b>		<b>PASIVOS</b>	
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>			
Capital de trabajo	\$ 52.392,18		
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>\$ 52.392,18</b>		
<b>ACTIVOS FIJOS</b>		<b>PATRIMONIO</b>	
Obra civil	\$ 280.000,00	Capital social	\$ 427.698,69
Muebles y enseres	\$ 14.000,90	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>\$ 427.698,69</b>
Utensilios de cocina	\$ 602,97		
Cristalería, cubertería y vajilla	\$ 2.222,66		
Vehículo	\$ 38.199,00		
Equipos de oficina	\$ 2.813,50		
Maquinaria y equipos	\$ 2.915,48		
Lencería y blancos	\$ 26.863,78		
Uniformes	\$ 521,66		
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>\$ 368.139,95</b>		
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>			
Gastos de constitución	\$ 2.554,00		
Gastos de publicidad y promoción	\$ 4.612,56		
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>\$ 7.166,56</b>		
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>\$ 427.698,69</b>	<b>TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO</b>	<b>\$ 427.698,69</b>

#### 4.21.2. ESTADO DE RESULTADOS

En este estado de resultados se demuestran todos los ingresos y egresos generados por la actividad económica de la empresa.

Tabla No. 56. Estado de resultados proyectado.

Fuente: Cuadros anteriores.

Elaborado por: Paulina Alarcón.

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+) Ingresos por servicios	\$ 458.360,80	\$ 505.343,58	\$ 557.132,29	\$ 614.216,93	\$ 677.164,50
(-) Costos de operación	<b>\$ 245.256,60</b>	<b>\$ 256.306,44</b>	<b>\$ 267.908,76</b>	<b>\$ 279.162,75</b>	<b>\$ 291.954,31</b>
(+)Mano de obra directa	\$ 128.710,59	\$ 135.146,12	\$ 141.903,42	\$ 148.998,59	\$ 156.448,52
(+)Mano de obra indirecta	\$ 28.554,95	\$ 29.982,69	\$ 31.481,83	\$ 33.055,92	\$ 34.708,72
(+)Materia prima	\$ 37.371,60	\$ 39.240,18	\$ 41.202,19	\$ 43.262,30	\$ 45.425,41
(+)Servicios básicos	\$ 8.640,00	\$ 9.072,00	\$ 9.525,60	\$ 10.001,88	\$ 10.501,97
(+)Mantenimiento	\$ 14.085,03	\$ 14.789,28	\$ 15.528,74	\$ 16.305,18	\$ 17.120,44
(+)Seguro vehículo	\$ 1.909,95	\$ 2.005,45	\$ 2.105,72	\$ 2.211,01	\$ 2.321,56
(+)Depreciacion	\$ 24.259,89	\$ 24.259,89	\$ 24.259,89	\$ 23.331,43	\$ 23.331,43
(+)Amenities	\$ 1.724,60	\$ 1.810,83	\$ 1.901,37	\$ 1.996,44	\$ 2.096,26
<b>(=) Utilidad bruta</b>	<b>\$ 213.104,20</b>	<b>\$ 249.037,14</b>	<b>\$ 289.223,53</b>	<b>\$ 335.054,18</b>	<b>\$ 385.210,19</b>
(-) Gastos administrativos	\$ 945,60	\$ 992,88	\$ 1.042,52	\$ 1.094,64	\$ 1.149,37
(-) Gastos de ventas	\$ 14.842,00	\$ 15.584,10	\$ 16.363,31	\$ 17.181,47	\$ 18.040,54
<b>(=) Utilidad operativa</b>	<b>\$ 197.316,60</b>	<b>\$ 232.460,16</b>	<b>\$ 271.817,70</b>	<b>\$ 316.778,07</b>	<b>\$ 366.020,27</b>
(-)15% participación de trabajadores	\$ 29.597,49	\$ 34.869,02	\$ 40.772,66	\$ 47.516,71	\$ 54.903,04
<b>(=) Utilidad antes de impuestos</b>	<b>\$ 167.719,11</b>	<b>\$ 197.591,14</b>	<b>\$ 231.045,05</b>	<b>\$ 269.261,36</b>	<b>\$ 311.117,23</b>
(-) 23% Impuesto a la Renta	\$ 38.575,39	\$ 45.445,96	\$ 53.140,36	\$ 61.930,11	\$ 71.556,96
<b>(=) Utilidad neta</b>	<b>\$ 129.143,71</b>	<b>\$ 152.145,17</b>	<b>\$ 177.904,69</b>	<b>\$ 207.331,25</b>	<b>\$ 239.560,27</b>
(-) 10% de reserva legal	\$ 12.914,37	\$ 15.214,52	\$ 17.790,47	\$ 20.733,12	\$ 23.956,03
<b>UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO</b>	<b>\$ 116.229,34</b>	<b>\$ 136.930,66</b>	<b>\$ 160.114,22</b>	<b>\$ 186.598,12</b>	<b>\$ 215.604,24</b>

#### 4.21.3. FLUJO DE CAJA

Desde este punto de vista, se puede apreciar que del capital inicial de la inversión, es decir, \$ 427.698, 69 dólares generan flujo del efectivo neto desde el primer año de operación, siendo el primer valor de \$ 140.489,23 dólares.

Tabla No.57. Flujo de caja proyectado.  
Fuente: Cuadros anteriores.  
Elaborado por: Paulina Alarcón.

- INVERSIÓN INICIAL: \$427.698,69

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
Utilidad neta	\$ 116.229,34	\$ 136.930,66	\$ 160.114,22	\$ 186.598,12	\$ 215.604,24	\$ 815.476,58
(+) Depreciación	\$ 24.259,89	\$ 24.259,89	\$ 24.259,89	\$ 23.331,43	\$ 23.331,43	\$ 119.442,53
(+) Capital de trabajo					\$ 52.392,18	\$ 52.392,18
<b>FLUJO DE EFECTIVO NETO</b>	<b>\$ 140.489,23</b>	<b>\$ 161.190,55</b>	<b>\$ 184.374,11</b>	<b>\$ 209.929,55</b>	<b>\$ 291.327,86</b>	<b>\$ 987.311,29</b>

#### 4.22. PUNTO DE EQUILIBRIO

Para el cálculo del punto de equilibrio, se ha considerado la siguiente fórmula:

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

$$PE = \frac{50.473,66}{1 - \frac{23.795,48}{458.360,80}}$$

$$PE = \frac{50.473,66}{1 - 0,051}$$

$$PE = \frac{50.473,66}{0,95}$$

$$PE = 53.130,17$$

Del cálculo realizado se interpreta que la HOSTERÍA PARCALOMA deberá vender \$53.130,17 dólares para estar dentro de su punto de equilibrio, es decir, que no se gana ni se pierde. Si las ventas estuvieran por debajo de este valor, la

empresa pierde, pero si se logra poner las ventas sobre este monto, todo indica que se están generando utilidades para la empresa.

#### 4.23. VALOR ACTUAL NETO (VAN)

Para establecer cuál será el valor de la inversión dentro de 5 años, según la proyección del presente proyecto, se han tomado en cuenta los valores obtenidos en el flujo de caja. A continuación se presenta la siguiente fórmula para el cálculo del valor actual neto:

$$\text{VAN} = -I_0 + \frac{\text{FC}_1}{(1+k)^1} + \frac{\text{FC}_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{\text{FC}_n}{(1+k)^n}$$

Donde:

- $I_0$  = Inversión inicial
- FC = Flujo de caja
- $k$  = Tasa de actualización
- $n$  = Número de años

De este modo resolviendo la fórmula con una tasa de actualización del 4%, obtenemos como resultado \$439.223,66 el cual es un valor positivo o mayor a cero. Este dato revela que el proyecto es conveniente ejecutarlo.

