



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS
CARRERA DE TURISMO

TEMA:

**“HOSTERÍA CON ENFOQUE REVALORIZADOR DEL
PATRIMONIO CULTURAL DE LA PARROQUIA TOCACHI, PEDRO
MONCAYO, PICHINCHA - ECUADOR ”.**

Proyecto de emprendimiento previo a la obtención del título de
Ingeniero en Turismo.

AUTOR(ES):

Karla Marcela Muñoz Jaramillo
Diana Carolina Padilla Calderón

DIRECTOR:

MSc. Fabio Elton Cruz Góngora

Ibarra, 2021

APROBACIÓN DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

Certifico que el Trabajo de Grado "HOSTERÍA CON ENFOQUE REVALORIZADOR DEL PATRIMONIO CULTURAL DE LA PARROQUIA TOCACHI, PEDRO MONCAYO, PICHINCHA - ECUADOR ", ha sido realizado en su totalidad por la señorita Muñoz Jaramillo Karla Marcela, portadora de la cédula de identidad número 1004022222 y, la señorita Padilla Calderón Diana Carolina, portadora de la cédula de identidad número 1003742416.



.....
FABIO ELTON CRUZ GÓNGORA

DOCENTE

C.I. 100273758-1

AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100402222-2		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Muñoz Jaramillo Karla Marcela		
DIRECCIÓN:	Tabacundo, barrio la Playita, calle Marco Reinoso		
EMAIL:	kmmunozj@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	02-2365-680	TELÉFONO MÓVIL:	0958785887

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Hostería con enfoque revalorizador del patrimonio cultural de la Parroquia Tocachi, Pedro Moncayo, Pichincha - Ecuador
AUTOR (ES):	Muñoz Jaramillo Karla Marcela; Padilla Calderón Diana Carolina
FECHA: DD/MM/AAAA	07/07/2021
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniera en Turismo
ASESOR /DIRECTOR:	Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca / Msc. Fabio Elton Cruz Góngora

2. CONSTANCIAS

El autor (es) manifiesta (n) que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 15 días del mes de julio de 2021.

EL AUTOR:


Muñoz Jaramillo Karla Marcela



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1003742416		
APellidos y Nombres:	Padilla Calderón Diana Carolina		
DIRECCIÓN:	Atuntaqui, Abdón Calderón 12-28 Y Bolívar		
EMAIL:	dcpadillac@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	06 – 2909 187	TELÉFONO MÓVIL:	0967144888 – 0979030151


DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Hostería con enfoque revalorizador del patrimonio cultural de la Parroquia Tocachi, Pedro Moncayo, Pichincha - Ecuador
AUTOR (ES):	Muñoz Jaramillo Karla Marcela; Padilla Calderón Diana Carolina
FECHA: DD/MM/AAAA	07/07/2021
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> OSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniera en Turismo
ASESOR /DIRECTOR:	MSc. Francisco Xavier Guevara Aroca / Msc. Fabio Elton Cruz Góngora

2. CONSTANCIAS

El autor (es) manifiesta (n) que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 15 días del mes de julio de 2021

EL AUTOR:


Diana Carolina Padilla Calderón

DEDICATORIA

Dedico con mucho amor este trabajo principalmente a mi madre Luz María Jaramillo y a mi tío Marcelo Jaramillo, a quien considero como un padre, por brindarme su amor, cariño y apoyo incondicional. Gracias por ser mi guía y mi fortaleza en cada etapa de mi vida.

A mi familia, especialmente a mis tíos Carlos y Segundo Jaramillo, quienes me han apoyado y me han impulsado a seguir adelante, así también, a mi amiga y compañera de trabajo Carolina Padilla.

Karla Muñoz

Dedico con mucho amor y cariño a mi familia, principales protagonistas de este sueño alcanzado.

A mis padres, Rhita y Cristian, quienes han sido un pilar fundamental en mi vida y en mi formación profesional, por enseñarme a crecer y creer en mi; especialmente a mi madre, por ser mi guía, mi fortaleza y por motivarme a esforzarme cada día.

A mis hermanos Cristian y David, por su cariño y apoyo incondicional.

A mi amiga y compañera Karla, por su increíble amistad y por estar presente en mi etapa universitaria.

Para ustedes y por ustedes todo mi esfuerzo y dedicación.

Carolina Padilla

AGRADECIMIENTO

Agradecimiento especial a la Universidad Técnica del Norte, la cual fue nuestro segundo hogar durante cinco años.

A nuestro tutor técnico y amigo MSc. Francisco Guevara Aroca. Chef por brindarnos su tiempo, motivarnos a aprender cada día y por ser parte de este proyecto.

Al MSc. Oswaldo Echeverría por su enseñanza continua y su ayuda incondicional.

Al presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado Rural de la parroquia de Tocachi, al director del Parque Arqueológico de investigación científica Cochasquí, a la Asociación de Servicios Turísticos de Cochasquí y a los pobladores de Tocachi por brindarnos información valiosa para esta investigación.

Finalmente, a nuestros profesores, compañeros y a todos quienes formaron parte de nuestro proceso profesional.

Carolina & Karla

ÍNDICE

APROBACIÓN DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.....	ii
AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD.....	iii
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xv
RESUMEN EJECUTIVO	xix
ABSTRACT.....	xx
INTRODUCCIÓN	xxi
OBJETIVOS.....	xxii
GENERAL	xxii
ESPECÍFICOS.....	xxii
CAPÍTULO I.....	1
1. ANTECEDENTES	1
1.1. Diagnóstico	1
1.2. Propuesta de la idea de negocios	5
1.3. Sustentar la innovación y pertinencia de la idea de negocios.....	6
1.4. Factores que intervienen en la puesta en marcha de la idea de negocio ..	8
1.4.1. Análisis de la industria	8
1.5. Riesgo y oportunidades de la idea de negocio	14
1.5.1. Amenazas	14
1.5.2. Fortalezas.....	14
1.5.3. Debilidades.....	14
1.5.4. Oportunidades	15
1.6. Fundamentación teórica.....	15
1.7. Fundamentación legal.....	23
CAPÍTULO II.....	30

2. ESTUDIO DE MERCADO	30
2.1. Diseño de la investigación de mercado	30
2.1.1. Tipo de investigación	31
2.1.2. Tipo de muestreo y cálculo de la muestra.....	33
2.1.3. Instrumentos de recolección	36
2.1.4. Resultados y discusión	37
2.2. Segmentación de mercado	76
2.3. Análisis de la oferta.....	78
2.4. Proyección de la oferta	83
2.5. Análisis de la demanda	84
2.5.1. Proyección de la demanda	85
2.6. Demanda insatisfecha.....	86
2.6.1. Demanda objetiva proyectada	87
CAPÍTULO III.....	88
3. ESTUDIO TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	88
3.1. Análisis y determinación de la localización óptima del proyecto.....	88
3.1.1. Macro localización	88
3.1.2. Micro localización.....	89
3.2. Identificación y descripción de los procesos.....	91
3.2.1. Caracterización y diseño del producto/servicio	91
3.2.2. Descripción del proceso productivo	92
3.3. Ingeniería del proyecto.....	110
3.3.1. Distribución de la planta	110
3.3.2. Diseño planimétrico de la planta	116
3.3.3. Requerimientos por áreas.....	117
3.4. Inversiones y capital de trabajo	125
3.4.1. Obra civil necesaria	125
3.4.2. Maquinaria y equipos.....	129
3.4.3. Capital de trabajo	138
3.4.4. Total de inversión	161

3.4.5.	Plan de financiación.....	161
3.5.	Estructura organizativa y administrativa	163
3.5.1.	Misión.....	163
3.5.2.	Visión.....	163
3.5.3.	Políticas.....	163
3.5.4.	Valores	164
3.5.5.	Imagen corporativa	164
3.5.6.	Organigrama.....	166
3.5.7.	Manual de funciones.....	167
3.5.8.	Flujograma de actividades	197
3.5.9.	Descripción del diagrama de flujo	199
3.6.	Constitución legal de la empresa y propiedad intelectual	199
CAPÍTULO IV.....		207
4.	PLAN DE COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING	207
4.1.	Nombre comercial de la empresa	207
4.1.1.	Nombre.....	207
4.1.2.	Slogan	208
4.1.3.	Isologo.....	208
4.2.	Canales de distribución.....	209
4.3.	Publicidad	213
4.3.1.	Redes sociales	213
4.3.2.	Paquetes	215
4.3.3.	Experiencia gastronómica.....	219
4.3.4.	Promoción de ventas	226
4.3.5.	Paneles publicitarios	227
4.3.6.	Artículos de merchandising.....	229
4.3.7.	Artesanías locales	230
4.4.	Ampliación posible de la gama de productos en el futuro.....	230
4.5.	Investigación y análisis de las estrategias y métodos de mercadeo	231
CAPÍTULO V.....		237

5. ESTUDIO AMBIENTAL	237
5.1. Descripción de las acciones del emprendimiento	237
5.2. Factores ambientales	247
5.3. Definición Método EIA	247
5.3.1. Matriz de Conesa	247
5.3.2. Tipología	248
5.3.3. Valoración de los Impactos Ambientales	249
5.4. Matriz de Conesa 2000	253
5.5. Resultados	256
5.6. Jerarquización	258
5.7. Matriz de interpretación de resultados	262
5.8. Plan de manejo ambiental	264
CAPÍTULO VI	267
6. ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO	267
6.1. Estado de situación inicial	267
6.2. Flujo de efectivo	269
6.3. Proyección de ingresos y gastos	271
6.3.1. Costo de capital	271
6.3.2. Flujo económico proyectado	272
6.4. Cálculo de la tasa interna de retorno	272
6.5. Cálculo del valor actual neto	273
6.6. Punto de equilibrio	273
CONCLUSIONES	275
RECOMENDACIONES	277
BIBLIOGRAFÍA	279
ANEXOS	285
Anexo 1 Urkund	285
Anexo 2 Ficha de Diagnóstico Turístico del Ministerio de Turismo	286
Anexo 3 Etapa de Construcción (Actividad 1)	319
Anexo 4 Etapa de Construcción (Actividad 2)	319

Anexo 5 Etapa de Construcción (Actividad 3)	320
Anexo 6 Etapa de Construcción (Actividad 4)	320
Anexo 7 Etapa de Construcción (Actividad 5)	321
Anexo 8 Etapa de Construcción (Actividad 6)	321
Anexo 9 Etapa de Construcción (Actividad 7)	322
Anexo 10 Etapa de Construcción (Actividad 8)	322
Anexo 11 Etapa de Operación (Actividad 1)	323
Anexo 12 Etapa de Operación (Actividad 2)	323
Anexo 13 Etapa de Operación (Actividad 3)	324
Anexo 14 Etapa de Operación (Actividad 4)	324
Anexo 15 Etapa de Operación (Actividad 5)	325
Anexo 16 Etapa de Operación (Actividad 6)	325
Anexo 17 Etapa de Operación (Actividad 7)	326
Anexo 18 Etapa de Operación (Actividad 8)	326
Anexo 19 Etapa de Operación (Actividad 9)	327
Anexo 20 Punto de Equilibrio Hostería Astro 556	327

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Análisis situación inicial actual de Tocachi	9
Tabla 2	Fundamentación legal.....	23
Tabla 3	Universo, población nacional	34
Tabla 4	Estratificación universo	34
Tabla 5	Nivel de confianza.....	35
Tabla 6	Valor D.....	35
Tabla 7	Segmentación de mercado	76
Tabla 8	Resumen de atractivos turísticos cercanos al área de implementación...	79
Tabla 9	Oferta hotelera que representa la competencia directa en Tocachi.....	81
Tabla 10	Cantidad promedio de turistas anuales en la competencia en Tocachi .	83
Tabla 11	Cantidad promedio de turistas anuales en la competencia en Tocachi .	84
Tabla 12	Demanda potencial de la hostería en Tocachi	85
Tabla 13	Proyección de la demanda Tocachi	86
Tabla 14	Proyección de la demanda insatisfecha Tocachi.....	86
Tabla 15	Proyección de la demanda objetiva.....	87
Tabla 16	Habitaciones Hostería Astro 556.....	92
Tabla 17	Menú general Hostería Astro 556	97
Tabla 18	Menú por festividad Hostería Astro 556	104
Tabla 19	Menú degustación 5 provincias Hostería Astro 556	106
Tabla 20	Distribución Hostería Astro 556.....	117
Tabla 21	Requerimiento maquinaria y equipo para Hostería Aastro 556	117
Tabla 22	Requerimiento equipo y mobiliario para Hostería Astro 556.....	119
Tabla 23	Requerimiento equipo de oficina para Hostería Astro 556	120
Tabla 24	Requerimiento equipos de computación para Hostería Astro 556.....	120
Tabla 25	Requerimiento menaje y lencería para Hostería Astro 556	121
Tabla 26	Precio por persona servicio de alojamiento en la Hostería Astro 556...	123
Tabla 27	Materia prima para Hostería Astro 556	124

Tabla 28	Precio por persona del servicio de alojamiento en la Hostería	126
Tabla 29	Maquinaria y equipo para Hostería Astro 556	129
Tabla 30	Equipos de computación para Hostería Astro 556	132
Tabla 31	Equipo y mobiliario para Hostería Astro 556	132
Tabla 32	Equipos de oficina para Hostería Astro 556	134
Tabla 33	Menaje y lencería para Hostería Astro 556	135
Tabla 34	Contrato de trabajadores para Hostería Astro 556	138
Tabla 35	Servicios básicos para Hostería Astro 556.....	139
Tabla 36	Insumos para Hostería Astro 556.....	139
Tabla 37	Suministros de oficina de Hostería Astro 556.....	141
Tabla 38	Gastos marketing para Hostería Astro 556	142
Tabla 39	Trámites constitución para Hostería Astro 556.....	142
Tabla 40	Menú general para Hostería Astro 556	144
Tabla 41	Menú especial para Hostería Astro 556	153
Tabla 42	Menú de degustación para la Hostería Astro 556.....	156
Tabla 43	Resumen materia prima para Hostería Astro 556	159
Tabla 44	Total inversión para Hostería Astro 556	161
Tabla 45	Promociones fomentar compra dentro de la Hostería Astro 556	226
Tabla 46	Estrategias de mercadeo para implementar en la Hostería Astro 556..	231
Tabla 47	Actividades del proyecto para la etapa de construcción y operación....	238
Tabla 48	Factores ambientales Hostería Astro 556	247
Tabla 49	Valoración Impactos Ambientales Vicente Conesa	249
Tabla 50	Impactos negativos en la etapa de construcción Hostería Astro 556 ...	258
Tabla 51	Impactos positivos en la etapa de operación Hostería Astro 556	259
Tabla 52	Impactos positivos en la etapa de operación Hostería Astro 556	260
Tabla 53	PMA Hostería Astro 556	264

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Destino de visita de la población Pichincha e Imbabura	38
Figura 2	Preferencia destino por grupo de viajero de Pichincha e Imbabura	39
Figura 3	Preferencia de destino por género de Pichincha e Imbabura	40
Figura 4	Edad y rango de ingresos de grupos de viajeros de Pichincha e Imbabura.....	41
Figura 5	Acompañamiento de viajeros de la población Pichincha e Imbabura ..	42
Figura 6	Acompañamiento y nivel de gasto de Pichincha e Imbabura	43
Figura 7	Rango de ingreso y nivel de gasto de Pichincha e Imbabura	44
Figura 8	Rango de ingreso y destino de visita de Pichincha e Imbabura	45
Figura 9	Acompañamiento y gasto de Pichincha e Imbabura	46
Figura 10	Género y gasto de la población Pichincha e Imbabura	47
Figura 11	Servicio que evita usar la población de Pichincha e Imbabura	48
Figura 12	Alternativa de alojamiento adecuado en un entorno rural	49
Figura 13	Grupo de viajeros y alternativa de alojamiento en entorno rural	50
Figura 14	Opinión de implementación de una hostería.....	51
Figura 15	Grupo de viajeros y opinión de implementación de una hostería.....	52
Figura 16	Preferencias de actividades en un entorno rural.....	53
Figura 17	Preferencia de acompañamiento a la hostería	54
Figura 18	Preferencia en un entorno rural y acompañamiento a la hostería.....	55
Figura 19	Preferencia de actividades en la hostería	56
Figura 20	Preferencia de actividades en la hostería según grupo etario.....	57
Figura 21	Preferencia de actividades fuera de la hostería	58
Figura 22	Preferencia de actividades fuera de la hostería	59
Figura 23	Precio adecuado para alojamiento en la hostería según rango de ingresos	60
Figura 24	Tiempo promedio para alojarse en la hostería según edad, rango de ingresos y preferencia de acompañamiento.....	61
Figura 25	Servicio complementario de mayor importancia en la hostería	62

Figura 26	Servicio complementario de mayor importancia en la hostería, rango de edad y preferencia de acompañamiento	63
Figura 27	Medio de comunicación para recibir información turística.....	64
Figura 28	Macro localización de la parroquia Tocachi	89
Figura 29	Ubicación del proyecto Hostería Astro 556.....	90
Figura 30	Ubicación Hostería Astro 556	90
Figura 31	Caracterización habitaciones domo.....	94
Figura 32	Caracterización habitación interna domo Qui	95
Figura 33	Caracterización habitación domo Qui.....	96
Figura 34	Caracterización baño de la habitación domo Qui.....	96
Figura 35	Catzo con tostado	97
Figura 36	Mote con chicharron	98
Figura 37	Adaptado mashua y habas con queso.....	99
Figura 38	Conejo bañado en salsa de mora	99
Figura 39	Gallina al horno	100
Figura 40	Cuy asado	101
Figura 41	Pastel sambo con naranja	101
Figura 42	Helado de aguacate	102
Figura 43	Tomate de árbol con almíbar.....	102
Figura 44	Chicha de jora	103
Figura 45	Morocho de leche.....	103
Figura 46	Colada Morada.....	104
Figura 47	Ingredientes de Uchukuta.....	105
Figura 48	Ejemplo de un menú degustación	106
Figura 49	Cascaritas	106
Figura 50	Mote sucio.....	107
Figura 51	Sango.....	107
Figura 52	Modelo del menú Astro 556.....	109
Figura 53	Área de recepción y administración de la hostería Astro 556	110
Figura 54	Área de habitaciones geodomas de la hostería Astro 556	111

Figura 55	Habitación Quitu Cara de la hostería Astro 556	112
Figura 56	Domo restaurante de la hostería Astro 556	113
Figura 57	Domo para talleres gastronómicos de la hostería Astro 556.....	114
Figura 58	Área de recreación de la hostería Astro 556.....	115
Figura 59	Diseño planimétrico Hostería “Astro 556”	116
Figura 60	Financiamiento de la inversión	162
Figura 61	Página de la hostería Astro 556 en Facebook	213
Figura 62	Página de la hostería Astro 556 en Instagram	214
Figura 63	Tríptico del paquete Lagunas de Mojanda “Hostería Astro 556”	216
Figura 64	Tríptico paquete Parque Arqueológico Cochasquí “Hostería Astro 556”	218
Figura 65	Promoción de Cooking Class “Hostería Astro 556” resaltando los platos y lugares de la parroquia.	220
Figura 66	Promoción de Cooking Class “Hostería Astro 556	221
Figura 67	Promoción “Hostería Astro 556 - experiencia gastronómica”	222
Figura 68	Promoción cultura gastronómica para la “Hostería Astro 556”	223
Figura 69	Promoción experiencias astronómicas para la “Hostería Astro 556”	224
Figura 70	Promoción experiencia astronómica para la “Hostería Astro 556”	225
Figura 71	Panel publicitario “Hostería Astro 556”	227
Figura 72	Paneles publicitarios “Hostería Astro 556”	228
Figura 73	Artículos de merchandising “Hostería Astro 556”	229
Figura 74	Artesanías locales “Hostería Astro 556”	230
Figura 75	Matriz de interpretación de resultados	252
Figura 76	Matriz de Conesa 2000 Identificación de impactos	253
Figura 77	Matriz cromática Conesa 2000 (resumen)	254
Figura 78	Matriz de Conesa 2000 resumen de resultados.....	255
Figura 79	Matriz Conesa 2000 cálculos para gráficos construcción	256
Figura 80	Matriz Conesa 2000 cálculos para gráficos operación.....	257
Figura 81	Grafica de los impactos negativos en la etapa de construcción	259
Figura 82	Grafica de los impactos positivos en la etapa de operación	260

Figura 83	Grafica de los impactos negativos en la etapa de operación	261
Figura 84	Matriz de interpretación de resultados	262
Figura 85	Estado de situación inicial	267
Figura 86	Flujo de efectivo	269
Figura 87	Cálculo del costo de capital	271
Figura 88	Flujo económico proyectado	272
Figura 89	Cálculo de la tasa interna de retorno	273
Figura 90	Cálculo del valor actual neto.....	273
Figura 91	Punto de equilibrio multiproducto.....	274

RESUMEN EJECUTIVO

El estudio de factibilidad para la Hostería con enfoque revalorizador del patrimonio cultural de la parroquia Tocachi, Pedro Moncayo, Pichincha - Ecuador nació de la problemática que se identificó como, el escaso crecimiento turístico y principalmente, el limitado conocimiento y aprovechamiento de la identidad cultural de la parroquia de Tocachi.

En el desarrollo del estudio de factibilidad, se inició con la elaboración de la encuesta aplicada a la población económicamente activa de las provincias de Pichincha e Imbabura, en la encuesta, la población estudiada en un 90% se mostró a favor de la implementación de la hostería con infraestructura tipo geodomo que esté enfocada en la revalorización del patrimonio cultural, a través de actividades culturales, gastronómicas y astronómicas. Como conclusión, se determinó que Tocachi cuenta con diversos atractivos turísticos y recursos naturales y culturales que son poco aprovechados de carácter económico y turístico por la falta de gestión de las autoridades; también, la inadecuada infraestructura turística y, el escaso involucramiento de los pobladores en el rescate cultural del lugar. La implementación de un nuevo servicio al mercado favorece al desarrollo económico de las personas propietarias, así como de la parroquia, con la importante contribución que tiene el turismo como efecto multiplicador dentro de la economía, además, permite conservar la identidad cultural y manejar adecuadamente los recursos naturales.

Palabras claves: Hostería, domo geodésico, turismo, gastronomía, Tocachi

ABSTRACT

The feasibility study for the inn with a revaluing approach to the cultural heritage of Tocachi parish, Pedro Moncayo, Pichincha - Ecuador was born from the problem that was identified as the low tourist growth and mainly, the limited knowledge and use of the cultural identity of the parish of Tocachi.

In the development of the feasibility study, it began with the preparation of the survey applied to the economically active population of the provinces of Pichincha and Imbabura, in the survey, the population studied by 90% was in favor with the implementation of the inn with geodome infrastructure, focused on the revaluation of cultural heritage, through cultural activities, as gastronomic and astronomical. In conclusion, it was determined that Tocachi has various tourist attractions natural and cultural resources that are economically and touristicly because of the lack of management of the authorities; also, the inadequate tourist infrastructure and, the limited involvement of the in the cultural rescue of the place. The implementation of a new market service help to the economic development of the owner people, as well as the parish, with the important contribution that tourism has as a multiplier effect within the economy, in addition, it allows to preserve cultural identity and properly manage natural resources.

INTRODUCCIÓN

Con este proyecto, se procuró realizar un estudio de factibilidad para la implementación de una hostería con enfoque a la revalorización del patrimonio cultural de la parroquia Tocachi, provincia de Pichincha, Ecuador.

Debido al escaso crecimiento turístico y principalmente, el limitado conocimiento y aprovechamiento de la identidad cultural de la parroquia de Tocachi. Nace la idea de implementar una hostería con enfoque a la revalorización, aprovechando la ubicación estratégica astronómica y los atractivos culturales y naturales con los que cuenta la parroquia Tocachi.

La propuesta de la hostería, es convertirse en uno de los lugares preferidos para el turista nacional y extranjero, que desee recrearse en un sector natural y cultural, cuyo atractivo y diferenciación con otros establecimientos, es la infraestructura tipo domo geodésico, que busca brindar el mismo confort y servicio que un hotel de alta categoría; conservar la identidad culinaria tradicional y ancestral, el patrimonio cultural del lugar y aprovechar la ubicación estratégica astronómica y los atractivos culturales y naturales con los que cuenta la Tocachi, mediante una oferta cultural innovadora enmarcada en diversas actividades de turismo vivencial y turismo gastronómico de calidad.

Para el desarrollo de este proyecto, fue conveniente ejecutar una adecuada investigación cualitativa y cuantitativa, se realizó un diagnóstico de la situación actual de la parroquia de Tocachi; con el objetivo de determinar la oferta y la demanda mediante un estudio de mercado, y poder establecer las características de la empresa turística mediante un estudio técnico, que permitió desarrollar un plan de comercialización y marketing para la empresa. Mediante un estudio de impacto ambiental se evaluó los efectos ambientales, sociales y culturales del proyecto, finalmente se demostró la factibilidad del proyecto mediante un estudio económico financiero.

OBJETIVOS

GENERAL

Realizar un estudio de factibilidad para la implementación de una hostería con enfoque a la revalorización del patrimonio cultural de la parroquia Tocachi, provincia de Pichincha, Ecuador.

ESPECÍFICOS

- Identificar mediante un diagnóstico la situación actual de la parroquia de Tocachi, cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha.
- Determinar la oferta y la demanda mediante un estudio de mercado.
- Establecer las características de la empresa turística mediante un estudio técnico.
- Desarrollar un plan de comercialización y marketing para la empresa.
- Evaluar los posibles efectos ambientales, sociales y culturales del proyecto mediante un estudio de impacto ambiental.
- Demostrar la factibilidad del proyecto mediante un estudio económico financiero.

CAPÍTULO I

1. ANTECEDENTES

1.1. Diagnóstico

El Cantón Pedro Moncayo se creó el 26 de septiembre de 1911 y forma parte de la provincia de Pichincha. Está compuesto de seis parroquias: Tabacundo (urbana), La Esperanza, Tocachi, Malchinguí, Atahualpa y San José de Minas (rurales).

Se encuentra ubicado dentro de la hoya de Guayllabamba, una depresión geográfica que atraviesa el río Guayllabamba y comprende los nudos de Mojanda Cajas y de Tiopullo, a los valles Cayambe, Guayllabamba, Machachi, Chillos y Puéllaro. Además, a las elevaciones Pichincha, Antizana, Illiniza, Pasochoa, Rumiñahui, Sincholagua.

La Hoya de Guayllabamba es de gran relevancia, debido a que, fue el territorio de la cultura Kitu Kara e Inca; posee un eje de alineación de aproximadamente 593 km, con ciertos puntos geomorfológicos y urbanos (Cochasquí o Yavirac) de importancia para estas culturas (Yépez, 2019).

A lo largo de la historia, el cantón fue asentamiento indígena, como Cayambi-Caranqui, Cochasquí e Inca, estas influencias permitieron el desarrollo de una diversidad étnico-cultural importante.

Pedro Moncayo es uno de los ocho cantones que conforman la provincia de Pichincha. Según Navarrete & Paguanquiza (2012) en su investigación, indican que el cantón Pedro Moncayo cuenta con una ubicación estratégica, debido a las relaciones comerciales entre los pueblos del Norte y de la actual capital Quito y centro de referencia ceremonial en Cochasquí. Además, la parroquia Tocachi es una de las más antiguas del cantón, perteneció al corregimiento de las cinco leguas de la Real Audiencia de Quito. Fue fundada por las tribus que se asentaron en el lugar, además, poseían un alto conocimiento acerca de la astronomía, levantando las tolas de Cochasquí, con exactitud en la orientación, para señalar con ella los cuatro puntos cardinales. Por lo tanto, Tocachi cuenta con una ubicación estratégica astronómica muy importante y con un alto valor paisajístico.

La parroquia de Tocachi está limitada al norte con Otavalo, al sur con el Río Pisque (Cayambe), al este con la parroquia La Esperanza y, al oeste con la parroquia de Malchinguí (PDOT Tocachi ,2012).

Tiene una superficie aproximada de 87,05 Km², ubicado a una altitud que va desde los 2000 m.s.n.m. hasta los 4134 m.s.n.m., su clima la mayor parte del tiempo es templado frío y la temperatura promedio anual es de 14,7°C, varía según la ubicación, lo cual indica que, en términos generales, es un territorio frío.

La densidad poblacional dentro de la parroquia de Tocachi. Según el censo 2010 del Instituto Nacional de Estadística y Censos, Tocachi cuenta con una población de 1985 personas. La población predominante son hombres con el 50,23% y el 49,77% son mujeres. El nivel de educación primario predeomina, evidenciando que existe un grado muy alto de analfabetismo en la parroquia.

La parroquia de Tocachi dispone de 2 cooperativas de transporte público, 2 cooperativas de taxis y camionetas, espacios recreativos, oficinas bancarias, 1 centro de salud, 1 centro cultural, 4 centros educativos, 1 oficina policial; sin

embargo, por el momento, no disponen de: centros de educación con formación en turismo, terminal terrestre, bibliotecas, farmacias, gasolineras y centros deportivos. En consecuencia, Tocachi es poco gestionada y carece de infraestructura importante y necesaria para el desarrollo en todos los ámbitos.

Los atractivos naturales de la zona son Lagunas de Mojanda, es un complejo lacustre formado por tres lagunas de distintos tamaños; la Cascada Cochasquí, Cascada Comuna Bellavista y la Cascada La Chorrera, que son caídas de agua conformadas por vertientes de agua de las Lagunas de Mojanda; el Mirador de Moronga, ubicado al sur de Cochasquí, en el cual, se logra observar el valle de Guayllabamba y la cordillera occidental de los Andes; el Mirador de Ajambí, en el cual, existe una réplica de una pirámide ubicada en la latitud cero y se puede observar el nevado Cayambe y el Cañón del Río Pisque (PDOT Tocachi, 2012).

Los atractivos turísticos culturales que existen en la parroquia de Tocachi son: el Parque Arqueológico de Cochasquí MINTUR (2013) "área arqueológica preservada y conserva una serie de estudios históricos, arqueológicos, antropológicos, etnográficos y arquitectónicos, que representan la evidencia para resaltar el valor de la cultura Quito-Cara" (párr. 2). Además, el Santuario de la Niña María, el parque central, construcciones antiguas que guardan su historia fiestas del Inty Raymi o San Pedro, declarada el 29 de junio de 2016 patrimonio inmaterial del Ecuador por el Ministerio de Cultura y Patrimonio; fiesta Niña María celebrada en septiembre en honor a la Virgen María, en la cual, los lugareños realizan chamiza y comparsas; fiestas de parroquialización - San Juan Bautista de Tocachi celebradas en junio, que coinciden con las fiestas de San Pedro.

La señalización de la carretera que va desde la Panamericana a Tocachi está en buenas condiciones, los accesos al parque central son adoquinados y el resto es empedrado y de tierra; además, en la ruta turística Cochasquí – Tocachi,

se encuentran solo rótulos de la dirección de los pueblos que se presentan en esa vía; por lo tanto, puede afectar directamente a la hostería, debido a las molestias y dificultades que puede causar el tránsito y movilización de los pobladores y turistas al proyecto y, a los diversos atractivos y recursos turísticos de la parroquia.

Los habitantes viven de la ganadería y agricultura; cultivan trigo, maíz, papas, chocho, fréjol, habas, mellocos, morocho, sambos, aguacates, limones, naranjas, chirimoyas, tomates, cebada, lenteja. Además, de la producción agropecuaria con las plantaciones florícolas. Sin embargo, la comercialización de productos agrícolas y de animales se realiza a través de intermediarios y no beneficia directamente a los productores (PDOT Tocachi ,2012).

Se identificó a través de las entrevistas, que los platos típicos de la parroquia Tocachi son la colada de cuy, ají de cuy, el miske de penco negro (guarango), chicha de jora, colada de Uchujaku, cuy, chaguarmishque (bebida ancestral), caldo de gallina, fritada, habas con melloco, choclos con queso. Debido a la globalización y a la adopción de un nuevo estilo de vida y de nuevos hábitos culturales, se ha visto amenazada la conservación, difusión y la preparación de la alimentación típica del lugar; así como también, el uso culinario de productos autóctonos como la mashua, melloco, ocas, zanahoria blanca, miso y camote, se ha notado en las zonas agrícolas del sector que ya no se producen, por lo cual, están en peligro de desaparecer.

El alojamiento comunitario de la parroquia y el Camping Cochasquí son los establecimientos de hoteleros que existen en la zona; sin embargo, este servicio es poco innovador y de baja calidad; además, en la parroquia no cuentan con establecimientos de alimentos y bebidas.

La población tiene poco interés en desarrollar actividades turísticas y limitados esfuerzos para la generación de nuevos emprendimientos, debido a la poca motivación y relevancia que le dan al turismo, por lo cual, algunos microemprendimientos están en etapa de formación y fortalecimiento que no propician fuente de empleo PDOT Tocachi (2012).

Existe un desconocimiento de la identidad cultural, ya que no cuentan con bibliografía sobre valores culturales y tradiciones, por lo que, las familias y comunidades desconocen el sentido de la cultura y el posible impacto del turismo comunitario en beneficio del desarrollo social y económico del sector.

1.2. Propuesta de la idea de negocios

Observando las problemáticas sociales, económicas y culturales mencionados anteriormente, es evidente el escaso crecimiento turístico y principalmente, el limitado conocimiento y aprovechamiento de la identidad cultural, además de los recursos naturales y turísticos existentes en la parroquia.

La idea del proyecto está alineada al servicio de alojamiento & alimentación y, surge de la necesidad de revalorizar el patrimonio cultural del lugar, aprovechando la ubicación estratégica astronómica y los atractivos culturales y naturales con los que cuenta la parroquia. A través de la implementación de una hostería ubicada en la comuna de Cochasquí, con una oferta de calidad, basada en el patrimonio cultural y en la innovación de la misma, con diversas actividades turísticas, de modo que se dé a conocer los diversos atractivos turísticos y manifestaciones culturales de la zona; que, buscará la revalorización del territorio.

La infraestructura tipo domo geodésico busca conservar el mismo confort y servicio que un hotel de alta categoría, lo más vanguardista, acogedor y sustentable posible. Para su construcción se utiliza una mínima cantidad de materiales como madera, PVC y policarbonato.

Con la intención de recuperar la identidad culinaria tradicional y ancestral de la parroquia de Tocachi, se propondrá realizar diversas actividades de turismo vivencial y turismo gastronómico de calidad, con la finalidad de respetar y potenciar el uso de productos alimenticios de la zona y los tipos de utensilios de cocina y de servicio que solían ser utilizados en el pasado, pero que, sin embargo, hoy en día también se está perdiendo su uso y con ellos los saberes culinarios de ésta parroquia, es así que, se planteará una oferta gastronómica tomando en cuenta la buena alimentación y nutrición.

También, dentro de la hostería se crearán rutas culturales innovadoras con la ayuda de la tecnología como realidad aumentada y realidad virtual; fuera de la hostería, se aprovecharán los atractivos culturales y naturales para diseñar rutas hacia el Complejo Arqueológico Cochasquí, a las tolas existentes, al poblado, a la iglesia, al centro de artesanías; se diseñarán cronogramas de actividades turísticas, en donde se envuelva la participación e involucramiento en las diversas fiestas de acuerdo a las fechas festivas existentes, con énfasis en revalorizar la música y la vestimenta; así como también, rutas hacia los miradores, cascadas y lagunas de Mojanda.

La hostería es una gran alternativa y un proyecto ejemplar para el incentivo al desarrollo turístico, cultural, económico y social del lugar, al involucrar a las diferentes comunidades de la parroquia de Tocachi, mejorando la calidad de vida de los habitantes y eliminando o reduciendo diversos problemas existentes.

1.3. Sustentar la innovación y pertinencia de la idea de negocios

El presente proyecto aborda una idea pionera en el ámbito turístico del Ecuador; es una temática nueva que aún no ha sido implementada en la Parroquia de Tocachi, de modo que, es una alternativa de gran innovación turística y gastronómica, que ayudará al desarrollo local del lugar; y, además, se diseñará diferentes actividades con técnicas de gamificación para los visitantes sobre temas culturales, agrícolas, astronómicos y naturales del territorio.

La arquitectura tipo domo geodésico, las diversas actividades culinarias y las rutas culturales con la implementación de las nuevas tecnologías, permitirá mejorar el conocimiento del entorno de una forma mucho más sencilla, divertida y rápida; buscando con estas actividades la revalorización del patrimonio cultural de la localidad, apoyado en una oferta vanguardista e innovada en cada una de las acciones propuestas, lo cual, resulta como una oferta turística-cultural única y diferenciadora ante la competencia.

Debido a que, la parroquia de Tocachi, se encuentra en la cordillera de los Andes, dentro de la Hoya de Guayllabamba, territorio en el que habitaron la cultura Kitu Kara e Inca, es considerado una ubicación estratégica astronómica, tal como lo expresa (Cobo, 2012, como se citó en Yépez, 2019):

Contamos con una geografía excepcional para poder desarrollar observaciones astronómicas horizontales porque es el único sitio alrededor de la Línea Ecuatorial donde contamos con un horizonte fijo para poder observar las salidas, caídas y movimientos aparentes de los astros en el horizonte.

La geomorfología del territorio ecuatoriano les ha permitido a varios lugares resaltar por diferentes características. Además, en 2019, Yépez afirma que:

El Ecuador posee rasgos geomorfológicos propios de la zona que podrían permitir entender el desarrollo y expansión territorial de la región comprendida dentro de la Hoya de Guayllabamba desde una perspectiva diferente, fundamentada desde el conocimiento astronómico (Cosmovisión, como veían y entendían el Cosmos), utilizado por parte de la cultura Kitu Kara e Inca que lo habitaron, los cuales forjaron los cimientos de algunas de las ciudades que ahora se conocen, donde se ve implícito también el conocimiento geográfico y natural, con lo que posiblemente lograron

distribuir y posicionar diferentes sitios de importancia que sirvieron como observatorios o hitos específicos, a lo largo del valle interandino. (p.4)

Por este motivo, la parroquia es un territorio en el que las culturas antes mencionadas, aprovecharon su ubicación, distribuyeron y posicionaron los sitios culturales y naturales importantes. Por lo cual, en la parroquia, especialmente en Cochasquí, recibe a personas aficionadas con el estudio de la cultura y de la astronomía.

Debido a que, en la parroquia existe un alto número de atractivos y recursos turísticos naturales y culturales de gran importancia, el emprendimiento está alineado al servicio de alojamiento y alimentación, para realizar diferentes modalidades de turismo: cultural, gastronómico, astronómico, vivencial y naturaleza.

1.4. Factores que intervienen en la puesta en marcha de la idea de negocio

1.4.1. Análisis de la industria

El siguiente análisis detalla la situación actual del macroambiente y de la competencia existente en la parroquia de Tocachi.

Tabla 1

Análisis situación inicial actual de Tocachi

Universidad Técnica del Norte

	Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas	
---	--	---

Carrera de Turismo

Datos del docente

Nombre:	Msc. Fabio Cruz G
Semestre:	Noveno
Asignatura:	Trabajo de Grado I
Fecha entrega:	21-ago-20
Nombre/integrantes	Muñoz Karla, Padilla Carolina

Tema/emprendimiento: "Hostería con enfoque revalorizador del patrimonio cultural de la parroquia Tocachi, Pedro Moncayo, Pichincha - Ecuador".

Matriz factores que Intervien en la idea de negocio

1.4.1 Análisis de la industria

Situación macroambiente	Político - legal	Para la fundamentación legal para la implementación de la hostería se toma en cuenta: Constitución del Ecuador, art. 21, 24, 66, 367. Ley de Turismo, art. 3, 5. Reglamento de Alojamiento Turístico, art. 3, 12, 13. Ley de Patrimonio Cultural, art. 4,
--------------------------------	-------------------------	---

33, 34.

Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura, art. 79, 94.

Plan Nacional de Desarrollo 2017 – 2021 Toda una Vida, obj. 2, 5

Socio cultural

La parroquia cuenta con una ubicación estratégica astronómica, diversas manifestaciones y atractivos culturales importantes y de gran valor que pueden ser altamente aprovechados en el proyecto, además, productos alimenticios de gran valor cultural. Sin embargo, existe un desconocimiento de la identidad cultural, las familias y comunidades desconocen el sentido del turismo. Además, debido a la globalización y a la adopción de un nuevo estilo de vida y de nuevos hábitos culturales, se ve amenazada la conservación, difusión, potencialización y la preparación de los productos y de la alimentación típica del lugar. También, existe emigración interna por efecto de trabajo y estudio, debido a la falta de oportunidades en la parroquia, lo que crea pobreza, desnutrición y analfabetismo, que,

con la idea de emprendimiento, al involucrar a la población, se puede lograr eliminar o disminuir ciertos problemas sociales de la parroquia.

Económico

Los habitantes viven de la producción agricultura, ganadera y agropecuaria, ámbitos ideales y esenciales para el funcionamiento del emprendimiento, además para el involucramiento de los lugareños, formando una economía circular al consumir los productos de los pobladores. Sin embargo, la población tiene poco interés en desarrollar actividades turísticas y limitados esfuerzos para la generación de nuevos emprendimientos, debido a la poca motivación y relevancia que le dan al turismo, por lo cual, algunos microemprendimientos están etapa de formación y fortalecimiento que no propicia fuente de empleo. Y a través de la implementación de la hostería, puede mejorar la calidad de vida de los habitantes.

Tecnológico

Tocachi no cuenta con una buena infraestructura tecnológica, específicamente en telefonía e

internet, por lo cual, es un factor negativo para la implementación de la hostería, debido a que, se busca la implementación de nuevas tecnologías en la infraestructura y en las diversas rutas culturales con realidad aumentada y virtual; sin embargo, se puede motivar con este proyecto a las autoridades competentes, para mejorar el área tecnológica de la parroquia.

Medio Ambiental

La parroquia cuenta con diversos atractivos y recursos naturales en estado de conservación, que no son muy bien aprovechados, por lo cual, al crear diversas rutas, se puede lograr potencializar estos lugares. Sin embargo, en varias zonas de la parroquia existe contaminación ambiental, lo que perjudica el ecosistema, las fuentes hídricas y la imagen de lugar, a la vez, es un factor negativo para la implementación de la hostería; sin embargo, podría mejorar con la creación de actividades de limpieza y conservación del medio ambiente del lugar, en el cual, se involucren los pobladores y los turistas.

Situación competitiva	Infraestructura	El alojamiento comunitario de la parroquia lo realizan las familias de las comunidades, brindan todas las comodidades en su hogar, sin embargo, no se tiene un aprox. de plazas. El camping Cochasquí son instalaciones modernas, cuentan con 4 cabañas de madera, 3 chozones (, área para acampar, baterías sanitarias y duchas; cuentan con 1 cabaña para el servicio de restaurante. El alojamiento es poco innovador y de baja calidad.
	Inversiones de la industria	El GAD parroquial de Tocachi, por el momento cuenta con diversos proyectos a realizar para fomentar el turismo en la zona hasta el año 2025.
	Número/competidores	El alojamiento comunitario de la parroquia y el Camping Cochasquí son los 2 establecimientos de alojamiento competidores. Por el momento, no existe competencia en el servicio de alimentos & bebidas.

Nota. Esta tabla muestra matriz factores que intervienen en la idea de negocio.

1.5. Riesgo y oportunidades de la idea de negocio

Se realiza un análisis DAFO para conocer la situación actual del negocio y determinar los posibles riesgos y oportunidades para el presente proyecto.

1.5.1. Amenazas

- Pandemia (COVID 19).
- Desastres naturales.
- Aumento de contaminación ambiental.
- Recesión económica e inestabilidad política.

1.5.2. Fortalezas

- Parroquia con un alto patrimonio cultural y natural.
- Cantón con un potencial turístico notable.
- Belleza escénica del lugar.
- Ser la única hostería innovadora para revalorizar el patrimonio cultural.
- Tecnología, innovación, gamificación.

1.5.3. Debilidades

- Escasa planta turística.
- Personas no capacitadas en el área turística.
- Reciente introducción al ámbito turístico.
- Desconocimiento de la identidad cultural, no cuentan con bibliografía sobre valores y tradiciones.
- Las familias y comunidades desconocen el sentido del turismo.
- Debido a la globalización y a la adopción de un nuevo estilo de vida, se ve en peligro de desaparición la conservación, difusión y la preparación de la alimentación típica del lugar; así como también, los productos autóctonos.
- Escasa infraestructura tecnológica y de redes de comunicación.
- La mayor parte de vías de comunicación que conectan las comunidades de Tocachi son de empedrado y de tierra; por lo tanto, puede causar molestias y dificultades en el tránsito y movilización de los pobladores y turistas al proyecto y a los diversos atractivos y recursos turísticos de la parroquia.