Tabla No. 58. Valor actual neto proyectado.  
 Fuente: Flujo de caja proyectado a 5 años.  
 Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>VALOR ACTUAL NETO DEL PROYECTO</b>			
<b>TASA DE ACTUALIZACIÓN: 4%</b>			
<b>AÑOS</b>	<b>FLUJO DE CAJA</b>	<b>VALOR ACTUAL</b>	<b>FLUJO DEL EFECTIVO NETO DESCONTADO</b>
<b>0</b>	<b>\$ (427.698,69)</b>	<b>\$ (427.698,69)</b>	<b>\$ (427.698,69)</b>
<b>1</b>	\$ 140.489,23	\$ 135.085,80	\$ (292.612,89)
<b>2</b>	\$ 161.190,55	\$ 149.029,72	\$ (143.583,17)
<b>3</b>	\$ 184.374,11	\$ 163.907,91	\$ 20.324,74
<b>4</b>	\$ 209.929,55	\$ 179.448,66	\$ 199.773,40
<b>5</b>	\$ 291.327,86	\$ 239.450,26	\$ 439.223,66
<b>TOTALES</b>		<b>\$ 439.223,66</b>	

#### 4.24. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

Para hallar el porcentaje de la tasa interna de retorno, se consideró los datos obtenidos del cálculo del VAN, para lo cual aplicamos la siguiente fórmula:

Tabla No. 59. Tasa interna de retorno.  
 Fuente: Cuadros anteriores.  
 Elaborado por: Paulina Alarcón.

<b>TASA INTERNA DE RETORNO DEL PROYECTO</b>			
<b>AÑOS</b>	<b>FLUJO DE CAJA</b>	<b>VALOR ACTUAL (4%)</b>	<b>VALOR ACTUAL (52%)</b>
<b>0</b>	<b>\$ (427.698,69)</b>	<b>\$ (427.698,69)</b>	<b>\$ (427.698,69)</b>
<b>1</b>	\$ 140.489,23	\$ 135.085,80	\$ 92.427,13
<b>2</b>	\$ 161.190,55	\$ 149.029,72	\$ 69.767,38
<b>3</b>	\$ 184.374,11	\$ 163.907,91	\$ 52.501,19
<b>4</b>	\$ 209.929,55	\$ 179.448,66	\$ 39.327,76
<b>5</b>	\$ 291.327,86	\$ 239.450,26	\$ 35.905,76
<b>TOTALES</b>		<b>\$ 439.223,66</b>	<b>\$ (137.769,48)</b>

TIR = Tasa menor + Diferencia entre tasas [VAN de flujo de fondos a tasa menor/  
(valor absoluto de flujos descontados a las 2 tasas)]

$$TIR = 4 + (52 - 4) \left[ \frac{439.223,66}{(439.223,66 - (-137.769,48))} \right]$$

$$TIR = 4 + (48) \left[ \frac{439.223,66}{576.993,14} \right]$$

$$TIR = 4 + (48) (0,76)$$

$$TIR = 40,48\%$$

Siguiendo la fórmula aplicada, se obtuvo que con una tasa de actualización del 52% el TIR es 40,48% por lo tanto, se comprueba que el proyecto es rentable y que generará ganancias.

#### 4.2. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

Para conocer en cuanto tiempo se recuperará la inversión realizada para la apertura y puesta en marcha de la HOSTERÍA PARCALOMA, se utilizó la siguiente fórmula:

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

$$PRI = \frac{1}{0,4048}$$

$$PRI = 2,47$$

Con la aplicación de la fórmula, se obtuvo que la inversión se recuperará a partir del segundo año de operación de la empresa.

## CAPÍTULO V

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1. CONCLUSIONES

1. Con la rehabilitación e implementación de los servicios complementarios en la HOSTERÍA PARCALOMA, se busca generar fuentes de empleo para los habitantes de la Parroquia de Yaruquí, y a la vez impulsar el turismo en la zona.
2. La hostería al estar ubicada en un sector muy cercano a las instalaciones del nuevo Aeropuerto de Quito, se convertiría en un lugar estratégico de alojamiento y descanso de los futuros turistas nacionales y extranjeros.
3. Con el estudio de mercado realizado, se pudo determinar que en la Parroquia de Yaruquí y en las demás parroquias que se encuentran alrededor, existe una escasa oferta de servicios de alojamiento y alimentación para los turistas, ya que los establecimientos existentes, no ofrecen un servicio de calidad a los visitantes, puesto que al no contar con una atención adecuada dejan muchas cosas que desear, en algunos casos por la falta de mantenimiento, adecuación de las mismas e incumplimiento de las normas o leyes establecidos para su funcionamiento.
4. Para la ejecución y puesta en marcha del proyecto, la empresa contará con cinco socios capitalistas, los cuales estarán en la capacidad total para asumir el valor de la inversión inicial, la misma que es de \$ 427.698,69. Con el estudio financiero del proyecto, se logró obtener un VAN de

\$439.223,66 y una TIR de 40,48% lo cual nos indica que el proyecto tendrá fluidez al momento de ejecutarlo y que la inversión se recuperará al cabo de los 3 primeros años de operación.

5. Actualmente, la hostería al contar con instalaciones debidamente equipadas, el capital a invertir para el proyecto se lo utilizará para la construcción y equipamiento de las áreas de recreación, con lo cual se complementan todos los servicios necesarios para competir con las hosterías reconocidas del Valle de Tumbaco.



## 5.2. RECOMENDACIONES

1. Para la ejecución de este proyecto se recomienda dar prioridad en la contratación de personas residentes en la zona, para lo cual es importante realizar talleres y capacitación para que sea factible la efectividad en el contrato de personal.
2. Es importante tomar como recomendación la publicidad en el Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre, para lo cual se debería contar con una isla de información al visitante que permita dar a conocer los servicios que ofrecerá la hostería.
3. Se recomienda trabajar en conjunto con las autoridades de las parroquias aledañas, en el sentido de exigir tanto a las empresas públicas como privadas del sector en el mejoramiento de los servicios que prestan y que esto se encuentra debidamente establecido en las leyes.
4. Se recomienda ejecutar el proyecto, ya que por medio del análisis económico y financiero realizado, se obtuvo como resultado un VAN positivo y una TIR rentable.
5. Es importante recomendar que para la ejecución y puesta en marcha del proyecto, se debería tener en cuenta la fecha oficial para la inauguración del nuevo Aeropuerto, ya que por diversos motivos ha sufrido retrasos en el mismo.

# A N E X O S

## ANEXO 1

Fotografía No. 1. Área administrativa y alojamiento.  
Fuente: Revista Tiro Práctico.



Fotografía No. 2. Fachada externa.  
Fuente: Revista Tiro Práctico.



Fotografía No. 3. Vista posterior.  
Fuente: Revista Tiro Práctico.



Fotografía No.4. Cabañas familiares.  
Fuente: Revista Tiro Práctico.