1.5.4. Oportunidades

- Ubicación estratégica astronómica cerca del Parque Arqueológico Cochasquí y cerca de la capital Quito.
- Crecimiento del turismo nacional en la provincia de Pichincha.
- Leyes de fomento turístico.
- No tiene competencia directa con hosterías y establecimientos de alimentación & bebidas.
- Turista internacional que prefiere y busca actividades culturales y patrimoniales del territorio local.
- Post COVID 19, el turismo se podría inclinar al sector rural.

1.6. Fundamentación teórica

A continuación, se presentan los términos y definiciones más relevantes con respecto al proyecto.

Estudio de factibilidad

El estudio de factibilidad es la información mínima que debe considerarse para determinar la viabilidad técnica y económica de todo proyecto se agrupa en cinco aspectos básicos:

Mercado y comercialización, para conocer el segmento de la población al que se va a dirigir el producto.

Técnicos, para elegir adecuadamente los equipos y la tecnología que permitan producir con calidad y a costos competitivos.

Administrativos, para definir la figura jurídica y la estructura organizacional, así como para identificar la capacidad de gestión empresarial.

Económicos – Financieros, para confirmar cuantitativamente la conveniencia de llevar a cabo la inversión.

Sociales, para evaluar el impacto que tendrá el proyecto en la sociedad. (Rendón & Zhune, 2013)

Análisis de la demanda y oferta

Un análisis de oferta y demanda antes de la implementación del proyecto permite indagar cómo funciona el mercado. Según Baca y Urbina (2013) “Se entiende por demanda la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica en un precio determinado”.

La oferta son todos los bienes y/o servicios que se ofrecen en el mercado para su venta, en tal razón se presenta el siguiente concepto: Es las distintas cantidades de un bien o servicio que los productores están dispuestos a llevar al mercado a distintos precios manteniéndose los demás determinantes invariables (Obando, 2005).

Es importante hacer un análisis de la oferta para tener una idea de cómo funciona el mercado y poder definir las cantidades y condiciones en que se pone a disposición un bien o servicio. Existen varios factores que condicionan a la demanda entre los más importantes están: los costos de producción, el grado de flexibilidad que tenga la tecnología, las expectativas de los productores, la cantidad de empresas en el sector, el precio de bienes relacionados (Sapag, 2011).

Precio

El precio funciona como un indicador económico de un producto o servicio. Lewinson (2006) afirma lo siguiente. “El precio al detalle es una expresión en dinero que se otorga al valor de un intercambio real o propuesto, entre un detallista y un

cliente. El precio es solo una representación del valor de un producto o servicio” (p. 211).

Estudio financiero

El estudio financiero determina si un proyecto de inversión es rentable o corre algún riesgo mediante un estudio de la información financiera. “Es el ordenamiento y sistematización de la información de carácter monetario y elaboración de los cuadros analíticos que sirven de base para para la evaluación económica”. (Baca, G., 2013)

Flujo de caja

Es el informe contable principal que presenta de manera significativa, resumida y clasificada por actividades de operación de inversión y financiamiento, los diversos conceptos de entrada y salidas de recursos monetarios efectuados durante un periodo, con el propósito de medir la habilidad gerencial en recaudar y usar el dinero, así como evaluar la capacidad financiera de la empresa, en función de su liquidez presente y futura. (Zapata P., 2011)

Valor Actual Neto (VAN) y Tasa Interna de Retorno (TIR)

El VAN y TIR son herramientas que permiten analizar la rentabilidad de un proyecto de inversión.

El Valor Actual Neto es uno de los métodos básicos, que toma en cuenta la importancia de los flujos de efectivo en función del tiempo. Consiste en encontrar la diferencia entre el valor actualizado de beneficios futuros, menos el valor actualizado de los costos futuros. La tasa que se utiliza para descontar los flujos es el rendimiento mínimo aceptable de la empresa, por debajo de la cual los proyectos de inversión no deben realizarse.

La Tasa Interna de Retorno de un proyecto de inversión, es la tasa de descuento que hace que el valor actual de los flujos de beneficio (positivos) sea igual al valor actual de los flujos de inversión (negativos). Una única tasa de rendimiento anual en donde la totalidad de los beneficios actualizados son exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda actual. (Girón, 2012, p.48)

Demanda turística

El conjunto de turistas motivados por un producto o servicio turístico que tiene como objetivo satisfacer o cumplir sus expectativas. Torres Suarez (2020) afirma que la demanda turística “Esto incluye a individuos cuyas necesidades incluyen el "consumo" y la experiencia de los lugares. Los turistas compran recuerdos y ropa y usan instalaciones gubernamentales, como establecimientos de alojamiento y parques de atracciones” (p.19).

Oferta turística

La oferta turística son servicios que proporcionados por las empresas que trabajan en el área de turismo. Torres Suarez (2020) afirma que la oferta turística “Se define como todos los bienes, productos y administraciones, recursos y marcos que se encuentran en un lugar determinado y que están estructurados para estar disponibles en el mercado para ser utilizados o consumidos por los turistas” (p.19)

Producto turístico

La combinación de prestaciones y elementos tangibles y no tangibles brindados para satisfacer las expectativas de los turistas. Pariente et al. (2016) describe al:

El producto turístico es en términos generales una promesa de prestación de servicios en un tiempo concreto y en un entorno determinado. En el caso del

producto turístico rural, este es básicamente la promesa de utilización del entorno natural y antrópico, combinado con la prestación de servicios básicos y/o complementarios, en un tiempo determinado. El producto turístico rural es el resultado de la combinación de recursos, servicios y equipamientos susceptibles de utilización turística. (p.30)

Turismo Astronómico

El turismo astronómico es una modalidad de turismo orientado en satisfacer los intereses de personas aficionadas a la astronomía. Camacho (2018) afirma que:

El turismo astronómico podría definirse como el movimiento de personas a lugares fuera de su residencia habitual por diversos motivos con el fin de desarrollar actividades relacionadas con la observación y/o el estudio de los cuerpos celestes y del universo en su conjunto.

Agroturismo

El agroturismo es una modalidad de turismo basado en la sostenibilidad y la participación de la población económica que integra lo agrario. Ramos, E., Carrasco Ruano, T., & Velasteguí López, E. (2018) manifiesta. “El agroturismo es el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y culturales preservando la biodiversidad de un sector cuyo propósito es atraer turistas con paisajes cultivados”.

Turismo Vivencial

El turismo vivencial conocido también como turismo de inmersión está enfocado en disfrutar de experiencias de las comunidades. Torres Suarez (2020) afirma que el turismo vivencial:

Esta es una variante del turismo no convencional, que se afianza fuertemente a la revalorización de la cultura desde sus orígenes, al tiempo que genera una

elección activa, aprovechando los recursos renovables y no renovables que existen en una región y comunidades rural. (p. 17)

Hostería

La hostería es un establecimiento de alojamiento turístico que ofrece el servicio de hospedaje y restauración a quienes adquieren por estos servicios. Reglamento de Alojamiento Turístico (2016) define que:

Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones. (p.9)

Descripción del sistema de Domo Geodésico

Un domo geodésico es una sección de una esfera geodésica, su estructura está basada en la figura del icosaedro. Aravena Arratia & Vásquez Parra (2015) afirma que:

Las caras de una cúpula geodésica pueden ser triángulos, hexágonos o cualquier otro polígono. Los vértices deben coincidir todos con la superficie de una esfera o un elipsoide (si los vértices no quedan en la superficie, la cúpula ya no es geodésica). El número de veces que las aristas del icosaedro o dodecaedro son subdivididas dando lugar a triángulos más pequeños se llama la frecuencia de la esfera o cúpula geodésica.

Una cúpula geodésica es parte de una esfera geodésica, un poliedro generado a partir de un icosaedro o un dodecaedro. El sistema consta con 2 tipos de barras

independientes (A, B), las cuales se sitúan en uniones conformando el conjunto completo, lo que además permite una mayor versatilidad y compactación de la estructura. Cada barra tendrá sus medidas exactas para la estructura en sí, con las cuales serán necesarias la unión de ellas, mediante uniones de placas soldadas como apernadas. (p.9)

Cocina de vanguardia

La cocina de vanguardia tiene como objetivo transformar la cocina manejando diferentes técnicas para la preparación de alimentos. Almudena (2014) manifiesta que:

Este tipo de cocina se caracteriza por ser una cocina provocativa que busca siempre sorprender a su comensal, se sirve en pequeñas porciones, desaparece el límite entre plato y postre, se trabajan las texturas y temperaturas, se respeta bastante la materia prima porque el sabor es lo más importante. (p. 108)

Culinaria

La culinaria es el arte de preparar y cocinar alimentos respetando la materia prima.

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina. (Escobar, 2004)

Valorización cultural

La valorización cultural son los valores culturales que establecen la identidad cultural y características sociales de las personas en un determinado sector.

La valoración cultural es un mecanismo que busca conocer la importancia que le otorgan los individuos y la comunidad a la fauna silvestre en cautiverio con base en los usos que el individuo y la comunidad le dan y la importancia que esta recibe en función de los beneficios generados por estos usos, los cuales pueden ser alimentación, medicinal, comercial, ritual, ornamental, artesanal, entre otros. (Betancourth, 2009)

Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico es una modalidad de turismo con el objetivo de degustar la gastronomía típica de un lugar.

Se puede denominar turismo gastronómico a las visitas a los productores primarios y secundarios de alimentos, a los festivales gastronómicos, a los restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización del viaje, según (Schlüter y Thiel, 2008) citado en (Vázquez De La Torre, Morales Fernández, & Pérez Naranjo, 2012)

1.7. Fundamentación legal

La siguiente fundamentación legal, detalla los artículos específicos de los documentos, leyes y reglamentos necesarios para la implementación del proyecto.

Tabla 2

Fundamentación legal

Norma	Artículos	Fundamentación
Constitución de la República del Ecuador	Art. 21.- Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.	Se relaciona con el emprendimiento, ya que el objetivo principal es revalorizar el patrimonio cultural de la parroquia de Tocachi.
	Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre. Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas: 2. El derecho a una vida	Los artículos 24 y 66, se relacionan directamente con la hostería, ya que hacen referencia al derecho que tienen los ecuatorianos al

digna, que asegure la salud, libre ocio y recreación
alimentación y nutrición, agua en las diferentes
potable, vivienda, actividades turísticas
saneamiento ambiental, que, en la hostería se
educación, trabajo, empleo, ofertará.
descanso y ocio, cultura
física, vestido, seguridad
social y otros servicios
sociales necesarios.

Art. 377.- El sistema nacional El artículo se vincula
de cultura tiene como con el objetivo general
finalidad fortalecer la del proyecto, ya que,
identidad nacional; proteger y se busca revalorizar el
promover la diversidad de las patrimonio cultural de
expresiones culturales; Tocachi mediante
incentivar la libre creación diversas actividades
artística y la producción, turísticas.
difusión, distribución y disfrute
de bienes y servicios
culturales; y salvaguardar la
memoria social y el patrimonio
cultural. Se garantiza el
ejercicio pleno de los
derechos culturales.

Ley de Turismo

Art. 3.- Son principios de la
actividad turística, los
siguientes:

a) La iniciativa privada como
pilar fundamental del sector;
con su contribución mediante

	<p>la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional.</p> <p>d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país.</p> <p>Art. 5.- Se consideran actividades turísticas desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:</p> <p>a. Alojamiento.</p> <p>b. Servicio de alimentos y bebidas.</p>
<p>Reglamento de Alojamiento Turístico</p>	<p>Art. 3.- Definiciones. -</p> <p>1. Alojamiento turístico: El alojamiento es una actividad turística que puede ser desarrollada por personas naturales o jurídicas, que consiste en la prestación remunerada del servicio de hospedaje no permanente, a huéspedes nacionales o extranjeros.</p> <p>26.Servicios complementarios: Son los</p> <p>El emprendimiento se fundamenta en estos dos artículos, ya que la hostería es una iniciativa netamente privada y busca la conservación del patrimonio cultural de Tocachi.</p> <p>Los tres artículos se relacionan entre sí y, amparan al proyecto ya que, el objetivo principal es la implementación de un establecimiento de</p>

servicios que se prestan de alojamiento de manera adicional a los clasificación “Hostería servicios de hospedaje que HT” de categoría “4 brinda el establecimiento de estrellas” que brindará alojamiento turístico, pueden el servicio de ser gratuitos u onerosos, tales alimentos & bebidas, como restaurantes, bares, además, servicios gimnasio, servicios de lavado complementarios y planchado, entre otros. como actividades y

Art. 12.- Clasificación de rutas culturales alojamiento turístico y innovadoras.

nomenclatura. -

Hostería HT. -
Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento.

Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.

Art. 13.- Categorías según la clasificación de los establecimientos de alojamiento turístico.- Las categorías de los establecimientos de alojamiento turístico según su clasificación son:

Hostería: 3 estrellas a 5 estrellas

Art. 4.- El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones: a) Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promover el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el país.

El artículo 4 y 33, se vinculan con el proyecto, ya que, a través de la hostería, se busca preservar y revalorizar el patrimonio cultural de la parroquia, mediante actividades turísticas que buscan dar a conocer al visitante temas culturales, agrícolas, astronómicos y naturales del territorio y, a la vez, la

Ley del Patrimonio Cultural

	<p>Patrimonio Cultural, por sí participación en las mismo o a través de las mismas.</p> <p>autoridades competentes, recabará la adopción de medidas que tiendan a resguardar y conservar tales manifestaciones.</p> <p>Art. 34.- El Instituto de Patrimonio Cultural velará para que no se distorsione la realidad cultural del país, expresada en todas las manifestaciones de pluralismo cultural, mediante la supervisión y control de representaciones o exhibiciones que tengan relación con los enunciados del Patrimonio Cultural del Estado.</p>
<p>Reglamento General a la Ley Orgánica de Cultura</p>	<p>Art. 79.- De las finalidades del fomento de la cultura, las artes y la innovación:</p> <p>c) Fortalecer los procesos de innovación y sostenibilidad en la producción cultural y creativa nacional.</p> <p>Art. 94.- De la innovación social en cultura.- La innovación social contribuye a alcanzar los fines</p> <p>El proyecto se fundamenta en los dos artículos, ya que la implementación de la hostería es una idea turística innovadora y única en el país, que busca revalorizar el patrimonio cultural de Tocachi, a través de</p>

	<p>establecidos en la Ley Orgánica de Cultura a través del desarrollo de emprendimientos y el fortalecimiento de las industrias culturales y creativas.</p>	<p>rutas culturales gastronómicas, vivenciales y, además, establecer nuevas tecnologías como la realidad aumentada y realidad virtual, en las mismas.</p>
<p>Plan Nacional de Desarrollo Toda Una Vida</p>	<p>Objetivo 2: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas.</p> <p>Objetivo 5: Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria.</p>	<p>El proyecto se vincula y con los objetivos, debido a que, la idea principal es conservar y revalorizar el patrimonio cultural de la parroquia de Tocachi a través de la implementación de una hostería, que busca involucrar a la población para lograr dinamizar la economía local y mejorar la calidad de vida de los mismos.</p>

Nota. Detalla los artículos específicos de los documentos, leyes y reglamentos necesarios para la implementación del proyecto.

CAPÍTULO II

2. ESTUDIO DE MERCADO

2.1. Diseño de la investigación de mercado

El estudio se realizó con el conjunto de directrices, pasos y operaciones para generar información exacta e interpretable sobre el tema abordado. Las estrategias metodológicas permitieron identificar el tipo de investigación, tipos de muestreo y cálculos de muestra, definir el universo y los instrumentos de recolección para direccionar la propuesta a establecer conclusiones y generar discusión en base a los principios, criterios y procedimientos que configuran la investigación.

El diseño de la investigación que se realizó en el presente proyecto de emprendimiento es descriptiva, debido a que, describirá y analizará el perfil de los grupos seleccionados o posibles segmentos de mercado a dirigirse, además, determinará las características sobre los productos y servicios que se ofertará en la hostería.

La investigación descriptiva o diagnóstica. Tal como lo denota y clasifica Hernández et al. (2014):

Busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Es útil para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación. (p. 98)

2.1.1. Tipo de investigación

Por la dimensión temporal

Diseño transversal

Los instrumentos de recolección de información se aplicarán a los informantes calificados durante el periodo 2020-2021, entre los meses agosto-enero en el transcurso de la cátedra Trabajo de Grado I y II.

Por el propósito

Aplicada: se analizará las problemáticas observadas en la parroquia de Tocachi, sobre las cuales se presentarán alternativas de solución a través del diseño de una hostería con enfoque revalorizador del patrimonio cultural de la zona y, de diversas actividades culturales y naturales propuestas en el desarrollo del presente trabajo de investigación y emprendimiento, lo que permitirá reducir sustancialmente la problemática existente en Tocachi.

Por el lugar

Documental bibliográfica: Con la finalidad de profundizar en el tema tratado, se buscó apoyo en documentos, textos, revistas científicas y páginas web relacionadas con la problemática del limitado conocimiento y aprovechamiento de la identidad cultural en la parroquia de Tocachi.

Investigación de campo: La investigación se desarrolló en la parroquia de Tocachi, cantón Pedro Moncayo, lugar donde se observó la problemática planteada, donde se obtuvo información directa de los involucrados para diagnosticar las necesidades y establecer soluciones a la realidad observada.

Por el nivel de estudio y sus objetivos

Nivel descriptivo: El objeto de investigación fue caracterizado, descrito y valorado en su totalidad, tal como se reflejó en la realidad observada, lo que permitió

identificar sus particularidades, así como las características de la problemática planteada.

Método Deductivo – Inductivo

Para el análisis de información se utilizó el método de inferencia basado en la lógica y relacionado con el estudio de hechos particulares. “La deducción empieza por las ideas generales y pasa a los casos particulares y, por tanto no plantea un problema. Una vez aceptados los axiomas, los postulados y definiciones, los teoremas y demás casos particulares resultan claros y precisos” (Baena, 2017, p.34).

Para la presente investigación se utilizó el método deductivo - inductivo para generar posibles soluciones a la problemática existente en Tocachi, establecido como objeto de estudio, tomando como indicio, su realidad de forma específica y general.

Por su naturaleza

El modelo de investigación fue tipo mixta, es decir, cualitativa, ya que se midió las cualidades y la calidad de la información a través de entrevistas a los pobladores de Tocachi y; cuantitativa porque se aplicó encuestas a los posibles grupos o segmentos de mercado a enfocarse, y, los resultados se cuantificaron estadística y matemáticamente. Manifiesta (Hernández et al. ,2008, como se citó en Baena, 2017):

Los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (metainferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio. (p.534)

2.1.2. Tipo de muestreo y cálculo de la muestra

Un aspecto relevante de la investigación es el cálculo de la cantidad de personas que se debe incluir en el estudio. Según Porras (2017) afirma que el muestreo estratificado implica dividir a la población en diversos grupos, que se denominan estratos, en donde, las unidades incluidas en cada uno de ellos deben ser relativamente homogéneas con respecto a las características a estudiar.

Para el presente trabajo de investigación y emprendimiento, se utilizó un muestreo aleatorio estratificado, debido a la técnica de muestreo probabilístico, en donde, se dividió la población objetivo en varios grupos que poseen gran homogeneidad respecto a las características de los movimientos y llegadas turísticas a la provincia de Pichincha y al Ecuador, además, la encuesta se empleó al azar sin conocer aspectos de género o edad de los diferentes pobladores de la provincia de Pichincha e Imbabura; debido a que, todos los elementos de la población tuvieron la misma probabilidad de ser elegidos para ser parte de la muestra.

2.1.2.1. Universo

Para el universo de estudio, se tomó en consideración el número de personas que pernoctan en la provincia de Pichincha según su provincia de residencia. Geo portal de Visitas internas Turísticas (2018) afirma que los movimientos internos del año 2017- 2018 en la provincia de Pichincha son las provincias de Guayas, Imbabura y Tungurahua, de las cuales Imbabura fue seleccionada para el estudio, para las cifras se tomó los datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos para señalar la población nacional del año 2010.

El universo de estudio fue la población económicamente activa de las provincias de Pichincha con 1 249 950 y Imbabura con 146 868.

Tabla 3*Universo, población nacional*

Población Nacional	Cantidad
Pichincha	1 249 950
Imbabura	146 868
Total	1 396 818

Tabla 4*Estratificación universo*

Provincias / países	Nº de habitantes	de Fracción muestral	Muestra
Pichincha	1 249 950	0,000275626	345
Imbabura	146 868	0,000275626	40
Total	1 396 818		385

Nota. Esta tabla muestra la estratificación de universo de estudio, indica el número de muestras que fueron aplicadas en las diferentes provincias.

2.1.2.2. Muestra

La muestra que se utilizó en la investigación fue la Población Económica Activa de las provincias Pichincha e Imbabura un total de 1 396 818. Para calcular el tamaño de la muestra en los pobladores nacionales antes mencionados, se aplicó específicamente la fórmula que se detalla a continuación:

Para sacar el tamaño de la muestra se utilizó

$$n = \frac{NZ^2S^2}{d^2(N-1) + Z^2S^2}$$

Tabla 5*Nivel de confianza*

% Error	Nivel de confianza	Valor de Z calculado en tablas
1	99%	2,58
5	95%	1,96
10	90%	1,645

Nota. Esta tabla muestra el nivel de confianza que será utilizado en la formula muestral.

Tabla 6*Valor D*

%	Valor D
90	0,1
95	0,05
99	0,001

Nota. Esta tabla muestra el valor que será utilizado en la formula muestra.

Formula Muestral

n = tamaño de la muestra

N = 1 396 818 (población económica mente activa de la provincia de Pichincha e Imbabura)

S = 0,5

Z =1,96

d =0,05

Las unidades identificadas para la obtención de datos son las cifras de la población nacional de las provincias de Pichincha e Imbabura.

Al aplicar la fórmula se obtuvo:

$$n = \frac{NZ^2 S^2}{d^2(N-1) + Z^2 S^2} = \frac{(1\,396\,818)(0,5)^2(1,96)^2}{(0,05)^2 1\,396\,818 + (0,5)^2(1,96)^2} = 384,1$$

Tamaño de la muestra: 385

La fracción muestral, se calculó de la siguiente manera:

$$f = \frac{n}{N}$$

$$f = \frac{385}{1.396.818}$$

$$f = 0,000275626$$

2.1.3. Instrumentos de recolección

2.1.3.1. Entrevista

La entrevista es un instrumento de investigación cualitativa para recabar datos a partir de un dialogo. Hernández et al. (2014) afirma que:

Se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados).

Las entrevistas semiestructuradas se basan en una guía de asuntos o preguntas y el entrevistador tiene la libertad de introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información. (p. 403)

Se aplicó una entrevista semi estructurada con preguntas abiertas a los diversos personajes de la parroquia, encargados de las entidades públicas y privadas de la zona, servirá como instrumento para obtener información acertada de ámbito turístico, cultural e histórico de la parroquia de Tocachi, que permita cumplir con los objetivos planteados en el trabajo de investigación.

2.1.3.2. Encuesta

La encuesta permite la recolección de datos cuantitativos en grandes cantidades sobre un tema en específico.

Una encuesta es la aplicación de un cuestionario a un grupo representativo del universo que se está estudiando, el cual contiene una guía de preguntas o de indicadores para detectar sobre la persona o la comunidad, todos los elementos que permitan conocer de ella desde sus orígenes hasta la actualidad. (Baena,2017, p.82)

Se elaboraron preguntas cerradas en base a las variables de investigación para determinar las características del tema a ser investigado. Las encuestas se aplicarán a nivel nacional a la población de las provincias Pichincha e Imbabura, para identificar la factibilidad y aceptación de la propuesta de proyecto.

2.1.3.3. Observación

Un elemento importante de la investigación es la observación la cual permite identificar la situación real de la población. Según Espinoza (s.f) la observación es un registro visual de una situación real, que permite conocer de forma directa e indirecta una serie de acontecimientos según algún esquema previsto.

Para la presente investigación, se utilizó la ficha diagnóstico turístico de un destino establecido por el Ministerio de Turismo , además, la información recolectada se obtuvo del PDOT parroquial de Tocachi (2012) y el PDOT cantonal Pedro Moncayo (2015), en donde, se analizó la planta turística, los hábitos socioculturales y el nivel económico que existe en la parroquia de Tocachi para determinar sus falencias y necesidades, y; a través de la hostería y las actividades que se ofertarán, crear estrategias innovadoras que permitan mejorar el turismo en la localidad.

2.1.4. Resultados y discusión

Los resultados corresponden a cada una de las preguntas aplicadas de forma digital a pobladores de la provincia de Pichincha e Imbabura mediante Microsoft Forms realizadas en el mes de agosto del 2020.

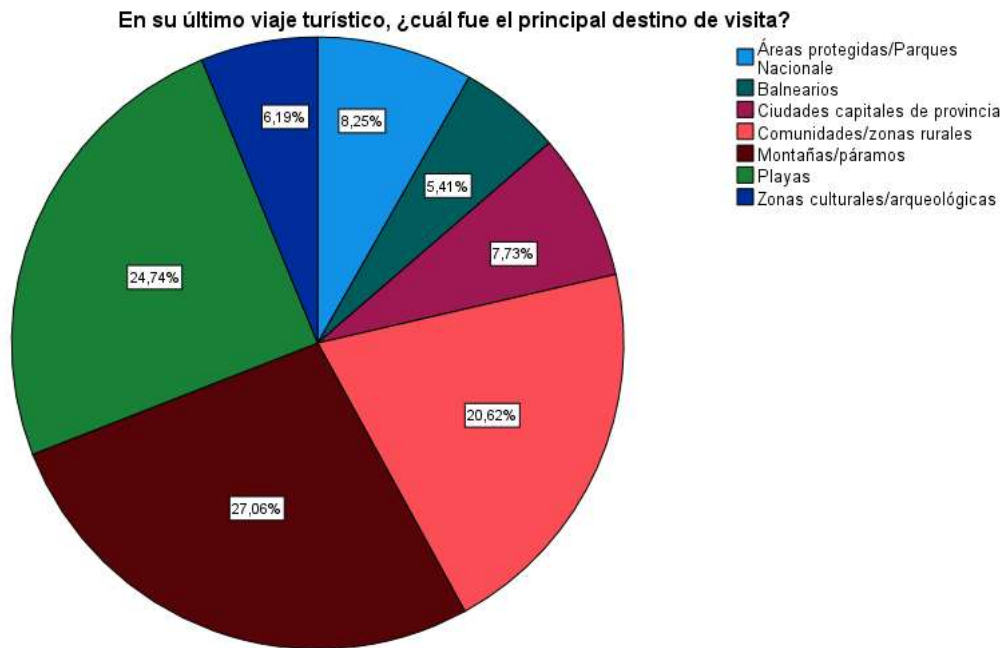
El análisis se realiza a partir de la pregunta número 9: “en su último viaje turístico, ¿cuál fue el principal destino de visita?”, debido a que, se relacionan directamente con las preferencias e intereses de los encuestados para la implementación de la hostería con enfoque revalorizador del patrimonio cultural de la parroquia Tocachi.

2.1. Sección:

- Preferencia de destino

Figura 1

Destino de visita de la población Pichincha e Imbabura



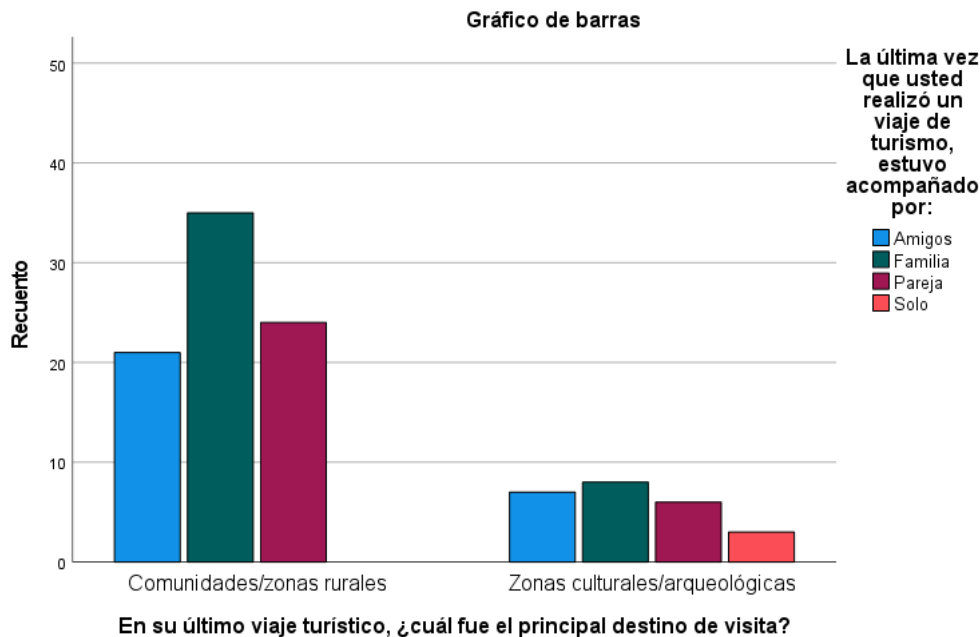
Las montañas y páramos son el destino de preferencia de los viajeros de Pichincha e Imbabura, superando el 27,06% de preferencia, seguido de playas con un 24,74% y un 20,62% de comunidades/zonas rurales.

Por lo situación que se asemeja a los resultados arrojados por la encuesta de turismo interno 2012 desarrollada por el MINTUR, donde un 18,08 % de turistas nacionales prefieren el ecoturismo cuya práctica se da en medios naturales.

De esta manera, se determina que el proyecto cuenta con un segmento de mercado potencial que muestra interés por las actividades desarrolladas en los lugares antes mencionados.

Figura 2

Preferencia destino por grupo de viajero de Pichincha e Imbabura



Los destinos asociados al proyecto son las comunidades/zonas rurales 20,62% y zonas culturales/arqueológicas 6,19%; es decir, que el 26.81% del 100% de los viajeros prefieren estos destinos y pueden ser el potencial consumidor.

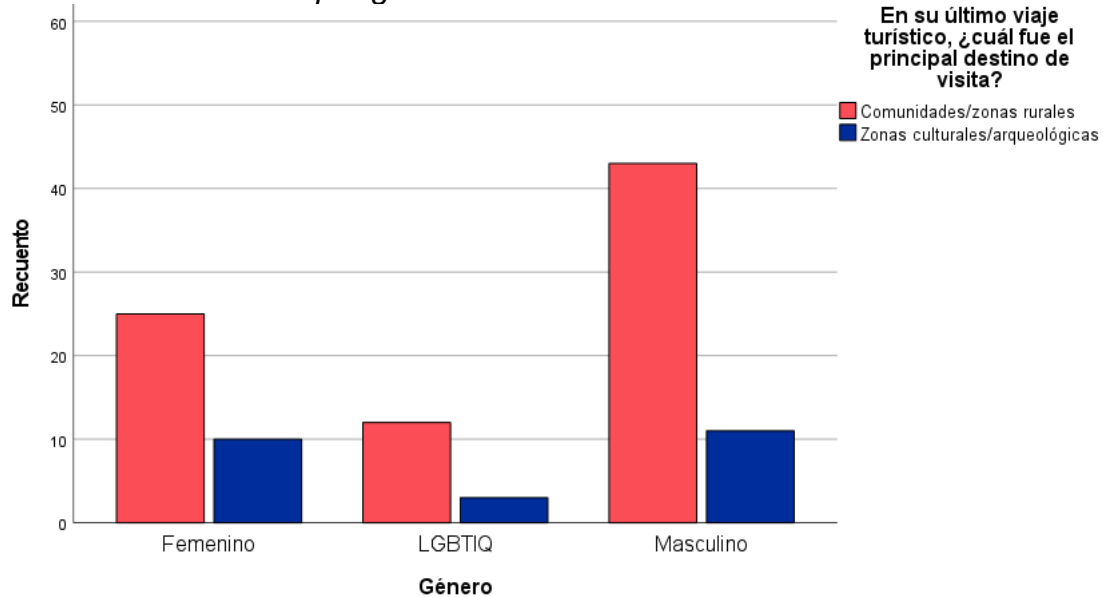
Los viajeros del grupo familia predominan en la preferencia de los dos destinos, además existe un equilibrio entre amigos y parejas.

Los viajeros solitarios no tienen preferencia por el destino comunidades/zonas rurales.

Por lo tanto, la ubicación del establecimiento de alojamiento debe estar en una zona completamente alejada de la zona urbana que permita al posible segmento de mercado el disfrute total de cada producto y servicio a ofertar.

Figura 3

Preferencia de destino por género de Pichincha e Imbabura



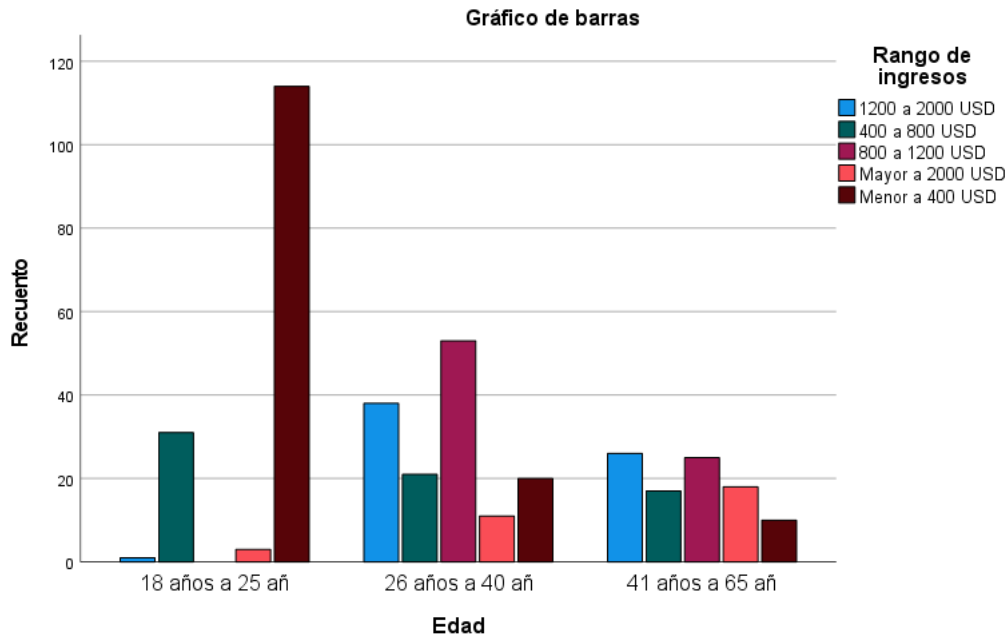
Los viajeros de género femenino, masculino y LGBTIQ acudieron más a destinos de comunidades/zonas rurales. Para el género masculino se evidencia un comportamiento de preferencia mayor en las zonas de comunidades/rurales. El género femenino y LGBTIQ tienen un comportamiento equilibrado en los dos destinos turísticos visitados.

Es decir que, el posible segmento de mercado del establecimiento de alojamiento es el género masculino principalmente.

- **Acompañamiento y nivel de gasto**

Figura 4

Edad y rango de ingresos de grupos de viajeros de Pichincha e Imbabura



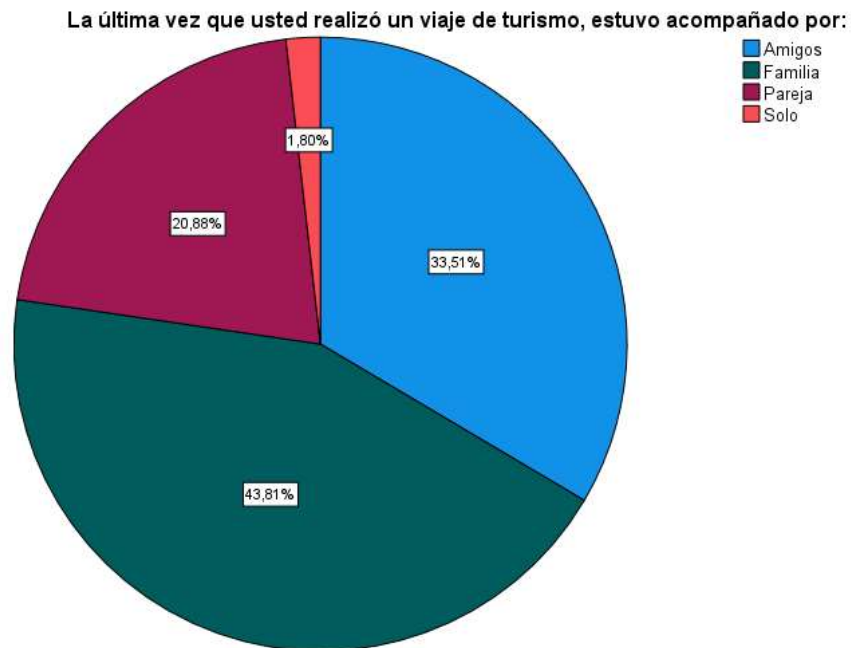
dólares,

Existe un comportamiento similar entre el grupo etario de 26 a 65 años, ya que, mayormente tienen ingresos desde los 800 a más de 2000 dólares.

El mercado consumidor para el proyecto es partir de los 26 años a 65 años, ya que son personas que tienen un rango de ingreso suficiente para poder gastar en productos y servicios.

Figura 5

Acompañamiento de viajeros de la población Pichincha e Imbabura

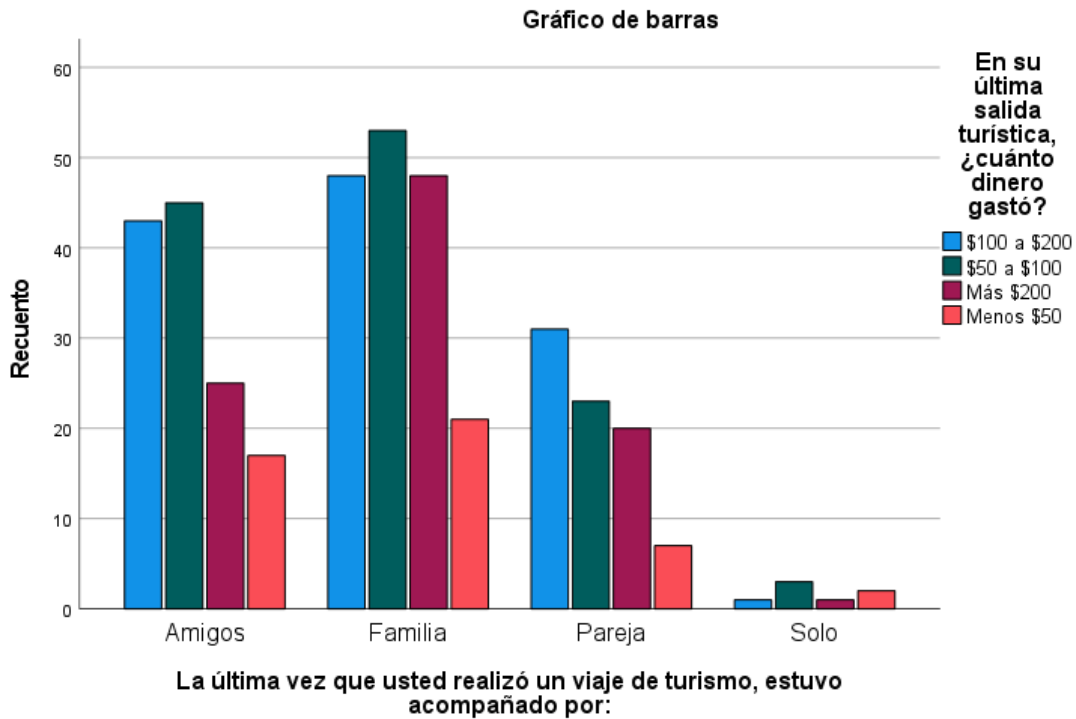


Desde la provincia de Pichincha e Imbabura, hay una marcada tendencia de viajeros en (familia) con un 43,81%, seguido de (amigos) y con un 33,51% y (parejas) con un 20,88%.

Por lo tanto, el posible segmento de mercado para la hostería es el grupo familiar; sin embargo, se debe tomar en cuenta el grupo de pareja y amigos como posibles consumidores de la oferta de la hostería.

Figura 6

Acompañamiento y nivel de gasto de Pichincha e Imbabura

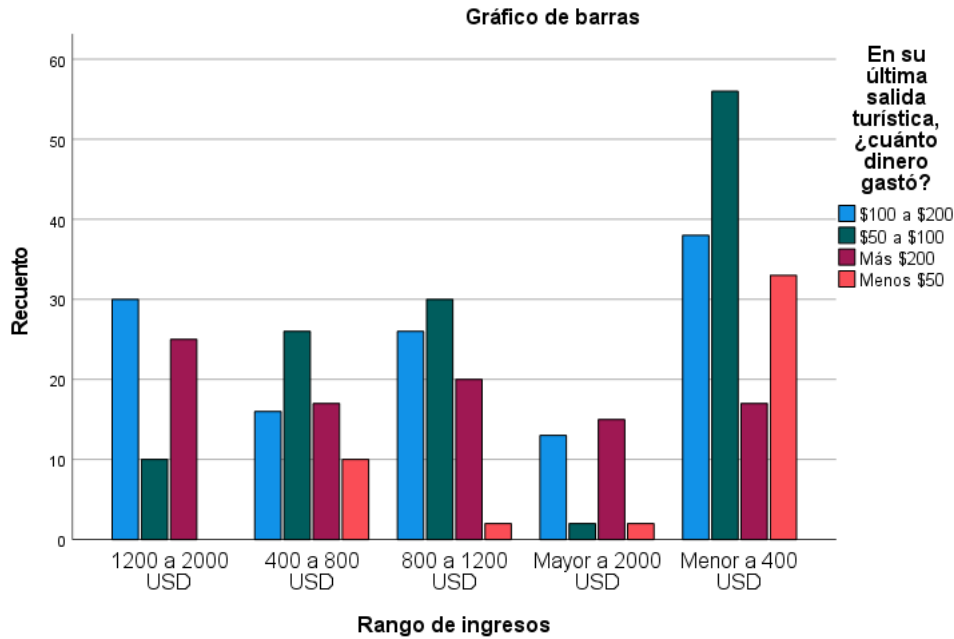


El volumen de gasto se incrementa al grupo de viajeros familiares y parejas con una marcada tendencia de gasto de 50 a 200 dólares por salidas turísticas.

Es decir que, para la oferta del alojamiento turístico se debe considerar paquetes adecuados para el segmento de mercado, que no superen los \$200 dólares.

Figura 7

Rango de ingreso y nivel de gasto de Pichincha e Imbabura

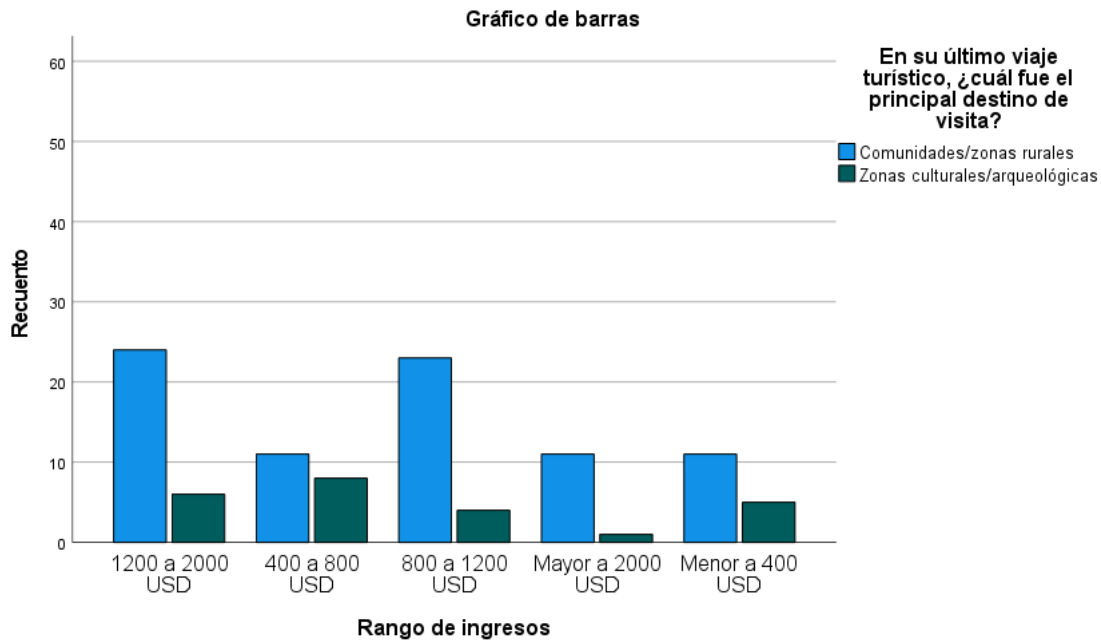


El volumen de gasto de 50 a más de 200 dólares por salidas turísticas es de los viajeros que ganan entre 800 a más de 2000 dólares.

Se evidencia que, quien gana más, gasta más; sin embargo, los que ganan menos a 400 dólares, se observa un comportamiento elevado, al gastar entre 50 a 100 dólares.

Figura 8

Rango de ingreso y destino de visita de Pichincha e Imbabura



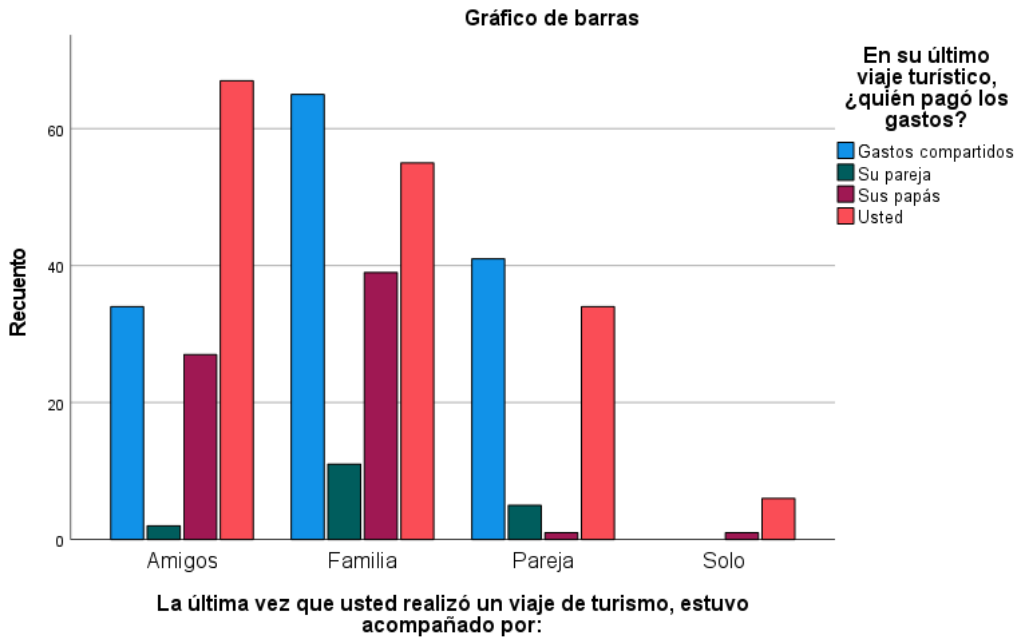
En las zonas de destino asociados con el proyecto, el volumen de gasto de los viajeros es más prominente la concentración de datos y está equilibrada entre los que ganan entre 800 a más de 2000 dólares respectivamente.

Es decir que, uno de los posibles segmentos de mercado que más prefieren ir a lugares relacionados con el proyecto, son los que tienen ingresos mayores a 800 dólares.

- Responsabilidad de gasto

Figura 9

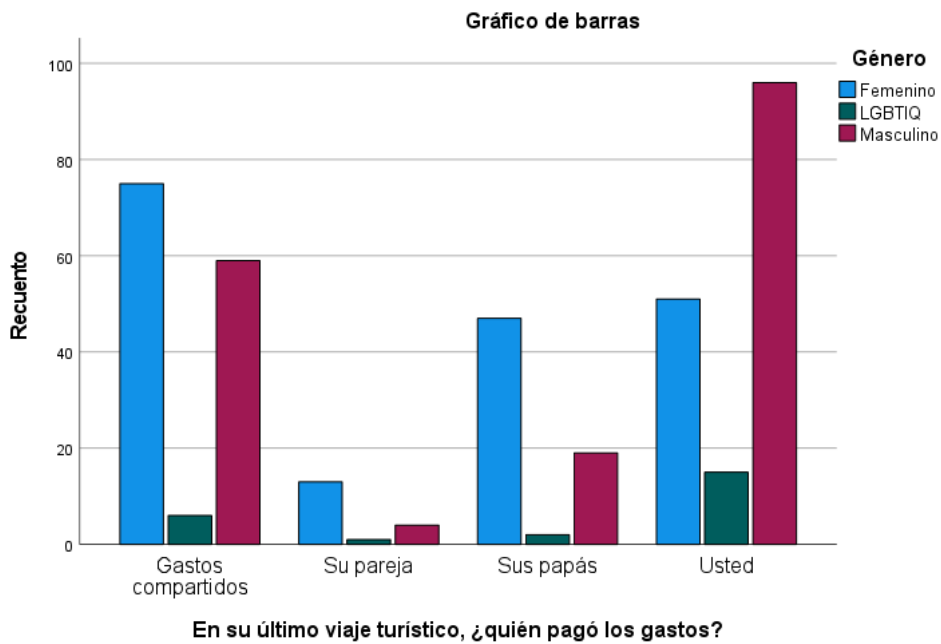
Acompañamiento y gasto de Pichincha e Imbabura



Se evidencia que el pago de gastos en el último destino turístico visitado, predominan los pagos propios y pagos compartidos, ya que, tienen un comportamiento equilibrado entre el grupo de viajeros familiar, pareja y amigos.

Figura 10

Género y gasto de la población Pichincha e Imbabura



Se muestra una variación en la responsabilidad de gasto entre las variables de género.

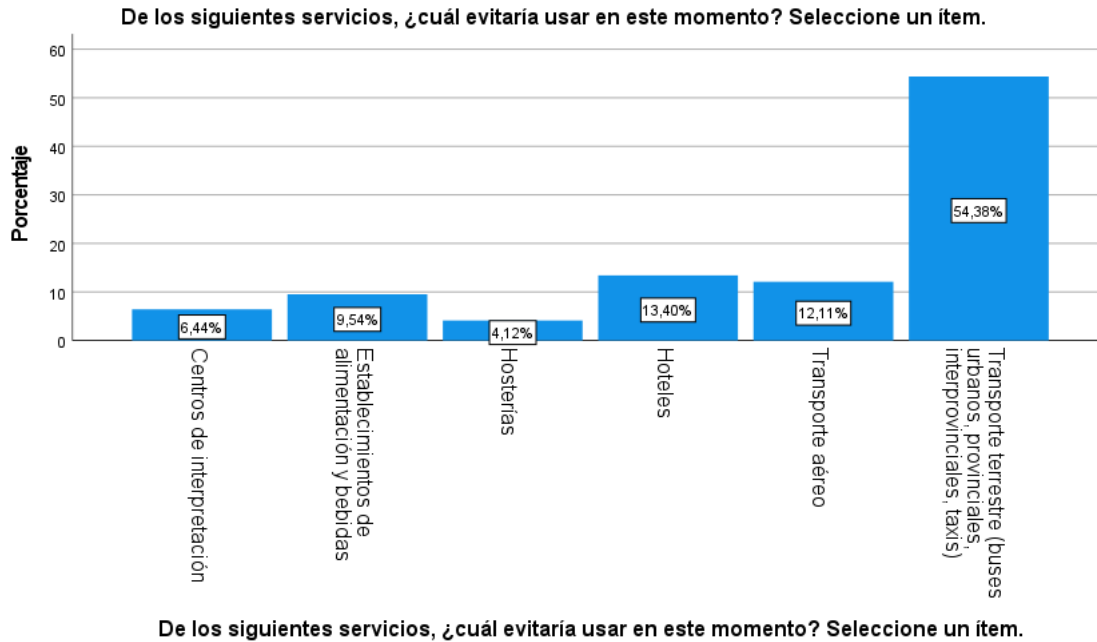
Los hombres demuestran una mayor independencia en la responsabilidad de gasto en turismo; mientras que, las mujeres tienen una mayor dependencia en cuanto a la responsabilidad de gasto, ya que, en una buena medida afirman que quienes cubren los gastos son sus padres o su pareja.

El grupo LGBTIQ evidencia que en mayor cantidad el gasto de turismo, lo realizan ellos mismos, seguido de los gastos compartidos.

- Intereses y preferencias de productos y servicios

Figura 11

Servicio que evita usar la población de Pichincha e Imbabura



Ante la situación mundial que se atraviesa por la pandemia COVID 19, se evidencia que los servicios que más evitan usar los viajeros en este momento son el transporte terrestre con un 54,38%, seguido de los hoteles con un 13,40%.

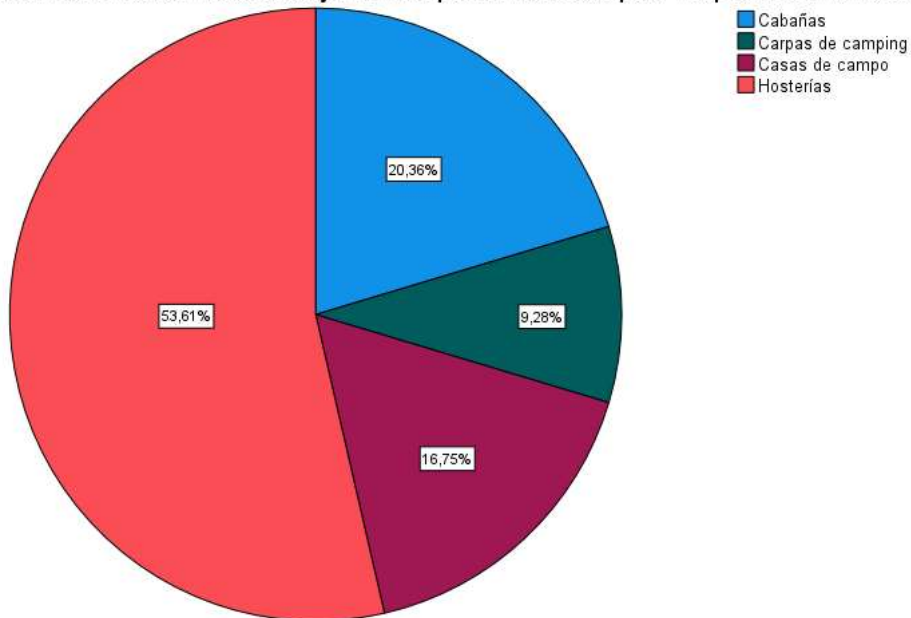
Además, sólo el 4,12% de los viajeros evitan usar las hosterías, siendo el porcentaje más bajo respectivamente, lo cual, se puede notar que, el turismo de masas en el área urbana está en declive, por lo tanto, el turismo en hosterías en zonas rurales puede incrementar.

Se entiende que los que tienen ingresos mayores, prefieren ir en vehículos propios.

Figura 12

Alternativa de alojamiento adecuado en un entorno rural

¿Qué alternativa de establecimiento de alojamiento le parece adecuado para hospedarse en un entorno rural?

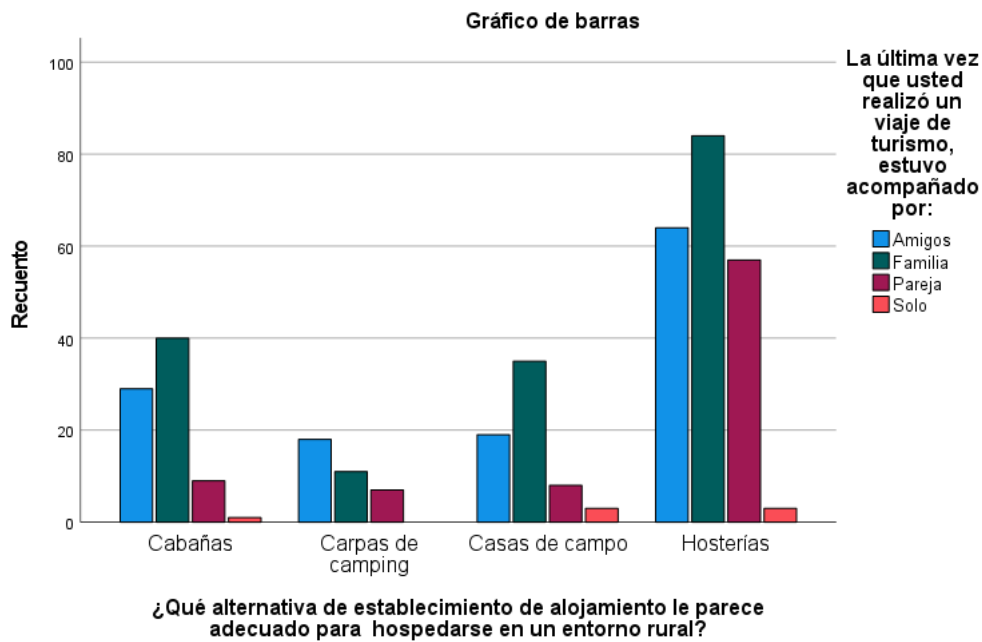


La hostería es la alternativa de alojamiento que supera el 50%, es decir, que la mayor parte de viajeros le parece adecuado hospedarse en este tipo de establecimiento, seguido de las cabañas con un 20,36%, las casas de campo y las carpas de camping.

Por lo tanto, el emprendimiento optará por este tipo de construcción que permitirá brindar una experiencia única, fuera del entorno urbano, que es precisamente lo busca el posible segmento de mercado.

Figura 13

Grupo de viajeros y alternativa de alojamiento en entorno rural

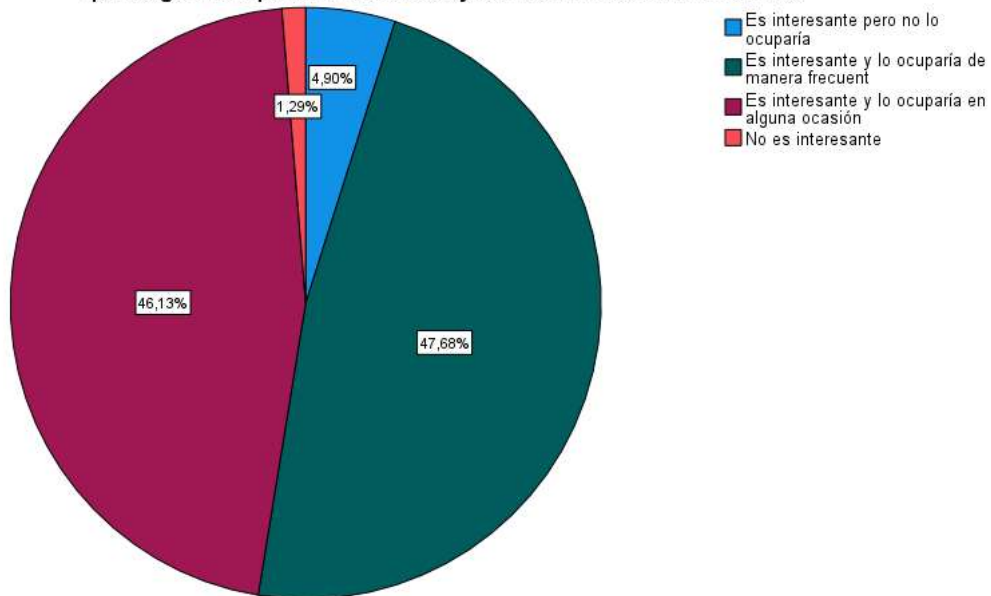


Se evidencia nuevamente, que el grupo familiar es el mercado consumidor del emprendimiento, al preferir en mayor porcentaje la alternativa de hostería para hospedarse en un entorno rural, seguido del grupo amigos y pareja.

Figura 14

Opinión de implementación de una hostería

¿Qué opinión le da a la implementación de un establecimiento de alojamiento en el campo con habitaciones que tengan vista panorámica al cielo y faciliten la visión a las estrellas?

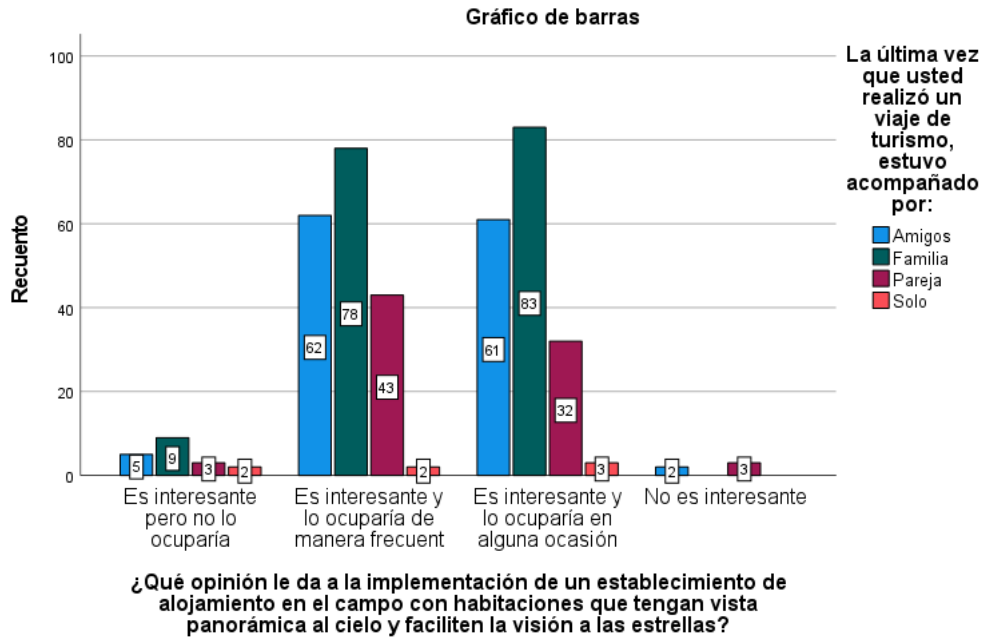


Se evidencia que la opinión de los viajeros, para la implementación de la hostería, es favorable, ya que, en mayor porcentaje es interesante y lo ocuparían de manera frecuente, seguido de, la ocupación en alguna ocasión con un 46,13%.

Es decir, que la aceptación de la implementación de la hostería supera el 90% de los encuestados y es posible que consuman el producto y servicio que se ofertará.

Figura 15

Grupo de viajeros y opinión de implementación de una hostería



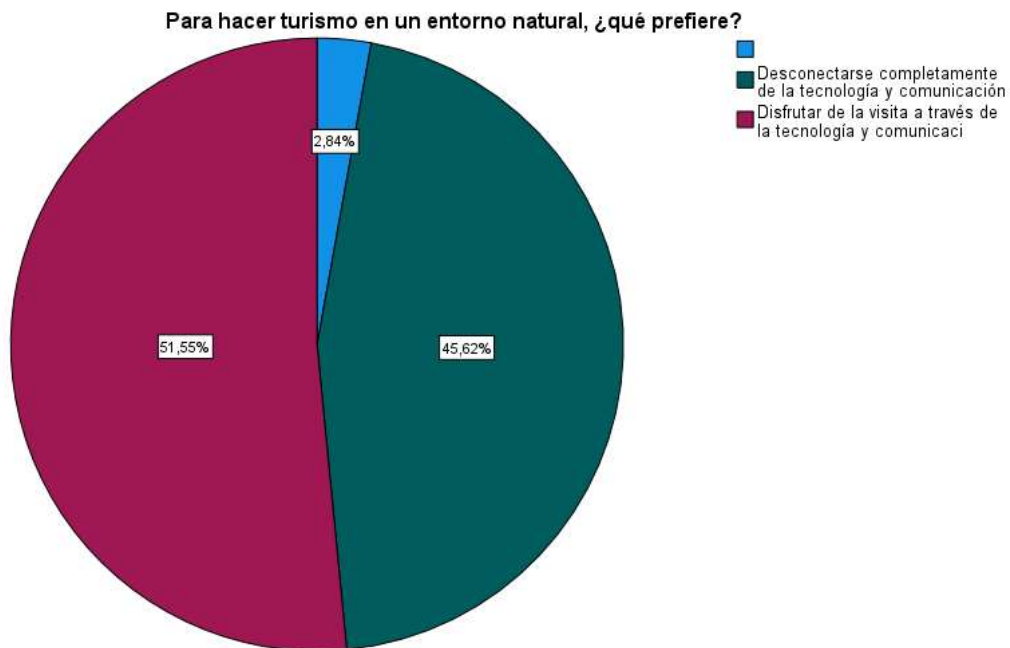
Se evidencia que el grupo de viajeros familiar acepta en gran medida la implementación de un establecimiento de alojamiento y lo usarían en alguna ocasión.

Es decir, que el posible mercado consumidor será el grupo familiar.

Además, el comportamiento del grupo de viajeros familiar, amigos y pareja son equilibrados en la aceptación y ocupación de manera frecuente y en alguna ocasión del establecimiento de alojamiento.

Figura 16

Preferencias de actividades en un entorno rural



Disfrutar de la visita a través de la tecnología y comunicación es la alternativa de preferencia con un 51,55% cuando los viajeros hacen turismo en un entorno rural.

Por lo tanto, en el establecimiento de alojamiento, hay que implementar tecnologías de la comunicación en sus instalaciones.

Figura 17

Preferencia de acompañamiento a la hostería

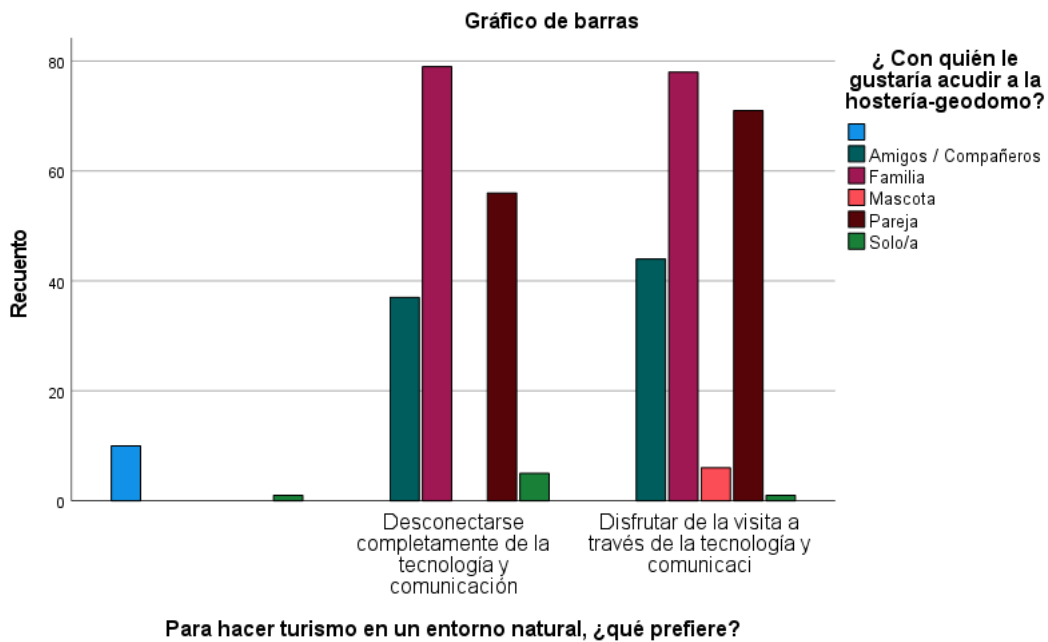


La preferencia de acompañamiento en (familia) supera el 40%, seguido del grupo (pareja) con el 32,73% y el grupo con 20,88%(amigos) con 20,88%.

Por lo tanto, el mercado consumidor principal de la hostería será el grupo familiar, sin embargo, se toma en cuenta, el grupo de pareja y amigos.

Figura 18

Preferencia en un entorno rural y acompañamiento a la hostería



Se muestra que el grupo familiar mantiene un equilibrio en la preferencia de turismo en un entorno rural, sin embargo, en su mayoría prefiere desconectarse completamente de la tecnología y comunicación.

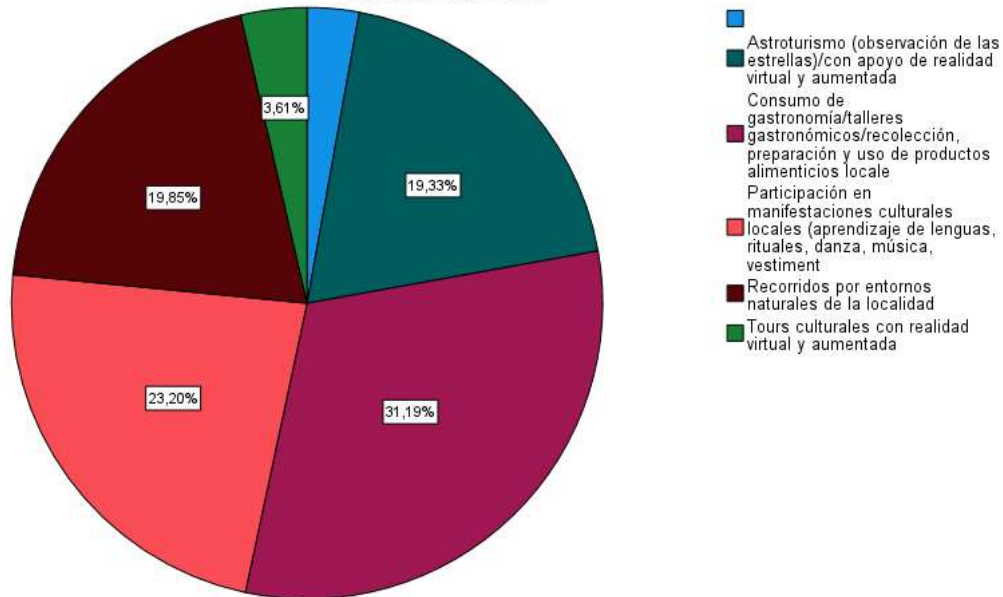
Cuando se acuda con pareja y amigos, existe una mayor preferencia en disfrutar de la visita a través de la tecnología y comunicación.

Por lo tanto, para la hostería se debe considerar implementar tecnología, que servirá para el disfrute de los diversos grupos familiares, parejas y amigos.

Figura 19

Preferencia de actividades en la hostería

De las siguientes opciones, ¿cuál es la actividad que más le gustaría realizar en la hostería-geodomo?
Seleccione un ítem.

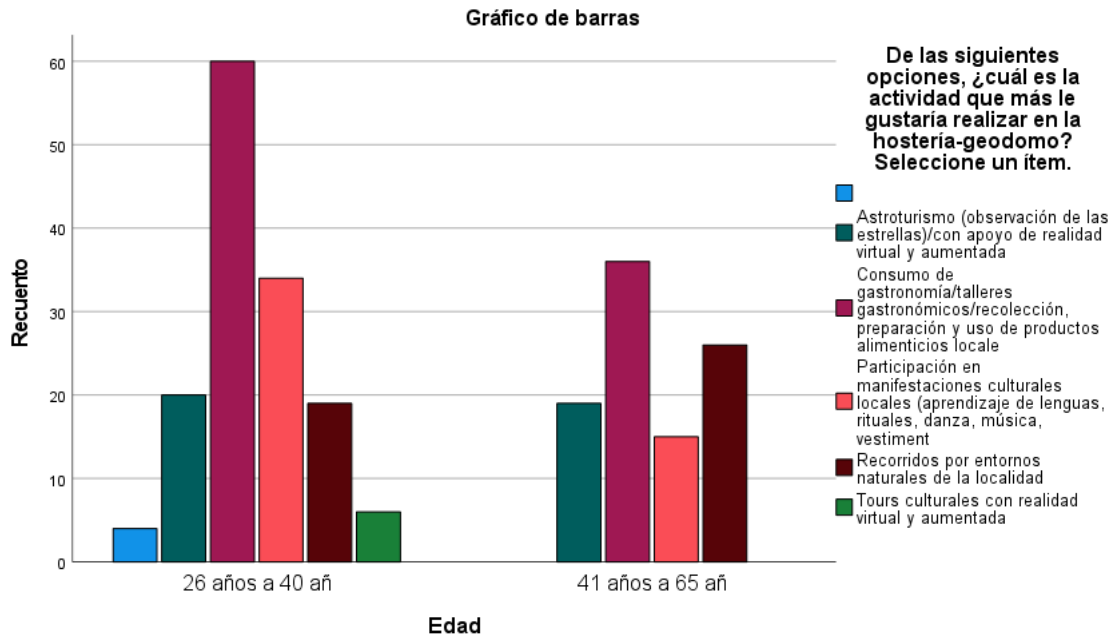


La mayor parte de encuestados prefiere el consumo de gastronomía/talleres, gastronómicos/recolección, preparación y uso de productos alimenticios locales; seguido de la participación en manifestaciones culturales locales y, recorridos por entornos rurales.

Es decir que, para la oferta de la hostería, se debe incluir principalmente un restaurante con un menú variado con los productos locales de la zona, además debe contar con huerto para los talleres gastronómicos.

Figura 20

Preferencia de actividades en la hostería según grupo etario



El posible mercado consumidor de rango etario desde los 26 a 65 años, prefiere en su mayoría el consumo de gastronomía/talleres gastronómicos/recolección, preparación y uso de productos alimenticios locales.

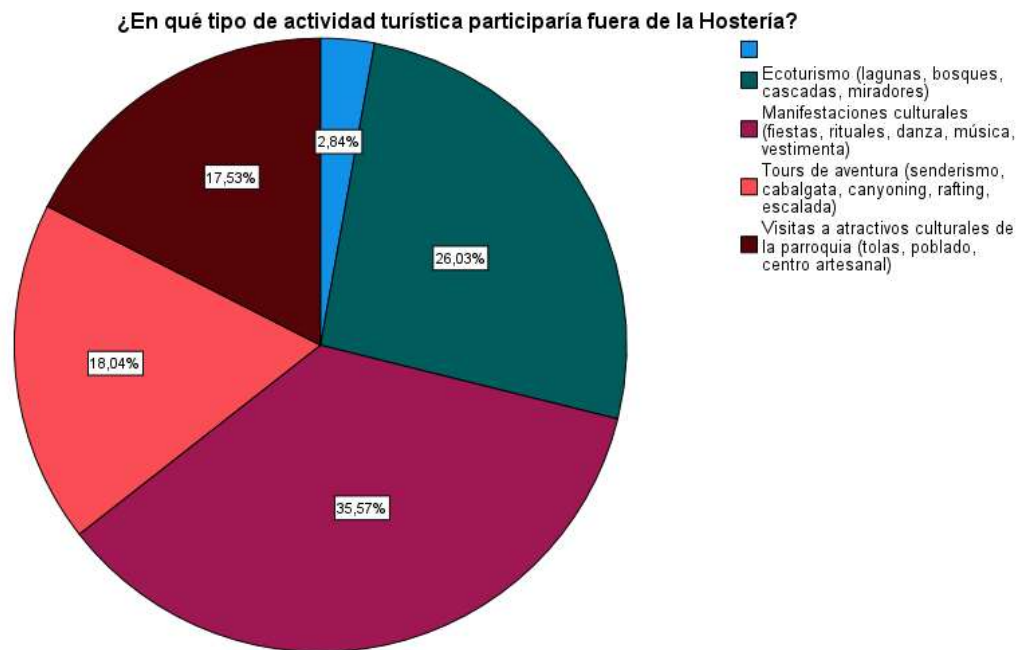
El grupo de 26 a 40 años, además, prefieren actividades de participación en manifestaciones culturales locales, seguido de actividades equilibradas entre astrotrismo y recorridos por entornos rurales.

El grupo de 41 a 65 años, por su parte, prefiere recorridos por entornos naturales, seguido de actividades de astrotrismo.

Por lo tanto, las cuatro actividades de mayor preferencia para estos grupos, se debe tomar en cuenta para la oferta de la hostería.

Figura 21

Preferencia de actividades fuera de la hostería

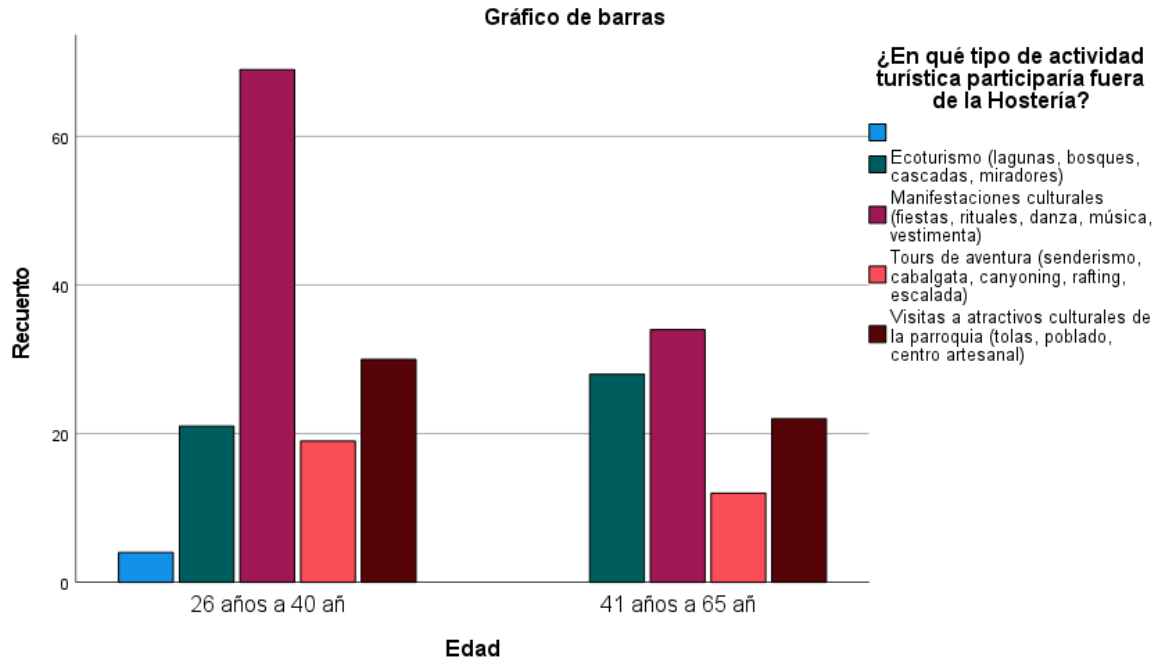


Se muestra que las actividades de mayor preferencia para realizar fuera de la hostería son las manifestaciones culturales, seguido del ecoturismo, tours de aventura y la visita a atractivos culturales de la parroquia.

Por lo tanto, en la oferta se debe incluir actividades culturales que revaloricen el patrimonio cultural de la parroquia de Tocachi, principal objetivo del proyecto.

Figura 22

Preferencia de actividades fuera de la hostería



El posible mercado consumidor de rango etario desde los 26 a 65 años, prefiere en su mayoría fuera de la hostería involucrarse y participar en manifestaciones culturales.

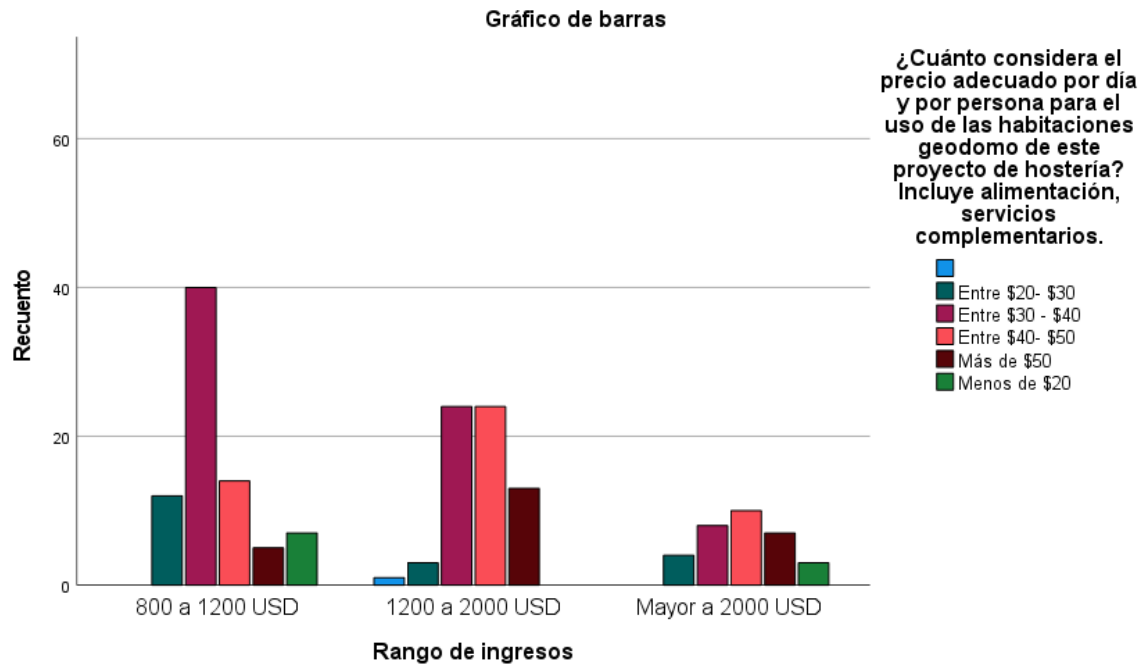
El grupo de 26 a 40 años, además, prefieren actividades de visita a atractivos culturales de la parroquia, seguido de actividades equilibradas entre ecoturismo y tours de aventura.

El grupo de 41 a 65 años, por su parte, prefiere actividades de ecoturismo, seguido de actividades de visita a atractivos culturales de la parroquia.

Por lo tanto, las primeras tres actividades fuera de la hostería de mayor preferencia para estos grupos, se debe tomar en cuenta para la oferta de la hostería.

Figura 23

Precio adecuado para alojamiento en la hostería según rango de ingresos

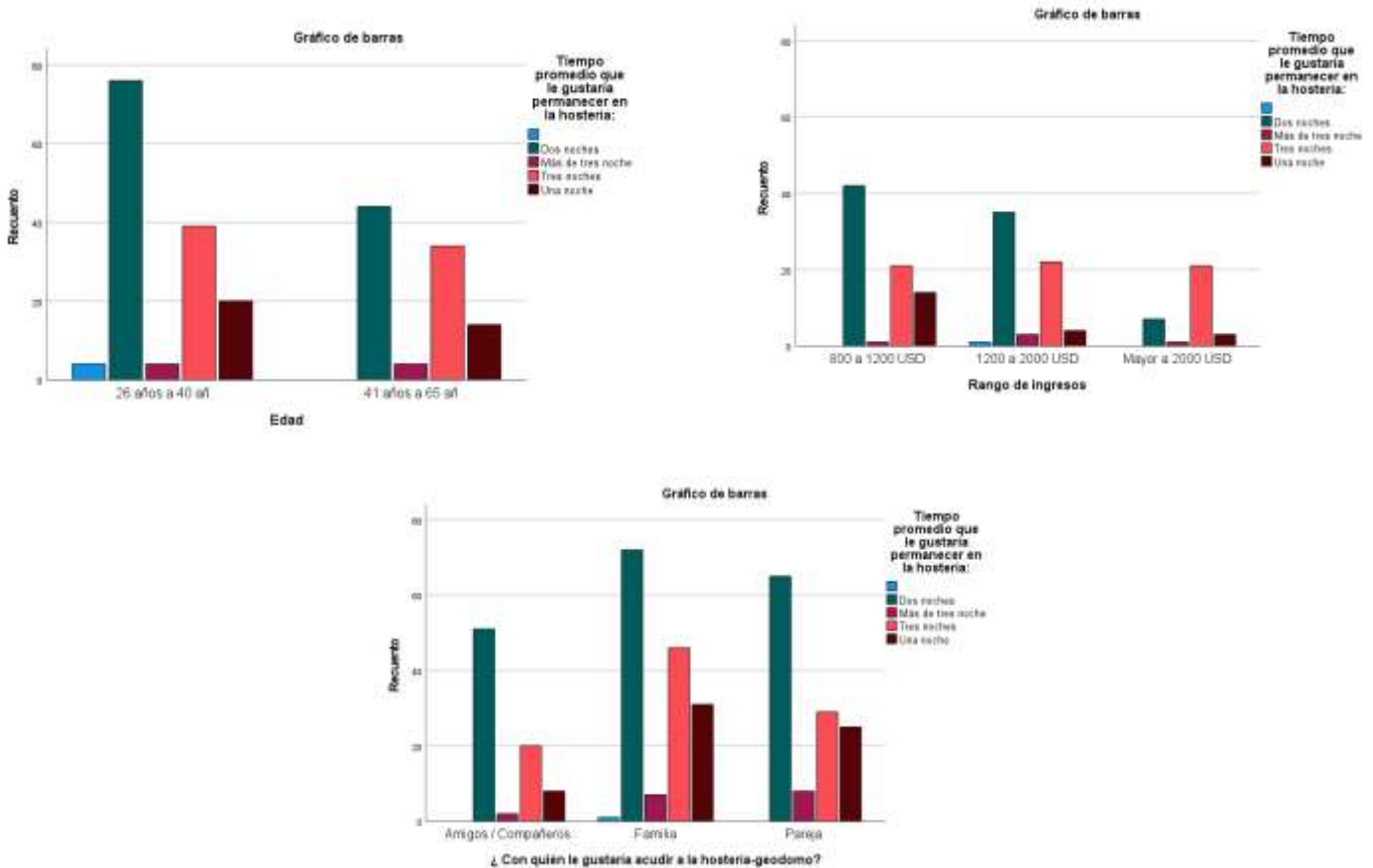


El precio adecuado que el posible segmento consumidor que tiene ingresos desde los 800 dólares está de acuerdo en pagar entre \$30 a \$50 dólares.

Por lo tanto, para la oferta de hospedaje en el proyecto, se debe tomar en cuenta como precio mínimo los \$30 dólares incluido el desayuno por persona.

Figura 24

Tiempo promedio para alojarse en la hostería según edad, rango de ingresos y preferencia de acompañamiento.



La valoración del tiempo promedio para alojarse en la hostería en los tres casos de edad, rango de ingresos y preferencia de acompañamiento sobrepasa los dos días, seguido de las tres noches.

Sin embargo, el posible segmento consumidor de rango de ingresos mayor a 2000, prefiere hospedarse tres noches.

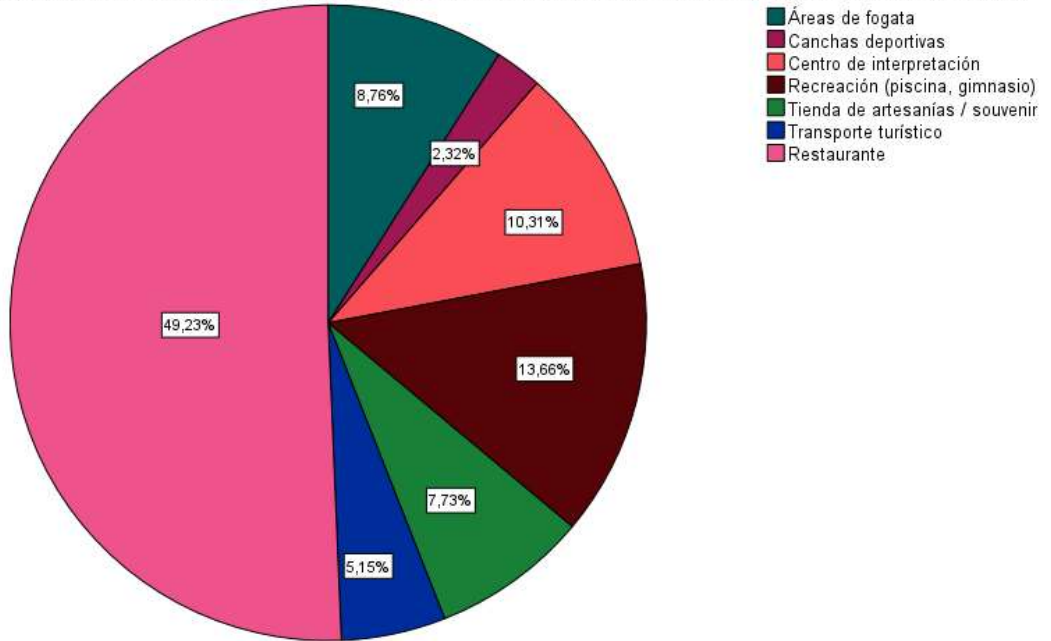
En ninguna de las variables, prefieren más de tres noches.

Por lo tanto, para la oferta de la hostería, se debe tomar en cuenta la preferencia de estadía de dos a tres noches.

Figura 25

Servicio complementario de mayor importancia en la hostería

De las siguientes opciones, seleccione el servicio complementario de mayor importancia para su estadía.