**ANEXO 2**



ALMACEN ORIGEN: PYCCA EL BOSQUE DIRECCION: AV. OCCIDENTAL 510 Y EL BOSQUE TELEFONO: (593) (02) 2435867

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

**PROFORMA No.**  
**004-013-0009084**  
 Fecha: 06/12/2012  
 Hora: 14:13:19

Forma FMM1.000

<b>PROFORMA #</b> 004-013-0009084	<b>FECHA EMISION:</b> 06/12/2012	<b>FECHA VIGENCIA:</b> 06/19/2012
Consumidor Final Bosque	<b>RUC :</b> 1709072563	<b>CLIENTE No.:</b> 23501
EL BOSQUE	<b>TELF.:</b> 2270724	
<b>OBSERVACIONES:</b>		
<b>ELABORADO POR:</b> HUGO XAVIER CELI TIMPE		

**PRECIOS VIGENTES A LA FECHA Y HORA**

CODIGO	ARTICULO	IVA	CANTIDAD	PRECIO			TOTAL
M96731	ROPERO BLANCO	S	1	\$222.77	-	-	\$222.77
P66191	SILLA DE OFICINA NEGRA	S	2	\$33.93	-	-	\$67.86
P66566	SILLA DE OFICINA NEGRA	S	2	\$164.29	-	-	\$328.58
S65568	JUEGO DE PATIO CON SOMBRILLA	S	1	\$222.32	-	-	\$222.32
S66866	SILLA PLAYERA 153X60X79CM	S	5	\$35.62	-	-	\$178.10
<b>TOTAL UNIDADES</b>			<b>11</b>				

Subtotal Productos Con IVA	\$1,019.63
Subtotal Productos Sin IVA	\$0.00
DESCUENTO	\$0.00
<b>SUBTOTAL</b>	<b>\$1,019.63</b>
IVA 12.00%	\$122.36
<b>TOTAL</b>	<b>\$1,141.99</b>

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

# El Uniforme

Quicentro

004-001-0001511

Linea completa para todo trabajo

CODIGO CLIENTE : 58051  
EMPRESA : ALARCON PAULINA  
DIRECCION : MIGUEL ZAMBRANO N54-73 Y PORFILIO ROME  
ATENCIÓN: N/D  
E-MAIL:

FECHA : Martes, Junio 12 de 2012  
R.U.C. / CEDULA : 1720628096  
TELEFONO: P593A02T2408447  
FAX: PAT

CODIGO	DETALLE	CANT	V. UNIT	V. TOTAL
08.13.03.3	CHAQUETA CHEF GABARD T/L	2	16.70 \$	33.39
14.1.05.3	PANTALÓN CHEF UNISEX ELÁSTICO	2	16.38 \$	32.77
08.1.03.2	DELANTAL CHEF GABARDINA GRANDE	2	7.95 \$	15.89
10.9.15.2	GORRO CHEF NYLON NORMAL	2	4.46 \$	8.91
10.6.23.1	GORRO ELASTICO RED	2	2.67 \$	5.34
03.6.10.2	CAMISA M/L SMOKING T/38	3	26.79 \$	80.36
14.2.05.2	PANTALÓN HOMBRE CASIMIR TROPICAL-	2	19.64 \$	39.29
14.5.05.2	PANTALÓN MUJER ELEGANTE	1	19.64 \$	19.64
08.1.03.1	DELANTAL CHEF GABARDINA PEQUEÑO	4	7.13 \$	28.54
11.12.02.1	LITOS	5	2.46 \$	12.28
11.6.25.2	HMPIÁN GRANDE FRMTR	4	4.19 \$	16.82
08.4.04.2	CHAQUETA LADY M/C POLI-ALGODÓN T/M	3	14.82 \$	44.46
14.4.02.2	PANTALÓN MUJER LADY POLI-ALGODÓN	3	15.00 \$	45.00

SUBTOTAL ANTES DEL IVA	\$	381.49
DESCUENTO	\$	0.00
SUBTOTAL CON IVA	\$	381.49
SUBTOTAL SIN IVA	\$	0.00
I. V. A	\$	45.78
TOTAL A PAGAR	\$	427.27

PLAZO DE ENTREGA : STOCK ENTREGA INMEDIATA / o 15 DIAS LABORABLES  
FORMA DE PAGO: DE CONTADO / 60% AL CONTRATO Y 40% CONTRA ENTREGA  
VALIDEZ DE LA PROFORMA: 8 DIAS  
CHEQUE A NOMBRE DE : EL UNIFORME  
PARA DEPOSITOS O TRANSFERENCIAS: PRODUBANCO CUENTA CORRIENTE No. 02050014176  
A PARTIR DE LA TALLA XL(42) SE INCREMENTARA 1 DOLAR POR TALLA  
Observaciones:

LUPE GONZALEZ

\*MATRIZ Juan Severino E8-58(135) y Av. 6 de Diciembre Plaza Argentina Telefs: 223-9616 / 254-6500  
\*C.C. EL BOSQUE Telefs: 226-0451 \*SAN LUIS SHOPPING Telefs: 209-0116

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA

ALMACENES MONTERO  
SUCURSAL LA Y  
Av. 10 de Agosto N43-33 y Falconi  
Diagonal a la Estacion Norte del Trolebus  
Telefonos: 02-331 6006  
Ruc: 1792144566001

**PROFORMA**  
001-001-0000019;  
CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
Segun Resolucion No.826  
del 22/12/2009

FECHA: 11/JUN/2012 PEDIDO No: 001-001-000001924  
CLIENTE: ALARCON ARTEAGA PAULINA PAGO: CONTADO  
RUC: 1720628096 VENDEDOR: TITUANA MARIA B  
DIRECCION: MIGUEL ZAMBRANO N54-73 Y CESAR BORJA  
CIUDAD: PICHINCHA - QUITO  
TELEFONO: 2408447  
OBSERV.:

INSUPROF CIA. LTDA.  
RUC: 1792144566001  
Av. 10 de Agosto N43-33 y Falconi

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	836321004089	OSTER MICROONDAS PLATA - ACERO INOXIDABL	95,71	0,00	95,71
1,00	7861141329893	MOTEX BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA DE S	156,14	0,00	156,14
1,00	7861141338420	ELECT BALANZA DE COCINA PLATO VIDRIO 5KG	18,75	0,00	18,75
54,00	026102511916	ARCOP PLATO BASE 25.8 CM HOTELERO	4,84	0,00	261,36
54,00	026102511930	ARCOP PLATO TENDIDO 23.5 CM HOTELERO	4,15	0,00	223,92
54,00	026102512012	ARCOP PLATO POSTRE 19.3 CM HOTELERO	3,20	0,00	172,80
54,00	026102433164	ARCOP BOWL 17CM RESTAURANTE	5,52	0,00	298,08
54,00	026102510841	ARCOP MANTEQUILLERO 12CM (COPELLA ) RE	2,37	0,00	128,16
9,00	087954578373	BO.RO PERFO PLATO PARA TAZA DE TINTO 12C	7,32	0,00	65,84
9,00	087954578380	BO.RO PERFO PLATO BASE PARA TAZA -LINEA	8,31	0,00	74,78
9,00	087954578267	BO.RO PERFO TAZA PARA TINTO 13CL. X 6	9,07	0,00	81,68
9,00	087954578427	BO.RO PERFO TAZA APILABLE 28CL.	13,02	0,00	117,14
12,00	7702484075675	CORON ACTUA SALERO ACTUALITE RECTO	1,82	0,00	21,83
12,00	7702484075682	CORON ACTUA PIMENTERO ACTUALITE RECTO	1,82	0,00	21,83
12,00	7702484073114	CORON ACTUA AZUCARERA 250CC - PORCELANA	5,01	0,00	60,13

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias

TOTAL A PAGAR: dos mil trece con 92/100

DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO

Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	1.798,15
DSCTO.	0,01
SUBTOTAL 2	1.798,15
IVA 0%	0,00
IVA 12%	215,78
TOTAL USD	2.013,92

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:

Quito: Autobahn 10 de Agosto: Av. 10 de Agosto N24-169 y Poirrino Romero Telf.: 2 810-915 / 2 810-133  
 Autobahn Maritz: Av. Galo Plaza Lasso N66-106 y de las Avellanadas Telf.: 2 477-919 / 2 477-325  
 Autobahn Condado: Av. De la Prensa S/N y Kennedy C.C. El Condado Telf.: 3 802-115 / 3 802-117  
 Machala: Autobahn Machala: Av. 25 de Junio Km 0 + 800 L1 a la salida de Machala Telf.: 07 2985-461 / 07 2985-462  
 Guayaquil: Autobahn San Marino: Centro Comercial San Marino, Subsuelo Telf.: 04 2083-089  
 Autobahn Americas: Av. De Las Americas 703 y Calle Bva. Telf.: 04 2286-901



das auto

COTIZACION

Modelo: Transporter 2012.  
 Precio con IVA: 38.199<sup>00</sup> → Precio Contado  
 Cuota de Entrada: 11.500 =  
 Valor de Seguro: x 2 años  
 Valor Dispositivo: x 1 año  
 Saldo a Financiar: \_\_\_\_\_  
48 meses 908.<sup>75</sup>  
 \_\_\_\_\_ meses \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ meses \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ meses \_\_\_\_\_  
 Observaciones: \_\_\_\_\_



Vehículos Comerciales.

Nombre del Vendedor: Viviana León Rivera  
 Fecha: 7-6-12 07970163-087437706.

\* Precio sujeto a variación sin previo aviso.  
 \* Oferta válida 8 días





Av. Mariscal Antonio José de Sucre s/n  
 Centro Comercial "El Bosque" - Local 06  
 Teléfono: 245 1605 - Fax: 246 7433  
 antisanasport@hotmail.com  
 Quito - Ecuador

**NELLY FABIOLA MONCAYO OCHOA**  
 R.U.C. 1702920313001



CLIENTE: PAULINA ALARCON

FECHA DE EMISION: 07/06/2012 11:47

R.U.C./C.I.: 1720628096

TELF.: 2408447

**PROFORMA N° 0006290**

DIRECCION: QUER II

CANTIDAD	DESCRIPCION	P. UNITARIO	VALOR TOTAL
5 1036A1	CARPA DDMO ADOLESCENT 4P 2.10X2.1 0	210.357	1051.785
20 1167N3	SLEEPING ARMY 3 NEGRO 3 LIBRAS 0	25.446	508.928
20 4891138906342	LINTERNA EVEREADY MP-251 SUM GR 0	9.464	189.284
20 7453020500358	AISLANTE G-TECH MT717-LGN V.C 18 0	7.500	150.000
5 076501219517	LAMPARA COLEMAN 20000000865 TUBE 0	22.625	113.125
10 039800011398	FILAS ENERGIZER D E-95 1.5V (2PI 0	3.910	39.107
5 032784589099	CARA ZERCO MICROSC MICRO SPINCAS 0	19.464	97.321
5 029757132550	BIND BUSHNELL 132515C 8X21 DAYO 0	20.535	102.678
1 046162092989	TELES TAGCO 49060700 SPACESTATIO 0	103.035	103.035
5 1017B11	BICICLETA GT AGRESSOR 3.0 0	334.821	1674.107

FORMA DE PAGO: EFEC O CHE

SUMAN \$ 4029.371

VALIDEZ DE LA PROFORMA: 10 DIAS

DESCUENTOS \$ 0.000

NOTA: Mercadería retirada en calidad de muestra, será devuelta máximo en 15 días y en perfecto estado, caso contrario deberá ser cancelado su valor.

SUBTOTAL \$ 4029.37

PROF. NELY MONCAYO OCHOA

I.V.A. % \$ 483.52

VOB ANDRÉS MONTAÑA

I.V.A. 0 % \$

TOTAL \$ 4512.89

ELABORADO POR

RECIBI CONFORME

### **ANEXO 3**

#### **DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS**

##### **Patente Municipal**

Requisitos para personas jurídicas:

- Formulario de inscripción (se lo adquiere en cualquier administración zonal y tiene un costo de \$ 0,20 centavos)
- Copia de la Cédula de Ciudadanía del representante legal
- Copia de la papeleta de votación de las últimas elecciones del representante legal
- Copia del nombramiento del representante legal

##### **Requisitos para la obtención del RUC**

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

##### **Registro de Actividad Turística en el Ministerio de Turismo**

- Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de capital o reforma de Estatutos.
- Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil.
- Copia del R.U.C. (Registro Único de Contribuyentes)
- Copia de la cédula de identidad.
- Copia de la papeleta de votación de las últimas elecciones.
- Certificado de búsqueda de nombre comercial, emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual IEPPI.
- Copia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.

- Lista de Precios de los servicios ofertados (original y copia)
- Declaración Juramentada de activos fijos para cancelación del 1 por mil.

*Afiliación a la Cámara de Turismo de Pichincha*

Para personas jurídicas son necesarios los siguientes requisitos:

- Formulario de afiliación
- Copia de la Escritura de Constitución de la compañía
- Copia del nombramiento del Gerente y Presidente
- Copia del Certificado de Registro en el Ministerio de Turismo (MINTUR)
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Pago de cuota de afiliación (el valor se fijará de acuerdo al capital social o patrimonio involucrado)

*Licencia Metropolitana Única para el ejercicio de las Actividades Económicas (LUAE)*

- Formulario Único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas -LUAE-, debidamente llenado y suscrito por el titular del RUC o Representante legal.
- Copia de RUC actualizado.
- Copia de cédula de ciudadanía del representante legal.
- Informe favorable de compatibilidad de uso de suelo (para el caso del sector turístico a excepción de agencias de viajes y transporte turístico).
- Certificado ambiental (para el caso del sector turístico a excepción de agencias de viajes y transporte turístico).

- Original de la declaración del 1.5 x mil sobre los activos totales del año inmediato anterior (para personas jurídicas y personas naturales obligadas a llevar contabilidad).

#### Permiso sanitario

- Certificado de uso de suelo
- Categorización (para locales nuevos) otorgado por el área de Control Sanitario
- Comprobante de pago de patente del año.
- Permiso sanitario de funcionamiento del año anterior (original).
- Certificado (s) de salud de los trabajadores.
- Informe del control sanitario sobre cumplimiento de requisitos para la actividad.
- Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada

#### Uso de suelo

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

#### Rótulos y publicidad exterior

Para la instalación de publicidad exterior fija en el espacio público del Distrito Metropolitano de Quito, se requerirá:

- Solicitud dirigida al Alcalde Metropolitano de Quito;
- Resumen ejecutivo, texto y gráfico que explique el mobiliario urbano y los medios de publicidad exterior propuestos, la ubicación exacta de

su instalación, el diseño de la estructura, materiales y especificaciones técnicas para su construcción, dimensiones, número, formas de pago o compensación de las regalías por el uso del espacio público, plazos y dirección para notificaciones al interesado; y,

- El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito se reserva el derecho, por los mecanismos que estime pertinente, de obtener otras ofertas tendientes al mejoramiento de las condiciones propuestas por el primer interesado, en un plazo máximo de sesenta días calendario. Luego de terminado el plazo indicado, el Municipio notificará al interesado su aceptación o no.

*Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos de Quito*

- Solicitud de inspección del local.
- Informe favorable de la inspección.
- Copia del RUC
- Copia de la calificación artesanal (en el caso de artesanos calificados)

*Impuesto a los activos totales ( 1,5 x mil)*

- Formulario de declaración del impuesto del 1.5 x1000, sobre activos totales. Se lo puede adquirir en Recaudaciones.
- Los balances y declaraciones en original y copia presentados en la Superintendencia de Compañías y/o Ministerio de Finanzas.
- Copia del RUC actualizado
- Copia de la cédula de ciudadanía del Representante Legal
- Copia del carné del contador actualizado
- Copia de la Carta de pago del 1.5 x 1000, del año anterior y de la patente
- Copia de la papeleta de votación. (últimas elecciones)

### Pago del impuesto predial

- Nombre o razón social de la empresa prestadora de servicios.
- Cancelar el valor correspondiente en las ventanillas de la respectiva administración zonal.

### Derechos de autores y compositores (SAYCE)

- Copia del RUC
- Pago de derechos por difusión pública de música, se debe cancelar un valor económico por cada uno de los servicios a ofrecer en empresas de alojamiento

### Impuesto por espectáculos públicos

- Calificación por parte de la Dirección Metropolitana de Educación
- Designación de la imprenta donde se van a imprimir los boletos (imprentas que son calificadas por el Municipio.
- El Municipio envía una orden de impresión a la imprenta
- El Municipio calcula el número de asistentes (cortesía, siempre el 7% de entradas.
- El Municipio calcula una garantía (póliza o cheque certificado)
- Municipio a fin de realizar el cruce de información respectivo y sobre estos datos se calcula el impuesto.
- Formulario de determinación de impuesto a los espectáculos públicos.

### Licencia Ambiental

El Proponente debe solicitar al Subsecretario de Calidad Ambiental, el Certificado de Intersección con el Sistema de Áreas Protegidas (SNAP), Bosques Protectores (BP) y Patrimonio Forestal del Estado. Esta solicitud debe contener:

- Fecha de la solicitud del Certificado de Intersección
- Razón Social del Proponente
- Apellidos y Nombres del Representante Legal

- Dirección, ciudad, número de calle, número de teléfono, e-mail
- Nombre del Proyecto
- Actividad y una breve descripción del proyecto
- Ubicación del Proyecto en coordenadas UTM
- Papeleta de depósito en la Cuenta Corriente del Ministerio del Ambiente No. 0010000793 en el Banco Nacional de Fomento, de la tasa correspondiente de \$ 50.00, de conformidad con lo dispuesto en el Libro IX del Texto Unificado de la Legislación Ambiental Secundaria (TULAS).

*Requisitos para la solicitud de registro en la Empresa Pública Metropolitana*

*De Gestión De Destino Turístico*

- Copia certificada de la escritura de la constitución de la compañía, aumento de capital o reforma de estatutos.
- Copia a color de cedula de identidad y papeleta de votación o pasaporte.
- Copia a color del RUC.
- Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos del establecimiento a registrarse debidamente firmado por el propietario;
- Dos copias del formulario de declaración de activos fijos para la cancelación del uno por mil y dos. (solicitarlo en la ventanilla Quito Turismo).
- Certificado de búsqueda fonética emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual.
- Copia de Patente Municipal del año vigente a color.
- Original y copia de los comprobantes de pagos por concepto de registro turístico.
- Original y copia de los comprobantes de pagos por contribución uno por mil sobre los activos fijos del establecimiento.

### Requisitos para el registro de marcas en el Instituto Ecuatoriano De Propiedad

#### Intelectual (IEPI)

- Comprobante original del pago de tasa por registro de marcas (\$ 54,00).
- 6 etiquetas figurativas en papel adhesivo de 5 x 5 cm.
- Copia de Cédula de Ciudadanía, en el caso que el solicitante sea persona natural.
- Nombramiento del Representante Legal.

Para el caso de denominaciones de origen designación de la zona geográfica, documento que justifique el legítimo interés, reseña de cualidades, reputación y características de los productos.

#### Requisitos para la afiliación de trabajadores al IESS

Para las empresas del sector privado, sociedades y compañías deben presentar los siguientes documentos para la afiliación de los trabajadores al Seguro Obligatorio:

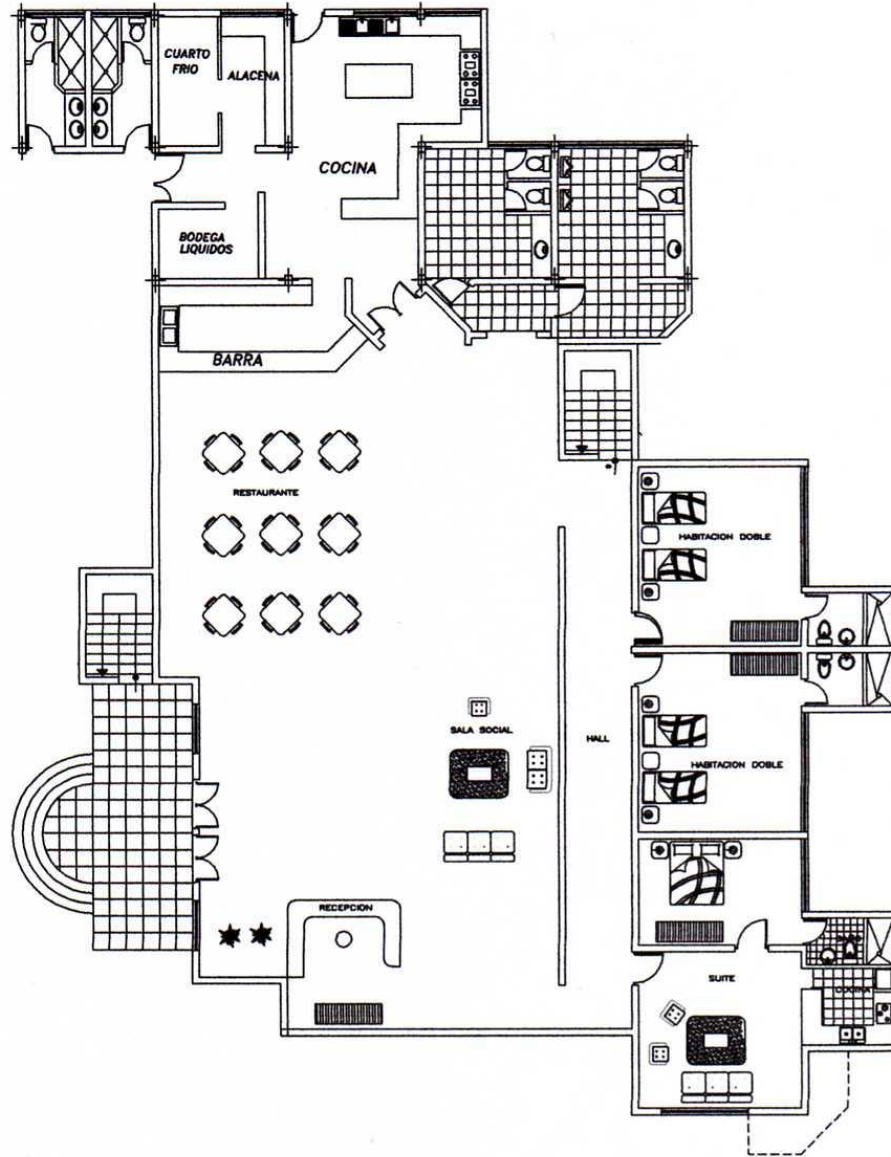
- Solicitud de entrega de clave (bajada de [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec))
- Copia del RUC
- Copia de la Cédula y última papeleta de votación del representante legal
- Copia de la Cédula y última papeleta de votación del trabajador a ser afiliado
- Planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono)