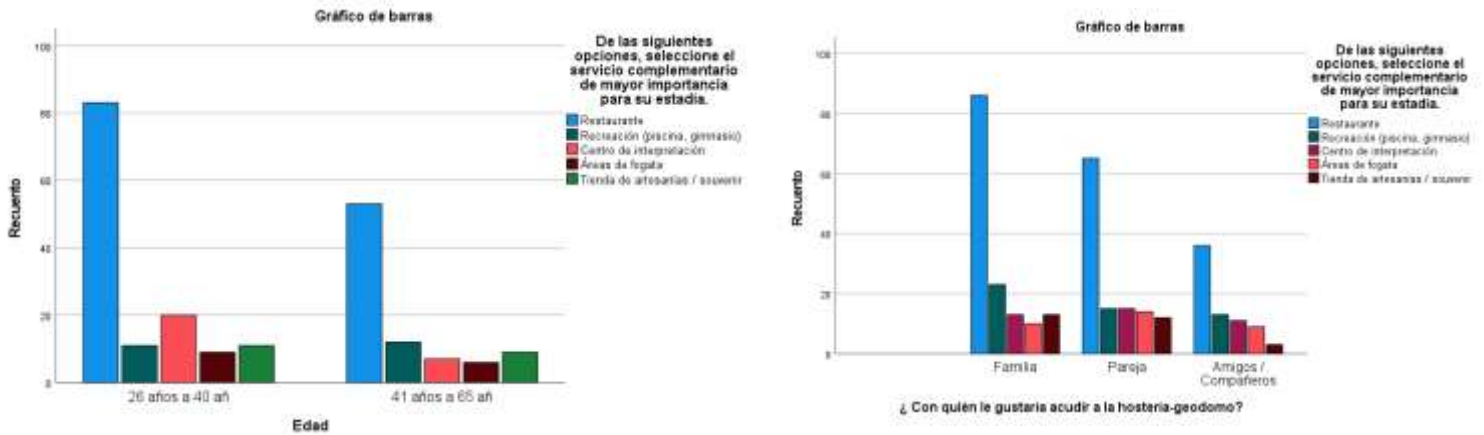


El restaurante es el servicio de mayor preferencia para los encuestados, es decir, que si no existe este servicio u oferta gastronómica, la hostería posiblemente no funcionará.

Además, deben existir áreas de recreación, un centro de interpretación, área de fogata y una tienda de artesanías.

Figura 26

Servicio complementario de mayor importancia en la hostería, rango de edad y preferencia de acompañamiento



El servicio complementario en las dos variables de mayor importancia para el posible segmento consumidor es el restaurante.

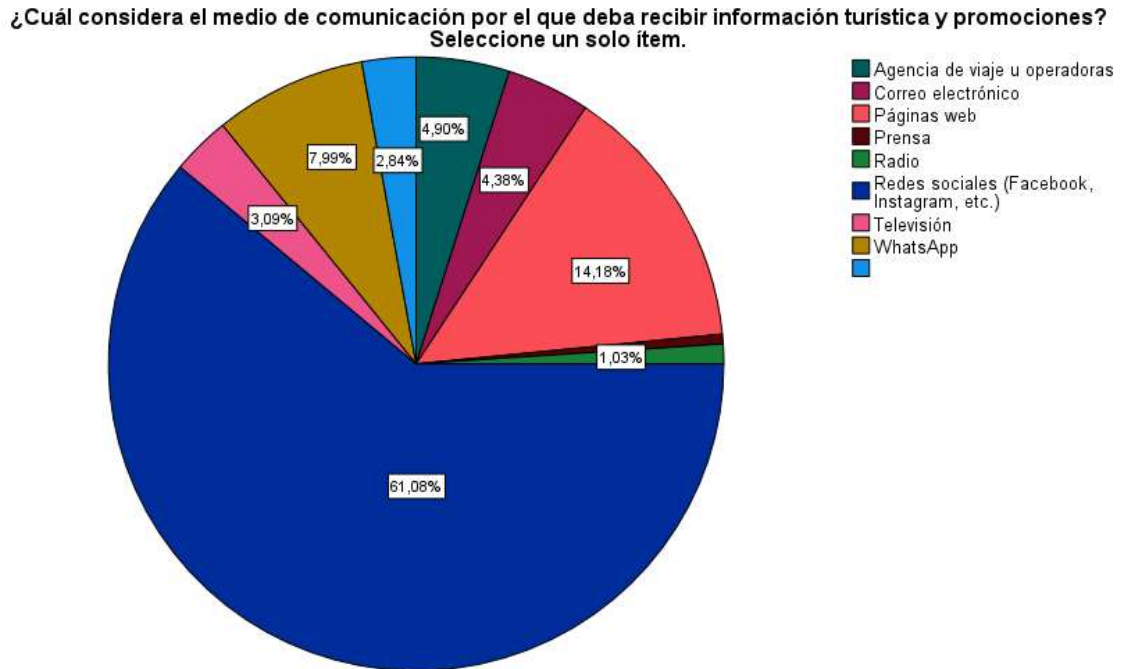
Para el grupo etario de 26 a 40 años su preferencia también es el centro de interpretación, seguido de la tienda de artesanías y las áreas de recreación.

Para el grupo etario de 41 a 65 años su preferencia también son las áreas de recreación, seguido de la tienda de artesanías y el centro de recreación.

Para los tres grupos de acompañamiento, familiar, pareja y amigos prefieren las áreas de recreación, seguidas del centro de interpretación, las áreas de fogata y la tienda de artesanías.

Figura 27

Medio de comunicación para recibir información turística



El medio de comunicación ideal para recibir información turística y promociones de la hostería es a través de las redes sociales, seguido de las páginas web, WhatsApp, agencias de viaje, correo electrónico, televisión y radio.

Por lo tanto, se tomará en cuenta para la promoción de la hostería, las tres primeras preferencias, redes sociales, páginas web y WhatsApp.

En conclusión, los grupos predominantes del mercado consumidor son la familia principalmente; sin embargo, existe un considerable nicho de mercado de, parejas y amigos.

Además, las preferencias de consumo del mercado consumidor son:

- Una hostería que cuente con tecnología y comunicación, que exista área de restaurante, centro de interpretación, área de fogata y tienda de artesanías.
- Dentro de la hostería, debe existir actividades de consumo de gastronomía/talleres gastronómicos/recolección, preparación y uso de productos

alimenticios locales; participación en manifestaciones culturales locales; recorridos por entornos naturales de la localidad y actividades de astroturismo.

- Las actividades fuera de la hostería son las manifestaciones culturales, visitas a atractivos culturales de la parroquia y ecoturismo.
- Con un precio adecuado de alojamiento y servicios complementarios entre \$30 a \$50 dólares, con un promedio de estadía de dos a tres noches.
- Los medios de comunicación como redes sociales, páginas web y WhatsApp para promocionar a la hostería.

Entrevistas

A continuación, se presentan los resultados obtenidos de la aplicación de las entrevistas, cabe mencionar que, se realizó una transcripción textual de cada una de las respuestas brindadas por los entrevistados.

Sujeto de estudio: GAD Parroquial de Tocachi

Entrevistado: Víctor Manuel Simbaña Rodríguez

Cargo que ocupa: Presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado Rural de la parroquia de Tocachi, 1 año de funciones

Fecha y hora de entrevista:

Fecha: 01 de septiembre del 2020

Hora: 18h00

1. ¿Actualmente, de manera general, cómo se encuentra el desarrollo turístico de la parroquia Tocachi?

La cuestión turística dentro de la parroquia de Tocachi está suspendida.

2. ¿Cuáles son las principales fortalezas del sector turístico en la parroquia?

- Parque Arqueológico de Cochasquí.
- Jornadas culturales de San Juan y San Pedro.
- Iglesia de la parroquia, donde está la imagen de la Niña María, patrona de la parroquia.
- Molino antiguo en la parte baja del río Pisque.
- Parte alta de la parroquia de Tocachi, hay pajonales.
- Un camino ancestral para acceder a las lagunas de Mojanda.
- Casco urbano de la parroquia tiene 442 años, se le cataloga como que fue una colonia española.
- Casas patrimoniales.
- Mirador antes de llegar al peaje.

3. ¿Cuáles son las principales debilidades del sector turístico en la parroquia y cómo lo están gestionando?

Falta de difusión y la falta de organización.

No hay presupuesto ni asignación a causa de la pandemia.

4. ¿La parroquia cuenta con presupuesto designado para realizar proyectos turísticos? ¿Cuánto?

Nunca han tenido presupuesto para el apoyo en el turismo, los presupuestos son reducidos; dentro del cantón Pedro Moncayo, son la parroquia más extensa, pero la menos poblada, lo que hace que el cálculo para la asignación presupuestaria sea mínimo.

5. ¿Se realizan proyectos que fomenten los emprendimientos turísticos en Tocachi?

Convenio con la Universidad Central; exposiciones de las artesanías de Tocachi, lo que son en bordados, instrumentos, etc.

6. ¿Cuántos establecimientos de alojamiento y alimentos & bebidas existen en la parroquia? ¿Cuáles?

Dentro de la parroquia no hay infraestructura hotelera.

Existen 4 puntos fijos, 3 asociaciones que preparan alimentos bajo la modalidad de anticipación.

7. ¿Se desarrollan proyectos que revaloricen el patrimonio cultural de la parroquia?

Dentro del cantón Pedro Moncayo, hay una ordenanza para las jornadas culturales y con eso tratan de exponer la cultura.

Declaratoria de los bombos y flautas de la comunidad de Cochasquí, que es un baile autóctono que se lo está perdiendo.

8. En el futuro, ¿tiene planificado realizar proyectos para el desarrollo turístico de Tocachi?

Por el momento trabajan en los protocolos para la reapertura o re-potencialización de la actividad turística.

9. ¿Tienen apoyo del MINTUR o trabajan en proyectos turísticos con ellos?

No cuentan con ningún acercamiento con el MINTUR.

10. ¿Cuentan con algún departamento de turismo?

No cuentan con un departamento de turismo.

Cuentan con comisiones de los vocales, se le asigna la comisión de turismo, ambiente, educación, salud y tratan de hacer un trabajo conjunto.

11. ¿Con qué organización públicas o privadas trabajan?

Organizaciones privadas: Asociaciones dentro del territorio las mismas que se están fortaleciendo.

Organizaciones públicas: Las direcciones del Gobierno Autónomo Descentralizado Pedro Moncayo.

12. ¿Cómo ha afectado la situación del COVID 19 en el desarrollo del turismo?

La situación del COVID 19 ha afectado en 100% el desarrollo del turismo.

Análisis

La parroquia de Tocachi tiene recursos limitados, esto es ocasionado debido a que, existe menor población a pesar de ser la parroquia más extensa del Cantón Pedro Moncayo, provocando así, que el presupuesto sea limitado. Los escasos recursos asignados, son gestionados en proyectos que ellos consideran primordiales en la parroquia y no realizan un presupuesto para el sector turístico. A pesar de esto, en la parroquia se gestiona actividades como jornadas culturales e impulsar la declaratoria de los bombos y flautas de la comunidad de Cochasquí para el rescate del patrimonio cultural. Además, trabajan en conjunto con el GAD parroquial para una mayor organización en el territorio.

Sujeto de estudio: Alojamiento Comunitario de Cochasquí

Entrevistado: Verónica de la Cruz

Cargo que ocupa: Administradora de la Asociación de Servicios Turísticos de Cochasquí

Fecha y hora de entrevista:

Fecha: 1 de septiembre de 2020

Hora: 14h00

Trabajan como asociación desde 2017 legalmente constituidos

1. ¿El establecimiento es público o privado?

El establecimiento es privado.

2. ¿Cuántas visitas anualmente recibe dentro del alojamiento/comunitario?

Nacionales:

Reciben estudiantes grupos de 30 personas, en el alojamiento reciben anualmente 120 personas.

3. ¿Qué tipo de productos/servicios oferta?

Servicio de alojamiento dentro de las casas de las personas que conforman la asociación.

Camping: el camping se lo realiza en la comunidad además brindan el servicio de guianza.

4. Capacidad: ¿cuántas habitaciones, camas_y plazas de camas existe en el establecimiento?

Servicio de alojamiento se designa la casa de las familias que integran la asociación para lo cual se divide en grupos de 2 a 3 chicos por cada familia.

5. ¿Qué actividades realizan?

Realizan turismo vivencial, caminatas y guianza.

6. ¿Cuáles son los precios establecidos y qué incluye?

Por el servicio de alojamiento tiene un precio de 15 \$ por persona.

7. ¿Cuántas personas / familias trabajan para el establecimiento/alojamiento comunitario?

El servicio de alojamiento trabaja 11 familias las cuales reciben entre 1 o 2 personas.

8. ¿Qué tiempo promedio permanecen los turistas?

Dentro del alojamiento el turista permanece entre 2 días máximo en cambio el área de camping el turista llega en la tarde acampa y se retira en la mañana.

9. ¿Entre sus servicios, ofrece actividades relacionadas al turismo vivencial/agroturismo, turismo cultural/ turismo gastronómico/astroturismo, otras? ¿Cuáles?

- Turismo vivencial
- Agroturismo
- Turismo cultural: 3 o 4 veces al año se organizan los Pawkar Raymi o Mushuc Nina
- Astroturismo
- Guía

10. ¿Cuáles son los medios de difusión que utilizan para dar a conocer el establecimiento turístico?

No difunden por ningún medio los servicios que ofrecen.

11. ¿Trabaja con alguna institución pública o privada? ¿Cuáles?

No trabajan con ninguna institución pública.

Trabajan con "Recinatur International Journal of Applied Sciences, Nature and Tourism" que es una institución privada y tiene un convenio con la comunidad.

12. ¿Qué porcentaje de clientes satisfechos e insatisfechos tiene en su establecimiento?

En el servicio de alojamiento:

Satisfechos: 95% sin quejas.

Insatisfecho: 5% se quejan por el espacio es pequeño.

13. ¿Qué establecimientos son su principal competencia?

No hay competencia, son únicos que ofrecen el servicio de alojamiento.

Sujeto de estudio: Camping del Parque Arqueológico Cochasquí

Entrevistado: Sr. Fritz Reinthaller

Cargo que ocupa: Director del Parque Arqueológico de investigación científica Cochasquí

Fecha y hora de entrevista:

Fecha: 2 de septiembre de 2020

Hora: 18h00

1. ¿El establecimiento es público o privado?

El parque arqueológico de Cochasquí esta administrado por gobierno de la provincia de Pichincha.

2. ¿Cuántas visitas anualmente recibe dentro del alojamiento?

Aproximadamente en el año tienen cerca de 3 000 visitantes en el área de camping, el 90% son nacionales, su mayor segmento es el nivel económico medio alto.

3. ¿Qué tipo de productos/servicios oferta?

Servicios acampada y hospedaje.

4. Capacidad: ¿cuántas habitaciones, camas y plazas de camas existe en el establecimiento?

Dentro del camping existen 3 cabañas cada una con 2 habitaciones, cada habitación tiene una cama matrimonial y una litera, en total es 24 personas en cabañas

El área de camping tiene aproximadamente 6 hectáreas con sitios para hacer fogatas, internet, seguridad, etc.

5. ¿Qué actividades realizan?

- Realizan caminatas a la cascada Paccha
- Visita al parque Arqueológico Cochasquí
- Turismo de aventura
- Guianza

6. ¿Cuáles son los precios establecidos y qué incluye?

Los precios establecidos en el área de camping son de \$ 3 por personas y \$ 40 por cabaña.

7. ¿Cuántas personas / familias trabajan para el establecimiento/alojamiento comunitario?

En el Parque Arqueológico Cochasquí trabajan 30 personas.

8. ¿Qué tiempo promedio permanecen los turistas?

El turista permanece entre 1 o 2 días.

9. ¿Entre sus servicios, ofrece actividades relacionadas al turismo vivencial/agroturismo, turismo cultural/ turismo gastronómico/astroturismo, otras? ¿Cuáles?

- Turismo cultural.
- Turismo astronómico se lo realiza eventualmente.

10. ¿Cuáles son los medios de difusión que utilizan para dar a conocer el establecimiento turístico?

Generalmente utilizan las redes sociales como medios de difusión.

11. ¿Trabaja con alguna institución pública o privada? ¿Cuáles?

- Trabajan con varias instituciones privadas como son las agencias de viajes.
- Trabajan con instituciones públicas como es la junta parroquial, el municipio y distintos estamentos de gobierno.

12. ¿Qué porcentaje de clientes satisfechos e insatisfechos tiene en su establecimiento?

- El porcentaje de los clientes satisfechos será del 99%.
- El porcentaje de clientas insatisfechos será del 1%.

Análisis

En la parroquia de Tocachi el servicio de alojamiento turístico se lo practica de una manera emperica, ya que estos dos establecimientos no están legalmente constituidos y no cuentan con todas las medidas que se encuentran dentro del Reglamento de alojamiento turístico, para ofrecer el servicio, pero aun así ofrecen este servicio para dinamizar la economía en la parroquia y abrirse camino dentro del turismo. A pesar de esto los establecimientos son conocidos por estudiantes de las diferentes universidades, visitantes nacionales y un porcentaje muy bajo de extranjeros, las personas que participan en esta actividad se sienten satisfechos y contentas de haber disfrutado de las diferentes actividades que ofrecen estos establecimientos.

Entrevistado: Sr. Fritz Reinthaller

Cargo que ocupa: Director del Parque Arqueológico de investigación científica Cochasquí

Fecha y hora de entrevista:

Fecha: 2 de septiembre de 2020

Hora: 18h00

1. ¿Qué significa Cochasquí?

Cochasquí significa

Cochas: lago o laguna

Qui: Mitad

2. ¿Cuál es la importancia de Cochasquí?

Cochasquí es uno de los sitios privilegiados por su ubicación, por su visibilidad, por su geomorfología y por su astronomía.

3. ¿Por qué Cochasquí es un sector estratégico para la astronomía?

Cochasquí es un sitio estratégico para la astronomía porque está a 3100 metros del nivel mar, además, tiene 240 grados de visibilidad en la tierra y en el espacio, abarcaba completamente el globo celeste.

Cochasquí no solo es un sitio de ceremonias también es un sitio de observación astronómica.

4. ¿Qué representa el Patrimonio Cultural en la parroquia?

Manejan el patrimonio cultural como un elemento de reconocimiento para las culturas ancestrales, monumentos, arqueología, historia, etnografía, antropología, evidencias paleontológicas, etc. Todo esto hace que una cultura sea enriquecida por varios elementos.

5. Cuentan con algún lugar o manifestación declarado como patrimonio cultural

En el año de 1981 el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural declaró a Cochasquí como Patrimonio Nacional.

6. ¿Cuáles son las culturas que existían y existen en la parroquia de Tocachi?

La cultura Quito-Cara.

7. ¿Qué estudios arqueológicos se han realizado en el territorio?

En Cochasquí desde el año de 1932, el arqueólogo alemán Max Uhle hace investigaciones ya en el ocaso de su carrera, hace excavaciones en una de las pirámides que fue cortada de los huaqueros, y encuentra 556 cráneos, él dice en su informe que Cochasquí es un sitio ceremonial ritual, que a los enemigos más valientes les quitaban la cabeza y ofrendaban a las pirámides la cabeza. Además, dice que Cochasquí tiene una influencia de la cultura Maya.

La segunda investigación fue por un grupo de científicos que se denominaron el Grupo Ecuador, hicieron investigaciones en todo el territorio y en Malchingui.

8. ¿Qué tipo de materiales se utilizaba en la construcción de la vivienda?

La construcción esta efectuada con bloques de cangagua tallada, la cangagua es una toba volcánica que no es ni piedra, ni tierra y chocoto mezcla de barro, paja y excremento de ganado.

9. ¿Cuál es el tipo de agricultura que realizaban en el pasado?

El sistema de cultivos antiguamente era el mejor que la humanidad ha conocido, es el sistema de camellones.

El sistema de camellones es una estructura como guachos, pero bien grandes hendidos en la tierra, donde corría el agua en forma de serpentín, que serpenteaban en el terreno y que podían ser manejados estos canales. No eran sembríos de monocultivo sino eran sembríos asociados es decir sembraban papa, maíz, frejol habas, mellocos, misos , mashua en un mismo camellón y todo crecía al mismo tiempo.

10. ¿Qué importancia tiene la gastronomía en la población de Tocachi o la región en general?

Con el fuego nuevo cocinaban los granos tiernos, la preparación de este potaje se lo llamaba Uchukuta que se servía con un trozó de cuy.

La chicha de jora alimento muy importante para las fiestas del Inti Raymi, fiesta para agradecer a la Pacha Mama por los alimentos, la chicha de jora no solo es una bebida, evidencia el intercambio genético , el intercambio cultural cuando se prepara la chicha de jora se escoge el mejor maíz , se envuelve en hojas de achira y se entierra , al enterrar al mes sale uno como moho en el maíz , empieza como a germinar , se saca

de la tierra se le pone al sol a este proceso se lo llama endulzar la jora, una vez que está seco el grano se lo muele y a esto se lo llama jora, el maíz molido con el moho, se lo cocina en un pondo, empieza a fermentar. Las enzimas que tiene el pondo fermentan la chicha.

11. ¿Cuáles son los utensilios y cocciones que se utilizaba en las cocinas?

Cocinaban en un fogón o en una tulpa que se llama, generalmente la tulpa tiene 3 piedras o 3 boques de cangagua, donde se asentaba las ollas y preparaban su cocción.

Se le ponía patas a las ollas y de ahí se obtiene ollas lobulares, zapatiformes, trípodes es decir con 3 patas. Estas ollas tienen el cuello angosto eso permitía que los alimentos se cocinaran más rápido o de mejor manera. Esto caracteriza a las culturas de Quitu Cara en el pueblo Cochasquí.

Análisis

Dentro de la cultura la parroquia de Tocachi, se ha encargado de revalorizar y proteger el legado cultural que tiene este territorio, las entidades públicas y privadas se han apoderado de salvaguardar las tradiciones y costumbres con proyectos e investigaciones en diferentes partes del territorio y poner todo este conocimiento en la población para que permanezca de generación en generación, a pesar de los esfuerzos, no existe un presupuesto asignado para el desarrollo del turismo, las diferentes entidades se han encargado de gestionar para aportar dentro de la cultura. Un ejemplo de todos los esfuerzos que se realizan dentro de la parroquia de Tocachi, es salvaguardar el Parque Arqueológico de Cochasquí, lugar con gran importancia cultural dentro del territorio. Tocachi tiene un potencial cultural que puede ser aprovechado en el área económica y turística de la zona, es por ello la decisión de construir una hostería la cual tendrá un enfoque revalorizador y le dará la importancia a la cultura que envuelve a la parroquia.

2.2. Segmentación de mercado

Sección: Datos sociodemográficos

Las encuestas se han aplicado a 385 personas de la provincia de Pichincha e Imbabura en un rango etario de 18 a 65 años en cuatro rangos.

Predomina la nacionalidad ecuatoriana frente al extranjero, en donde, la residencia de los pobladores de Pichincha e Imbabura está dividida en: Quito e Ibarra principalmente.

Existe un equilibrio de muestra entre el género femenino y masculino; entre personas solteras y casadas. El grado de instrucción predomina la universidad, y se equipara entre posgrado y secundaria.

La ocupación de los encuestados predomina el 51.04% entre empleados públicos y privados, seguido de estudiantes con el 33.25%.

Los ingresos personales se dividen en una buena fracción de personas que ganan menos del salario básico y los rangos entre 800 a 1200 dólares.

A continuación, se presentan las características que posee el target o mercado meta a dirigirse en la hostería.

Tabla 7

Segmentación de mercado

Segmentación de Mercado			
Producto turístico: Hostería con enfoque revalorizador del patrimonio cultural de la parroquia Tocachi, Pedro Moncayo, Pichincha - Ecuador			
Segmentación Geográfica			
Variable		Número	Porcentaje
<i>País:</i>	Ecuador	17.564.116	100%
<i>Región:</i>	Sierra	6.449.355	36,71%
		2.576.287	39,94%
<i>Provincia:</i>	Pichincha	1 249 950	14,66%
		(PEA)	
<i>Ciudad:</i>	Quito	1'619.146	62,84%

1er Resultado: 388 personas de la ciudad de Quito

Segmentación Demográfica

<i>Variable</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentaje</i>
Género	Masculino-Femenino- LGBTIQ	388 100%
Edad:	26-40	143 36,85%
Estado civil:	Casados	217 55,92%
Ocupación:	Servidores públicos y privados	198 51,03%

2do Resultado: 388 hombres y mujeres que viven en la ciudad de Quito, de 26 a 40 años de edad que son casados, que trabajan en el sector público y privado.

Segmentación Psicográfica

<i>Variable</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentaje</i>
Nivel Socioeconómico	Instrucción superior	259 67%
Medio-Alto	Ingreso mensual desde \$800 a más \$2000	175 45,10%

3er Resultado: hombres que viven en la ciudad de Quito, de 26 a 40 años de edad que son casados, que trabajan en el sector público y privado y ganan más de \$800 dólares con un nivel de instrucción superior y, que pertenecen a un nivel socioeconómico medio y alto.

Segmentación Conductual

<i>Variable</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentaje</i>
-----------------	---------------	-------------------

	Montañas y páramos	105	
Destinos visitados en el último viaje	<hr/>		
	Comunidades/zonas rurales		
	Zonas culturales/arqueológicas	104	26,80%

Mercado meta: hombres que viven en la ciudad de Quito, de 26 a 40 años, que son casados, que trabajan en el sector público y privado y ganan más de \$800 dólares, con un nivel de instrucción superior, que pertenecen a un nivel socioeconómico medio-alto y, que su preferencia de destinos son las zonas rurales y montañas.

La primera parte de la encuesta recabó información referente a datos personales, que permitió elaborar la matriz expuesta anteriormente, en esta se exponen las características del perfil del cliente objetivo.

El segmento de mercado potencial para la hostería está constituido por: 153 turistas nacionales residentes de Quito, que se encuentran en un rango etario de 26 a 40 años que son casados, y pertenecen a la población económicamente activa, desempeñándose en el sector privado y público.

Además, se encuentran dentro del nivel socioeconómico medio-alto al haber cursado estudios de pregrado, y percibir más de 800 dólares americanos mensualmente. Finalmente, su último viaje lo realizaron a zonas rurales, arqueológicas, similares al entorno donde se localizará el proyecto.

2.3. Análisis de la oferta

El presente proyecto aborda una propuesta con gran innovación y, además, es una idea pionera en el ámbito turístico del Ecuador; sin embargo, se puede mencionar establecimientos turísticos de competencia indirecta; tales como, el primer hotel

burbuja del país “Glambu Bubble House” ubicado en Zamora Chinchipe, que con su infraestructura realiza glamping y, además, oferta varias actividades para potencializar la zona natural del lugar.

Urku Wasi, un lodge ubicado en Otavalo, su infraestructura es ecológica y ofertan actividades de agroturismo y turismo vivencial, en el cual, involucran a los turistas en la recolección y preparación de alimentos. Su oferta gastronómica es nacional e internacional.

En la provincia de Cotopaxi, el establecimiento hotelero “The Secret Garden Cotopaxi”, oferta diversos tipos de habitaciones con una infraestructura diferente y llamativa en las habitaciones, están enfocados al turismo rural, natural y de aventura.

Samay glamping, es un hotel que se encuentra en la provincia de Pichincha, oferta actividades de turismo de naturaleza, dispone de varios tipos de habitaciones enfocadas a la modalidad glamping; además, su oferta gastronómica se basa en platos típicos de todo el Ecuador con estilos internacionales.

Tabla 8

Resumen de atractivos turísticos cercanos al área de implementación

Nombre	Categoría	Tipo	Subtipo
Lagunas de Mojanda	Sitio naturales	Ambiente lacustre	Lagunas
Cascada de la Chorrera	Sitios naturales	Ríos	Cascadas
Cascada Cochasquí – Conventuco	Sitio naturales	Ríos	Cascadas
Cascada Comunidad Bellavista	Sitio naturales	Ríos	Cascadas
Mirador de Moronga	Sitio naturales	Montañas	Altas montañas
Mirador de Moronga	Sitio naturales	Montañas	Altas montañas

Mirador Ajambi	Sitio naturales	Montañas	Altas montañas
Bosque Virgen de Cochasquí	Sitio naturales	Bosque	Ceja de Montaña
Parque Arqueológico Cochasquí	Manifestaciones culturales tangibles	Históricas	Sitio arqueológico
Santuario de la Niña María - Iglesia colonial de Tocachi	Manifestaciones culturales tangibles	Históricas	Arquitectura religiosa
Poblado de Tocachi	Manifestaciones culturales tangibles	Históricas	Zonas históricas
Centro Artesanal Tocachi – Bordados	Manifestaciones culturales tangibles	Etnografía	Artesanías
Molino antiguo de agua	Manifestaciones culturales tangibles	Históricas	Arquitectura civil
Fiestas del Inty Raymi o San Pedro	Manifestaciones culturales intangibles	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares
Fiesta Niña María - San Juan Bautista de Tocachi (primera semana de septiembre)	Manifestaciones culturales intangibles	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares

Fiestas de fundación (24 de junio)	Manifestaciones culturales intangibles	Etnografía	Manifestaciones religiosas, tradiciones y creencias populares
Gastronomía	Manifestaciones culturales	Etnografía	Comidas y bebidas típicas
Concurso de cabes	Manifestaciones culturales	Acontecimiento programado	Evento deportivo

Nota. Inventario de Atractivos Turísticos, MINTUR, 2004, adaptación DPDT, MINTUR, 2016, - PDOT GAD cantonal Pedro Moncayo (2015) y PDOT parroquial Tocachi (2012).

En la tabla n°8 se aprecia una fuerte presencia de manifestaciones culturales que representan una gran oportunidad para aprovechar el patrimonio cultural de la zona, debido a que, esto motiva a los visitantes a viajar hacia la Tocachi, generando la posibilidad de alojamiento en la hostería.

Además, los atractivos naturales más representativos de Tocachi, serán vinculados al proyecto, mediante recorridos guiados que formarán parte de la oferta del establecimiento.

Tabla 9

Oferta hotelera que representa la competencia directa en Tocachi

Nombre	Tipo	Ubicación	Cant. de habitaciones	Cant. de turistas anuales	Estrellas
Camping Cochasquí	Público	Dentro del Parque Arqueológico	4	3000	-

		Cochasquí			
Asociación de servicios turísticos de Cochasquí (casas familias, alimentación y camping)	Privado	Comunidad	-	120	-
		Cochasquí			

Nota. La columna estrellas se encuentra vacía, debido a que, el Camping Cochasquí por el momento no está categorizado por el MINTUR; y, la Asociación de Servicios Turísticos de Cochasquí está gestionando este proceso para su debida categorización. Además, en la fila de la Asociación de Servicios Turísticos de Cochasquí, no hay una cantidad de camas porque trabajan 11 familias, las cuales reciben entre 1 o 2 personas en su casa.

2.4. Proyección de la oferta

Tabla 10

Cantidad promedio de turistas anuales en la competencia en Tocachi

Nombre del establecimiento	Cant. de turistas 2019	Promedio anual
Camping Cochasquí	3 000	
Asociación de servicios turísticos de Cochasquí	120	
Total		3 120

Nota. Esta tabla muestra el número de personas que se hospedan en los diferentes establecimientos, información brindada por Sr. Fritz Reinhalle encargado del Camping Cochasquí y Srta. Verónica de la Cruz administradora de la Asociación de servicios turísticos de Cochasquí.

El cálculo de la proyección se realiza para 10 años debido a que la inversión es alta correspondiendo al periodo 2020-2030 y se desarrolla mediante la fórmula de Muñoz (2014), además la operación se realizó a través de Excel.

$$C_n = C_o (1 + i)^n$$

Dónde C_n = oferta futura C_o = promedio de turistas anuales que recibe la competencia (3 120) i = es la tasa de crecimiento que corresponde al 11% de acuerdo que corresponde al año 2018, datos obtenidos del Ministerio de Turismo. n = corresponde a cada año de proyección.

A continuación, se procede a proyectar la oferta futura para los próximos 5 años que es la vida del proyecto, utilizando la fórmula de Muñoz (2014, p.14):

$$C_n = C_o(1 + i)^n$$

Dónde:

C_n = Oferta futura

C_o = Oferta actual

i = Tasa de crecimiento

n = Año proyectado

Tabla 11

Cantidad promedio de turistas anuales en la competencia en Tocachi

Años	Oferta (1+i) ^n	Cn=
1	3 463	
2	6 926	
3	10 390	
4	13 853	
5	17 316	
6	20 779	
7	24 242	
8	27 706	
9	31 169	
10	34 632	

Nota. Esta tabla muestra el cálculo de proyección de la oferta realiza para los 10 años siguientes.

2.5. Análisis de la demanda

Para determinar la demanda potencial se tomó en cuenta dos aspectos importantes: el mercado meta resultante de la segmentación de mercados, es decir, 153 personas de Quito y, el porcentaje de consumidores que muestran preferencia por la implementación de un establecimiento de alojamiento en el campo con habitaciones que tengan vista panorámica al cielo y faciliten la visión a las estrellas.

Tabla 12*Demanda potencial de la hostería en Tocachi*

Población mercado objetivo de la parroquia Tocachi, cantón Pedro Moncayo, Pichincha	153
% de intención de compra del producto (Hostería con enfoque revalorizador del patrimonio cultural de la parroquia Tocachi)	93.81%
Demanda Potencial	143

Nota. De acuerdo a la tabla 12 la demanda potencial comprende 143 personas que ocuparían de manera frecuente o en alguna ocasión la hostería, es decir, existe un gran porcentaje del 93.81% de aceptación para la implementación del establecimiento.

2.5.1. Proyección de la demanda

La proyección se realizará para los próximos 5 años y para ello se aplicará la fórmula del incremento poblacional compuesto (Muñoz, 2004, p.14).

$$C_n = C_o (1 + i)^n$$

Donde:

C_n = Incremento compuesto

C_o = Número de clientes iniciales (N * el % de aceptación del proyecto, según la encuesta aplicada) /100%.

i = Índice de crecimiento turístico (dato del Ministerio de Turismo)

n = Años a proyectar (período a proyectar, en este caso, 2020- 2025)

Tabla 13*Proyección de la demanda Tocachi*

Años a proyectar	Proyección de la demanda
2020	149
2021	165
2022	183
2023	204
2024	226

Nota. Esta tabla demuestra la proyección de la demanda con un índice de crecimiento del 11% dato tomado del ministerio de turismo del año 2018.

2.6. Demanda insatisfecha

Tabla 14*Proyección de la demanda insatisfecha Tocachi*

Año	Demanda potencial	Competencia	Demanda insatisfecha
1	3463	149	3314
2	6 926	165	6761
3	10 390	183	10207
4	13 853	204	13649
5	17 316	226	17090

Nota. Esta tabla demuestra la proyección de la demanda insatisfecha proyectada a los 5 años.

2.6.1. Demanda objetiva proyectada

Tabla 15

Proyección de la demanda objetiva

Año	Demanda insatisfecha	Demanda objetiva
1	3463	866
2	6 926	1732
3	10 390	2598
4	13 853	3463
5	17 316	4329
6	20 779	5195
7	24 242	6061
8	27 706	6927
9	31 169	7792
10	34 632	8658

Nota. Para obtener este dato se fijó el 25% como meta de captación de la demanda insatisfecha en la Hostería “Astro 556” proyectando a los 10 años.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

3.1. Análisis y determinación de la localización óptima del proyecto

El estudio de localización del presente proyecto tiene como finalidad encontrar la ubicación más ventajosa y beneficiosa para la implementación de la hostería, buscando cubrir las exigencias y requerimientos del mismo.

3.1.1. Macro localización

El presente proyecto será enfocado en la parroquia de Tocachi perteneciente al cantón Pedro Moncayo de la provincia de Pichincha, Ecuador.

Figura 28

Macro localización de la parroquia Tocachi



Nota. Mapa de la ubicación de la parroquia de Tocachi, por PDOT TOCACHI ,2012.

3.1.2. Micro localización

La hostería “Astro 556” se ubicará en la parroquia de Tocachi, en el barrio Zanjapunta, calle García Moreno y canal de riego Pesillo, Cayambe y Pedro Moncayo. En las coordenadas 0°02'55.2"N 78°17'19.2"W.

Figura 29

Ubicación del proyecto Hostería Astro 556



Nota. Terreno donde estará ubicada la hostería "Astro 556".

Figura 30

Ubicación Hostería Astro 556



Nota. Terreno para Hostería Astro 556

3.2. Identificación y descripción de los procesos

3.2.1. Caracterización y diseño del producto/servicio

El producto son todos los productos/servicios que brinda la empresa para satisfacer las necesidades de los clientes que exigen calidad de los mismos.

Por lo tanto, los servicios a ofrecer en la Hostería “Astro 556” son los siguientes:

Establecimiento

- Alojamiento: 5 tipos de habitaciones
- Restaurante: menú general, menú festivo, menú de degustación / talleres gastronómicos / huerto
- Zona húmeda: piscina
- Plaza común: participación en manifestaciones culturales
- Servicio de recepción y administración
- Servicio de planchado y lavandería
- Seguridad 24 horas
- Parqueadero
- Recorridos culturales y naturales
- Guianza turística
- Área verdes y área de fogata
- Wifi

3.2.2. Descripción del proceso productivo

Alojamiento: 5 tipos de habitaciones confortables:

Tabla 16

Habitaciones Hostería Astro 556

Nombre de las Habitaciones	Habitaciones	Incluye	Precio
Quitú-Cara (3 habitaciones)	1 cama King (3 plazas) 1 cama (2 plazas) 2 camas (1 plaza)	Desayuno continental/desayuno de la casa Áreas húmedas y verdes	\$150.00 por habitación
	Máximo: 6 personas	Impuestos	
Cochasquí (4 habitaciones)	1 cama King (3 plazas) 2 camas (1 plaza)	Desayuno continental Áreas húmedas y verdes	\$100.00 por habitación
	Máximo: 4 personas	Impuestos	
Cocha (5 habitaciones)	1 cama King (3 plazas) 1 cama (1 plaza)	Desayuno continental Áreas húmedas y verdes	\$75.00 por habitación
	Máximo: 3 personas	Impuestos	

Astro suite (4 habitaciones)	1 cama King (3 plazas)	Desayuno continental	\$60.00 por habitación
	Máximo: 2 personas	Áreas húmedas y verdes	
		Impuestos	
Qui (4 habitaciones)	2 camas (2 plazas)	Desayuno continental	\$60.00 por habitación
	Máximo: 2 personas	Áreas húmedas y verdes	
		Impuestos	

Características:

- Baño privado
- Agua caliente
- Acondicionamiento térmico
- Servicio telefónico
- Internet
- Caja de seguridad en habitación

Figura 31

Caracterización habitaciones domo



Nota. Diseño realizado por el Arq. Diego Loza.

Figura 32

Caracterización habitación interna domo Qui



Nota. Diseño realizado por el Arq. Diego Loza.

Figura 33

Caracterización habitación domo Qui



Nota. Diseño realizado por el Arq. Diego Loza.

Figura 34

Caracterización baño de la habitación domo Qui



Nota. Diseño realizado por el Arq. Diego Loza.

Alimentación & bebidas: en la siguiente área se ofrecerá los servicios de restaurante con 3 tipos de menú y talleres gastronómicos.

El menú se realizó con la finalidad de respetar y potenciar el uso de productos alimenticios de la zona que solían ser utilizados en el pasado, pero que, sin embargo, hoy en día también se está perdiendo su uso y con ellos los saberes culinarios de esta parroquia. Por lo tanto, es una oferta gastronómica tomando en cuenta la buena alimentación y nutrición.

Menú general

Tabla 17

Menú general Hostería Astro 556

Figura 35

Catzo con tostado

Entrada

Catzo blanco
Escarabajo blanco
fritos con manteca
de chanco
acompañado de
maíz tostado.



\$2,30

Nota. Adaptados catzos
con tostado [Fotografía],
por John Espinn, 2019,
YouTobe
(<https://youtu.be/t85UhG5LdEM>).


Entrada	<p>Mote</p> <p>Cuadros de lonja de chancho dorados a fuego lento acompañados de maiz blanco, cocinado por una noche y lavado con ceniza.</p>	<p>Figura 36</p> <p><i>Mote con chicharron</i></p>  <p><i>Nota.</i> Adaptado <i>mote con chicharron</i> [Fotografía], por PRONACA, 2020, PRONACA (https://www.tqma.com.ec/recetas/recipe/2356-mote-con-chicharron.html).</p>	\$1.50

Figura 37

Adaptado mashua y habas con queso



Entrada

Mashua
Tubérculo andino acompañado de habas tiernas, bañados en salsa de queso.

Nota. Adaptado mashua y habas con queso
[Fotografía], por Santiago González, 2011, Gastronomía y Biodiversidad Andina (<http://openbiblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56368.pdf>).

\$2

Figura 38

Conejo bañado en salsa de mora



Plato Fuerte

Conejo a la pachamanca
bañado con dos salsas que contienen ingredientes silvestres.

Nota. Adaptado Conejo bañado en salsa de mora
[Fotografía], por Larysa Swayne, 2020,

\$13

123rf(https://es.123rf.com/photo_84506750_conejo-en-salsa-de-mora-con-tomillo-y-romero.html).

Figura 39

Gallina al horno




**Gallina de campo
al horno**

Gallina de campo cocinada a leña en un horno de barro bañada en salsa de maní.

Plato Fuerte

Nota. Adaptado *Gallina al horno* [Fotografía], por Débora Dé Sá Tavares, 2020, UNCOMO(<https://comida.uncomo.com/receta/como-hacer-pollo-al-horno-33214.html>).

\$3.45

Plato Fuerte	<p style="text-align: center;">Kuyi</p> <p>Cuy asado acompañado con camotes bañado en salsa de sunfo planta ubicada en las Lagunas de Mojanda.</p>	<p>Figura 40 <i>Cuy asado</i></p>  <p><i>Nota.</i> Adaptado <i>Cuy asado</i> [Fotografía], por Ministerio de Turismo, 2014, Ministerio de turismo (turismo.gob.ec/primer-festival-gastronomico-del-cuy-se-organiza-en-ruminahui/).</p>	\$15.75


Postre	<p style="text-align: center;">Sambito con naranja</p> <p>Tarta de sambo cosechado en los huertos de Tocachi bañado en mermelada de naranja.</p>	<p>Figura 41 <i>Pastel sambo con naranja</i></p>  <p><i>Nota.</i> Adapto <i>Pastel sambo con naranja</i> [Fotografía], por Gonzalo D´Ambrosio, 2020, El Gourmet (https://elgourmet.com/receta/tarta-de-polenta-y-naranja).</p>	\$0.68

Figura 42

Helado de aguacate

Postre

Helado de la casa
Helado de aguacate maduro o chirimoya acompañado con galletas de trigo.



Nota. Adaptado *Helado de aguacate* [Fotografía], por Catalina Vega, 2019, MH Themes (<https://ciesfoodsafety.com/recetas/los-sabores-de-helados-mas-raros-de-mexico/>).

\$0.76

Figura 43

Tomate de árbol con almíbar

Postre

Almíbar de tomate
Tomate de árbol en almíbar con crema de queso.



Nota. Adaptado *Tomate de árbol con almíbar*

\$0.81

[Fotografía], por Equipo Ensumesa, 2016, ensumesa (<http://www.ensumesa.com/receta/tomates-de-arbol-con-coulis-de-maracuya-y-helado>).

Figura 44

Chicha de jora



Bebida	Chicha de jora Bebida a base de harina de maíz cocinada en una vasija zapatiformes la misma que pasa a un proceso de fermentación.	<i>Nota.</i> Adaptada <i>Chicha de jora</i> [Fotografía], por El Diario.ec, 2016, Ministerio de turismo El Diario.ec (https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/400028-la-chicha-de-jora-es-icone-de-union-en-los-indigenas/).	\$0.55
---------------	--	---	--------

Bebida	Morocho quebrado con leche Bebida espesa a base de maíz quebrado con leche.	Figura 45 <i>Morocho de leche</i>	\$0.55
---------------	---	---	--------



Nota. Morocho de leche
[Fotografía], por Layla
Pujol, s/f, laylita.com
([https://www.laylita.com/re
cetas/morocho/](https://www.laylita.com/recetas/morocho/)).

- **Menú especial por festividad**

Tabla

18

Menú por festividad Hostería Astro 556

Colada morada
(Difuntos)

Bebida base de
maíz negro o
morado con
trozos de futas se
la disfruta en el
día de los
Difuntos el 2 de
noviembre.

Bebida

Figura 46

Colada Morada



\$1.25

Nota. Adaptado de colada

morada[Fotografía], por Layla Pujol, s/f, laylita.com (<https://www.laylita.com/recetas/colada-morada/>).

Figura 47

Ingredientes de Uchukuta



Nota. Adaptado

Ingredientes de Uchukuta

[Fotografía], por El Comercio, 2017, El comercio

(<https://www.elcomercio.com/actualidad/precios-insumos-fanesca-subieron-ecuador.html>).

Uchukuta
(Semana Santa)
Plato Fuerte Preparación a base de granos tierno contiene un pedazo de cuy asado.

\$6.40

- Menú degustación

Tabla

19

Menú degustación 5 provincias Hostería Astro 556

Chigüiles

Plato de la provincia de Bolívar se la conoce como Chigüiles por su forma de envolver a la masa de maíz, se asemeja a la forma de envolver a los bebés.

Figura 48

Ejemplo de un menú degustación



\$1.50

Nota. Adaptado ejemplo de un menú degustación [Fotografía], por ABC Galicia, 2015, ABC Galicia (https://www.abc.es/local-galicia/20150327/abci-degustacion-201503241249_9.html?ref=https:%2F%2Fwww.google.com%2F).

Bonitísima

Plato de la provincia de Chimborazo tortillas a base de maíz se utiliza piedra laja para asar.

Figura 49

Cascaritas



Cascaritas

Plato de la provincia de Cañar contiene cuero chanco asado y dorado con mote, llapingacho.

Nota. Adaptado

Cascaritas [Fotografía], por Los Juanes, 2021, losjuanesrestaurante(<https://www.losjuanesrestaurante.com/producto/combinado-completo/>).

Figura 50

Mote sucio

Plato de la provincia de Azuay recibe su nombre por el aspecto que tiene es la mezcla de mote con mapahuirá.



Mote sucio

Nota. Adaptado *Mote sucio* [Fotografía], por Recetas123.net, sf, Recetas123.net (<https://recetas123.net/platos-fuertes/mote-sucio/>)

Figura 51

Sango

Plato de la provincia de Loja preparación a base de harina de maíz.



Sango de maíz

Nota. Adaptado *Sango* [Fotografía], por el_blog_de_tati, 2019, quehacerenmanabiec (<https://www.instagram.com/p/BtMUVkiA6Oi/>)

Figura 52

Modelo del menú Astro 556

ASTRO 556
"COCINA CON IDENTIDAD"

MENÚ

ENTRADA

\$2.30 CATZOS CON TOSTADO
\$1.50 MOTE CON CHICHARRÓN
\$2.00 MASHUA CON SALSA DE QUESO
ACOMPAÑADO CON HABAS

PLATO FUERTE

\$13.00 CONEJO A LA PACHAMANCA
\$3.45 GALLINA DE CAMPO AL HORNO
\$15.75 KUYI

POSTRE

\$0.68 SAMBITO CON NARANJA
\$0.76 HELADO DE LA CASA
\$0.81 ALMÍBAR DE TOMATE

BEBIDA

\$0.55 CHICHA DE JORA
\$0.55 MOROCHO QUEBRADO CON LECHE
\$1.00 GUARANGO

3.3. Ingeniería del proyecto

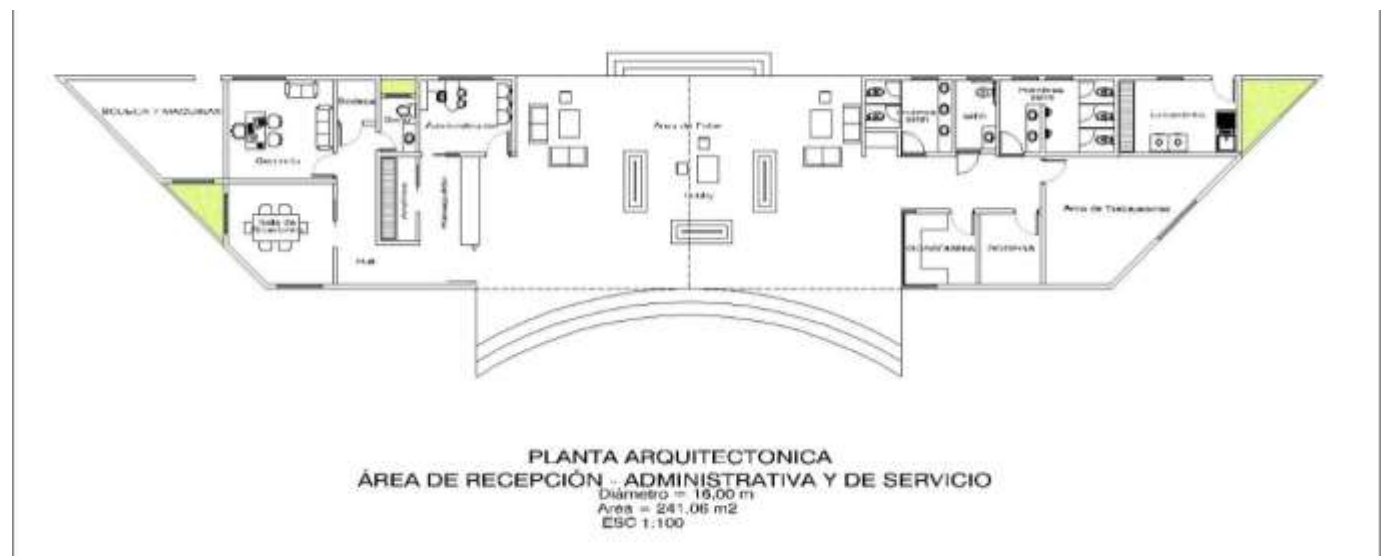
3.3.1. Distribución de la planta

La planta de la hostería "Astro 556" se encuentra distribuida en las siguientes áreas:

- a) Recepción y administración: 241.06 gm2 de superficie.

Figura 53

Área de recepción y administración de la hostería Astro 556

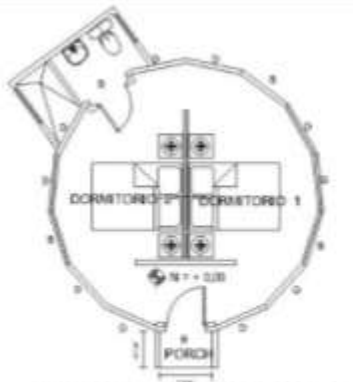


Nota. Diseño planimétrico realizado por el Arq. Diego Loza.

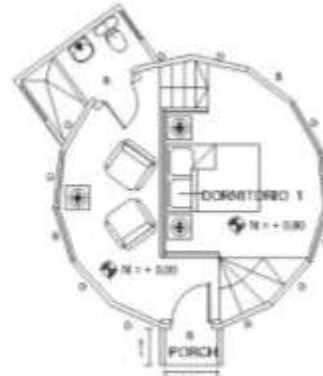
- b) Habitaciones geodomas:
- Domo Qui: 29.91 m²
 - Domo Astro suite: 29.91 m²
 - Domo Cocha: 29.91 m²
 - Domo Cochasquí: 43.68 m²
 - Domo Quito Cara: 64.77 m²

Figura 54

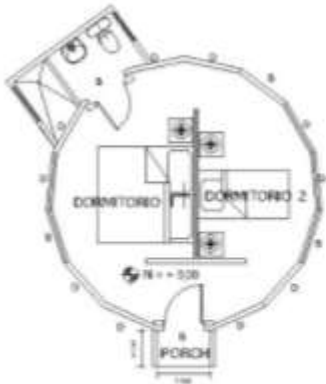
Área de habitaciones geodomas de la hostería Astro 556



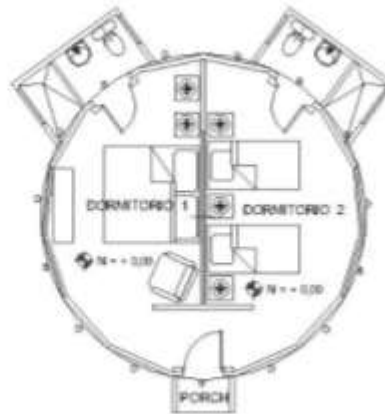
**PLANTA ARQUITECTONICA
DOMO - QUI**
Diámetro = 6,00 m
Área = 29,91 m²
ESC 1:100



**PLANTA ARQUITECTONICA
DOMO - ASTRO SUITE**
Diámetro = 6,00 m
Área = 29,91 m²
ESC 1:100



**PLANTA ARQUITECTONICA
DOMO - COCHA**
Diámetro = 6,00 m
Área = 29,91 m²
ESC 1:100

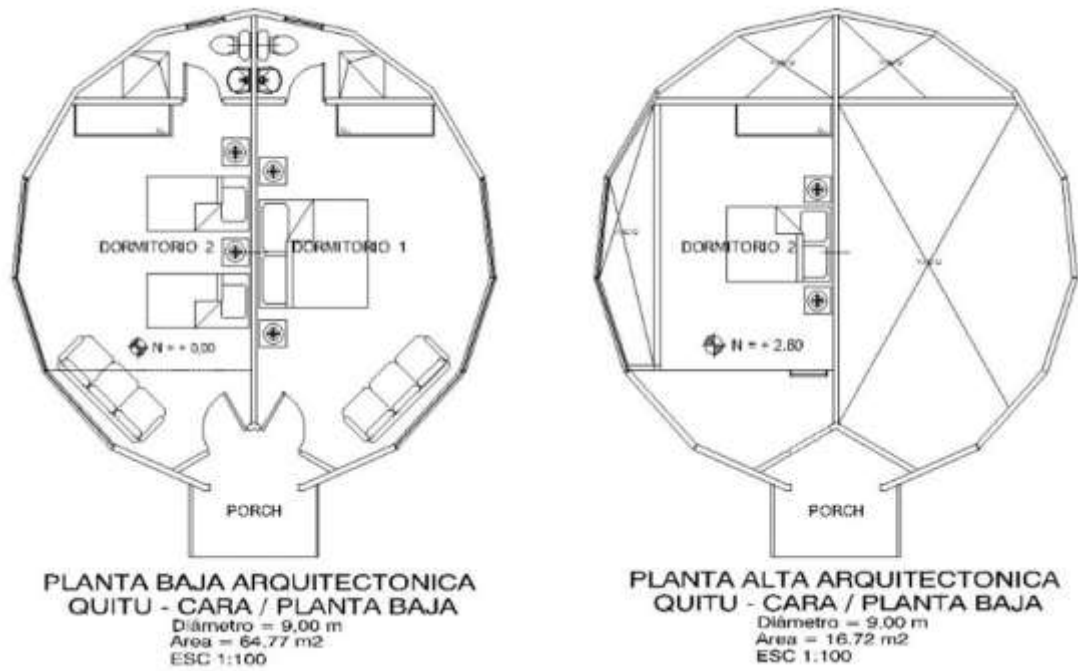


**PLANTA ARQUITECTONICA
DOMO - COCHASQUI**
Diámetro = 6,80 m
Área = 43,68 m²
ESC 1:100

Nota. Diseño planimétrico realizado por el Arq. Diego Loza.

Figura 55

Habitación Qitu Cara de la hostería Astro 556

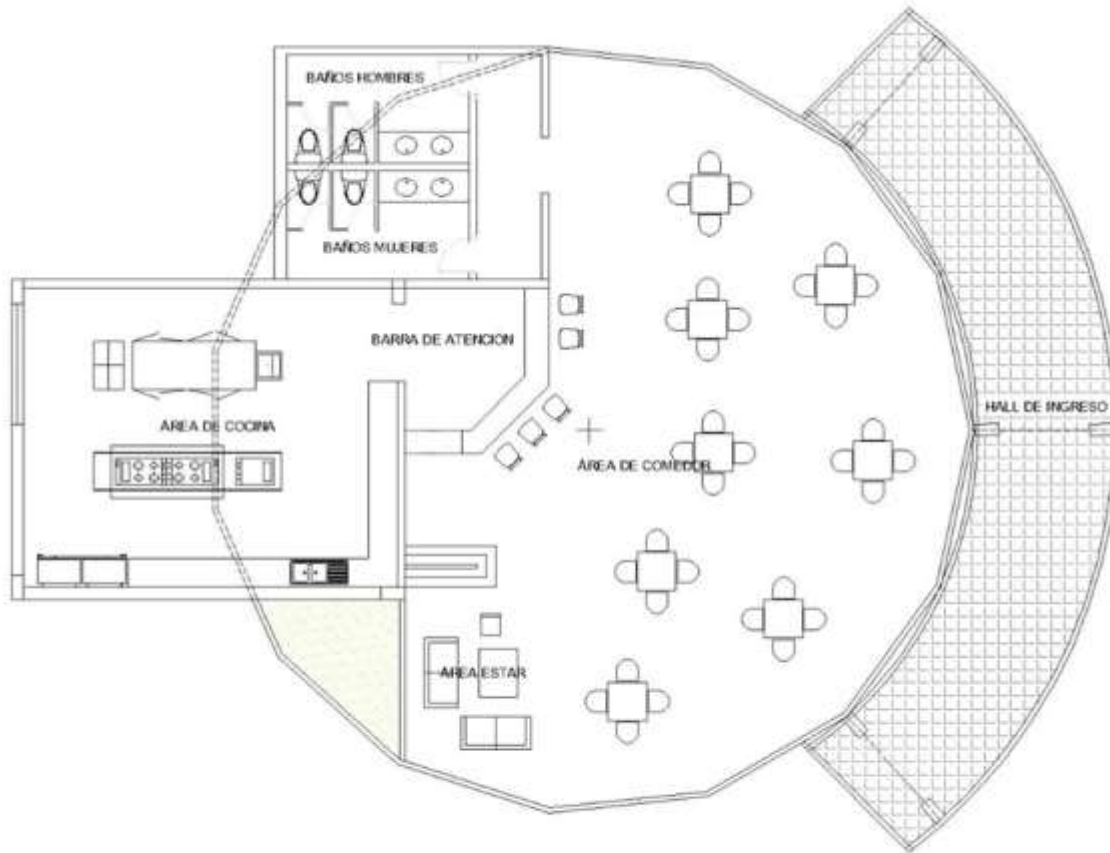


Nota. Diseño planimétrico realizado por el Arq. Diego Loza.

c) Restaurante: 241.06 m². Capacidad para 32 personas

Figura 56

Domo restaurante de la hostería Astro 556



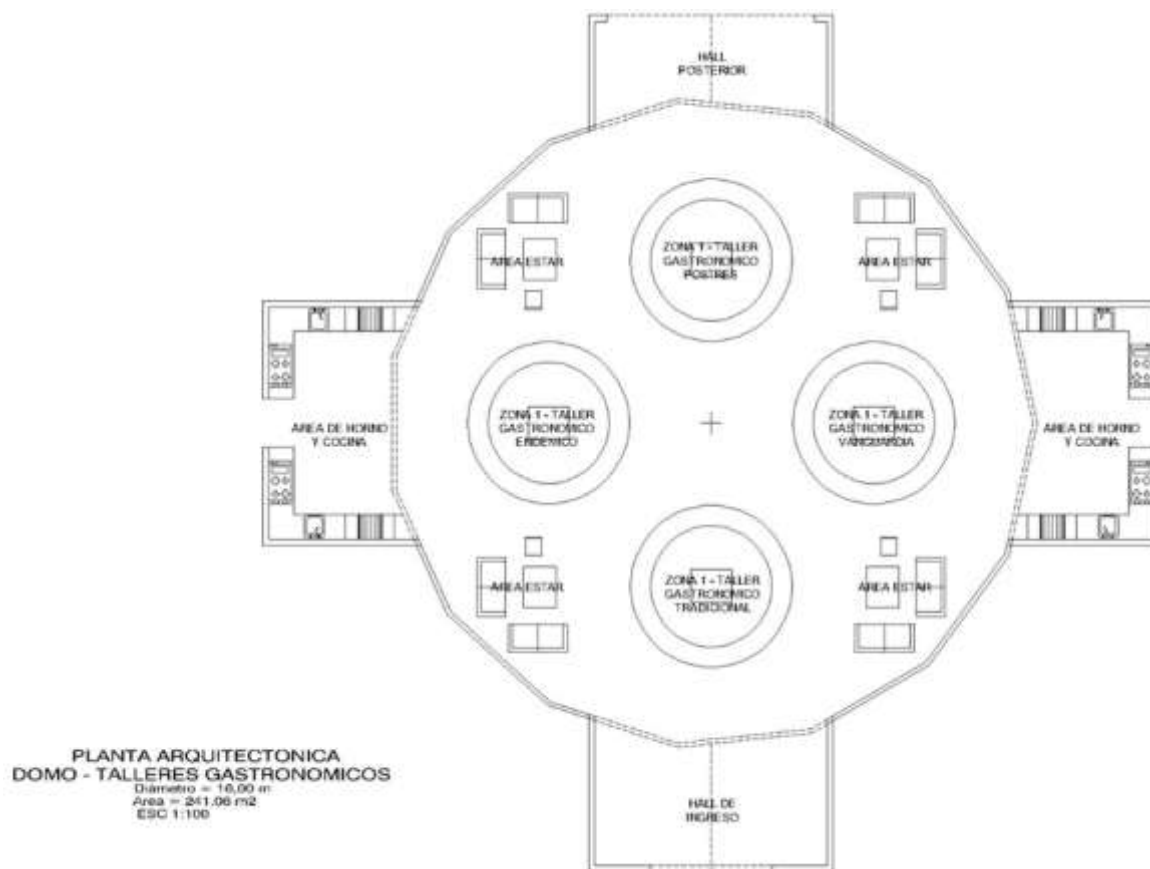
**PLANTA ARQUITECTONICA
DOMO - RESTAURANTE**
Diámetro = 16,00 m
Área = 241,06 m²
ESC 1:100

Nota. Diseño planimétrico realizado por el Arq. Diego Loza.

d) Talleres gastronómicos: 241.06 m²

Figura 57

Domo para talleres gastronómicos de la hostería Astro 556

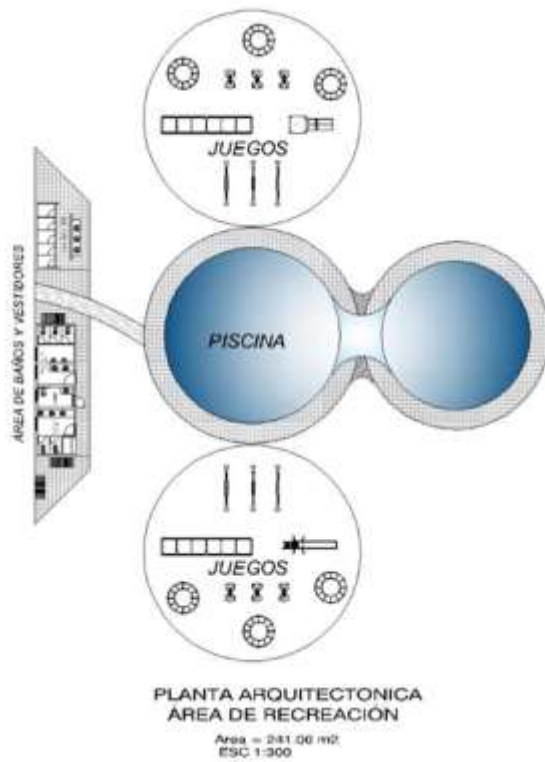


Nota. Diseño planimétrico realizado por el Arq. Diego Loza.

e) Área de recreación: 241.06 m². Piscina, juegos infantiles y área de baños y vestidores.

Figura 58

Área de recreación de la hostería Astro 556

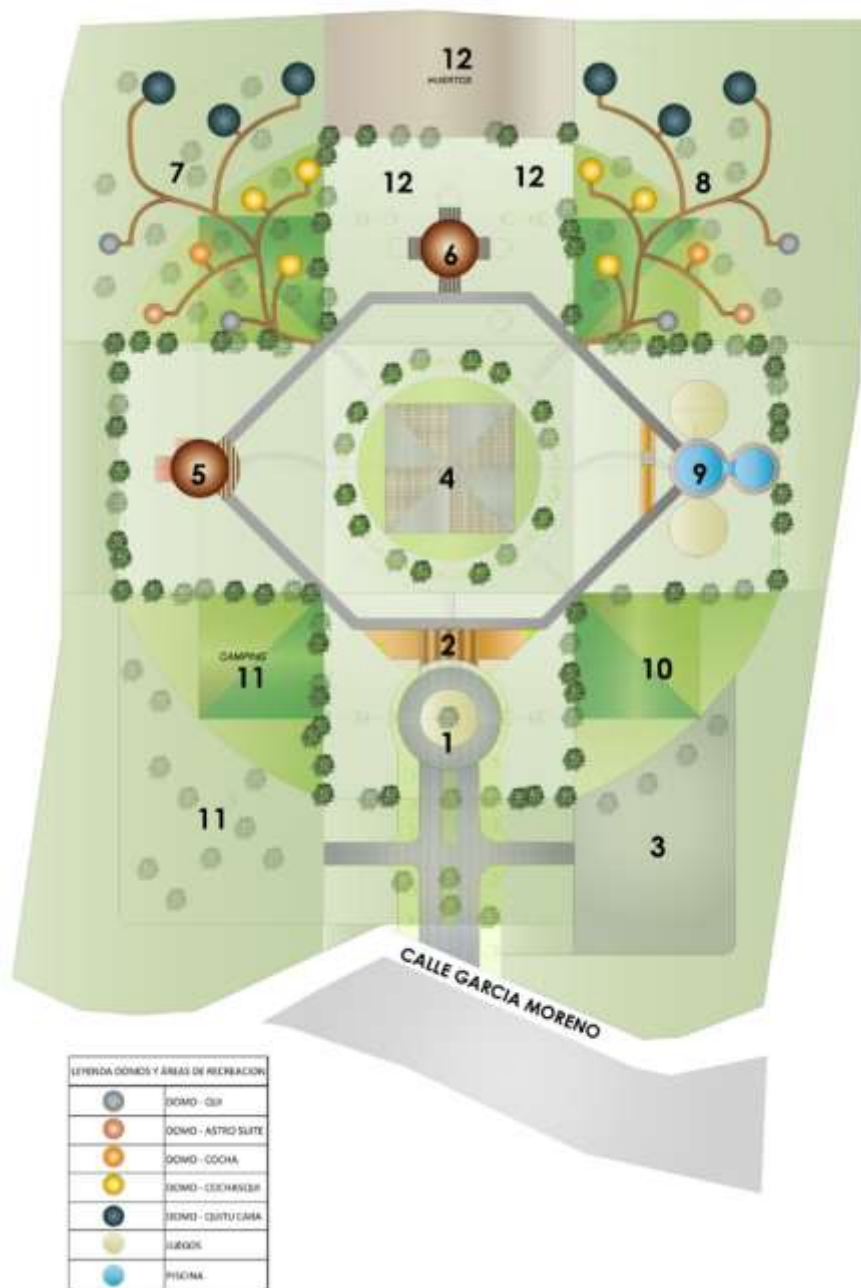


Nota. Diseño realizado por el Arq. Diego Loza.

3.3.2. Diseño planimétrico de la planta

Figura 59

Diseño planimétrico Hostería "Astro 556"



Nota. Diseño planimétrico realizado por el Arq. Diego Loza.

Tabla 20*Distribución Hostería Astro 556*

Espacios	
#	Zona
1	Zona de ingreso y circulación - jardinerías
2	Área de recepción - administración y servicio
3	Área de parqueadero
4	Plaza principal multiusos
5	Restaurante
6	Talleres gastronómicos
7	Zona de habitaciones
8	Zona proyección a expansión de habitaciones
9	Zona de recreación
10	Zona de picnic
11	Zona de camping

3.3.3. Requerimientos por áreas

A continuación, se especifica de forma detallada los requerimientos para el funcionamiento de cada una de las áreas que comprende la hostería “Astro 556”.

Tabla 21*Requerimiento maquinaria y equipo para Hostería Aastro 556*

Maquinaria y equipo		
Área	Detalle	Cantidad
Restaurante	Cocina industrial a gas (incluye freidora y plancha)	1
	Cocina 6 hornillas	1
	Horno mixto	1
	Extractor de olores	2

	Self cooking	1
	Congelador rápido	1
	Nevera	2
	Cafetera 1 grupo	1
	Licuada	3
	Batidora industrial	2
	Cafetera	1
	Deshidratador de alimentos	1
	Exhibidor refrigerado 7	3
	Exprimidor de jugo	1
	Microondas	2
	Extractor de jugos	1
	Procesador de alimentos	1
	Cilindro de gas industrial y válvula	4
Habitaciones	Secadora industrial	2
	Lavadora industrial	2
	Aspiradora	2
	Planchador industrial	2
Zona húmeda	Calentador solar	1
	Cilindro de gas industrial y válvula	2
	Bomba de fumigar kortitech 4 tiempos	2
Áreas verdes	Rastrillo azadón	2
	Carretilla metálica	1
	Pala multifunción pegable	2

Tabla 22*Requerimiento equipo y mobiliario para Hostería Astro 556*

Equipo y mobiliario		
Área	Detalle	Cantidad
Restaurante	Juego comedor eames para 4 personas	5
	Alacena	2
	Recibidor	1
	Sillas	10
	Basureros reciclaje 53 litros	1
Habitaciones	Camas de 3 plazas	4
	Cama de 2 plaza	3
	Cama de 1 plaza	5
	Velador	12
	Lamparás de noche	12
	Basureros	5
	Secadora de cabello base de pared	5
Zona húmeda	Silla bronceadora	5
	Parasol	4
	Silla plástica	8
	Basureros reciclaje 53 litros	1
Recepción	Recibidor	1
	Sala de espera	1
	Puffs	3
	Silla ejecutiva	1
Área administrativa	Escritorio	21
	Silla ejecutiva	1
	Archivador	1
	Sillas de espera	2

Tabla 23*Requerimiento equipo de oficina para Hostería Astro 556*

Equipos de oficina		
Área	Detalle	Cantidad
Restaurante	Teléfono inalámbrico	1
	Televisor lg smart 4k	1
	Mini componente lg cj48	1
	Sistema facturación caja máquina registradora computarizada	1
Habitaciones	Teléfono	5
Administrativa / recepción	Sistema facturación caja máquina registradora computarizada	1
	Mini componente LG cj44	1
	Calculadora	1
	Radio de frecuencia motorola	2
	Teléfono inalámbrico Panasonic	1

Tabla 24*Requerimiento equipos de computación para Hostería Astro 556*

Equipos de computación		
Áreas	Detalle	Cantidad
Administración, recepción, restaurante	Computadora hp 24 pulg touch	3
	Impresora	3
	Micrófono	1
	Impresora matricial Epson tm-u220d-	2

Tabla 25*Requerimiento menaje y lencería para Hostería Astro 556*

Menaje y lencería		
Área	Detalle	Cantidad
Restaurante	Vajilla porcelana (12 piezas, 3 platos hondos, 3 planos, 3 platillos y 3 tazas)	6
	Vasos 24 piezas	3
	Cucharas grandes (docena)	5
	Chucharas pequeñas (docena)	5
	Cucharillas (docena)	5
	Juego de cubiertos tramontina 53 piezas acero	3
	Azucarera de porcelana	6
	Salero/pimentero	6
	Sartén 3 piezas antiadherente	3
	Rallador de tambor	2
	Olla a presión UMCO	3
	Juego de ollas acero quirúrgico	1
	Ollas grandes/medianas	6
	Paila de bronce	2
	Coladores malla	3
	Cucharones 4 piezas	2
	Cuchillo tramontina	15
	Espátula para plancha	2
	Jarras	15
	Tablas de teflón para picar y majar	4
Ablandador carnes 45 cuchillas	1	
Abrelatas mesa acero	1	

	Afilador manual	1
	Bandeja antiadherente 250°	2
	Bandeja de acero	5
	Bowl de acero	10
	Canastilla para freidora	2
	Brocha sili	4
	Chaira	1
	Coche 3 empaños	1
	Contenedor plástico 8 piezas	2
	Cuchara decorativa	1
	Cucharas medidoras 4 piezas	1
	Bandeja cambro	12
	Cazuela de barro 4 piezas	5.7
	Servilletas de tela cuadradas	1.17
	Vasos de barro 24 piezas	40.13
	Colchón 3 plazas	4
	Colchón 2 plazas	3
	Colchón 1 plaza	5
	Protector colchón 3 plazas	8
	Protector colchón 2 plazas	6
Habitaciones	Protector colchón 1 plaza	10
	Almohadas	34
	Sábanas 3 plazas (juegos)	5
	Sábanas 2 plazas (juegos)	5
	Sábanas 1 plazas (juegos)	5
	Cobertores de camas	24
	Toallas de baño 3 piezas	15

Fijación de precios

- Precio hospedaje

El precio de hospedaje se ha determinado a través del estudio de mercado, es decir, de los resultados de la encuesta, específicamente de la pregunta 21 que indagó la percepción de precios de los servicios de hospedaje, incluido alimentación (desayuno).

El resultado mayormente aceptado está entre \$25 a \$50 dólares y, se tomará en cuenta el precio mínimo del rango, el 10% de servicios y el 12% de IVA.

Tabla 26

Precio por persona servicio de alojamiento en la Hostería Astro 556

Alojamiento incluye desayuno continental	19,50
Impuestos 22%	
IVA 12%	5,50
Servicios 10%	
Total	\$25,00

Por lo tanto, el precio por persona del servicio de alojamiento, incluido desayuno e impuestos es de \$25,00.

- Precio alimentación

El precio de la alimentación se ha determinado a través del costo total de la materia prima en cada plato de los menús establecidos, además, se agregó el 12% de IVA y el 33% de servicios y utilidad. Por lo tanto, se toma en cuenta el 45% de los costos para establecer el precio correspondiente.

Tabla 27*Materia prima para Hostería Astro 556*

Materia prima				
	Descripción	Costo unitario	Iva 12% + servicios y utilidad 33%	Precio
45%				
Menú general				
Entrante	Catzos con tostado	1.58	0.71	2.30
Entrante	Mote con chicharrón	1.02	0.46	1.48
Entrante	Mashua con salsa de queso acompañado con habas	1.35	0.61	1.96
Plato fuerte	Conejo a la pachamanca con dos salsas	8.97	4.03	13.00
Plato fuerte	Gallina de campo en horno de barro	2.374	1.07	3.44
Plato fuerte	Cuy asado crocante	10.86	4.89	15.75
Postre	Torta de sambo mojado con mermelada de naranja	0.28	0.12	0.40
Postre	Helado de aguacate cremoso	0.47	0.21	0.68
Postre	Helado de chirimoya	0.53	0.24	0.76
Postre	Tomate de árbol en almíbar con crema	0.56	0.25	0.81

de queso				
Bebida	Morocho de dulce	0.38	0.17	0.55
Bebida	Chicha de jora	0.36	0.16	0.52
Menú por festividad				
Plato fuerte	Uchukuta	4.40	1.98	6.37
Postre	Colada morada	0.85	0.38	1.23
Menú de degustación				
Chigüiles				
Bonitísima				
	Cascaritas	1.01	0.45	1.46
Mote sucio				
Sango de maíz				

Nota. El precio de la alimentación se ha determinado a través del costo total de la materia prima en cada plato de los menús establecidos, además, se agregó el 12% de IVA y el 33% de servicios y utilidad.

3.4. Inversiones y capital de trabajo

En este apartado se detalla el costo de capital de trabajo que demanda el proyecto, constituidos por los insumos o materias primas, remuneraciones, servicios básicos, permisos requeridos para el funcionamiento y gastos en publicidad.

3.4.1. Obra civil necesaria

Para obtener el costo de la infraestructura e instalaciones del proyecto se realizó una cotización al arquitecto Diego Loza, propietario de la empresa "Idearq_Studio " empresa que tiene más de 2 años de experiencia en el mercado.

Tabla 28

Precio por persona del servicio de alojamiento en la Hostería

Construcción y adecuación						120787.19
Zona	Sub zona	Unidad	Precio unitario (\$)	Cantidad (m2)	Total	
Zona de ingreso y circulación – jardinerías	*vía de ingreso	M2	5	1259.94	6299.7	
	*vías internas					
	*senderos					
	*jardinerías					
Área de recepción - administración y servicio	*lobby	M2	25	102.83	2570.75	
	* estar					
	*recepción					
	* administración					
	*sala de reuniones					
	* gerencia					
	*bloque de baños					
	*guardianía					
	* bodega					
	* área de lockers					
*lavandería						
Área de parqueadero	* estacionamiento	M2	1	2514.24	2514.24	
Plaza principal multiusos	*áreas verdes	M2	20	3621.5	72430	
	*zonas de estar					
	*áreas de contemplación y					

	recreación pasiva *plazoleta eventos				
Restaurante	*hall de ingreso *cocina *zona de mesas *baños	M2	25	241.06	6026.5
Talleres gastronómicos	*taller g.endemico *taller g. Postres *taller g.tradicional *taller g. Vanguardia *área de horno y cocina *hall de ingreso	M2	25	277.96	6949
Zona de habitaciones	*2 domo - qui *1 domo - astro suite *1 domo - cocha *3 domo - cochasqui *3domo - quitu cara	M2	25	277.96	6949

Zona proyección a expansión de habitaciones	*2 domo - qui				
	*1 domo - astro suite *1				
	domo - cocha	M2	50	277.96	13898
	*3 domo - cochasqui				
	*3domo - quitu cara				
Zona de recreación	*área de piscina				
	*área de juegos				
	*área de baterias sanitarias	Global	700	1	700
	*área de vestidores				
	*áreas verdes				
Zona de picnic	*áreas verdes				
	*área de recreación pasiva	M2	5	195	975
	*área de picnic				
Zona de camping	*áreas verdes				
	*área de recreación pasiva	M2	5	295	1475
	*área de camping				

Nota. Para obtener el costo de la infraestructura e instalaciones del proyecto se realizó una cotización al arquitecto Diego Loza.

3.4.2. Maquinaria y equipos

Tabla 29

Maquinaria y equipo para Hostería Astro 556

Maquinaria y equipo					65153.76
Área	Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total	
Restaurante	Cocina industrial a gas (incluye freidora y plancha)	1	22224	22224	
	Cocina 6 hornillas	1	5524	5524	
	Horno mixto	1	1250	1250	
	Extractor de olores	2	31	62	
	Self cooking	1	2350	2350	
	Congelador rápido	1	1208	1208	
	Nevera	2	1747	3494	
	Cafetera 1 grupo	1	566	566	
	Licuada	3	138	414	
	Batidora industrial	2	231	462	
	Cafetera	1	215	215	
	Deshidratador de alimentos	1	248	248	

	Exhibidor refrigerado 7	3	2272	6816
	Exprimidor de jugo	1	248	248
	Microondas	2	114	228
	Extractor de jugos	1	126	126
	Procesador de alimentos	1	362	362
	Cilindro de gas industrial y válvula	4	250	1000
	Subtotal		39104	46797
	Iva 12%		4692.48	5615.64
	Total área restaurante		43796.48	52412.64
Habitaciones	Secadora industrial	1	3900	3900
	Lavadora industrial	1	4975	4975
	Aspiradora	2	169	338
	Planchador industrial	1	210	210
	Subtotal		9254	9423
	Iva 12%		1110.48	1130.76
	Total área habitaciones		10364.48	10553.76
Zona húmeda	Calentador solar	1	1200	1200

	Cilindro de gas industrial y válvula	2	250	500
	Subtotal		1450	1700
	Iva 12%		174	204
	Total área zona húmeda		1624	1904
Áreas verdes	Bomba de fumigar kortitech 4 tiempos	1	198	198
	Rastrillo azadon	2	3.5	7
	Carretilla metálica	1	35	35
	Pala multifunción pegable	2	6.5	13
	Subtotal		243	253
	Iva 12%		29.16	30.36
	Total áreas verdes		272.16	283.36

Tabla 30*Equipos de computación para Hostería Astro 556*

Equipos de computación				2710.4
Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total	
Computadora				
hp 24 pulg touch	2	960	1920	
Impresora	1	230	230	
Micrófono	1	20	20	
Impresora matricial				
Epson tm-u220d-	1	250	250	
Subtotal		1460	2420	
Iva 12%		175.2	290.4	

Tabla 31*Equipo y mobiliario para Hostería Astro 556*

Equipo y mobiliario					8652
Área	Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total	
Restaurante	Juego comedor	5	231	1155	
	eames para 4 personas				

	Alacena	2	200	400
	Recibidor	1	250	250
	Sillas	10	34	340
	Basureros reciclaje 53 litros	1	22	22
Habitaciones	Camas de 3 plazas	4	214	856
	Cama de 2 plaza	3	187	561
	Cama de 1 plaza	5	153	765
	Velador	12	34	408
	Lamparás de noche	10	18	180
	Basureros	5	14	70
	Secadora de cabello base de pared	5	59	295
	Silla bronceadora	3	112	336
Zona húmeda	Parasol	4	185	740
	Silla plástica	8	7	56
	Basureros reciclaje 53 litros	1	22	22
	Recibidor	1	250	250
Recepción	Sala de espera	1	120	120
	Puffs	3	6	18

	Silla ejecutiva	1	74	74
	Escritorio	5	120	600
Área administrativa	Silla ejecutiva	1	74	74
	Archivador	1	65	65
	Sillas de espera	2	34	68
	Subtotal		2485	7725
	Iva 12%		298.2	927

Tabla 32

Equipos de oficina para Hostería Astro 556

Equipos de oficina				4633.44
Área	Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total
	Teléfono inalámbrico	1	49	49
	Televisor LG smart 4k	1	750	750
Restaurante	Mini componente LG cj48	1	494	494
	Sistema facturación caja máquina registradora computarizada	1	1139	1139
Habitaciones	Teléfono	5	34	170

Administrativa / recepción	Sistema facturación caja máquina registradora computarizada	1	1139	1139
	Mini componente LG cj44	1	184	184
	Calculadora	1	5	5
	Radio de frecuencia motorola	2	79	158
	Teléfono inalámbrico Panasonic	1	49	49
	Subtotal		3922	4137
	Iva 12%		470.64	496.44

Tabla 33

Menaje y lencería para Hostería Astro 556

Menaje y lencería			7304.54	
Área	Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Restaurante	Vajilla porcelana (12 piezas, 3 platos hondos, 3 planos, 3 platillos y 3 tazas)	6	24	144
	Vasos 24 piezas	3	52	156

Cucharas grandes (docena)	5	0.72	3.6
Chucharas pequeñas (docena)	5	0.63	3.15
Cucharillas (docena)	5	0.48	2.4
Juego de cubiertos tramontina 53 piezas acero	3	45	135
Azucarera de porcelana	6	7.35	44.1
Salero/pimentero	6	2.57	15.42
Sartén 3 piezas antiadherente	3	20	60
Rallador de tambor	2	15.7	31.4
Olla a presión umco	2	43	86
Juego de ollas acero quirúrjigo	1	190	190
Ollas grandes/medianas	4	14.32	57.28
Paila de bronce	1	179	179
Coladores malla	3	6	18
Cucharones 4 piezas	2	4.78	9.56
Cuchillo tramontina	10	22	220
Espátula para plancha	2	1.21	2.42
Jarras	15	2.89	43.35
Tablas de teflón para picar y majar	4	10	40

	Ablandador carnes 45 cuchillas	1	30	30
	Abrelatas mesa acero	1	15	15
	Afilador manual	1	15	15
	Bandeja antiadherente 250°	2	9	18
	Bandeja de acero	5	5	25
	Bowl de acero	10	4.5	45
	Canastilla para freidora	2	14	28
	Brocha sili	4	2	8
	Chaira	1	7	7
	Coche 3 empaños	1	405	405
	Contenedor plástico 8 piezas	2	7	14
	Cuchara decorativa	1	5	5
	Cucharas medidoras 4 piezas	1	3	3
	Bandeja cambro	10	5	50
	Cazuela de barro 4 piezas	5.7	10	57
	Servilletas de tela cuadradas	1.17	45	52.65
	Vasos de barro 24 piezas	40	2	80
Habitaciones	Colchón 3 plazas	4	203.08	812.32
	Colchón 2 plazas	3	184.13	552.39
	Colchón 1 plaza	5	179.17	895.85
	Protector colchón 3 plazas	8	26.13	209.04

Protector colchón 2 plazas	6	22.13	132.78
Protector colchón 1 plaza	10	21.13	211.3
Almohadas	34	12.25	416.5
Sábanas 3 plazas (juegos)	5	13	65
Sábanas 2 plazas (juegos)	5	12.5	62.5
Sábanas 1 plazas (juegos)	5	12.5	62.5
Cobertores de camas	24	30.15	723.6
Toallas de baño 3 piezas	15	5.32	79.8
Subtotal		1946.64	6521.91
Iva 12%		233.60	782.63

3.4.3. Capital de trabajo

Tabla 34

Contrato de trabajadores para Hostería Astro 556

Sueldos		
Cargo	Cantidad	Sueldo por persona
Gerente general	1	400
Recepcionista	1	400
Camarista	1	400
Chef de cocina	1	400
Mesero	1	400
Total		2000

Tabla 35*Servicios básicos para Hostería Astro 556*

Servicios básicos	
Detalle	Valor mensual
Agua	80
Luz	200
Gas	250
Teléfono	30
Internet empresarial	80
Tv cable empresarial	50
Subtotal sin iva	560
Subtotal con iva (tv cable, internet)	130
Iva 12%	15.6
Total	2116.8

Tabla 36*Insumos para Hostería Astro 556*

Detalle	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
		6 meses		
Dispensador papel	Unidad	2	10	20
Dispensador jabón líquido 500ml	Unidad	4	8	32
Recarga de jabón 500ml	Unidad	4	3.5	14
Papel industrial	Unidad	10	2.25	22.5
Cloro líquido	Caneca	2	14	28
Ambiental	Caneca	2	22	44

Limpia vidrios	Galón	3	6	18
Guantes látex/nitrilo	Caja x 50	3	11.5	34.5
Guantes lavaplatos	Unidad	15	1.21	18.15
Recogedor de basura	Unidad	4	2.5	10
Escoba	Unidad	4	1.2	4.8
Trapeador industrial	Unidad	4	2.5	10
Coches trapeadores	Unidad	4	102	408
Rollo de fundas para basura (10 u)	Paquete	10	1.5	15
Lava vajillas grande 1000 g	Unidad	3	4.8	14.4
Desengrasante	Caneca	2	25	50
Limpiones de cocina (6 unidades)	Paquete	5	2	10
Esjonja lava platos	Unidad	20	0.27	5.4
Amenities (shampoo)	Unidad	200	0.22	44
Amenities (condicionador)	Unidad	200	0.22	44
Amenities (jabón de manos)	Unidad	200	0.17	34
Papel higiénico	Unidad	200	0.15	30
Detergente	15 kilos	6	32	192
Blanqueador	Caneca	3	24	72
Suavizante	Caneca	1	31	31

Jabón de ropa	Cajax72	1	22	22
Vinagre	Galón	2	5	10
Cera líquida	Galón	2	12	24
Esponja limpiadora para baños	Unidad	5	1.5	7.5
Sulfato de cobre	25 kilos	1	25	25
Floculante	1 lt	2	15	30
Subtotal			388.49	1324.25
Iva (12%)			46.62	158.91
Total			435.1088	1483.16

Tabla 37

Suministros de oficina de Hostería Astro 556

Suministros de oficina		1 sólo pago	177.55	
Descripción	Unidad	6 meses	Costo unitario	Costo total
Resma papel bond	Resma	3	4.25	12.75
Esferos	Caja	3	5.75	17.25
Carpeta archivador	Unidad	4	1	4
Perforadora	Unidad	2	1.96	3.92
Grapadora	Unidad	2	2.18	4.36
Tóner de impresión	Tóner	2	30	60
Lápiz	Caja	3	2.2	6.6
Grapas	Caja	3	1.25	3.75
Clips	Caja	3	2.3	6.9
Facturas	Libretín 100	3	12	36
Recibos	Libretín	3	1	3
Subtotal				158.53

Iva (12%)	19.02
------------------	-------

Tabla 38

Gastos marketing para Hostería Astro 556

Gastos de marketing		1 sólo pago	
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio anual total
Plan social media:	12	100	1200
Letrero	1	250	250
Gigantografía con estructura	2	300	600
Hojas volantes (trípticos, dípticos) millar	3	45	135
Subtotal		695	2185
Iva (12%)		83.4	262.2
Total		778.4	2447.2

Tabla 39

Trámites constitución para Hostería Astro 556

Permisos de funcionamiento	
Descripción	Valor total
Licencia de funcionamiento	50
Inscripción registro mercantil	25

Registro ministerio de turismo	250
Patente municipal	385
Trámite de senadi	208
Permiso de funcionamiento de bomberos	10
Total	928