## ANEXO 4

### PLANOS ARQUITECTÓNICOS

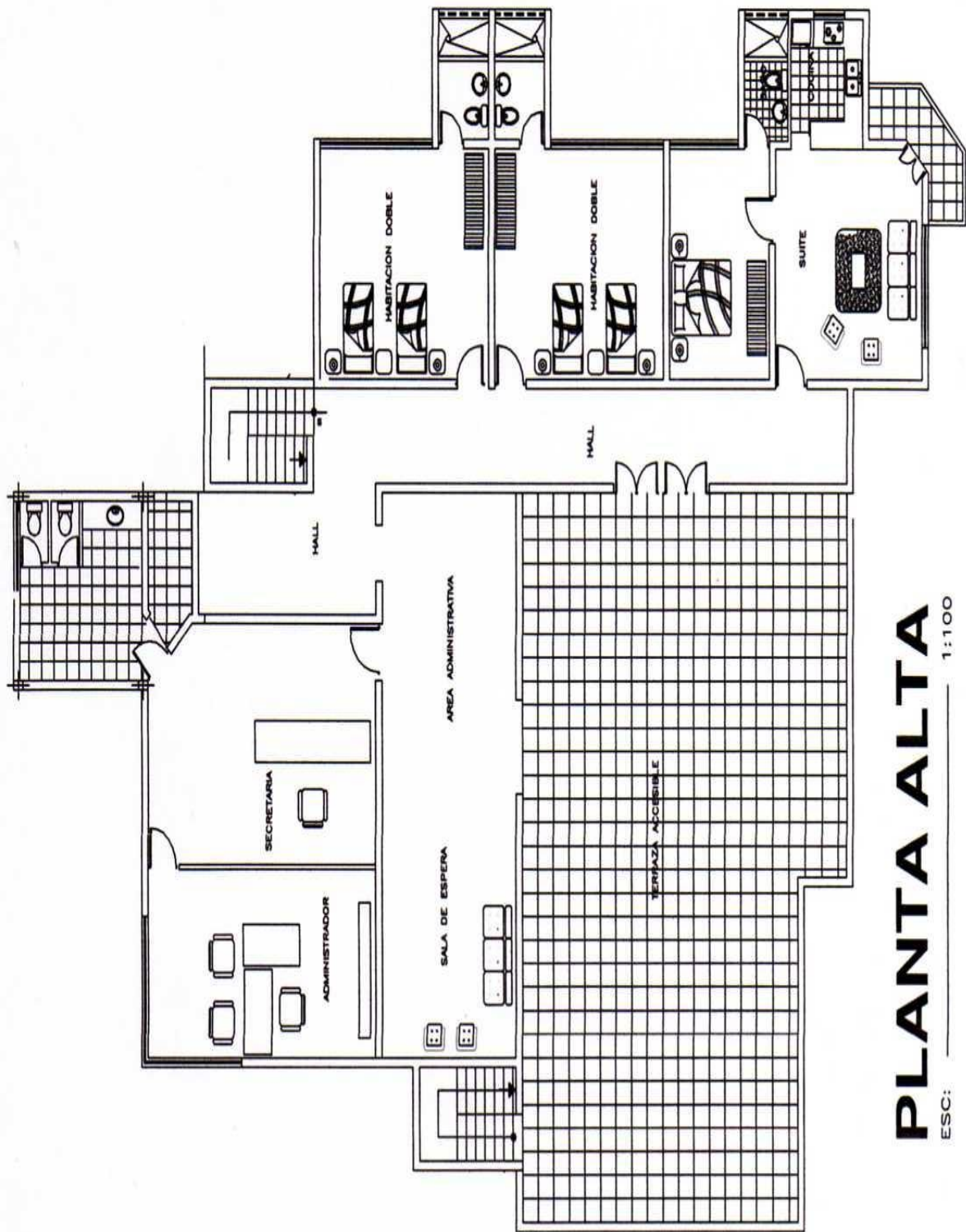
Gráfico No. 1. Distribución planta baja.  
Fuente: Arq. Vinicio Cartagena.



## PLANTA BAJA

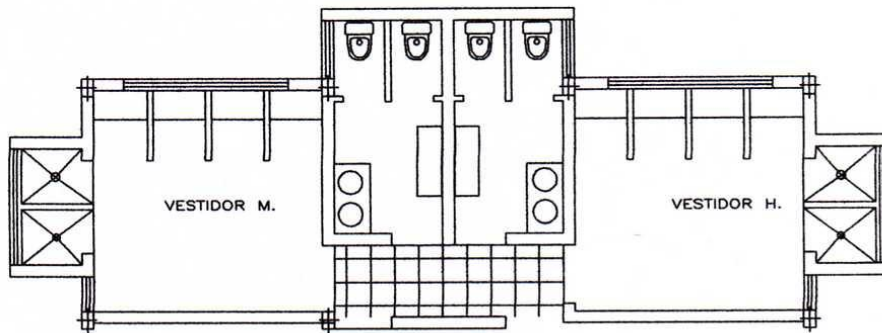
ESC: \_\_\_\_\_ 1:100

Gráfico No. 2. Distribución planta alta.  
Fuente: Arq. Vinicio Cartagena.



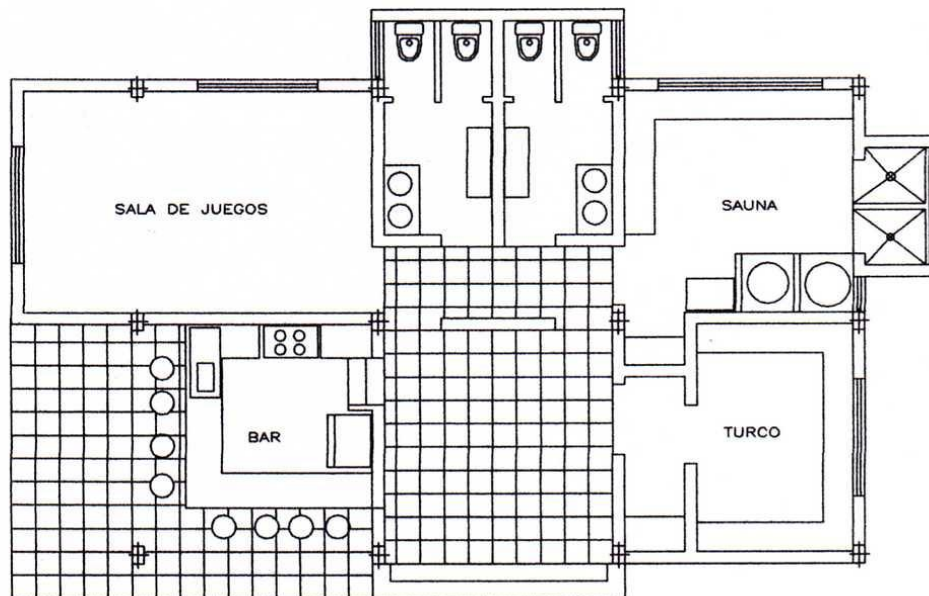
**PLANTA ALTA**  
ESC: 1:100

Gráfico No.3. Vestidores hombres y mujeres.  
Fuente: Arq. Vinicio Cartagena.