Tabla 40

Menú general para Hostería Astro 556

Entrante	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
Catzos con tostado										
Catzos	238g	16	Unidad	50	Gr.	5.0	Kg	0.024	1.20	120.12
Maíz tostado		45	Unidad	125	Gr.	12.5	Kg	0.002	0.19	18.75
Manteca de cerdo		2	Cuchara	30	Gr.	3.0	Kg	0.006	0.17	16.50
Sal		0.5	Cuchara	3	Gr.	0.3	Kg	0.002	0.00	0.38
Cebolla larga		0.5	Unidad	30	Gr.	3.0	Kg	0.001	0.03	2.70
Total					238	Gr.	23.75	Kg	0.033	1.58
Mote con chicharrón										
Mote	385g	125	Gramos	125	Gr.	12.5	Kg	0.002	0.19	18.75

Chicharrón de cerdo	125	Gramos	125	Gr.	12.5	Kg	0.005	0.66	66.25
Tomate riñón	1	Pequeño	40	Gr.	4.0	Kg	0.002	0.06	6.00
Limón	1	Unidad	60	Gr.	6.0	Kg	0.001	0.06	6.00
Cebolla paiteña	0.5	Unidad	30	Gr.	3.0	Kg	0.002	0.05	4.50
Cilantro	5	Gramos	5.0	Gr.	0.5	Kg	0.0005	0.00	0.25
Total			385	Gr.	38.5	Kg	0.011	1.02	101.8

Entrante	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
-----------------	----------------------	--------------------	---------------	-----------------	--------------	------------------------	--------------	--------------------	------------------	----------------------------

Mashua con salsa de queso acompañado con habas

Mashua	272.5g	4	Unidades	100	Gr.	10	Kg	0.00	0.20	20
Queso		50	Gramos	50	Gr.	5	Kg	0.02	0.75	75
Habas		70	Gramos	70	Gr.	7	Kg	0.003	0.18	17.5
Sal		0.5	Cuchara	3	Gr.	0.25	Kg	0.002	0.00	0.375
Crema de leche		50	Gramos	50	Gr.	5	ML	0.005	0.23	22.5
Total					272.5	Gr.	27.25	Kg	0.03	1.35

Plato fuerte	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantidad	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
---------------------	----------------------	--------------------	---------------	-----------------	--------------	------------------------	--------------	--------------------	------------------	----------------------------

**Conejo a la pachamanca
con dos salsas**

Conejo	613g	0.5	Unidad	250	Gr.	25	Kg	0.030	7.50	750.00
Moras silvestres		50	Gramos	50	Gr.	5	Kg	0.003	0.13	12.50
Crema de leche		50	MI	50	MI	5	Litros	0.005	0.23	22.50
Champiñón		50	Gramos	50	Gr.	5	Kg	0.010	0.50	50.00
Sal		0.5	Cuchara	3	Gr.	0.25	Kg	0.002	0.00	0.38
Orégano		5	Gramos	5	Gr.	0.5	Kg	0.002	0.01	0.75
Papa chaucha		60	Gramos	60.0	Gr.	6	Kg	0.002	0.09	9.00
Oca		60	Gramos	60	Gr.	6	Kg	0.002	0.12	12.00
Mashua		60	Gramos	60	Gr.	6	Kg	0.002	0.12	12.00
Flor comestible (crisantemo)		2	Unidad	25	Gr.	2.5	Kg	0.011	0.28	27.50
Total					613	Gr.	61.25	Kg	0.067	8.97

Plato fuerte	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
Gallina de campo en horno	818g									

de barro										
Gallina (contorno)	1	Unidad	500	Gr.	50	Kg	0.002	1.10	110.00	
Papa chola	1	Unidad	100	Gr.	10	Kg	0.004	0.44	44.00	
Zanahoria blanca	1	Unidad	100	Gr.	10	Kg	0.003	0.25	25.00	
Apio	5	Gramos	5	Gr.	0.5	Kg	0.001	0.01	0.50	
Albahaca	5	Gramos	5	Gr.	0.5	Kg	0.002	0.01	1.11	
Perejil	5	Gramos	5	Gr.	0.5	Kg	0.001	0.01	0.50	
Arvejas	30	Gramos	100	Gr.	10	Kg	0.002	0.22	22.22	
Maní (salsa)	30	Gramos	30	Gr.	3	Kg	0.002	0.07	6.67	
Crema de leche	50	MI	50	MI	5	Lt	0.005	0.23	22.50	
Cebolla perla	0.5	Unidad	30	Gr.	3	Kg	0.002	0.05	4.50	
Sal	0.5	Cuchara dita	3	Gramos	0.25	Kg	0.002	0.00	0.38	
Total			818	Gr	81.75		0.017	2.37	237.38	
Plato fuerte	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
Cuy asado crocante	608g									
Cuy (1/2)		1	Unidad	250	Gr.	25	Kg	0.024	6.00	600.00

Sunfo (salsa)	5	Gramos	25	Gr.	2.5	Kg	0.003	0.07	6.94
Crema de leche	50	MI	50	MI	5	Lt	0.005	0.23	22.50
Cebolla perla	0.5	Unidad	30	Gr.	3	Kg	0.002	0.05	4.50
Orégano	15	Gramos	10	Gr.	1	Kg	0.006	0.06	6.33
Achote	5	Gramos	5	Gr.	0.5	Kg	0.002	0.01	1.11
Papa chaucha	60	Gramos	60.0	Gr.	6	Kg	0.002	0.09	9.00
Ajo	5	Gramos	5	Gr.	0.5	Kg	0.778	3.89	388.89
Sal	0.5	Cuchara dita	3	Gr.	0.25	Kg	0.002	0.00	0.38
Lechuga crespas	20	Gramos	20	Gr.	2	Kg	0.003	0.07	6.67
Camote	200	Gramos	200	Gr.	20	Kg	0.002	0.40	40.00
Total			608	Gr.	60.75		0.827	10.8 6	1086.32

Postres	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
Torta de sambo mojado con mermelada de naranja	183g									
Sambo pequeño		0.05	Unidad	100	Gr.	10	Kg	0.001	0.10	10.00
Queso fresco		0.025	Unidad	12	Gr.	1.2	Kg	0.005	0.06	6.00
Mermelada de naranja		10	Gramos	10	Gr.	1	Kg	0.001	0.01	0.80

Canela en polvo	2	Gramos	2	Gr.	0.2	Kg	0.005	0.01	1.09
Huevos	0.3	Unidades	22	Gr.	2.2	Kg	0.002	0.05	5.08
Mantequilla	2	Gramos	2	Gr.	0.2	Kg	0.002	0.00	0.40
Azúcar	23	Gramos	23	Gr.	2.3	Kg	0.002	0.03	3.45
Leche	12	MI	12	MI	1.2	Litro	0.001	0.01	0.96
Total			183	Gr	18.3		0.019	0.28	27.77

Postres	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
Helado de aguacate cremoso										
Aguacate maduro	218g	0.25	Unidad	82	Gr.	8.2	Kg	0.002	0.19	18.92
Leche		60	MI	60	MI	6	Litro	0.001	0.05	4.80
Yogurt estilo griego		15	MI	15.0	MI	1.5	Litro	0.008	0.11	11.25
Azúcar		10	Gramos	10	Gr.	1	Kilo	0.002	0.02	1.50
Galleta de trigo										
Huevo		0.2	Unidad	13	Gr.	1.3	Kg	0.002	0.03	3
Harina de trigo		28	Gramos	28	Gr.	2.8	Kg	0.002	0.04	4.36
Esencia de vainilla		0.1	Cuchara da	0	Gr.	0.005	Kg	0.050	0.00	0.25

Mantequilla		6	Gramos	6	Gr.	0.6	Kg	0.002	0.01	1.33
Azúcar		2	Gramos	2	Gr.	0.2	Kg	0.001	0.00	0.22
Leche en polvo		2	Gramos	2	Gr.	0.2	Kg	0.005	0.01	1.00
Total				218.1		21.805		0.074	0.46	46.63
Postres	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
Helado de chirimoya cremoso										
Chirimoya	261g	0.25	Unidad	125	Gr.	12.5	Kg	0.002	0.25	25.00
Leche		60	MI	60	MI	6	Litro	0.001	0.05	4.80
Yogurt estilo griego		15	MI	15.0	MI	1.5	Litro	0.008	0.11	11.25
Azúcar		10	Gramos	10	Gr.	1	Kilo	0.002	0.02	1.50
Galleta de trigo										
Huevo		0.2	Unidad	13	Gr.	1.3	Kg	0.002	0.03	3
Harina de trigo		28	Gramos	28	Gr.	2.8	Kg	0.002	0.04	4.36
Esencia de vainilla		0.1	Cuchara da	0	Gr.	0.005	Kg	0.050	0.00	0.25
Mantequilla		6	Gramos	6	Gr.	0.6	Kg	0.002	0.01	1.33
Azúcar		2	Gramos	2	Gr.	0.2	Kg	0.001	0.00	0.22

Leche en polvo		2	Gramos	2	Gr.	0.2	Kg	0.005	0.01	1.00
Total				261.1		26.105		0.074	0.52	52.71

Postres	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
----------------	----------------------	--------------------	---------------	----------------	--------------	------------------------	--------------	--------------------	------------------	----------------------------

Tomate de árbol en almíbar con crema de queso

Tomate de árbol	197g	1	Unidad	90	Gr.	9	Kg	0.002	0.15	15.00
Azúcar		50	Gramos	50	Gr.	5	Kg	0.002	0.08	7.50
Canela		1	Rama	5	Gr.	0.5	Kg	0.006	0.03	2.78
Clavo de olor		1	Unidad	2	Gr.	0.2	Kg	0.003	0.01	0.50
Queso crema		25	Gramos	25	Gr.	2.5	Kg	0.010	0.25	25.00
Azúcar glass		25	Gramos	25	Gr.	2.5	Kg	0.002	0.05	5.00
Total					197		19.7		0.023	0.56

Bebidas	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
----------------	----------------------	--------------------	---------------	----------------	--------------	------------------------	--------------	--------------------	------------------	----------------------------

Morocho de dulce 348.2g

Morocho quebrado	30	Gramos	32.2	Gr.	3.22	Kg	0.002	0.05	4.83
Leche	240	MI	240	MI	24	Litro	0.001	0.19	19.20
Astilla de canela	1	Unidad	3.0	Gr.	0.3	Kg	0.006	0.02	1.67
Azúcar	60	Gramos	60	Gr.	6	Kg	0.002	0.09	9.00
Pasas	11	Gramos	11	Gr.	1.1	Kg	0.002	0.02	2.42
Canela en polvo (decoración)	2	Gramos	2	Gr.	0.2	Kg	0.006	0.01	1.11
Total			348.2		34.82		0.017	0.38	38.23

Bebidas	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Cantid. 100 pax	Unid.	Costo Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
----------------	----------------------	--------------------	---------------	----------------	--------------	------------------------	--------------	--------------------	------------------	----------------------------

Chicha de jora

Harina de jora	391g	40	Gramos	40.0	Gr.	4	Kg	0.003	0.12	12.00
Panela		75	Gramos	75.0	Gr.	7.5	Kg	0.001	0.08	7.50
Pimienta de dulce		3	Unidad	2.0	Gr.	0.2	Kg	0.007	0.01	1.30
Astilla de canela		1	Unidad	3.0	Gr.	0.3	Kg	0.006	0.02	1.67
Ishpingo		1	Unidad	10.0	Gr.	1	Kg	0.004	0.04	4.00
Cascara de piña		20	Gramos	20.0	Gr.	2	Kg	0.001	0.01	1.33
Jugo de Naranja		240	Gramos	240.0	Gr.	24	Kg	0.000	0.08	8.00
Clavo de olor		1	Unidad	0.5	Gr.	0.05	Kg	0.002	0.00	0.10

Total	391	39.05	0.02	0.36	35.90
--------------	------------	--------------	-------------	-------------	--------------

-Menú especial

Tabla 41

Menú especial para Hostería Astro 556

Menú especial	Peso del menú	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Unidad	Cantidad 100 pax	Unidad	Costo Unitario	Costo Total	Costo Total 100 pax
Uchukuta										
Sambo	954.3g	0.05	Unidad	150	Gramos	15	Kg	0.001	0.15	15.0
Zapallo		0.05	Unidad	150	Gramos	15	Kg	0.001	0.15	15.0
Habas		0.1	Libra	45	Gramos	4.5	Kg	0.002	0.10	9.9
Choclo		0.1	Libra	45	Gramos	4.5	Kg	0.002	0.10	9.9
Frejol blanco		0.1	Libra	45	Gramos	4.5	Kg	0.002	0.10	9.9
Arbejas		0.1	Libra	45	Gramos	4.5	Kg	0.002	0.10	9.9
Sal		0.5	Cucharadita	3	Gramos	0.25	Kg	0.002	0.00	0.4
Maní		0.05	Libra	22	Gramos	2.2	Kg	0.002	0.03	3.4
Perejil		3	Gramos	3	Gramos	0.3	Kg	0.001	0.00	0.3
Cilantro		5	Gramos	5	Gramos	0.5	Kg	0.001	0.01	0.5
Pimienta		3	Gramos	3	Gramos	0.3	Kg	0.007	0.02	2.0

Cebolla perla	10	Gramos	10	Gramos	1	Kg	0.001	0.01	1.0
Mantequilla	10	Gramos	10	Gramos	1	Kg	0.001	0.01	1.4
Comino	3	Gramos	3	Gramos	0.3	Kg	0.002	0.01	0.7
Ajo	3	Gramos	3	Gramos	0.3	Kg	0.006	0.02	1.7
Leche	80	MI	80	MI	8	MI	0.001	0.06	6.4
Crema de leche	30	MI	30	MI	3	MI	0.005	0.14	13.5
Queso	25	Gramos	25	Gramos	2.5	Kg	0.005	0.13	12.5
Meloco	0.1	Libra	45	Gramos	4.5	Kg	0.002	0.10	9.9
Chocho	0.1	Libra	45	Gramos	4.5	Kg	0.002	0.10	9.9
Aceite	0.3	MI	0.3	MI	0.03	MI	0.002	0.00	0.0
Maduro	0.25	Unidad	62.5	Gramos	6.25	Kg	0.001	0.06	6.3
Cuy (1/4)	0.25	Unidad	125	Gramos	12.5	Kg	0.024	3.00	300.0
Total			954.3	Gramos	95.43	Kg	0.074	4.40	439.6

Menú especial	Peso del menú	Ingredientes	Unidad	Cantidad	Unidad	Cantidad 100 pax	Unidad	Costo Unitario	Costo Total	Costo
										Total 100 pax
Colada morada	472g									
Harina de maíz negro o morado		25	Gramos	25	Gramos	2.5	Kg	0.006	0.14	13.9

Naranja	1	Unidad	100	Gramos	10	Kg	0.001	0.10	10.0
Mora silvestres	0.1	Libra	45	Gramos	4.5	Kg	0.002	0.10	9.9
Mortiños	0.1	Libra	45	Gramos	4.5	Kg	0.002	0.10	9.9
Fresas	0.05	Libra	22.5	Gramos	2.25	Kg	0.002	0.05	5.0
Piña	0.033	Unidad	16.7	Gramos	1.7	Kg	0.002	0.03	2.8
Astilla de canela	1	Unidad	3.0	Gramos	0.3	Kg	0.003	0.01	0.8
Clavo de olor	1	Unidad	1	Gramos	0.1	Kg	0.002	0.00	0.2
Pimienta de dulce	3	Unidad	2.0	Gramos	0.2	Kg	0.003	0.01	0.5
Anís estrellado	1	Unidad	2	Gramos	0.2	Kg	0.003	0.01	0.5
Cedrón	1	Rama	10	Gramos	1	Kg	0.001	0.01	1.0
Babaco	0.05	Unidad	100	Gramos	10	Kg	0.001	0.10	10.0
Manzana	25	Gramos	25	Gramos	2.5	Kg	0.001	0.03	2.5
Durazno	25	Gramos	25	Gramos	2.5	Kg	0.004	0.11	10.7
Azúcar	50	Gramos	50	Gramos	5	Kg	0.002	0.08	7.5
Total			472.17	Gramos	47.2	Kg	0.033	0.85	85.2

-Menú de degustación

Tabla 42

Menú de degustación para la Hostería Astro 556

Degustación	Peso del menú	Ingrediente	Unidad	Cantid.	Unid.	Canti. 100 pax	Unid.	Cost Unit.	Cost Tot.	Costo Total 100 pax
Chigüiles - Bolívar										
Harina de maíz	310g	11.33	Gr	12	Gramos	1.2	Kg	0.001	0.01	1.44
Huevo		0.07	Unidad	0.07	Unidad	0.007	Unidad	0.150	0.01	1.05
Manteca de cerdo		0.03	Cuchara	0.025	Cucharada	0.0025	Cucharada	0.020	0.00	0.05
Mantequilla		0.03	Cuchara	0.025	Cucharada	0.0025	Cucharada	0.018	0.00	0.04
Queso		12.50	Gr	13	Gramos	1.3	Kg	0.0055	0.07	7.17
Hojas de maíz		0.50	Unidad	0.5	Unidad	0.05	Unidad	0.1	0.05	5.00
Sal C/N		0.01	Cuchara	0.013	Cucharada	0.0013	Cucharada		0.00	0.00
Bonitísima - Chimborazo										

Harina de maíz	24	Gr.	24	Gramos	2.4	Kg	0.001	0.03	2.88
Mantequilla	3	Gr.	3	Gramos	0.3	Kg	0.002	0.00	0.45
Yema de huevo	0.1	Unidad	0.1	Gramos	0.01	L	0.150	0.02	1.50
Sal	C/n		C/n	Gramos		Kg			
Pimienta	C/n		C/n			C/n			
Cascaritas - Cañar									
Pierna de cerdo con cuero	50	Gr.	50	Gramos	5	Kg	0.005	0.27	26.50
Sal	C/n		C/n	Gramos		Kg			0.0
Mote cocido	20	Gr.	20	Gramos	2	Kg	0.002	0.03	3.00
Papa chaucha	20	Gr.	20	Gramos	2	Kg	0.001	0.01 8	1.80
Maíz tostado	10	Gr.	10	Gramos	1	Kg	0.001 5	0.01 5	1.50
Mote sucio - Azuay									
Mote cocido	50	Gr.	50	Gramos	5	Kg	0.002	0.08	7.50
Chicharrón	50	Gr.	50	Gramos	5	Kg	0.004	0.20	20.00
Manteca de cerdo	1	Cucharada	1	Cucharadita	0.1	Cucharadita	0.020	0.02	2.00
Cebolla blanca	5	Gr	5	Gramos	0.5	Kg	0.001	0.00 5	0.50

Pimienta	2	Gr	2	Gramos	0.2	Kg	0.002 2	0.00 4	0.44
Comino	2	Gr	2	Gramos	0.2	Kg	0.002 2	0.00 4	0.44
Ajo molido	2	Gr	2	Gramos	0.2	Kg	0.004	0.00 8	0.80
Cilantro	2	Gr	2	Gramos	0.2	Kg	0.001	0.00 2	0.20
Sango de maíz - Loja									
Harina de maíz	20	Gr	20	Gramos	2	Kg	0.001	0.02	2.40
Huevos	0.4	Unidad	0.4	Unidad	0.04	Unidad	0.150	0.06	6.00
Manteca de cerdo	5	Gr	5	Gramos	0.5	Kg	0.003	0.01	1.25
Cebolla blanca	5	Gr	5	Gramos	0.5	Kg	0.001	0.01	0.50
Queso blanco	10	Gr	10	Gramos	1	Kg	0.006	0.06	5.52
Pasta de achiote	3	Gr	3	Gramos	0.3	Kg	0.004	0.01	1.05
Sal				C/n		C/n			
Total			310	Gramos	31.01		0.66	1.01	100.99

Tabla 43*Resumen materia prima para Hostería Astro 556*

Materia prima			
	Descripción	Costo unitario	Costo total anual (100 pax)
Menú general			
Entrante	Catzos con tostado	1.58	158.4
Entrante	Mote con chicharrón	1.02	101.8
Entrante	Mashua con salsa de queso acompañado con habas	1.35	135.375
Plato fuerte	Conejo a la pachamanca con dos salsas	8.97	896.63
Plato fuerte	Gallina de campo en horno de barro	2.374	237.38
Plato fuerte	Cuy asado crocante	10.86	1086.32
Postre	Torta de sambo mojado con mermelada de naranja	0.28	27.77
Postre	Helado de aguacate cremoso	0.466	46.63
Postre	Helado de chirimoya	0.527	52.71
Postre	Tomate de árbol en almíbar con crema de queso	0.56	55.78
Bebida	Morocho de dulce	0.38	38.23
Bebida	Chicha de jora	0.36	35.90
	Total	28.73	2872.9

Menú por festividad			
Plato fuerte	Uchukuta	4.40	439.6
Postre	Colada morada	0.85	85.2
	Total	5.25	524.7
Menú de degustación			
	Chigüiles		
	Bonitísima		
	Cascaritas		
	Mote sucio		
	Sango de maíz		
	Total	1.01	100.99
Total costos			3498.7

3.4.4. Total de inversión

A continuación, constan los valores de activos circulantes o capital de trabajo (caja y bancos) y activos fijos (construcción y adecuación, terreno, maquinaria y equipo, equipos de oficina, menaje y lencería, equipos de computación, equipo y mobiliario) que se tomó para la inversión inicial de la hostería “Astro 556”.

Tabla 44

Total inversión para Hostería Astro 556

Activo	
Activo circulante	
Caja	\$2,500.00
Bancos	\$12,757.67
Total activo circulante	\$15,257.67
Activo fijo	
Construcción y adecuación	\$120,787.19
Terreno	\$100,000.00
Maquinaria y equipo	\$65,153.76
Equipos de oficina	\$4,633.44
Menaje y lencería	\$7,304.54
Equipos de computación	\$2,710.40
Equipo y mobiliario	\$8,652.00
Total activo fijo	\$309,241.33
Suma del activo	\$324,499.00

3.4.5. Plan de financiación

Para poner en marcha la idea de negocio planteada en el proyecto Hostería “Astro 556”, se ha previsto dos fuentes de financiamiento, las mismas que permitirán cubrir el 100% de la inversión inicial.

La primera fuente de financiamiento será por parte de los socios que cubrirá el 52% de la inversión, al constituir la empresa con \$ 168,000.00; y el restante 48% con

un valor de \$ 156,499.00, mediante un préstamo que se lo adquirirá en la Corporación Financiera Nacional (CFN) a través del Ministerio de Turismo.

Los socios de la Hostería “Astro 556” Compañía Limitada, han decidido solicitar un préstamo a la Corporación Financiera Nacional.

Figura 60

Financiamiento de la inversión

CONDICIONES GENERALES DE LA SIMULACIÓN DE CRÉDITO			
Segmento Crédito	Crédito Comercial Prioritario	Subsegmento de Crédito	Comercial Prioritario Pymes
Sistema de Amortización	Francesa		
Producto	Activo Fijo (Otros Hasta 180 meses)		
DATOS DE FINANCIAMIENTO			
Monto Capital Solicitado	\$503,808.00 dólares	Monto de crédito solicitado por el cliente	
Monto de Capital a Desembolsar	\$503,808.00 dólares	Monto de crédito a ser desembolsado	
Plazo	21 meses	Plazo solicitado del préstamo	
Periodicidad de Pago	Mensual		
Tasa de Interés Nominal	10.5%	Es la tasa básica que se nombra o declara en la operación; es decir, tipo de interés que se causa sobre el valor nominal de una transacción financiera.	
Tasa de Interés Efectiva	11.02%	Es la tasa de interés que se obtiene como resultado del período de capitalización (mensual, trimestral o semestral) que se calcula para el pago de la cuota a lo largo del plazo de vigencia del préstamo.	
Valor de Cuota	\$26,367.00	Es el valor a cancelar de acuerdo a la periodicidad de capital e intereses.	
Número de Cuotas	21	Número de cuotas a cancelar en el transcurso del crédito.	
Suma de Cuotas	\$553,706.92	Es el valor total del capital e intereses por la vigencia por la vigencia del crédito.	
Carga Financiera	\$49,898.92	Es el valor correspondiente a los intereses generados en el transcurso del crédito.	
Relación Valor Total/Monto Solicitado de Capital	1.1	Es la relación entre el valor total (capital e intereses) y el monto solicitado.	

3.5. Estructura organizativa y administrativa

3.5.1. Misión

La hostería “Astro 556” será una empresa dedicada al alojamiento turístico ubicada en la parroquia de Tocachi territorio del Kitu Kara. Su atención e infraestructura geodomo tiene como finalidad de brindar una experiencia agradable nuestras instalaciones. Dándonos a conocer por nuestro objetivo el revalorizar la cultural de la parroquia de Tocachi.

3.5.2. Visión

Ser una hostería referente en cuanto a atención de calidad ser conocida a nivel nacional e internacional, además potencializar el turismo interno y fortalecer la identidad cultural de la parroquia de Tocachi.

3.5.3. Políticas

Trabajadores

- El personal cuenta con un salario básico unificado y con un seguro.
- El personal deberá usar el uniforme correctamente dentro del alojamiento turístico.
- El personal deberá actualizar en conocimientos y tecnologías que se produzca en su rama profesional para brindar un servicio de calidad.
- Ser un profesional ético libre de cualquier tipo de discriminación.
- Personal capacitado en el área turística.

Huéspedes

- La hora de entrada check- in es a las 12 horas y la hora de salida check- out es a las 12 horas.
- No se vende una habitación por horas, es un precio por noche.
- Todos nuestros huéspedes deben ser registrados en la recepción.
- No se permite el acceso a las habitaciones a visitantes no registrados.
- Si desea prolongar su estadía comuníquelo por favor con 24 horas de anticipación a Recepción.
- Si tiene algún objeto de valor por favor entréguelos en la recepción. No somos responsables de la pérdida de objetos de valor en las habitaciones o en cualquier otra parte de la hostería.

- Prohibido fumar en las habitaciones a excepción de las áreas exteriores.
- Cualquier daño causado a la propiedad de la hostería será cancelado por el huésped.
- Uso de mascarilla obligatorio.

3.5.4. Valores

Calidad

Lograr satisfacer las necesidades del cliente externo y si es posible exceder las expectativas ya que ellos son la razón de ser de la empresa.

Flexibilidad

Adaptarse a diversas circunstancias y estar preparados a los cambios constantes.

Honestidad

Actuar con sinceridad, respetar la justicia y la verdad, ser sinceros y cuidadosos con los clientes internos y externos.

Trabajo en equipo

Compartir un propósito común, respeto mutuo, con el objetivo de alcanzar una atención de calidad.

Respeto

Tener el mejor comportamiento con los clientes internos como con los clientes externos que son los huéspedes.

3.5.5. Imagen corporativa

Nombre

El nombre que se eligió para la Hostería es “Astro 556”.

Isologo

El isologo de la hostería y restaurante son:

Hostería



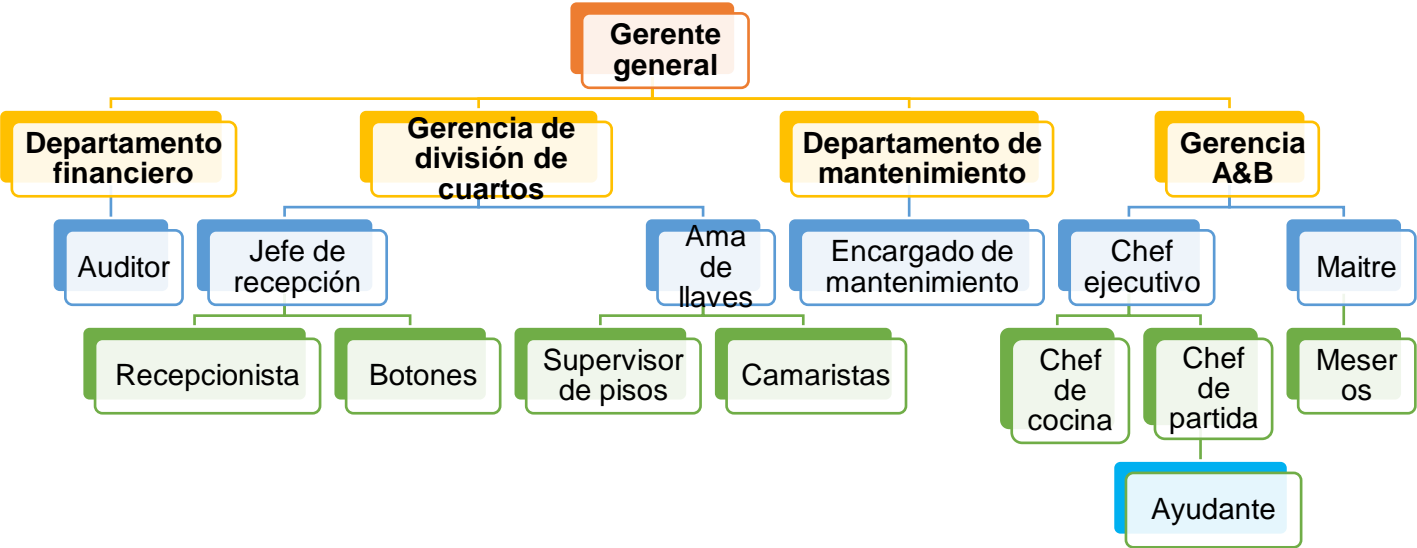
“Conéctate con el patrimonio cultural”

Restaurante



“Cocina con identidad”

3.5.6. Organigrama



3.5.7. Manual de funciones

Para el siguiente manual de funciones de la hostería, se ha tomado como referencia las normas técnicas publicadas por del Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN (2008).

Título del puesto:	Gerente general
---------------------------	-----------------



Jefatura departamento:	Propietarias
-------------------------------	--------------

Descripción del puesto

Gestiona los procesos de la empresa, buscando la calidad continua en todos los servicios ofertados y; desarrolla estrategias para alcanzar competitividad, crecimiento y desarrollo de la hostería. Además, cumple con las exigencias legales y tributarias.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Planifica objetivos y estrategias en todos los ámbitos.
- Establece estrategias y acciones de mercadeo.
- Analiza y evalúa los resultados para proponer acciones.
- Impulsa y guía al grupo o equipo a alcanzar los objetivos planteados.
- Vela por la seguridad y mantenimiento del establecimiento.
- Asegura la satisfacción del cliente y mantiene la calidad de los servicios.
- Lidera el equipo de trabajo.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
27 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Título de tercer nivel

Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Contabilidad Hotelería Administración	3 años	Según política de la empresa	Ingles b2 y nivel b1 en otro idioma
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Internet ofimática Tic's	Mañana, tarde, noche	El puesto será ocupado por las propietarias durante los primeros 5 años.	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procesos y procedimientos contables y administrativos. - Técnicas de manejo de personal y equipos de trabajo. - Procesos de mejora continua. - Vocabulario técnico del segmento turismo y hospitalidad. - Técnicas de liderazgo y jefatura. - Técnicas de mercadeo. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planificación de corto y largo plazo. - Toma de decisiones. - Raciocinio numérico aplicado a negocios. - Comunicación adecuada con los clientes y empleados. 	<ul style="list-style-type: none"> - Honestidad - Responsabilidad - Puntualidad - Integridad - Honradez - Respeto - Prudencia - Responsabilidad personal - Y social

Actitudes

- Innovador
- Perseverante
- Atento con los cliente y empleados.
- Detallista, metódico, ordenado.
- Equilibrado emocionalmente.
- Confiable, sabe cómo actuar y qué decir.
- Orientado al cambio.



Título del puesto:	Auditor-contador
Jefatura departamento:	Departamento financiero

Descripción del puesto

Se ocupa de elaborar documentos y pagos procesados en todo el establecimiento hotelero, realiza el cierre diario de consumos del huésped y eventos, apoya y orienta a la recepción.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Analiza los cierres de caja.
- Identifica y corrige errores u omisiones.
- Monitorea los límites de crédito de los huéspedes.
- Entrega facturas.
- Realiza informes.
- Orienta sobre sus procedimientos.
- Analiza y registra las novedades.

- Actualiza el sistema de información
- Opera equipos de recepción
- Apoya al equipo humano de recepción

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
27 años	Masculino, femenino, LGTBILGTBI	Según política de la empresa	Título de tercer nivel
Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Contabilidad Hotelería Administración	2 años	Según política de la empresa	Ingles b1
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Internet ofimática	Mañana, tarde, noche	Nuestro hotel necesita personal con discapacidad.	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
Conocimientos <ul style="list-style-type: none"> - Maneja hojas de cálculo - Procesos y procedimientos contables y financieros - Elaboración de planillas y gráficos para análisis control. - Conoce de las técnicas de auditoría en sistemas de empresas de alojamiento. Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> - Honestidad - Honradez - Respeto - Prudencia - Responsabilidad social

<ul style="list-style-type: none"> - Realiza cálculos con matemáticos. - Elabora informes contables de forma eficaz. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equilibrado emocionalmente - Confiable, sabe cómo actuar y qué decir. - Razonador con datos 	
---	--

Título del puesto:	Jefe de recepción
Jefatura departamento:	Gerente de división de cuartos

Descripción del puesto

Se ocupa de organizar y controlar los servicios de recepción, telefonía, manejo de equipaje y servicios internos y externos relativos a las necesidades del huésped.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Organiza el trabajo pertinente del hotel.
- Coordina el servicio adecuado en el hotel.
- Vincula servicios externos con empresas de apoyo.
- Controla transacciones de la empresa hotelera.
- Soluciona problemas con los huéspedes del hotel.
- Asegura la satisfacción del cliente o huésped en su estadía.
- Lidera al equipo de trabajo en su turno pertinente.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
27 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Título de tercer nivel
Área	o	Experiencia	Sueldo
			Idioma

especialidad	laboral		
Contabilidad Administración hotelera	2 años	Según política de la empresa	Ingles b1
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Internet ofimática Tic's	Mañana, tarde	Nuestro hotel necesita personal con discapacidad.	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planifica el cronograma de trabajo según las temporadas. - Desarrolla procedimientos operacionales en la entidad. - Conoce de las técnicas de venta servicio al cliente. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soluciona problemas relacionados con la atención al cliente. - Elabora informes gerenciales de forma eficaz. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controla las explosiones temperamentales dentro de su horario de trabajo. - Planifica con anticipación los programas de la empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Temple - Prudencia - Responsabilidad personal - Integridad - Prudencia - Respeto - Responsabilidad social



Título del puesto:	Recepcionista
Jefatura departamento:	Jefe de recepción

Descripción del puesto

Se ocupa de recibir y registrar al cliente a su llegada (check in); relacionar al huésped con los diversos servicios de establecimiento y efectuar los procesos de salida del huésped (check out).

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Registra el ingreso del huésped (check in).
- Controla el acceso a las habitaciones.
- Apoya al huésped.
- Efectúa los procesos de salida del huésped (check out).
- Coordina el trabajo con el equipo humano de recepción.
- Opera equipos de recepción
- Actualiza los sistemas administrativos.
- Actúa como nexo entre los huéspedes y los otros departamentos del establecimiento.
- Vela por la seguridad y privacidad del huésped y del establecimiento.
- Asegura la satisfacción del cliente.
- Cuida de la apariencia personal.
- Mantiene relación con otros departamentos.
-

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
27 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Título de tercer nivel
Área	o	Experiencia	Sueldo
		Idioma	

especialidad	laboral		
Administración Contabilidad hotelera	2 años	Según política de la empresa	Ingles b2 y nivel b1 en otro idioma
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Internet ofimática Tic's	Mañana, tarde, noche	Nuestro hotel necesita personal con discapacidad.	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dominio del sistema tarifario. - Procesos de ingreso y salida del huésped. - Procedimientos de seguridad relacionados con el control de acceso a las habitaciones y demás áreas de circulación social. - Términos técnicos de hotelería relativos a la recepción. - Contabilidad general. - Procedimientos básicos de telefonía, manejo de códigos para llamadas nacionales, internacionales, teléfonos de emergencia. - Manejo de pagos en cheques, efectivo, tarjeta de crédito u otros. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debatir afablemente en discusiones - Lectura y escritura, con capacidad de 	<ul style="list-style-type: none"> - Temple - Prudencia - Responsabilidad personal y social - Integridad - Respeto

<p>comunicación oral simple, de forma sistemática y caligrafía legible.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicación verbal clara, interpretación del lenguaje corporal - Comprensión de las necesidades del cliente, capacidad para relacionarse con los clientes. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Innovador. - Equilibrado emocionalmente. - Atento, cordial con el cliente. 	
--	--



Título del puesto:	Botones
Jefatura departamento:	Jefe de recepción

Descripción del puesto

El botones supervisa la recepción y traslado de equipaje del pasajero o huésped al inicio y/o salida de su estadía, según los protocolos y procedimientos de la empresa.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Revisa el protocolo de bienvenida al huésped a la entrada del hotel.
- Oferta del servicio de traslado del equipaje de huésped.
- Entrega de información al huésped.
- Guía al huésped a su habitación, según los protocolos de la empresa.
- Administra materiales a su trabajo.

- Acompaña al huésped junto su equipaje a la recepción para realizar el (check in o check out) según los protocolos de la empresa.
- Asegura el cumplimiento de estándares de presentación personal establecidos por la empresa.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
27 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Título de tercer nivel
Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Hotelería	1 año	Según política de la empresa	Ingles b2 y nivel b1 en otro idioma
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Internet, ofimática	Mañana, tarde, noche	-	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realiza procedimientos pertinentes en caso de emergencias. - Muestra los servicios de la habitación y las características del establecimiento. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controla, recibe y atiende al cliente en la entrada. - Expresa un vocabulario técnico aplicado al cargo o departamento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Honestidad - Honradez - Respeto - Prudencia - Puntualidad - Responsabilidad personal y social - Temple - Innovación

<p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantiene una postura correcta permanentemente. - Cuida su higiene personal, uniforme y accesorios que influyen en la apariencia. 	
---	--



Título del puesto:	Ama de llaves
Jefatura departamento:	Gerente de división de cuartos

Descripción del puesto

Se ocupa de planificar, controlar, organizar y supervisar el equipo, los servicios de limpieza, higienización, ordenamiento de las habitaciones, lavandería, sala de refrigeración, áreas externas e internas (excepto cocina) y manejar materiales de consumo, limpieza, decoración, menaje y uniformes.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Planifica el trabajo de su departamento.
- Organiza, capacita y supervisa al equipo humano de trabajo.
- Coordina los servicios realizados por el equipo de trabajo.
- Contrata y supervisa servicios de terceros.
- Administra materiales a su trabajo.
- Diseña y mantiene la decoración de los diferentes ambientes a su cargo.
- Asegura la satisfacción del huésped.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
26 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Título de tercer nivel
Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Hotelería Administración	1 año	Según política de la empresa	Ingles b1
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Internet, ofimática	Mañana, tarde.	Elabora reportes diarios de las habitaciones	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elabora un presupuesto de acuerdo con las políticas de la empresa. - Maneja los trabajos en equipo y se incluye en ello. - Conoce de las técnicas de servicio al cliente. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realiza cálculos con precisión. - Elabora informes gerenciales de forma eficaz. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controla a sus subordinados con respeto. - Innova con nuevas ideas solucionando 	<ul style="list-style-type: none"> - Honestidad - Honradez - Respeto - Prudencia - Temple - Innovación - Responsabilidad social

problemas de la empresa.	
--------------------------	--

Identificación del puesto

Título del puesto:	Supervisor de pisos
Jefatura departamento:	Ama de llaves

Descripción del puesto

Realizar acciones de supervisión y administración de las labores de aseo y limpieza del área de pisos de un hotel, a fin de lograr la entrega de un servicio de calidad al huésped, según los protocolos y procedimientos de la empresa.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Administra áreas de pisos de un hotel, según los protocolos y procedimientos de la empresa y normativa legal vigente.
- Supervisa el personal a cargo.
- Autogestiona el servicio al cliente.
- Prepara y revisa insumos de aseo y limpieza.
- Organiza los niveles de stock de insumos de lencería, lavandería y limpieza.
- Realiza y actualiza la planilla de control de stock de uso de insumos.
- Chequea los equipos y mobiliario de servicio para verificar su funcionamiento, según la cantidad de habitaciones por asear.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
24 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Tecnología superior

Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Hotelería Administración	1 año	Según política de la empresa	Nivel básico de inglés b1
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Control de inventarios, programas de organización de insumos.	Mañana, tarde, noche.	-	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planifica el cronograma de trabajo según las temporadas. - Desarrolla procedimientos operacionales en la entidad. - Conoce de las técnicas de venta servicio al cliente. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soluciona problemas relacionados con la atención al cliente. - Elabora informes gerenciales de forma eficaz. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controla las explosiones temperamentales dentro de su horario de trabajo. - Planifica con anticipación los programas 	<ul style="list-style-type: none"> - Honestidad - Honradez - Respeto - Prudencia - Innovación - Puntual - Responsabilidad social - Conciencia organizacional. - Compromiso con la calidad de trabajo. - Responsabilidad personal y social - Integridad

de la empresa.	
----------------	--



Título del puesto:	Camaristas
Jefatura departamento:	Ama de llaves

Descripción del puesto

Se ocupa de limpiar y organizar las habitaciones y áreas sociales; inspecciona la habitación para la salida del huésped; repone y controla el material; además, atiende pedidos y reclamos de los clientes.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Limpia, asea y ordena las habitaciones.
- Adecua la habitación para recibir a los huéspedes.
- Inspecciona el estado de las habitaciones.
- Verifica el funcionamiento y confort de la habitación.
- Ordena la habitación ocupada.
- Efectúa controles y registros.
- Opera equipos de trabajo.
- Brinda información del establecimiento al huésped.
- Actúa como nexo entre el huésped y otros departamentos de la hostería.
- Vela por la seguridad y privacidad del huésped
- Asegura la satisfacción del cliente.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
24 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Tecnología superior
Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Hotelería Administración	1 año	Según política de la empresa	Nivel básico de inglés b1
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Control de inventarios, programas de organización de insumos.	Mañana, tarde, noche.	-	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de limpieza, ordenamiento y aseo aplicables a instalaciones y operación de equipos de uso común en habitaciones y áreas sociales de la hostería. - Rutinas de lavandería y mantenimiento. - Manejo de formularios. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de operaciones aritméticas (suma, resta, multiplicación y división). - Manipular objetos con firmeza y 	<ul style="list-style-type: none"> - Honestidad - Honradez - Respeto - Prudencia - Responsabilidad social y personal - Conciencia organizacional. - Compromiso con la calidad de trabajo.

<p>coordinación motriz.</p> <ul style="list-style-type: none">- Toma de decisiones rápidas bajo presión.- Lectura y escritura clara para llenado de formularios y registros. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none">- Practico.- Detallista, metódico, ordenado, preciso.- Equilibrado emocionalmente.- Discreto.- Atento y cordial con el cliente.	
--	--

Título del puesto:	Encargado de mantenimiento
Jefatura departamento:	Departamento de mantenimiento

Descripción del puesto

Se ocupa de dar mantenimiento, verificar y solucionar problemas en equipo, mobiliario e instalaciones, además, prestar ayuda en la instalación de equipos de uso temporal y evaluar el servicio de mantenimiento encomendado.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Diagnosticar el servicio a ser ejecutado.
- Reparar fallas eléctricas, hidráulicas, mecánicas, telefónicas.
- Hacer reparaciones prediales: reparar pisos, retocar pintura.
- Hacer instalaciones provisionales.
- Manejar y controlar existencia de materiales del área de mantenimiento.
- Actuar en emergencias.
- Actuar como nexo entre las áreas de mantenimiento y ama de llaves.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
24 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	-
Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Carpintería, pintura Mecánica Electrónica Albañilería	-	Según política de la empresa	Nivel básico de inglés b1
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	

Control de inventarios, programas de organización de insumos.	de	Mañana, tarde.	-
---	----	----------------	---

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de diagnóstico y reparación de aparatos electrónicos, eléctricos, hidráulicos y mecánicos. - Operación y mecanismo de ajuste de los equipos y aparatos de uso común en las habitaciones. - Conocimientos básicos de plomería. Albañilería, carpintería y pintura. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de operaciones aritméticas (suma, resta, multiplicación y división). - Manipular objetos con firmeza y coordinación motriz. - Identificar ruidos, roturas o características que indiquen defectos. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Practico - Perseverante - Activo - Atento 	<ul style="list-style-type: none"> - Conciencia organizacional. - Compromiso con la calidad de trabajo. - Responsabilidad personal - Responsabilidad social -

<ul style="list-style-type: none"> - Equilibrado emocionalmente - Discreto - Atento y cordial con el cliente 	
---	--



Título del puesto:	Chef de partida
Jefatura departamento:	Gerencia a&b – chef ejecutivo

Descripción del puesto

Se encarga de ejecutar recetas, preparar y finalizar platos. Utiliza los productos preparados por los demás profesionales del equipo; responsable por la elaboración de ensaladas, embutidos, salsas, guarniciones, entre otros.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Apoya al chef de cocina en la administración de stock y control de consumo de productos.
- Orienta a los ayudantes en la realización de cortes y preparación

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
28 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Tercer nivel
Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Hotelería Gastronomía	3 años	Según política de la empresa	Inglés b2, y nivel b1 en francés.
Conocimientos	Disponibilidad de	Comentario adicional	

de computación	horario	
Internet, ofimática Control de inventarios, programas de organización de insumos.	Mañana, tarde, noche.	-

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de presupuesto - Análisis y control de costos y resultados - Administración de la producción - Principios de gestión de procesos en la producción y administración de alimentos y bebidas. - Términos y recetas básicas de la cocina nacional e internacional. - Aspectos básicos de nutrición y dietas alimenticias. - Técnicas de preparación, de cocción, disposición, montaje y presentación de platos, técnicas de servicio. - Técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual. - Técnicas de aprovechamiento, porcionamiento de alimentos y sustitución de ingredientes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Respeto - Puntualidad. - Conciencia organizacional. - Compromiso con la calidad de trabajo. <p>Flexibilidad y adaptación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integridad

- Requisitos de higiene y presentación personal adecuados.