## PLANTA VESTIDORES

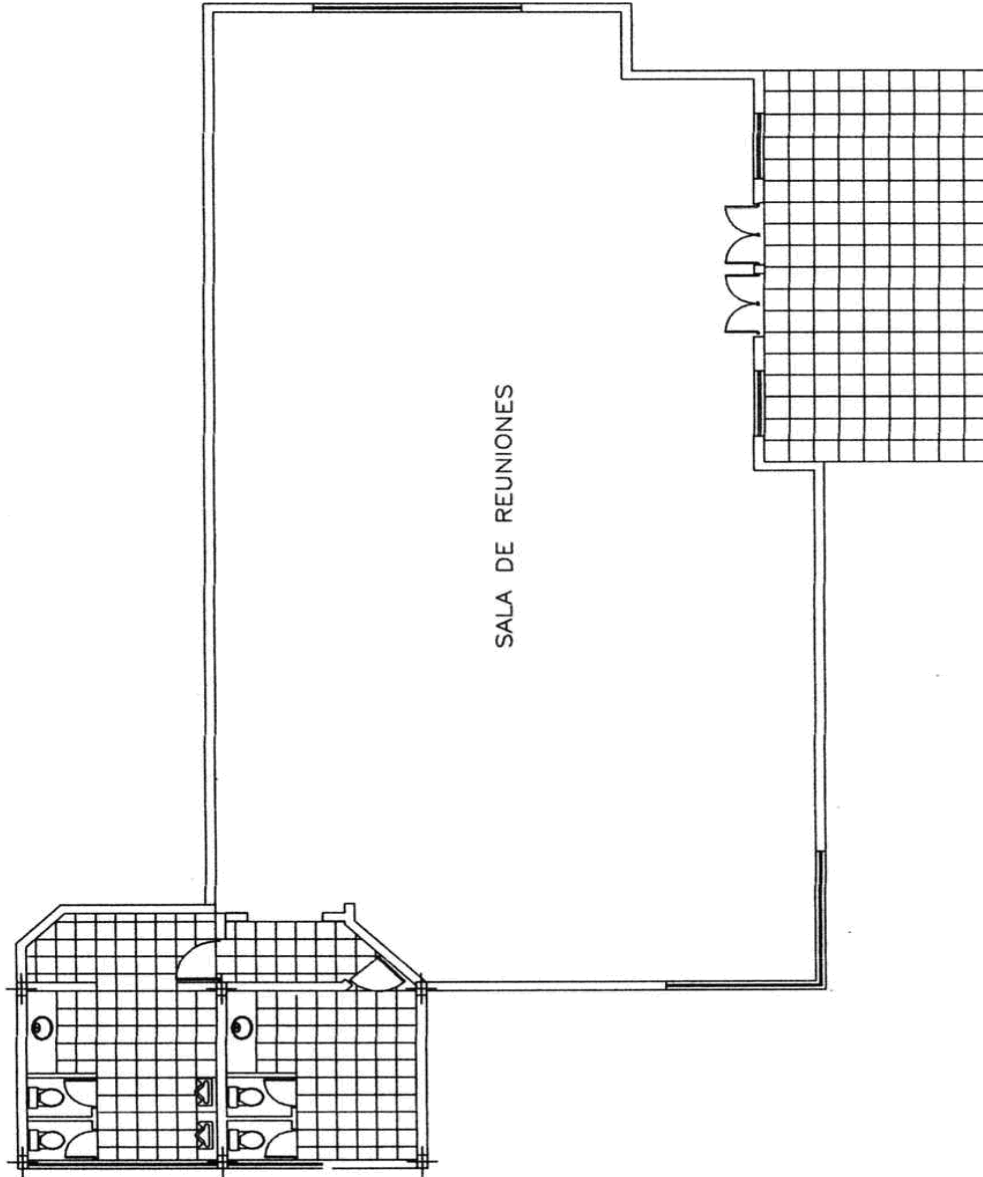
ESC: \_\_\_\_\_ 1:100



## PLANTA SAUNA-TURCO

ESC: \_\_\_\_\_ 1:100

Gráfico No. 4. Sala de convenciones.  
Fuente: Arq. Vinicio Cartagena.



# PLANTA SALA DE CONVENCIONES

1:100

ESC:

## ANEXO 5

### CARTA DE MENÚ Portada y Contraportada



El restaurante se encuentra ubicado en las instalaciones de la HOSTERÍA PARCALOMA, en la parroquia de Yaruquí al nororiente de la Ciudad de Quito.

Ofrece una variedad de platos nacionales e internacionales, bebidas naturales, cocteles y vinos. La especialidad de la casa recomendada es la Parrillada Parcaloma.

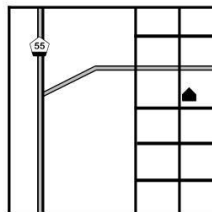
#### FORMAS DE PAGO

1. VISA
  2. DINERS CLUB
  3. AMERICAN EXPRESS
- Los cheques serán emitidos a nombre de GRUPO PARCALOMA S.A.



#### HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Domingo 07:00- 23:00 Horas



#### DIRECCIÓN:

Hostería: Parroquia de Yaruquí, sector de Parcaloma.

Oficina: Juan León Mera y Roca.



## CARTA DE MENÚ

### Contenido y descripción de platos

#### PLATOS INTERNACIONALES

<b>Fettuccini al pesto</b>	12,00
Fettuccinis en salsa de albahaca.	
<b>Lasaña</b>	8,00
Láminas de lasaña con salsa bechamel, queso mozzarella, carne molida de res con salsa de tomate, tomillo, laurel, vino tinto, ensalada fresca de la casa para acompañar.	
<b>Parrillada Parcaloma</b>	24,00
Costilla de cerdo, lomo fino, morcilla, chorizo, papa asada, para acompañar salsa chimichurri y ensalada fresca de la casa.	
<b>Paella valenciana</b>	30,00
Almejas, camarones, conchas, langostinos y mejillones salteados en aceite de oliva, merceditos con verduras y arroz.	

#### PLATOS NACIONALES

<b>Locro de papa</b>	5,00
Crema de papas y queso, para servirse acompañada con aguacate.	
<b>Yahuarlocco</b>	7,00
Locro de papas cocido con vísceras de borrego, para acompañar porción de sangre de borrego.	
<b>Caldo de patas</b>	7,00
Caldo cocido con mote y papa de res.	
<b>Caldo de bolas de verde</b>	8,00
Bolas de plato verde en caldo de vegetales con especias.	
<b>Seco de pollo</b>	8,00
Pollo al jugo acompañado con arroz, aguacate y maduro frito.	
<b>Seco de chivo</b>	8,00
Carne de chivo al jugo acompañado de arroz blanco, papa cocinada, aguacate y maduro frito.	
<b>Fritada</b>	10,00
Carne de cerdo, mote, maduro, habas, choto y mellico.	
<b>Hornado</b>	10,00
Porción de hornado, cuero de chanchito, tortillas de papa, mote, agrio, aguacate.	

#### CEVICHE

<b>Ceviche de pescado</b>	10,00
Pescado picado en cubos y encurtido en limón y sal, tomate picado salsa de tomate, mostaza, juliana de cebolla.	
<b>Ceviche de camarón</b>	12,00
Camarones, tomate picado, salsa de tomate, mostaza, limón y sal.	
<b>Ceviche de concha</b>	12,00
Conchas encurtidas en sal y limón, salsa de tomate, mostaza, tomate.	
<b>Ceviche de palmito</b>	5,00
Palmito encurtido en limón y sal, salsa de tomate, mostaza, tomate picado y juliana de cebollas.	
<b>Ceviche de chochos</b>	4,00
Chochos encurtidos en limón y sal, tomate picado, juliana de cebollas.	
<b>Ceviche Parcaloma</b>	15,00
Pescado, camarón y concha encurtidos en limón y sal, tomate picado, juliana de cebollas, salsa de tomate y mostaza.	

#### POSTRES

<b>Higos con queso</b>	2,00
Higos en miel de panela acompañados con una tajada de queso fresco.	
<b>Helados de paila</b>	3,50
Helados de fruta natural acompañados de una quesadilla quiteña.	
<b>Torta de tres leches</b>	3,50
Torta de vainilla bañada en leche evaporada, leche condensada y leche entera.	
<b>Brownie de chocolate</b>	4,00
Torta de chocolate acompañada de helado.	
<b>Tiramisú</b>	4,00
Torta mojada de café con crema de huevos batidos y decorado con cacao espolvoreado.	

#### BEBIDAS, COCTELES Y LICORES

Jugos naturales y batidos	3,00
Caseosas	2,00
Agua con y sin gas	1,00
Mojito cubano	7,00
Dry martini	7,50
Screwdriver	6,50
Vino tinto Casillero del Diablo	30,00
Vino blanco Concha y Toro	35,00

#### DESAYUNOS

<b>Desayuno americano</b>	7,00
Jugo natural, pan, huevos, café (en agua o leche) o agua aromática, mantequilla y mermelada.	
<b>Desayuno continental</b>	7,00
Jugo natural, café (en agua o leche) o agua aromática, pan, mermelada y mantequilla.	
<b>Desayuno Parcaloma</b>	8,00
Café (en agua o leche) o agua aromática, bizcochos artesanales, fruta picada o jugo natural y huevos perico.	



## ANEXO 6

### PUBLICIDAD EN REVISTA LA FAMILIA

# HOSTERÍA PARCALOMA

*El encuentro perfecto con la  
naturaleza.*



HOSTERÍA PARCALOMA se encuentra ubicada a 35 km de Quito, en la Parroquia de Yaruquí. Es el lugar ideal para pasar en familia y disfrutar del entorno natural en el que se encuentran localizadas las lujosas instalaciones.

Se ofrecen los siguientes servicios:

1. Alojamiento
2. Bar—restaurante
3. Servicio de transfer in y transfer out
4. Servicio de lavandería
5. Asesoría y coordinación de eventos
6. Alquiler de caballos
7. Alquiler de bicicletas
8. Guardianía y seguridad VIP
9. Servicio de cuidado de niños
10. SPA
11. Área de camping
12. Tienda de souvenirs
13. Deportes extremos en el Río Chiche

## HOSTERÍA PARCALOMA

HOSTERÍA: Parroquia de Yaruquí,  
sector de Parcaloma  
(A 4 km del Parque Central)

OFICINA: Av. 6 de Diciembre y

Teléfono: (593)-2-2425623

Fax: (593)-2-2428774

Móvil: (593)- 087-086923

Correo:



## ANEXO 7

### PÁGINA WEB

www.hosteriaparcaloma.com.ec



El encuentro perfecto con la naturaleza.

HOSTERÍA PARCALOMA

- [Página principal](#)
- [Acerca de nosotros](#)
- [Habitaciones](#)
- [Alojamiento en carpas](#)
- [Banquetes y Convenciones](#)
- [Servicios](#)
- [Restaurante](#)
- [SPA](#)
- [Reservas online](#)

### Página principal

HOSTERÍA PARCALOMA, es el lugar ideal para el descanso en medio de un entorno natural, donde se podrá encontrar diversión para grandes y chicos. Las lujosas instalaciones se encuentran ubicadas a las afueras de Quito en la Parroquia de Yaruquí, muy cercano al nuevo Aeropuerto Mariscal Sucre en la Parroquia de Tababela.

Al llegar podrá descansar, relajarse y saborear de la más exquisita gastronomía nacional e internacional en compañía de su familia y amigos; y para los amantes de la adrenalina, encontrarán el sitio perfecto para practicar deportes extremos al aire libre.



#### Información de contacto:

HOSTERÍA: Parroquia de Yaruquí, sector de Parcaloma  
(A 4 km del Parque Central)

OFICINA: Av. 6 de Diciembre y Portugal.

Teléfono: (593)-2-2425623  
Fax: (593)-2-2428774  
Móvil: (593)-087-086923  
Correo: [reservas@hosteriaparcaloma.com](mailto:reservas@hosteriaparcaloma.com)



[Página principal](#) | [Acerca de nosotros](#) | [Habitaciones](#) | [Alojamiento en carpas](#) | [Banquetes y Convenciones](#) | [Servicios](#) | [Restaurante](#) | [SPA](#) | [Reservas online](#)



## BIBLIOGRAFIA

### FUENTES IMPRESAS

Alvarado, J. 5 de junio de 2012. *Turismo Comunitario "Un modelo de gestión"*. El Comercio. Saber Más Fascículo # 23. Quito.

Cordero, L. 2010. *Diccionario Quichua – Castellano, Castellano – Quichua*. Quito. Corporación Editora Nacional. Sexta Edición.

Gobierno de la Provincia de Pichincha. 2002. *Pichincha de la nieve al trópico*. Quito. s/ed.

Gutiérrez, L. 2002. *Reglamento General de Actividades Turísticas del Ministerio de Turismo del Ecuador*. MINTUR.

Imber, J. 2007. *Diccionario de términos de mercadotecnia*. México. Grupo Editorial Patria. Tercera Edición

Mochón, F. 2008. *Economía y Turismo*. Madrid. McGraw – Hill/ Interamericana de España. Segunda Edición.

Morales, J. 2004. *Proyecto para la creación de un hotel de aeropuerto en el barrio, San Vicente, Parroquia Yaruquí, provincia pichincha*. Trabajo de Titulación. Universidad Técnica Equinoccial. Facultad de Gestión Turística y Medio Ambiente Hotelería y Gastronomía. Quito.

Pazmiño, I. 2002. *Tiempo de Investigar 2*. Quito. Dimaxi.

Villalba, C. 2010. *Metodología de la Investigación Científica*. Quito. Grupo Editorial Sur Editores.

## FUENTES VIRTUALES

- [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ecuador\\_Oyambaro\\_Pyramid\\_French\\_expedition\\_1736\\_e.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ecuador_Oyambaro_Pyramid_French_expedition_1736_e.jpg). Consultado el 8 de diciembre de 2011
- <http://www.discoveringecuador.com/sierra/quito/yaruqui.htm>. Consultado el 8 de diciembre de 2011
- <http://www.fusda.org/Revista%2014/Revista14-1ELTURISMO.pdf>. Consultado el 2 de diciembre de 2011.
- <http://www.hosteriasanjose.com>. Consultado el 5 de mayo de 2012.
- <http://www.hosteriamihuasipungo.com>. Consultado el 5 de mayo de 2012.
- <http://www.hosteriapukara.com>. Consultado el 5 de mayo de 2012.
- <http://www.hosteriasanalfonso.com>. Consultado el 5 de mayo de 2012.
- [http://www.icex.es/FicherosEstaticos/auto/0806/turismo\\_24335\\_.pdf](http://www.icex.es/FicherosEstaticos/auto/0806/turismo_24335_.pdf)
- <http://www.in-quito.com/uio-kito-qito-kyto-qyto/spanish-uio/atractivos-turisticos-quito-ecuador/quito-atractivos-turisticos.htm>. Consultado el 2 de diciembre de 2011.
- Guido, R. 2011. *Glosario ambiental, turístico y hotelero*. En [http://www.observatur.edu.ar/index2.php?option=com\\_content&do\\_pdf=1&id=53](http://www.observatur.edu.ar/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=53)
- <http://www.rincondepuembo.com>. Consultado el 5 de mayo de 2012.
- [http://www.yaruqui.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5&Itemid=2](http://www.yaruqui.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=5&Itemid=2)