Conocimientos culturales:

- Alimentos de la localidad.
- Dietas locales.
- Costumbres alimentarias.
- Métodos de cocción local.

Habilidades

- Cálculo de operaciones aritméticas básicas (suma, resta, multiplicación y división), porcentajes y fracciones.
- Leer e identificar hora, temperatura y peso.
- Cálculo estimado de tiempo, dimensión, peso, cantidad y costo de alimentos.
- Capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o caminando durante el periodo de trabajo.
- Juzgar sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos.
- Reflejos rápidos y coordinación motriz.

Actitudes

- Detallista, metódico, ordenado.
- Confiable
- Atento y cordial con el cliente
- Controlador, asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza y supervisa.



Título del puesto:	Chef de cocina
Jefatura departamento:	Gerencia a&b – chef ejecutivo

Descripción del puesto

Se encarga de crear, coordinar y realizar recetas y platos; de supervisar el equipo de trabajo de la cocina; de asegurar la calidad total de los productos y servicios; y de asegurar la rentabilidad de la hostería.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Apoya al chef de cocina en la administración de stock y control de consumo de productos.
- Orienta a los ayudantes en la realización de cortes y preparación de alimentos.
- Domina gran cantidad de métodos culinarios.
- Conocimiento de emplataje.
- Controla la línea de producción culinaria de inicio a fin, hasta llegar al comensal.
- Conocimiento sobre tecnología culinaria.
- Cuida de la higiene, seguridad alimentaria, presentación personal, certificaciones de bmp.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
28 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Tercer nivel
Área especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Hotelería Gastronomía	3 años	Según política de la empresa	Inglés b2, y nivel b1 en francés.

Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional
Internet, ofimática Control de inventarios, programas de organización de insumos.	Mañana, tarde, noche.	-

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimientos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de inventario y rotación de stock. - Técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos. - Procedimientos de limpieza e higienización de ambientes, utensilios y maquinaria; procedimientos de emergencia; procedimientos de apertura y cierre del área de trabajo. - Principios de gestión de procesos en la producción y administración de alimentos y bebidas. - Términos y recetas básicas de la cocina nacional e internacional. - Aspectos básicos de nutrición y dietas alimenticias. - Técnicas de preparación, de cocción, disposición, montaje y presentación de 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Respeto - Puntualidad. - Conciencia organizacional. - Compromiso con la calidad de trabajo. - Integridad

platos, técnicas de servicio.

- Técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual.
- Técnicas de aprovechamiento, porcinamente de alimentos y sustitución de ingredientes.
- Requisitos de higiene y presentación personal adecuados.

Conocimientos culturales:

- Alimentos de la localidad.
- Dietas locales.
- Costumbres alimentarias.
- Métodos de cocción local.

Habilidades

- Cálculo de operaciones aritméticas básicas (suma, resta, multiplicación y división), porcentajes y fracciones.
- Leer e identificar hora, temperatura y peso.
- Cálculo estimado de tiempo, dimensión, peso, cantidad, rendimiento y costo de alimentos.
- Capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o caminando durante el periodo de trabajo.
- Juzgar sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos.
- Reflejos rápidos y coordinación motriz.

Actitudes

- Detallista, metódico, ordenado.

<ul style="list-style-type: none"> - Confiable - Atento y cordial con el cliente - Controlador, asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza y supervisa. 	
---	--

Identificación del puesto

Título del puesto:	Maitre
Jefatura departamento:	Gerencia a&b

Descripción del puesto

Se encarga de dirigir las actividades operativas y administrativas del área de servicios de banquetes, catering y restaurante.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Gestionar la atención y el servicio al cliente.
- Realizar gestiones administrativas.
- Gestiona ejecución de eventos.
- Coordina y administra al equipo.
- Cuida de la seguridad de los alimentos.
- Supervisa la presentación personal.
- Organiza y coordina un servicio especial.
- Asegura la satisfacción del cliente.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
28 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Tercer nivel

Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Hotelería, gastronomía y dirección de servicios de restauración.	2 años	Según política de la empresa	B1 inglés B1 en otro idioma
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Internet, ofimática	Mañana, tarde, noche.	-	

Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
<p>Conocimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifica tipología de clientes que requieran atención especializada. - Realiza atención especializada. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supervisa el desempeño laboral del personal a cargo. - Realiza la supervisión del estado de mesas, vajilla y cristalería. - Coordina actividades y jornadas laborales del personal a cargo. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Detallista - Confiable 	<ul style="list-style-type: none"> - Sencillez - Respeto - Temple - Compromiso con la calidad de trabajo - Adaptabilidad a los cambios del entorno - Prudencia - Ética

<ul style="list-style-type: none"> - Atento, cordial con el cliente 	
--	--



Título del puesto:	Mesero
Jefatura departamento:	Gerencia A&B

Descripción del puesto

Se ocupa de acomodar al cliente en la mesa, servir alimentos y bebidas, finalizar el plato con el tipo de servicio escogido, preparar y adicionar salsas, flambeo, presentar la cuenta y recibir el pago. Además, da descripciones y explicaciones acerca de las preparaciones.

Especificaciones del puesto. Actividades con enfoque de competencias

- Realizar la puesta a punto (mise en place): realizar el montaje de mueblería, vajilla, cristalería, cubertería y menaje.
- Recibir y acomodar al cliente en la mesa.
- Servir al cliente a la mesa.
- Atender la mesa ocupada.
- Actuar como nexo entre el cliente y demás áreas del restaurante.
- Cuidar de la seguridad de los alimentos.
- Finalizar la atención y recibir el pago.
- Asegurar la satisfacción del cliente.
- Receptar las críticas o felicitaciones del cliente.

- Cuidar la presentación personal.

Perfil del puesto

Edad	Género	Estado civil	Escolaridad
23 años	Masculino, femenino, LGTBI	Según política de la empresa	Tecnología superior
Área o especialidad	Experiencia laboral	Sueldo	Idioma
Hotelería Gastronomía	1 año	Según política de la empresa	Inglés b2
Conocimientos de computación	Disponibilidad de horario	Comentario adicional	
Internet, ofimática	Mañana, tarde, noche.	-	

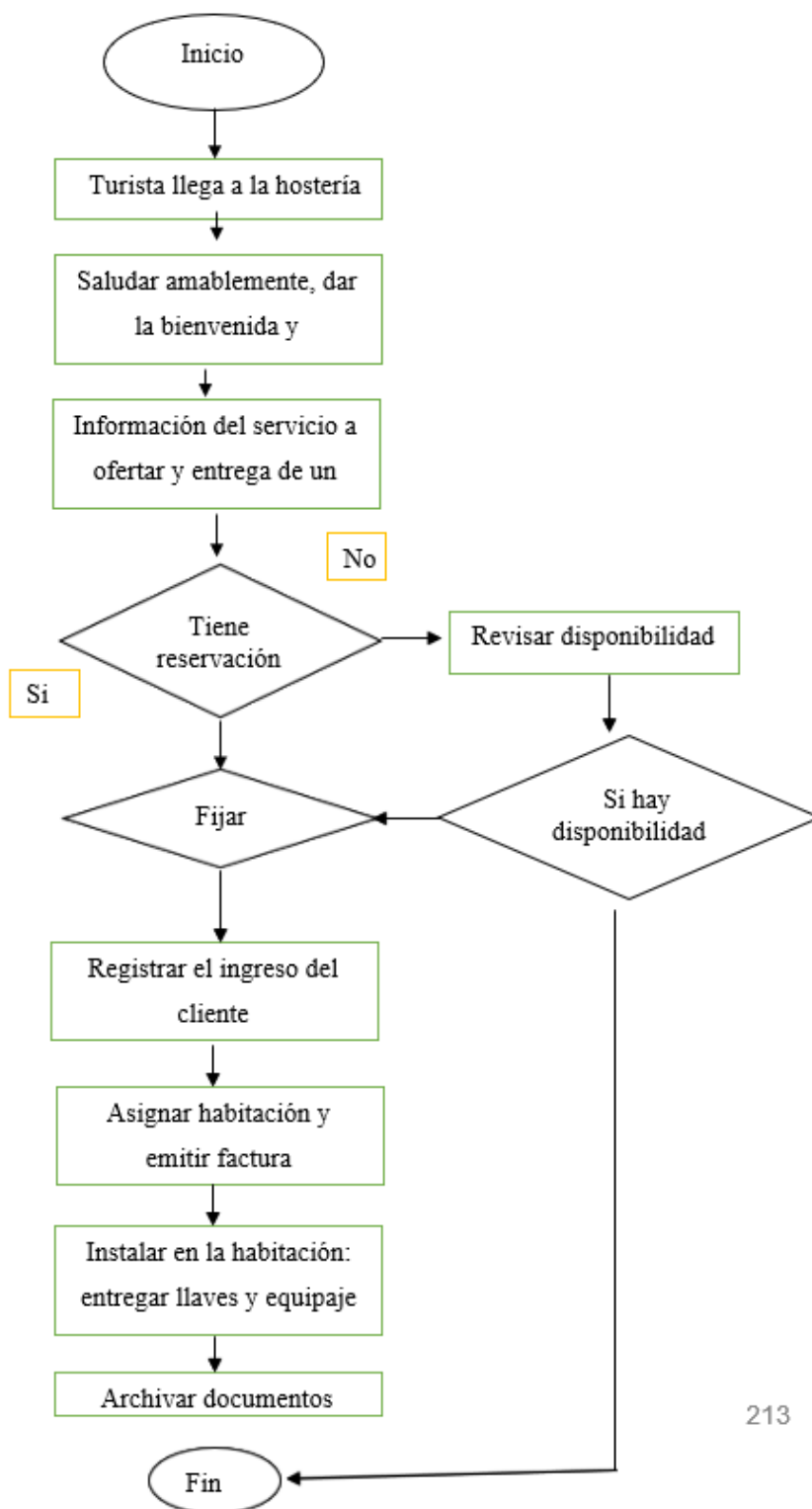
Competencias laborales, cardinales del puesto

Competencias laborales	Competencias cardinales
Conocimientos <ul style="list-style-type: none"> - Conocimientos básicos de cocina, maridaje. - Normas de etiqueta y protocolo. - Tipos de servicio a la mesa. - Preparación y finalización de platos y salsas; técnicas para servir bebidas, licores y vinos. - Vocabulario técnico relativo al servicio de alimentos y bebidas. - Utilización de equipos, computadora, calculadora, entre otros. Habilidades <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de operaciones aritméticas 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Respeto - Puntualidad. - Conciencia organizacional. - Compromiso con la calidad de trabajo. Flexibilidad y adaptación <ul style="list-style-type: none"> - Integridad

<p>básicas (suma, resta, multiplicación y división), porcentajes y fracciones.</p> <ul style="list-style-type: none">- Comunicación oral clara y articulada.- Interpretación de lenguaje corporal.- Memoria de corto plazo para recordar el pedido específico.- Capacidad para transportar pequeños pesos, permanecer de pie o caminando durante la jornada de trabajo.- Reflejos rápidos y coordinación motriz. <p>Actitudes</p> <ul style="list-style-type: none">- Detallista, metódico, ordenado.- Confiable.- Atento y cordial con el cliente.- Equilibrado emocionalmente.	
---	--

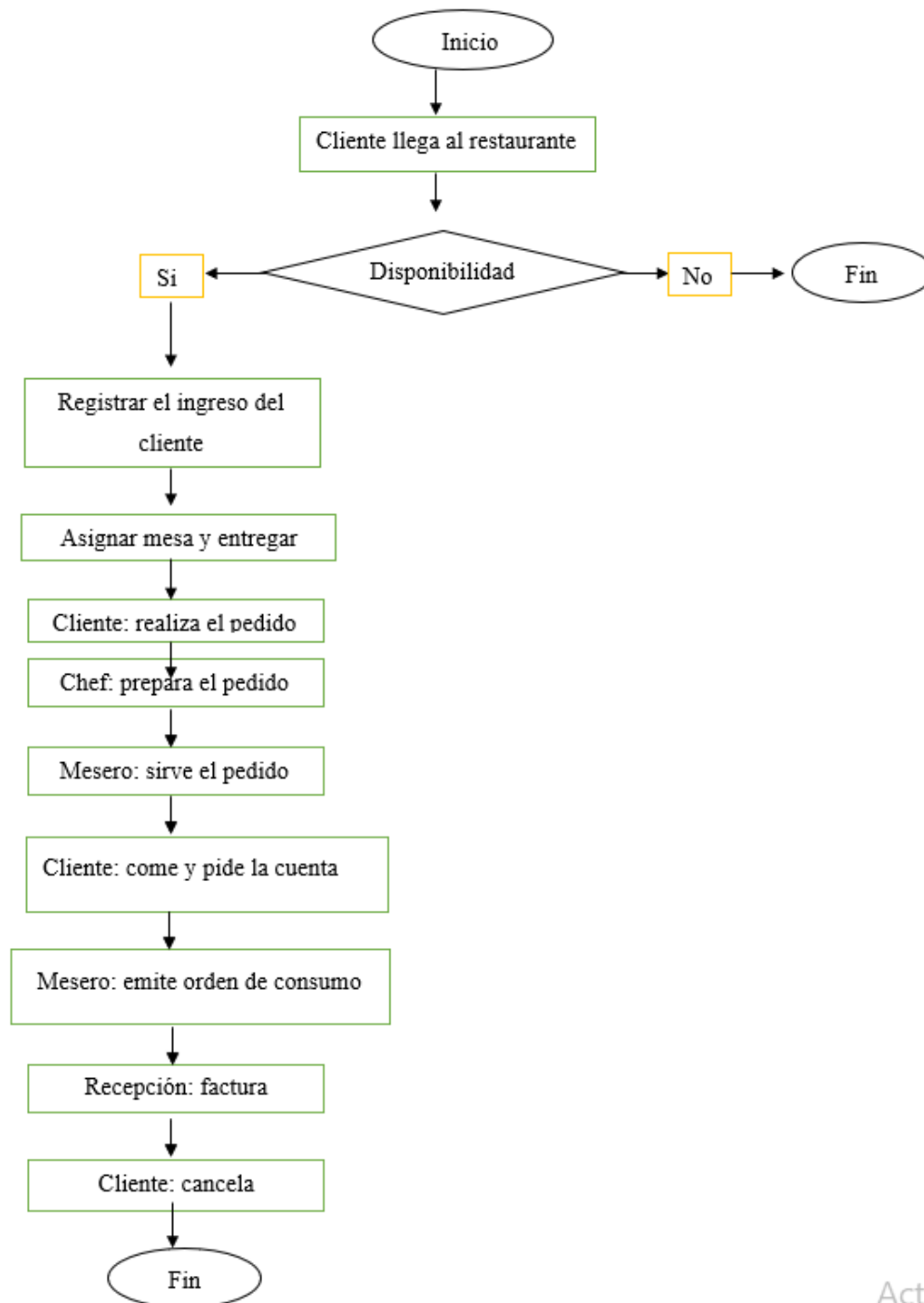
3.5.8. Flujograma de actividades

Flujograma de servicio de alojamiento



213

Flujograma de servicio de restauración



3.5.9. Descripción del diagrama de flujo

- Servicio de alojamiento

Una vez que el turista llega a la hostería, se informa del servicio, se confirma la reserva y disponibilidad, se fija una tarifa adecuada al cliente. Se distribuye las habitaciones a los huéspedes, se entrega las llaves y equipaje, posteriormente, se emite la factura correspondiente.

El recepcionista, da la bienvenida y las indicaciones generales de la hostería. Además, les proporciona información, mapas, folletos acerca del lugar, las actividades culturales, involucramiento en las manifestaciones culturales, gastronómicas y naturales que se pueden realizar en la hostería y en los atractivos turísticos de la zona.

- Servicio de alimentación y bebidas

Una vez que el cliente llega al restaurante, se informa de la disponibilidad, se asigna una mesa de acuerdo con el grupo de personas y se entrega el menú. El cliente escoge y realiza su pedido con el mesero. El chef prepara los alimentos y posteriormente el mesero sirve al cliente; cuando haya terminado, se emite y factura la orden de consumo.

Para la limpieza y adecuación de mesas, se debe seguir las siguientes indicaciones: limpiar la mesa antes y después de cada comida, verificar que la vajilla se encuentre en buen estado y colocar en la mesa, se debe servir primero a las damas y después a los caballeros, recoger los platos cuando todos los clientes de la mesa hayan terminado.

La alimentación será de acuerdo al menú solicitado por los clientes o de acuerdo al menú general, al menú de degustación o al menú por festividad correspondiente, ofrecidos en los siguientes horarios: Desayuno: 07:00 – 10:00 Almuerzo : 12:30 – 15:00 Cena: 19:00 – 22:00.

3.6. Constitución legal de la empresa y propiedad intelectual

El establecimiento se constituirá como sociedad anónima que según la Ley de Compañías (2017) "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” (p. 35).

Entonces, el nombre de la hostería será Astro 556 S.A. en base al Art. 144 que trata sobre la denominación de la compañía.

De la fundación de la compañía

Art. 146.- La compañía se constituirá mediante escritura pública que se inscribirá en el Registro Mercantil del cantón en el que tenga su domicilio principal la compañía. La compañía existirá y adquirirá personalidad jurídica desde el momento de dicha inscripción. La compañía solo podrá operar a partir de la obtención del Registro Único de Contribuyentes en el SRI. Todo pacto social que se mantenga reservado será nulo.

Art. 150.- La escritura de fundación contendrá la declaración juramentada de los comparecientes sobre lo siguiente:

1. El lugar y fecha en que se celebre el contrato;
2. El nombre, nacionalidad y domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyan la compañía y su voluntad de fundarla;
3. El objeto social, debidamente concretado;
4. Su denominación y duración;
5. El importe del capital social, con la expresión del número de acciones en que estuviere dividido, el valor nominal de las mismas, su clase, así como el nombre y nacionalidad de los suscriptores del capital;
6. La indicación de lo que cada socio suscribe y pagará en dinero o en otros bienes; el valor atribuido a éstos y la parte de capital no pagado y la declaración juramentada, que deberán hacer los accionistas fundadores, sobre la correcta integración y pago del capital social, conforme lo indica el segundo inciso del artículo 147 de la Ley de Compañías.
7. El domicilio de la compañía;
8. La forma de administración y las facultades de los administradores;
9. La forma y las épocas de convocar a las juntas generales;
10. La forma de designación de los administradores y la clara enunciación de los funcionarios que tengan la representación legal de la compañía;
11. Las normas de reparto de utilidades;

12. La determinación de los casos en que la compañía haya de disolverse anticipadamente; y,

13. La forma de proceder a la designación de liquidadores.

Servicio Nacional de Derechos Intelectuales

Para la propiedad de la marca se procederá a inscribirlo en la Servicio Nacional de Derechos Intelectuales siguiendo el proceso y los requisitos establecidos (SENADI, 2020).

Requisitos Obligatorios:

1. Solicitud de Registro de Signos Distintivos.
2. Comprobante de pago de tasa.
3. Etiqueta en Digital (Formato JPG de 5X5 cm.)

Requisitos Especiales:

1. Certificado Financiero para descuento
2. Poder o nombramiento otorgando representación legal para presentación del trámite
3. Documento de Prioridad

Formatos y anexos

1. Casilleros Virtuales
2. Link para creación de Casillero Virtual para iniciar el trámite
3. Mi Casillero
4. Link para generación de comprobante de pago
5. Solicitudes en Línea
6. Link que permite realizar la solicitud de acuerdo al trámite en referencia

Proceso del trámite

1. Solicitar asesoría en las ventanillas
2. Generar la solicitud en línea en el Portal del SENADI, con los requisitos básicos necesarios a fin de reproducir el comprobante de pago.
3. Pagar la tasa correspondiente en el Banco de del Pacífico.
4. Iniciar el proceso de registro de comerciales, de los rótulos o enseña y apariencias distintivas en el portal del SENADI.
5. Retirar el título, en el caso de ser concedido.

6. Este procedimiento puede variar conforme a características específicas a cada trámite a ser atendido por el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales - SENADI.

Inscripción en el Registro único de contribuyentes

Los requisitos de cumplimiento se lo hacen de acuerdo al Portal único de trámites ciudadanos (2020) expuestos a continuación.

Requisitos para el trámite presencial:

Requisitos obligatorios básicos:

- Cédula de identidad
- Certificado de votación
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente

Requisitos obligatorios alternativos (suplen a un requisito básico):

- Pasaporte
- Certificado de presentación

Requisitos para el trámite en línea:

- Registro Único de Contribuyentes
- Clave de acceso a servicios en línea

Requisitos para trámite a través de Quipux con firma electrónica:

- Usuario en el Quipux ciudadano
- Firma Electrónica
- Requisitos habilitantes establecidos en el canal presencial

Requisitos Especiales:

- Carnet de refugiado
- Carta de autorización en línea
- Poder general o especial

Formatos y anexos

- Formato de carta de autorización simple
Documento que debe presentarse en caso de que el trámite se realice por un tercero autorizado.

Proceso del trámite

Procedimiento para trámite presencial:

1. Acudir a los centros de atención del SRI
2. Solicitar el turno
3. Esperar el turno
4. Acercarse a las ventanillas
5. Presentar los requisitos en las ventanillas
6. Recibir documento de inscripción en el RUC

Procedimiento para trámite en línea (El ciudadano/ contribuyente, previamente debe obtener la clave):

1. Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec
2. Ingresar a SRI en línea
3. Ingresar su número de RUC y clave
4. Escoger la opción RUC
5. Escoger la opción Registro o Reapertura
6. Aceptar términos y condiciones
7. Ingresar información general del contribuyente
8. Ingresar medios de contacto
9. Ingresar dirección de domicilio
10. Ingresar dirección del establecimiento matriz
11. Ingresar actividades económicas
12. Ingresar actividad económica principal
13. Resumen información ingresada
14. Confirmación de inscripción de RUC

Procedimiento para trámite a través de Quipux con firma electrónica:

Solicitar al SRI, la creación de usuario, completando la siguiente información:

- Nombres y apellidos completos
- Número de cédula de identidad o ciudadanía
- Correo electrónico válido
- Dirección domiciliar completa
- Título académico (en caso de poseerlo)

1. Recibir su contraseña

2. Ingresar a la página web: www.gestiondocumental.gob.ec
3. Ingresar número de cédula y contraseña
4. Crear la solicitud del trámite
5. Adjuntar los requisitos y anexos (No debe superar los 2MB)
6. Enviar la solicitud
7. Recibir la respuesta a través del correo electrónico

Inscripción en el Registro Mercantil o Superintendencia de Compañías

Para el registro se puede realizar los trámites en línea en este caso las gestiones se desarrollarán en línea, sin embargo, en ambas situaciones existen requisitos obligatorios y especiales (Portal único de trámites ciudadanos, 2020).

Trámite en línea:

Para inscribir compañías constituidas de forma presencial en la Superintendencia de Compañías

1. Pago a favor del Registro Mercantil del Cantón en donde solicite su inscripción, a través Interbancario Banco del Pacífico.
2. Escritura pública de constitución de la compañía o sociedad, emitida por el notario, mediante el cual se da fe del acto de constitución y en la que consten las firmas de los socios, en formato PDF
3. Presentar la Reserva de denominación (Reserva del nombre) emitida por la Superintendencia de Compañías, en formato PDF

Para gestionar la inscripción de Constitución de Compañías través del portal en línea de la Superintendencia de Compañías

Si usted inició el trámite en línea en la Superintendencia de Compañías NO REQUIERE presentar ningún requisito o realizar un trámite adicional en el Registro Mercantil.

Proceso

Trámite en línea:

Para inscribir compañías constituidas de forma presencial en la Superintendencia de Compañías

1. Ingresar en la opción "trámite en línea"
2. Llenar el formulario web, adjuntando el pago y los requisitos (debe ser legible y acorde al trámite)

En el Formulario debe seleccionar una de las siguientes opciones:

NUEVO TRÁMITE: En caso de que usted este ingresando su solicitud por primera vez o su trámite aún no haya sido facturado.

REINGRESO DE TRÁMITE: Para ingresar pagos o subsanar documentos de un trámite ya solicitado anteriormente.

3. Recibir proforma por parte del Registro Mercantil.
4. Pago a favor del Registro Mercantil del Cantón en donde solicite su inscripción a través de Interbancario Banco del Pacífico
5. Registrar el comprobante de pago reingresando el trámite en la plataforma gob.ec (opción trámite en línea)
6. Recibir la factura.
7. Subsanan observaciones reingresando el trámite en la plataforma gob.ec (opción trámite en línea)
8. Recibir su inscripción.

Para gestionar la inscripción de Constitución de Compañías través del portal en línea de la Superintendencia de Compañías

Solicitud de Aprobación de Planos y Permiso de Construcción

Las siguientes exigencias son emitidas por el GAD Municipal del cantón Pedro Moncayo (s/f) y se mencionan a continuación:

1. Solicitud de Aprobación de Planos y Permiso de Construcción
2. Línea de fábrica actualizada
3. Copia de carta del impuesto predial (actualizado)
4. Copia de la escritura inscrita en el Registro de la Propiedad
5. Certificado de gravamen
6. Copia de la Cédula de Identidad y papeleta de votación del propietario (s)
7. Certificado de no adeudar al Municipio por cada uno de los propietarios
8. Formulario de Revisión de planos para edificación
9. Formulario de Aprobación de Planos
10. Formulario de Fondo de Garantía
11. Solicitar el formulario del INEC en la Dirección de Planificación, el mismo que deberá ser llenado correctamente con datos del proyecto por el proyectista.

12. Cuatro planos arquitectónicos y de instalaciones firmados por todos los propietarios, Formato Cuadro de Áreas Ver Anexo 1
13. Archivo Digital (La implantación debe ser Georeferenciado según UTM-WGS-84)
14. Licenciamiento ambiental (de ser el caso)
15. Copia de cédula de Identidad del Profesional responsable y certificado del Senescyt.
16. Para construcciones mayores a 500m² y/o mayores de 6m en altura se requiere que los estudios de ingenierías sean firmadas por el profesional correspondiente.

CAPÍTULO IV

4. PLAN DE COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING

El siguiente plan de comercialización y marketing da a conocer los canales de distribución, los medios publicitarios y las estrategias de mercadeo a utilizar para la hostería “Astro 556”.

4.1. Nombre comercial de la empresa

4.1.1. Nombre

El nombre que se eligió para la Hostería es “Astro 556” el mismo que corresponde:

- Astro proviene de la palabra astronomía, además, en 1986, el astrónomo ruso Valentín Yurevitch indicó que es un sitio adecuado para observar los astros y las constelaciones que influyen en la Tierra. De ahí, que suelen ir grupos de campistas en busca de lluvias de estrellas o eclipses solares y lunares (El Telégrafo, 2016).
- 556. En las pirámides se realizaban ceremonias y rituales. En 1933, el arqueólogo alemán Max Uhle encontró 556 cráneos en estas estructuras. De acuerdo con investigaciones hechas en 1964, por científicos alemanes de la Universidad de Bonn, se confirmó que Cochasquí fue un sitio habitacional, sin descartar lo ceremonial-ritual (El Telégrafo, 2016).

4.1.2. Slogan

Hostería

“Conéctate con el patrimonio cultural”.

El slogan cumple uno de los objetivos dentro de esta empresa, que es resaltar la cultura de la parroquia de Tocachi.

Restaurante

“Cocina con identidad”

Se habla de cocina con identidad por que se demostrará por medio de la preparación de alimentos, la identidad culinaria que tiene la parroquia de Tocachi con el uso de productos de la zona en las diferentes recetas e innovando la presentación del plato con el uso de cerámicas o vasijas.

4.1.3. Isologo

El isologo de la hostería y restaurante se lo elaboró a partir de los elementos:

- Color negro en el logo, tiene significado de elegancia, demuestra la noche y la ausencia de luz.
- Esfera geodésica, representa la infraestructura de las habitaciones que se realizarán a partir de la semi esfera geodésica.

Hostería



“Conéctate con el patrimonio cultural”

Restaurante

“Cocina con identidad”

4.2. Canales de distribución

Los canales de distribución tienen la finalidad de hacer llegar un servicio a un posible mercado consumidor por medio del marketing. (Kotler et al., 2011) señalan lo siguiente:

Un canal de distribución es un conjunto de organizaciones independientes involucradas en el proceso de hacer que un producto o servicio esté disponible para el consumidor o para otra empresa que actúe como cliente.

El desarrollo de un sistema de distribución comienza con la selección de los miembros del canal. Una vez que se ha elegido a los miembros, la atención se centra en la gestión del canal. Las redes de distribución en el sector turístico consisten en acuerdos.

En el sector turístico los sistemas de distribución se utilizan para llevar al consumidor al producto. (p. 417)

Como canal de distribución se utilizará un canal directo, indirecto corto e indirecto largo, que con la ayuda de intermediarios se busca dar a conocer y difundir los productos y servicios que la “Hostería “Astro 556” ofertará al consumidor final.

- Canal directo

El canal directo permite que la empresa lleve su servicio a un consumidor final de forma inmediata. Acosta (2017) establece que:

Su característica principal es que carece de intermediarios, es decir, la relación se origina entre productor y consumidor. Se utiliza con regularidad en el sector de servicios, ya que, por tratarse de bienes intangibles, la producción y el consumo se realizan de forma simultánea. Además, tienen un número reducido tanto de fabricantes como de usuarios, pues se trata de compras esporádicas donde se hace imperativo ofrecer información al cliente antes y después de la venta. (p.16)

Por lo tanto, la Hostería "Astro 556" ofrecerá sus productos y servicios directamente al cliente que llegue al establecimiento, sin la necesidad de intermediarios. Es decir que, la hostería es el fabricante que llegará al consumidor final, el cliente.



- Canal indirecto corto

En el canal indirecto corto participa un solo intermediario para adquirir un servicio. Acosta (2017) afirma que el canal corto está conformado por tres niveles: "El fabricante, el detallista y el consumidor final. Este tipo de canal se caracteriza porque la oferta se encuentra centralizada tanto en el fabricante como en el detallista y entre los dos se encargan de cubrir la necesidad del mercado" (p.16).



Los detallistas en el canal indirecto corto para la Hostería “Astro 556”, serán las plataformas de viajes Trivago, Tripadvisor y KAYAK, sistemas que permiten ofertar los productos y servicios de la hostería de manera online las 24 horas, facilitando el proceso al consumidor final para escoger y reservar los productos del establecimiento.

- Trivago, buscador de internet especializados en el campo de hoteles y alojamiento.



- Tripadvisor, plataforma de viajes más grande del mundo y usada por viajeros.



- KAYAK, un metabuscador de viajes.



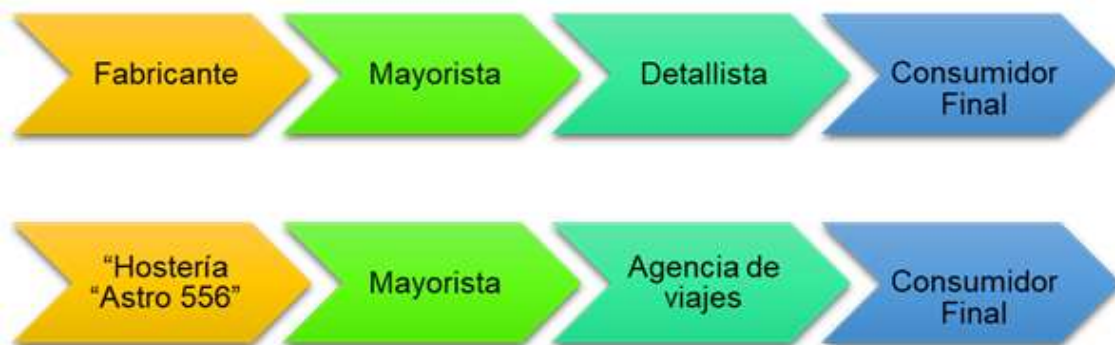
– Canal indirecto largo

El canal indirecto largo permite la interacción entre más intermediarios antes que el servicio llegue al consumidor final. Como afirma Acosta (2017) el canal largo:

Está representado por más de tres niveles, entre los cuales intervienen el fabricante, el mayorista, el minorista, y el consumidor final. Ocasionalmente también forma parte: el distribuidor, el corredor o el representante.

Alrededor de este tipo de canal gira la hipótesis de que a menor cantidad e intermediarios, menor será el costo que el consumidor final tendrá que pagar por el producto, ya que cada intermediario agrega un porcentaje para su beneficio. Pero cuando observamos más de cerca, podemos evidenciar que las labores realizadas por los intermediarios aportan mucho más que un incremento en el precio, ya que ponen a disposición del consumidor una oferta concentra de productos, dándole la posibilidad de elegir. Por otra parte, establecen comunicación permanente con el mercado, para la cual un intermediario está mejor preparado que un fabricante. (p.16)

Para el siguiente canal indirecto largo, los canales para la hostería serán las agencias de viajes mayoristas, especializadas en crear paquetes turísticos completos en el que se incluya a la hostería, y luego, serán los encargados de vender a las agencias de viaje minoristas y operadoras turísticas interesadas para que vendan el producto, servicio o paquetes turísticos directamente al consumidor final.



4.3. Publicidad

A continuación, se detallan los medios publicitarios digitales y físicos para dar a conocer la Hostería Astro 556.

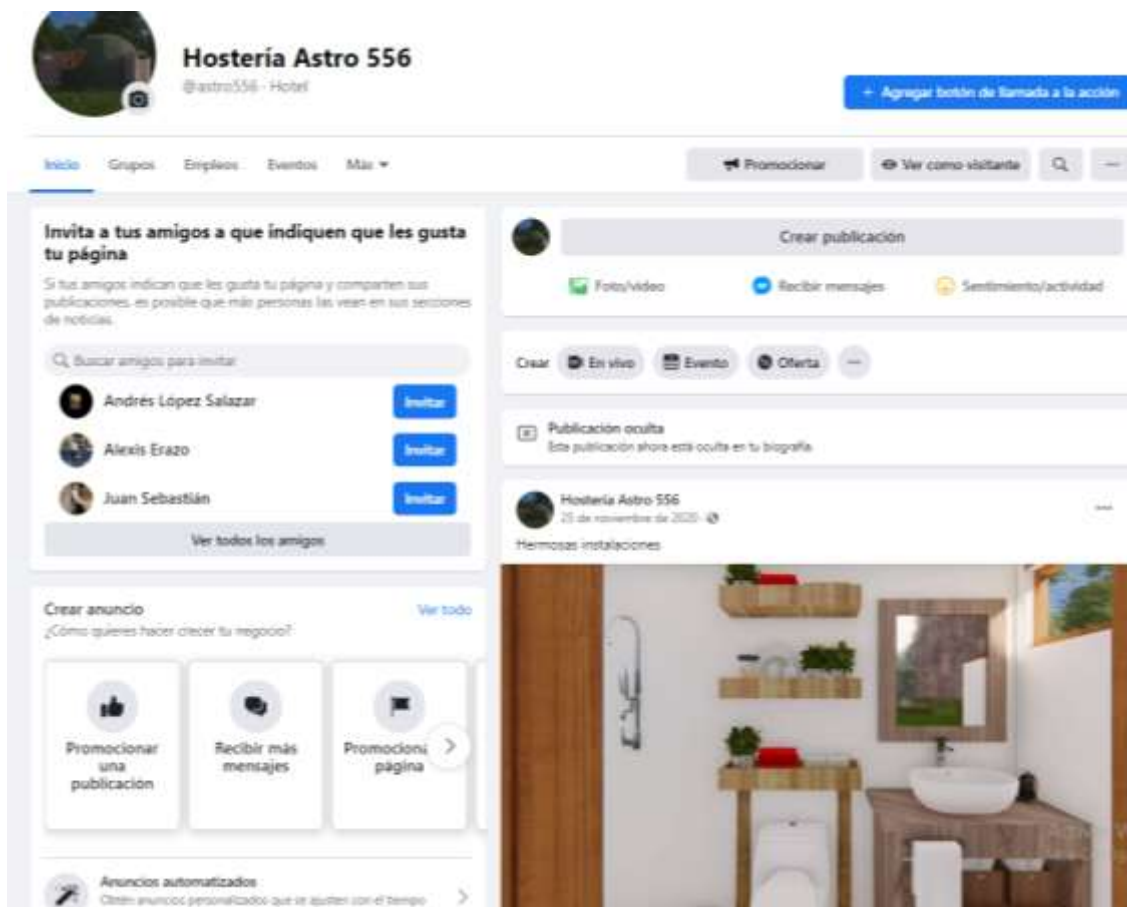
4.3.1. Redes sociales

Se utilizará una página web en Facebook e Instagram, en el cual, se dará a conocer los productos y servicios, paquetes y promociones de la Hostería Astro 556, también, información cultural del lugar y las actividades que se pueden realizar en la parroquia de Tocachi.

Página Facebook

Figura 61

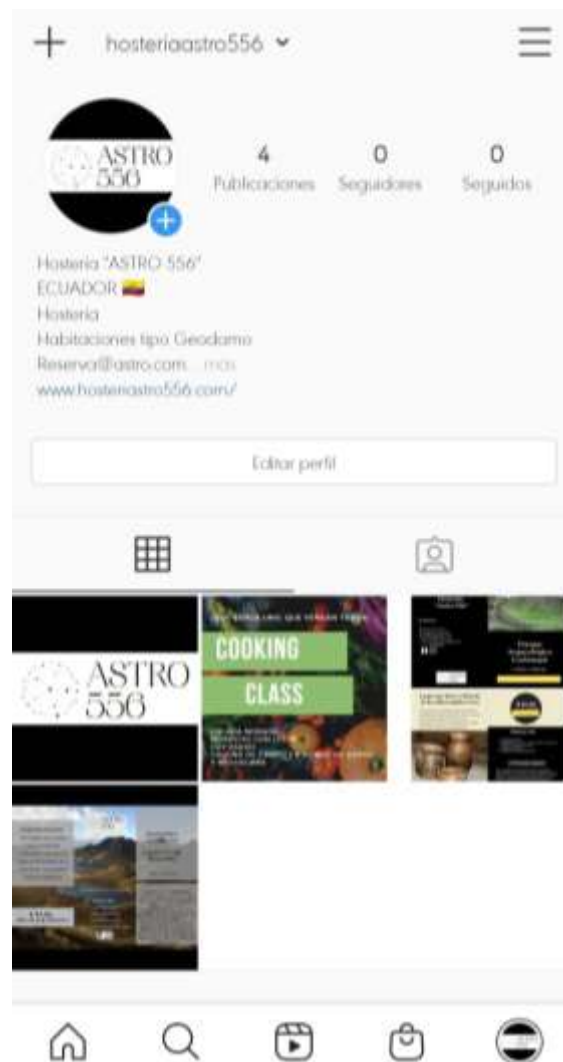
Página de la hostería Astro 556 en Facebook



Página Instagram

Figura 62

Página de la hostería Astro 556 en Instagram



Además, a través de dípticos, trípticos y flyers publicitarios, se proporcionará información suficiente al turista sobre los productos y servicios que se ofertan en la hostería y, los diferentes paquetes turísticos y actividades que se puede realizar en Tocachi.

4.3.2. Paquetes

Paquete Lagunas de Mojanda

2 días / 1 noche

Visita al complejo lacustre, lagunas de Mojanda conformadas por 3 lagunas: Caricocha o laguna macho, la Huarmicocha o laguna hembra y la Yanacocha o laguna negra, este complejo está ubicado entre la provincia de Pichincha e Imbabura.

Incluye:

Día completo de excursión Lagunas de Mojanda

- Alimentación
- Transporte de regreso al hotel después de la visita
- Break
- Visitas guiadas
- 1 noche de alojamiento

Día completo de excursión al complejo lacustre Lagunas de Mojanda. Salida muy temprano hacia el complejo lacustre. Llegada al complejo lacustre Lagunas de Mojanda. Visita guiada a la majestuosa laguna Yanacocha o laguna negra durante 3 horas aproximadamente. Durante el recorrido se narrará historias de la parroquia de Tocachi , leyendas de la misma además resaltar la importancia que tuvo la cultura Quito Cara dentro del territorio.

\$ 93,94

Precio por persona

Figura 63

Tríptico del paquete Lagunas de Mojanda "Hostería Astro 556"



ASTRO 556

PAQUETE INCLUYE:
Día completo de excursión
Lagunas de Mojanda
Alimentación Transporte de regreso al hotel después de la visita Break Visitas guiadas
1 noche de alojamiento

HOSTERÍA "ASTRO 556"
LAGUNAS DE MOJANDA
2 días / 1 noche

\$ 93,94
PRECIO POR PERSONA

INFORMACIÓN DE CONTACTO
HOSTERÍA "ASTRO 556"
+593-96714444
info@astro.com
www.hosteriaastro556.com

VISITA AL COMPLEJO LACUSTRE LAGUNAS DE MOJANDA CONFORMADAS POR 3 LAGUNAS CARICOCHA O LAGUNA MACHO, LA HUARMICOCHA O LAGUNA HEMBRA Y LA YANACocha O LAGUNA NEGRA, ESTE COMPLEJO ESTÁ UBICADO ENTRE LA PROVINCIA DE PICHINCHA E IMBABURA.

f **ig**

Paquete Parque Arqueológico Cochasquí

2 días / 1 noche

El parque Arqueológico de Cochasquí, ubicado en la parroquia Tocachi, cuenta con 15 pirámides, 21 montículos funerarios, cuatro museos de sitio, 83,9 hectáreas de área arqueológica. Lugar que tiene evidencia de la cultura Quito-Cara.

Incluye:

Visita al Parque Arqueológico Cochasquí

- Alimentación
- Transporte ida y vuelta del hotel al parque arqueológico
- Break
- Visitas guiadas
- 1 noche de alojamiento

En la mañana se visitará el Parque arqueológico. Salida 10h00 hacia el parque. Visita majestuosa de 240 grados, 2 horas aproximadamente de visita. Incluye break. - por la tarde retorno al hotel.

\$ 61,60

Precio por persona

Figura 64

Tríptico paquete Parque Arqueológico Cochasquí "Hostería Astro 556"

**Hostería
"Astro 556"**

Contactos

+593-96714444
info@astro556.com
reservas@astro.com
www.hosteriaastro556.com



**Parque
Arqueológico
Cochasquí**

2 DÍAS / 1 NOCHE

\$ 61,60
POR PERSONA

**Lugar que tiene evidencia
de la cultura Quito-Cara**

El parque Arqueológico de Cochasquí, ubicado en la parroquia Tocachi, cuenta con 15 pirámides, 21 montículos funerarios, cuatro museos de sitio, 83,9 hectáreas de área arqueológica.

INCLUYE

- ALIMENTACIÓN
- TRANSPORTE IDA Y VUELTA DEL HOTEL AL PARQUE ARQUEOLÓGICO
- VISITAS GUIADAS
- 1 NOCHE DE ALOJAMIENTO

ITINERARIO

En la mañana se visitará el Parque arqueológico. Salida 10h00 hacia el parque. Visita majestuosa de 240 grados, 2 horas aproximadamente de visita. Incluye break - por la tarde retorno al hotel. Precio por persona.



Nota. En el tríptico se aprecia imágenes tomadas del Parque Arqueológico Cochasquí además de la información de contacto de la "Hostería Astro 556".

4.3.3. *Experiencia gastronómica*

La publicidad está enfocada en realzar la cultura gastronómica de la parroquia Tocachi, enfocándose en una buena alimentación y nutrición del cliente y de los pobladores; mediante una oferta tradicional y actividades culinarias ancestrales, que a través de talleres gastronómicos y de un menú diversificado, busca respetar y potenciar el uso de productos alimenticios de la zona que solían ser utilizados en el pasado, pero que en la actualidad, se está perdiendo su uso y con ello, los saberes culinarios de esta parroquia.

Figura 65

Promoción de Cooking Class “Hostería Astro 556” resaltando los platos y lugares de la parroquia.

COOKING
CLASS

HOSTERÍA "ASTRO 556"

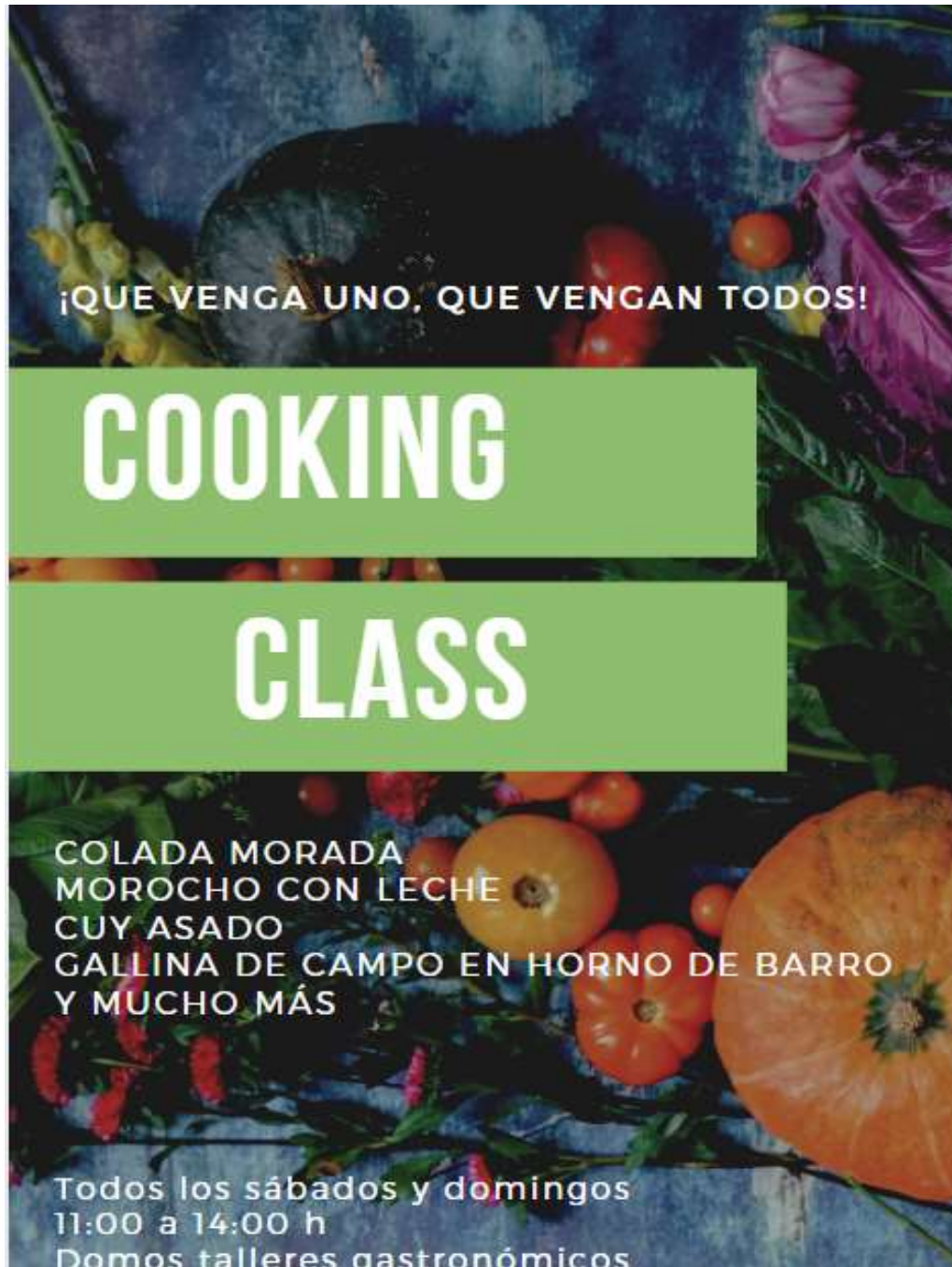
"COCINA CON IDENTIDAD"

INFORMACIÓN DE CONTACTO
INFO@ASTRO.COM
WWW.HOSTERIAASTRO556.COM

Nota. Esta publicidad contiene información de contacto de la “Hostería Astro 556” imágenes de los platos y lugares de la parroquia de Tocachi.

Figura 66

Promoción de Cooking Class “Hostería Astro 556



¡QUE VENGA UNO, QUE VENGAN TODOS!

COOKING

CLASS

COLADA MORADA
MOROCHO CON LECHE
CUY ASADO
GALLINA DE CAMPO EN HORNO DE BARRO
Y MUCHO MÁS

Todos los sábados y domingos
11:00 a 14:00 h
Damos talleres gastronómicos

Nota. La publicidad contiene los días, horarios y los platos que se preparara en las clases de cocina además en el fondo se aprecia flores y vegetales frutos de la parroquia de Tocachi.

Figura 67

Promoción "Hostería Astro 556 - experiencia gastronómica"



Nota. La promoción contiene elementos que resalta la cultura del cantón Pedro Moncayo, además de la información de contacto "Hostería Astro 556".

Figura 68

Promoción cultura gastronómica para la “Hostería Astro 556”



Nota. La publicidad contiene la información de contacto de la “Hostería Astro 556”, además la representación de un plato conocido en el Ecuador como fanesca preparada durante la Semana Santa.

Experiencia astronómica

Para aprovechar la ubicación astronómica de la hostería en Cochasquí y de la infraestructura geodomo, la publicidad está enfocada en brindar experiencias únicas a los clientes para visualizar diferentes eventos astronómicos según el calendario anual del Ecuador 2021.

Figura 69

Promoción experiencias astronómicas para la “Hostería Astro 556”



Nota. La publicidad contiene la información de contacto de la “Hostería Astro 556”, además los eventos astronómicos basados en el calendario astronómico 2021 del Ecuador.

Figura 70

Promoción experiencia astronómica para la “Hostería Astro 556”



Nota. La publicidad contiene la información sobre la experiencia astronómica en la “Hostería Astro 556”.

4.3.4. Promoción de ventas

Con el fin de crear formas de fidelización y fomentar la compra de productos/servicios de la Hostería Astro 556, se desarrollará las siguientes promociones:

Tabla 45

Promociones fomentar compra dentro de la Hostería Astro 556

Promociones	
Huésped frecuente	Descuento del 15% si es pago en efectivo y 10% si es pago con tarjeta de crédito.
Escapada cultural	Descuentos del 10% el pago es en efectivo y 5% si el pago con tarjetas de crédito en el mes de junio.
Gratuidad	Si se presentan grupos de 6 o más personas tendrán una gratuidad.
Reserva anticipada	Descuento del 10% en pago en efectivo o tarjeta de crédito.
Kuyay (Día del amor y amistad)	Descuentos del 10% el pago es en efectivo y 5% si el pago con tarjetas de crédito en el mes de febrero.

4.3.5. Paneles publicitarios

Los paneles publicitarios ayudarán a mejorar la publicidad de la Hostería Astro 556, al ser ubicados en sitios estratégicos en las principales ciudades del país, como Guayaquil, Cuenca y Quito.

Figura 71

Panel publicitario “Hostería Astro 556”



Figura 72

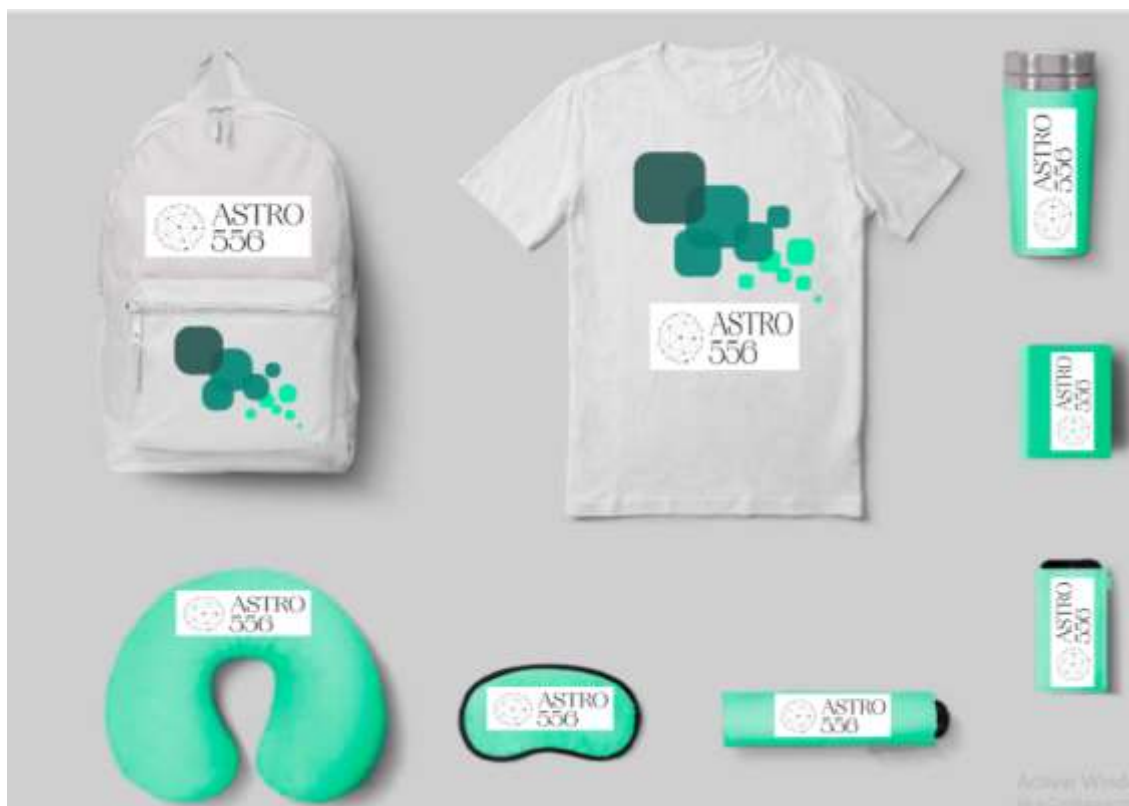
Paneles publicitarios "Hostería Astro 556"



4.3.6. Artículos de merchandising

Figura 73

Artículos de merchandising “Hostería Astro 556”



Para promocionar la hostería Astro 556, existirá diversos artículos a la venta, como camisetas, mochilas, almohadas, libretas, vasos, termos, bolígrafos, llaveros, imanes, entre otros souvenirs personalizados con la identidad corporativa; con el objetivo de dar a conocer la marca de la empresa, contribuyendo a aumentar su notoriedad y los valores de la misma.

4.3.7. Artesanías locales

Figura 74

Artesanías locales “Hostería Astro 556”



Con el objetivo de dinamizar la economía del sector y promocionar los saberes culturales, existirá la venta de artesanías locales como bordados, collares, objetos en madera, vajilla y diversos productos más, que serán producidos por lugareños de la parroquia de Tocachi.

4.4. Ampliación posible de la gama de productos en el futuro

En el futuro, si la Hostería “Astro 556” va evolucionando y posicionándose en el mercado turístico, podrá seguir creciendo, a través de la implementación de productos y servicios diferenciadores y únicos en el lugar, tales como:

- Un centro de interpretación tipo geodomo con tecnología innovadora, en el cual, se dé a conocer la historia de las antiguas culturas que habitaron en Tocachi, su alimentación, su forma de vivienda, astronomía, vestimenta, prácticas y rituales, entre otros.

- Ampliación de habitaciones geodomo: Quito Cara, Cochasquí, Cocha, Astro suite, Qui.
- Rutas culturales innovadoras con la ayuda de tecnología como realidad aumentada y realidad virtual.
- Implementación de códigos QR en las habitaciones con información cultural histórica del lugar.

4.5. Investigación y análisis de las estrategias y métodos de mercadeo

A continuación, se detallan las estrategias de mercadeo para implementar en la Hostería “Astro 556”.

Tabla 46

Estrategias de mercadeo para implementar en la Hostería Astro 556

Marketing mix	Propuesta	Estrategia
	Aprovechar la ubicación estratégica en la que se encuentra la hostería “astro 556”.	Incluir banners publicitarios en el exterior de la hostería.
		Crear alianzas estratégicas con agencias de viajes.
Plaza	Alianzas con agencias de viajes, operadoras y mayoristas.	Acceder a nuevos clientes.
		Mejorar la competitividad de la empresa.
	Crear alianzas con pymes (pequeñas y medianas empresas)	Facilitar el acceso al mercado nacional.
Producto	1) Implementar servicios	Implementar tecnología de punta

<p>adicionales para que la hostería se diferencie de la competencia.</p>	<p>en todas las áreas de la hostería.</p>
	<p>Dar servicio de alimentación a la habitación gratuito.</p>
	<p>Ofrecer bebidas de cortesía al ingreso de cada huésped.</p>
	<p>Crear alianzas con empresas de transporte para brindar al cliente el servicio gratuito de tranfer in – out.</p>
	<p>Brindar el servicio de lavandería y planchado.</p>
	<p>Lograr que la hostería sea inclusivo, adecuando su infraestructura.</p>
	<p>Ofrecer un menú y talleres gastronómicos respetando y potenciando el uso de productos alimenticios de la zona, que solían ser utilizados en el pasado; tomando en</p>

	<p>cuenta la buena alimentación y nutrición.</p> <hr/> <p>Realizar actividades culturales durante la estadía de los clientes, como rituales y diversas manifestaciones en cada festividad.</p> <hr/> <p>Adecuar la hostería para que sea un lugar pet friendly.</p> <hr/>
<p>2) Fomentar el marketing interno.</p>	<p>Incrementar la satisfacción de los empleados en un 90% para mejorar la eficiencia de la hostería.</p> <hr/> <p>Cumplir con todos los pagos y beneficios a tiempo de los trabajadores.</p> <hr/> <p>Ayudar y ser comprensibles en problemas internos y externos del empleado.</p> <hr/> <p>Brindar un seguro para cada empleado.</p> <hr/> <p>Fomentar el respeto</p> <hr/>

		entre trabajadores.
		Dar prioridad de plazas de empleo a personas nacionales.
		Realizar capacitaciones trimestrales, semestrales y anuales con el
	3)	ministerio de turismo y capacitadores privados, de manera presencial y online;
	Renovar y mejorar la atención al cliente.	en temas de seguridad laboral, manejo de alimentos, gastronomía, atención al cliente, limpieza, entre otros.
	1)	Dirigirse a segmentos de mercado como familias, parejas, personas solas.
Precio	Mejorar la productividad de la empresa enfocándose a nuevos segmentos de mercado con precios más accesibles.	Igualar el precio con la competencia, pero mejorando el servicio ofertado.
	2)	-Huésped frecuente: descuento del 15% si es pago en efectivo y 10% si es pago con
	Descuentos en ventas para clientes frecuentes y días	

	festivos.	<p>tarjeta de crédito.</p> <hr/> <p>-Escapada cultural: descuentos del 10% el pago es en efectivo y 5% si el pago con tarjetas de crédito en el mes de junio.</p> <hr/> <p>-Gratuidad: si se presentan grupos de 6 o más personas tendrán una gratuidad.</p> <hr/> <p>-Reserva anticipada: descuento del 10% en pago en efectivo o tarjeta de crédito.</p> <hr/> <p>-Kuyay (día del amor y amistad): descuentos del 10% el pago es en efectivo y 5% si el pago con tarjetas de crédito en el mes de febrero.</p>
Promoción	<p>1) Realizar campañas publicitarias y de promoción eficaces, diferenciándolas de la competencia.</p>	<p>Contratar publicidad radial en las estaciones más importantes de imbabura y pichincha.</p> <hr/> <p>Contratar publicidad televisiva en canales locales.</p>

Incluir banners publicitarios dentro de las provincias de Pichincha, Guayas y Azuay.

Entregar trípticos, dípticos y flyers de los productos/servicios de la hostería en ferias, programas y centros comerciales.

Crear paquetes culturales y naturales diferenciadoras y únicas.

2)

Incrementar las ventas online en las plataformas de reservas hoteleras.

Contratar más plataformas de reserva online.

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO AMBIENTAL

El siguiente estudio de impacto ambiental tiene como finalidad evaluar los posibles efectos ambientales, sociales y culturales que se generan por la implementación de la hostería “Astro 556” ubicado en la parroquia Tocachi, provincia de Pichincha.

5.1. Descripción de las acciones del emprendimiento

A continuación, se detallan las acciones/actividades del proyecto para la etapa de construcción y la etapa de operación:

Tabla 47*Actividades del proyecto para la etapa de construcción y operación*

Etapa de Construcción			
Actividades	Impacto		Descripción
	Positivo	Negativo	
Instalación del campamento	-	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce).	Se instala un campamento para el uso de los trabajadores durante la construcción, además para mantener y proteger el material y equipos pequeños utilizados. Dentro del campamento cuenta con un área de descanso, área de esparcimiento, área para acopio de materiales, servicio de SS.HH.
		Pérdida de fertilidad.	
		Esparcimiento de partículas de polvo.	
Nivelación del suelo	-	Pérdida la cubierta vegetal.	Se realiza el acondicionamiento físico de la remoción de suelo de las partes altas, su acarreo y depósito en las
		Perturbación de las especies.	
		Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce).	

			<p>bajas, con el fin de dejar una superficie plana.</p>
		Pérdida de fertilidad.	
		Esparcimiento de partículas de polvo.	
		Pérdida la cubierta vegetal.	
		Perturbación de las especies.	
		Generación de ruido.	
		Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce).	
Limpieza del área y despilme	-	Pérdida de fertilidad.	Se procede a limpiar el área para extraer y retirar la capa superficial del terreno natural que se ajuste hasta donde sea posible a las pendientes naturales del terreno, y que facilite las labores de construcción de la hostería.
		Esparcimiento de partículas de polvo.	
		Pérdida la cubierta vegetal.	

		Perturbación de las especies.	
		Generación de residuos.	
		Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce).	
		Pérdida de fertilidad.	
Uso de maquinaria pesada	-	Esparcimiento de partículas de polvo.	Se utiliza diversas maquinas pesada para cada labor de la construcción de la hostería "Astro 556"
		Pérdida la cubierta vegetal.	
		Perturbación de las especies.	
		Generación de ruido.	
Cimentación	-	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua	Se procede a implementar la cimentación (elementos estructurales) respectiva

		dulce).	para la estructura de la hostería "Astro 556".
		Pérdida de fertilidad.	
		Esparcimiento de partículas de polvo.	
		Perturbación de las especies.	
		Modificación del paisaje con infraestructura moderna.	
Construcción de habitaciones, restaurante, talleres gastronómicos, recepción y administración, parqueadero	Generación de empleo (temporal). Desarrollo económico del sector.	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce). Esparcimiento de partículas de polvo. Perturbación de las especies. Modificación del paisaje con	Se procede a implementar el área de habitaciones, restaurante, talleres gastronómicos, recepción y administración, parqueadero con las medidas establecidas en los planos arquitectónicos.

		infraestructura moderna.	
		Generación de residuos.	
		Generación de ruido.	
		Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce).	
Construcción de plaza principal, área húmeda (piscina), área de recreación	Generación de empleo(temporal). Desarrollo económico del sector.	Esparcimiento de partículas de polvo. Perturbación de las especies. Modificación del paisaje con infraestructura moderna. Generación de residuos.	Se procede a implementar el área húmeda con las medidas establecidas en los planos arquitectónicos. Se procede a implementar el área de piscina con las medidas establecidas en los planos arquitectónicos.
Limpieza del área (desechos,	Modificación del	Contaminación del agua	Se realiza la limpieza de todas las áreas para

escombros y materiales de construcción)	paisaje con infraestructura moderna innovadora.	(fuentes hídricas, agua dulce).	comenzar la etapa de operación de la hostería "Astro 556".
		Perturbación de las especies.	
		Incorrecta disposición de desechos sólidos.	
		Generación de residuos.	
		Esparcimiento de partículas de polvo.	
		Generación de ruido.	

Etapas de Operación

Actividades	Impacto		Descripción
	Positivo	Negativo	
Servicio de alojamiento	Generación de empleo (permanente). Desarrollo económico del sector.	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce). Perturbación de	En la hostería "Astro 556" oferta un servicio de alojamiento en habitaciones tipo geo domo.

		las especies.	
		Incorrecta disposición de desechos sólidos.	
		Generación de ruido.	
		Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	
	Generación de empleo (permanente).	Incorrecta disposición de desechos sólidos, orgánicos e inorgánicos.	Para el servicio de restauración se utiliza productos locales y se oferta platos nacionales.
Servicio de alimentación y talleres gastronómicos	Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de plato nacionales.		
	Desarrollo económico del sector.	Perturbación de las especies.	
		Generación de residuos.	
		Generación de ruido.	
Servicio de		Desgaste de la	El parqueadero es para

parqueadero	<p>Generación de empleo.</p> <p>Desarrollo económico del sector.</p>	<p>infraestructura vial por el tráfico vehicular.</p> <p>Generación de residuos.</p> <p>Generación de ruido.</p>	<p>los clientes de alojamiento, restauración, áreas recreativas y piscina de la hostería "Astro 556".</p>
Servicio de recepción y administración	<p>Desarrollo económico del sector.</p> <p>Generación de empleo</p>	<p>Generación de residuos.</p>	<p>Área donde se recibe a los clientes y se hace la distribución de las habitaciones.</p>
Servicio de lavandería y planchado	<p>Generación de empleo (permanente).</p> <p>Desarrollo económico del sector.</p>	<p>Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce).</p> <p>Generación de residuos.</p>	<p>Área donde se realiza el lavado, planchado, secado de la lencería de la hostería y de la ropa del cliente si solicita el servicio.</p>
Servicio de piscina		<p>Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce).</p> <p>Generación de residuos.</p>	<p>Área húmeda de la hostería "Astro 556". Para el disfrute de los clientes.</p>

		Perturbación de las especies.	
		Generación de ruido.	
		Incorrecta disposición de desechos sólidos.	
Servicio de áreas recreativas		Perturbación de las especies.	El área recreativa permite la distracción del cliente.
		Generación de ruido.	
Gestión y disposición de desechos sólidos	Reducción de la contaminación en fuentes hídricas.	Incorrecta disposición de desechos sólidos.	Generará desechos sólidos los cuales serán manejados, cumpliendo con la ordenanza local para su recolección.
Mantenimiento de la infraestructura	Generación de empleo (permanente). Desarrollo económico del sector. Modificación del	Esparcimiento de partículas de polvo.	Actividades de limpieza diaria de áreas comunes de la hostería "Astro 556". Y programas de mantenimiento preventivo de las diferentes instalaciones.

paisaje con
infraestructura
moderna

5.2. Factores ambientales

Tabla 48

Factores ambientales Hostería Astro 556

Biofísico	Agua
	Suelo
	Atmósfera
Biótico	Flora
	Fauna
	Paisaje
Cultura	Hostelería
	Restauración
	Áreas de recreación

5.3. Definición Método EIA

5.3.1. Matriz de Conesa

La Matriz de Conesa permite la identificación y valoración de impactos ambientales.

Método de valoración cuantitativa propuesto por Conesa (1997):

En este método se parte también de la identificación de impactos, en una matriz de doble entrada, similar a la que propone el autor en su método cualitativo. En este caso en cada casilla de interacción o cruce (elemento tipo) se marcan dos cifras: una correspondiente a la importancia del impacto (Importancia absoluta del impacto calculada del mismo modo que en el método cualitativo) y otra correspondiente a la magnitud del impacto (M). Dicha magnitud será la

intensidad de la alteración que producirá el proyecto sobre cada factor ambiental, es decir la magnitud de impacto en la situación “con “proyecto.

De la misma forma que en la valoración cualitativa, para cada fase del proyecto y para cada componente, subsistema y sistema del medio, se calcularán importancia y magnitudes totales. Las importancias totales serán igual a la suma de las respectivas importancias de cada interacción, pero con la magnitud no ocurre lo mismo. en este sentido hay que tener especialmente cuidado y consultar a tantos expertos como sea necesario, ya que no todas las magnitudes son iguales sumables, y hay que aplicar otro tipo de relación (Regla de composición interna, según Conesa ,1997). (Abellán Manuela Andrés & Morote Francisco Antonio García, 2006)

5.3.2. Tipología

Para la identificación y evaluación ambiental del Método de Conesa se utiliza la siguiente fórmula:

$$IM = \pm(3 I + 2 EX + SI+ PE+ EF+ MO+ AC+ MC+ RV+ PR)$$

En donde,

IM: importancia

I: intensidad del impacto

EX: extensión del impacto

SI: sinergia

PE: persistencia

EF: efecto

MO: momento del impacto

AC: acumulación

MC: recuperabilidad

RV: reversibilidad

PR: periodicidad

CLI: clasificación del impacto

5.3.3. Valoración de los Impactos Ambientales

A continuación, se detalla el modelo de valoración de la importancia del impacto de Conesa Fernández:

Tabla 49

Valoración Impactos Ambientales Vicente Conesa

CI	Carácter del Impacto	(+) Positivo (-) Negativo
I	Intensidad del impacto (Grado de afectación).	1 Baja
		2 Media
		4 Alta
		8 Muy alta
		12 Total
EX	Extensión del impacto (Área del proyecto afectada).	1 Puntual
		2 Parcial
		4 Extenso
		8 Total
		12 Crítico
SI	Sinergia (Reforzamiento de dos o más efectos simples).	1 Sin Sinergismo
		2 Sinérgico
		4 Muy Sinérgico
	Persistencia	1

PE	(Permanencia del efecto).	Fugaz (menor de 1 año)	2
		Temporal (de 1 a 10 años)	4
		Permanente (mayor de 10 años)	1
EF	Efecto (Relación Causa – Efecto)	Indirecto (secundario)	4
		Directo (causa directa del mismo proyecto)	1
MO	Momento del impacto (Plazo de manifestación).	Largo plazo (mayor de 5 años)	2
		Mediano plazo (de 1 a 5 años)	4
		Corto plazo (menor de 1 año)	8
		Crítico	
AC	Acumulación (Incremento progresivo).	1 Simple	
		4 Acumulativo	

		1
	Recuperabilidad (Aplicación de	Recuperable de inmediato
MC	medidas	2
	correctoras, protectoras y de	Recuperable a mediano plazo
	recuperación)	4
		Mitigable
		8 Irrecuperable
		1
	Reversibilidad (Regreso a las	Corto plazo
RV	condiciones	2
	iniciales por medios	Mediano plazo (de 1 a 10 años)
	naturales).	4
		Irreversible (mayor de 10 años)
		1
	Periodicidad (Regularidad de	Irregular
PR	manifestación del	2
	efecto).	Periódica
		3
		Continua
		Medio
CLI	Clasificación del	Moderado
	impacto	Significativo
		Alto

- Representación cromática

Figura 75

Matriz de interpretación de resultados

Matriz de Interpretación de Resultados			
Etapas de Construcción y Operación			
Rango		Positivo	Negativo
1	25	Bajo	Bajo
26	50	Medio	Medio
51	75	Significativo	Severo
76	100	Alto	Crítico

Matriz cromática Conesa 2000 (resumen)

La siguiente matriz, indica los resultados positivos y negativos generados en la fase de construcción y operación después de aplicar la fórmula de Importancia: $IM = \pm (3 I + 2 EX + SI + PE + EF + MO + AC + MC + RV + PR)$, y aplicar un color de acuerdo al resultado de la tabla cromática Conesa 2000 en cada actividad.

Fase de construcción

Figura 77

Matriz cromática Conesa 2000 (resumen)

		Instalación del campamento		Nivelación del suelo		Limpieza de área y despalme		Uso de maquinaria pesada		Construcción de habitaciones, restaurante, talleres gastronómicos, recepción y administración, parqueadero		Construcción de plaza principal, área húmeda (piscina), área de recreación		Limpieza del área (desechos, escombros y materiales de construcción)			
FACTORES AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI		
Biofísico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	-40	Medio	-30	Medio	-25	Bajo	-18	Bajo	-33	Medio	-33	Medio	-16	Bajo	
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad	-25	Bajo	-48	Medio	-25	Bajo	-28	Medio							
		Incorrecta disposición de desechos sólidos.					-16	Bajo									
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular.															
Atmósfera	Esparcimiento de partículas de polvo	-22	Bajo	-37	Medio	-16	Bajo	-16	Bajo	-16	Bajo	-16	Bajo	-21	Bajo		
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal	-27	Medio	-56	Severo	-25	Bajo									
	Fauna	Perturbación de las especies	-29	Medio	-25	Bajo	-16	Bajo	-16	Bajo	-25	Bajo	-25	Bajo	-16	Bajo	
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna							-40	Medio	-60	Severo	-60	Severo	-160	Medio	
Cultura	Hostelería	Generación de empleo									60	Significativo	60	Significativo			
		Generación de residuos					-22	Bajo			-27	Medio	-27	Medio	-25	Bajo	
	Restauración	Desarrollo económico del sector										60	Significativo	60	Significativo		
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
	Áreas de recreación	Generación de ruido			-23	Bajo					-19	Bajo	-19	Bajo			

En esta matriz se muestra el resumen de los resultados (impactos positivos y negativos) obtenidos en cada actividad correspondiente a la fase de construcción.

Fase de Operación

Tabla cromática establecida por Vicente Conesa, con la cual, se aplicó en la Matriz cromática Conesa 2000 para la fase de construcción y operación con su respectiva actividad

Figura 78

Matriz de Conesa 2000 resumen de resultados

		Servicio de alojamiento		Servicio de alimentación y talleres gastronómicos		Servicio de parquímetros		Servicio de recepción y administración		Servicio de lavandería y planchado		Servicio de piscinas		Servicio de áreas recreativas		Gestión y disposición de desechos sólidos		Mantenimiento de la infraestructura				
FACTORES AMBIENTALES		IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI	IM	CLI			
Suelo	Agua	Contaminación del agua (fuentes NOFIAS, agua dulce)	-35	Medio	-35	Medio					-55	Severo	-40	Medio								
		Reducción de la contaminación en fuentes NOFIAS															25	Alto				
	Suelo	Pérdida de fertilidad																				
		Incorrecto depósito de desechos sólidos	-13	Bajo	-14	Bajo									-15	Bajo	-20	Bajo				
		Desgaste de la infraestructura por el tráfico vehicular					-20	Bajo														
Abrótora	Esparcimiento de partículas de polvo																		-10	Bajo		
Bosque	Flore	Pérdida la cubierta vegetal																				
	Fauna	Perturbación de las especies	-14	Bajo	-14	Bajo						-14	Bajo	-15	Bajo							
	Paseo	Reducción del paisaje con infraestructura moderna																		33	Medio	
Cultura	Historia	Generación de empleo	50	Alto	50	Alto	50	Alto	50	Alto	50	Alto								70	Alto	
		Generación de residuos	-20	Medio	-20	Medio			-10	Bajo	-20	Bajo										
	Restauración	Desarrollo económico del sector	50	Alto	50	Alto	50	Alto	50	Alto	50	Alto									70	Alto
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales			50	Alto																
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-10	Bajo	-10	Bajo	-15	Bajo					-10	Bajo	-17	Bajo						

En esta matriz, se muestra el resumen de los resultados (impactos positivos y negativos) obtenidos en cada actividad correspondiente a la fase de operación. Se aplicó la matriz cromática para identificar con mayor facilidad los impactos negativos y positivos de acuerdo al rango de impacto establecido por Vicente Conesa.

Figura 80
Matriz Conesa 2000 cálculos para gráficos operación

Servicio de alojamiento			Servicio de alimentación y talleres gastronómicos			Servicio de parqueadero			Servicio de recepción y administración			Servicio de lavandería y planchado			Servicio de piscina			Servicio de áreas recreativas			Gestión y disposición de desechos sólidos			Mantenimiento de la infraestructura			Total factor ambiental			
IM	CLI		IM	CLI		IM	CLI		IM	CLI		IM	CLI		IM	CLI		IM	CLI		IM	CLI		IM	CLI					
-35	Medio		-38	Medio								-55	Severo		-48	Medio														-194
		-48			-52			-23						-55			-48			-15	96	Alto	66			-19				
-13	Bajo		-14	Bajo				-23												-15						-19				
-14	Bajo	-14	-14	Bajo	-14										-14	Bajo	-14	-15	Bajo	-15										-24
82			154			146			166			102			-81			-47			66			66			33	Medio	33	170
92	Alto		92	Alto		92	Alto		92	Alto		91	Alto														78	Alto		
-26	Medio		-38	Medio					-18	Bajo		-25	Bajo														78	Alto		
92	Alto		92	Alto		92	Alto		92	Alto		91	Alto														78	Alto		
		144	92	Alto	220			169			166			157			-19			-17									156	976
-14	Bajo		-18	Bajo		-15	Bajo								-19	Bajo		-17	Bajo											758

En esta matriz, se muestra el cálculo para gráficos obtenidos en cada actividad correspondiente a las fases de construcción y operación. En el cual, se suma los valores correspondientes a las columnas de IM para lograr una suma total.

5.6. Jerarquización

La siguiente jerarquización, se obtuvo de la matriz cálculo para gráficos, en la cual, se suma los factores ambientales de cada una de las actividades en las fases de construcción y operación.

Etapa de Construcción

Negativos

Al aplicar la matriz Conesa 2000 en la fase de construcción, se identificó impactos negativos en las actividades de:

Tabla 50

Impactos negativos en la etapa de construcción Hostería Astro 556

Construcción - impactos negativos	Jerarquización
Construcción de habitaciones, restaurante, talleres gastronómicos, recepción y administración, parqueadero	-60
Construcción de plaza principal, área húmeda (piscina), área de recreación	-60
Uso de maquinaria pesada	-118
Instalación del campamento	-143
Limpieza de área y despalme	-145
Nivelación del suelo	-219
Limpieza del área (desechos, escombros y materiales de construcción)	-238

Figura 81

Grafica de los impactos negativos en la etapa de construcción



Etapa de Operación

Positivos

Al aplicar la matriz Conesa 2000 en la fase de operación, predominó los impactos positivos en las actividades de:

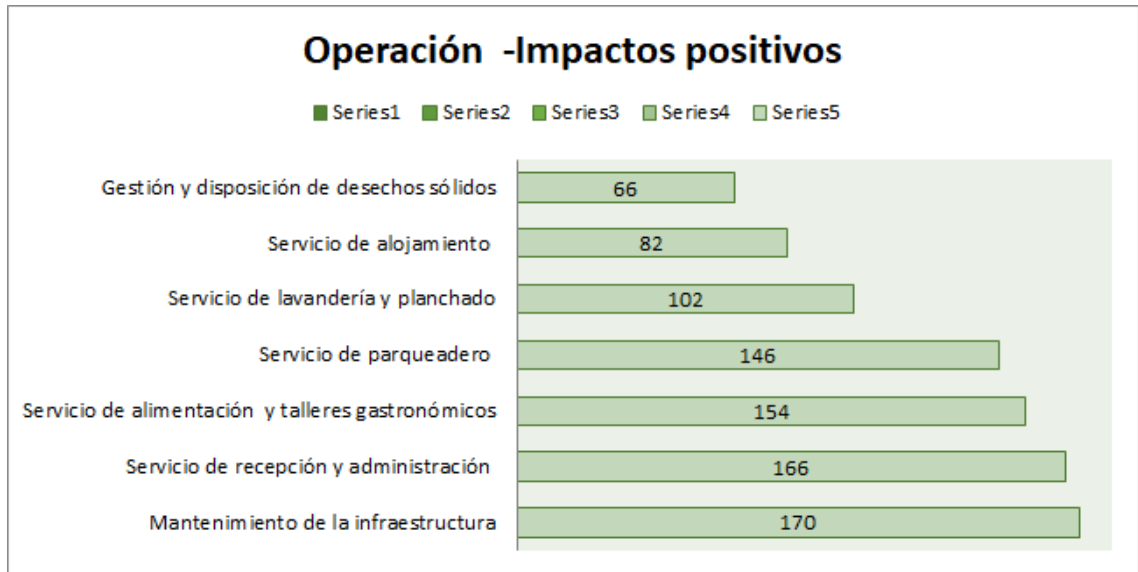
Tabla 51

Impactos positivos en la etapa de operación Hostería Astro 556

Operación -Impactos positivos	Jerarquización
Mantenimiento de la infraestructura	170
Servicio de recepción y administración	166
Servicio de alimentación y talleres gastronómicos	154
Servicio de parqueadero	146
Servicio de lavandería y planchado	102
Servicio de alojamiento	82
Gestión y disposición de desechos sólidos	66

Figura 82

Grafica de los impactos positivos en la etapa de operación



Negativo

Al aplicar la matriz Conesa 2000 en la fase de operación, se redujo los impactos negativos y se encontró en las actividades:

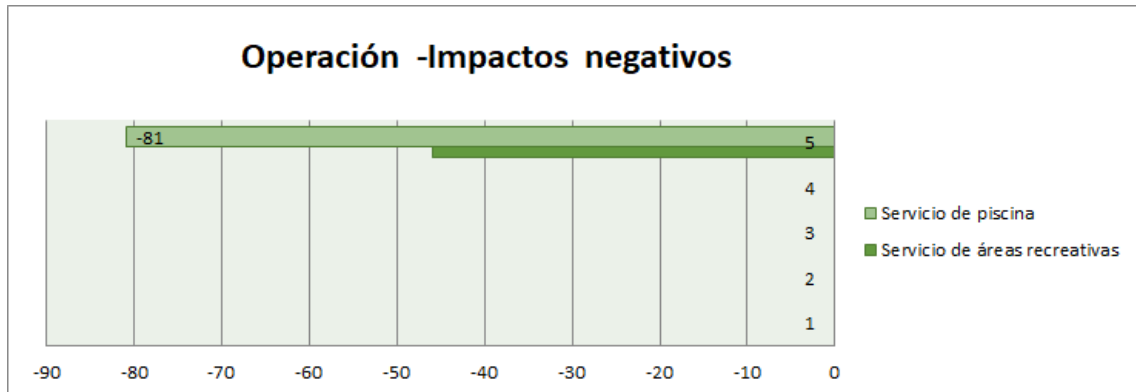
Tabla 52

Impactos positivos en la etapa de operación Hostería Astro 556

Operación - Impactos negativos	Jerarquización
Servicio de áreas recreativas	-46
Servicio de piscina	-81

Figura 83

Grafica de los impactos negativos en la etapa de operación



5.7. Matriz de interpretación de resultados

Para la interpretación de resultados, se aplicó la matriz de Conesa 2000, la cual fue modificada de acuerdo al proyecto y aplicación específica. En esta matriz, se realizó el cálculo para promedios, en la cual, se ejecuta la suma de los factores ambientales de cada una de las actividades correspondientes a la etapa de construcción y operación.

Matriz Conesa 2000 (Cálculos para promedios)

Figura 84

Matriz de interpretación de resultados

FACTORES AMBIENTALES		IMPACTOS AMBIENTALES	ETAPA DE CONSTRUCCIÓN						ETAPA DE OPERACIÓN									
			Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	Industria y Minería	
Biológico	Agua	Contaminación del agua (saneamiento, agua dulce)																
	Suelo	Reducción de la permeabilidad en suelos naturales																
		Alteración de la estructura y propiedades físicas y químicas del suelo																
Biótico	Flora	Supresión de especies nativas de flora	20	20	21	27	9	9	90	9	27	28	28	21	9	9	7	28
	Fauna	Alteración de las especies																
	Parasitos	Introducción de especies con enfermedades																
Cultura	Historia	Alteración de sitios históricos																
	Restauración	Apoyamiento de proyectos locales para la restauración de áreas naturales																
	Artes y artesanías	Alteración de artes																

Para el estudio de impacto ambiental, se utilizó la Matriz de Conesa 2000, la cual, ayudó a establecer que, durante las etapas de construcción y operación existen impactos positivos y negativos en las diferentes actividades, se pone énfasis en el plan de manejo ambiental para mitigar de manera adecuada, cualquier impacto negativo que pudiere ocasionar la construcción y operación de la Hostería “Astro 556”.

Durante la etapa de construcción, los impactos negativos con mayor importancia están relacionadas con las actividades de limpieza del área (desechos, escombros y materiales de construcción), nivelación del suelo, limpieza de área y despalme, instalación del campamento, uso de maquinaria pesada, construcción de plaza principal, área húmeda (piscina), área de recreación y construcción de habitaciones, restaurante, talleres gastronómicos, recepción y administración, parqueadero. En la etapa de operación, los impactos negativos disminuyen; sin embargo, los impactos positivos aumentan y contribuyen al mejoramiento de la economía y al desarrollo de la hostería y de la parroquia Tocachi.

5.8. Plan de manejo ambiental

A continuación, se detalla las medidas de mitigación, presupuesto, responsables y el tiempo de ejecución en cada impacto identificado y calificado en la fase de construcción y operación, con el objetivo de mitigar y compensar los daños que pueden generar en la Hostería “Astro 556”.

Tabla 53

PMA Hostería Astro 556

		Impacto Ambiental	Medidas de Mitigación	Presupuesto	Responsables	Tiempo	Observación
Biofísico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	Evitar el desperdicio innecesario del agua. Utilizar cisternas. Capacitaciones ambientales a los empleados. Hacer un plan de manejo para las aguas residuales. Minimizar el uso de productos químicos. Establecer normas internas y externas para el personal y los turistas. Controlar permanentemente.	\$1700	Gerente, administrador y responsables de áreas.	Operación de la empresa	El precio detallado corresponde a la implementación de una cisterna de 5000 Litros, además de las capacitaciones.

Suelo	Incorrecta disposición de desechos sólidos.	Manejo correcto de la basura. Implementar basureros de reciclaje en todas las áreas de la hostería. Establecer normas internas y externas para el personal y los turistas. Capacitaciones ambientales a los empleados y turistas. Controlar permanentemente.	\$5000	Gerente, administrador y responsables de áreas.	Durante el funcionamiento de la hostería.	El precio detallado corresponde a la implementación de basureros de reciclaje, además de las capacitaciones .
	Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular.	Gestión para el mantenimiento de la vía.	\$100	Gerente, administrador y responsables de área de mantenimiento.	Cada 6 meses.	Estética de la hostería.
Atmósfera	Esparcimiento de partículas de polvo	Humedecer las áreas para evitar la elevación de partículas de polvo.	—	Responsables de área de mantenimiento.	Semanal (durante el período de funcionamiento de la hostería).	Se utilizará agua de riego.

Cultura	Biótico	Fauna	Perturbación de las especies	Elaborar señaléticas de advertencia de silencio. Capacitar a los empleados y turistas sobre la prohibición de acercamiento a las especies.	\$100	Gerente, administrador	Segunda semana de operación . Cuando ingrese cada turista.	Algunas especies de animales huyen de su hábitat por el ruido generado.
	Hostelería	Generación de residuos	Manejo correcto de la basura. Implementar basureros de reciclaje en todas las áreas de la hostería. Establecer normas internas y externas para el personal y los turistas. Capacitaciones ambientales a los empleados y turistas. Controlar permanentemente.	-	Gerente, administrador y responsables de áreas.	Durante el funcionamiento de la hostería.	El precio de los basureros de reciclaje ya se estableció como medida de mitigación en el impacto "Incorrecta disposición de desechos"	
	Áreas de recreación	Generación de ruido	Implementación de un sistema de insonorización en ventanas y puertas de las áreas de alojamiento y restauración, disminuirá el ruido para no afectar en el descanso y las actividades de los huéspedes/clientes.	\$5000	Gerente, administrador y responsables de áreas. / Arquitecto - Contratista	Hasta antes del quinto año de funcionamiento de la hostería.	-	

CAPÍTULO VI

6. ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO


El presente estudio económico financiero tiene como finalidad demostrar la viabilidad financiera de la implementación de la Hostería “Astro 556”, ubicado en la parroquia Tocachi, provincia de Pichincha.

6.1. Estado de situación inicial

El siguiente estado de situación inicial, da a conocer el estado demostrativo que se presenta para iniciar la actividad comercial de la Hostería “Astro 556”, en el cual, se detallan las cuentas que corresponden a los activos, pasivos y patrimonio de la empresa al inicio de su funcionamiento.

Figura 85

Estado de situación inicial

		EMPRESA "HOSTERÍA ASTRO 556"	
		BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL AL 1 DE ENERO DE 2020	
ACTIVO		PASIVO	
Activo Circulante		Pasivo Circulante	
Caja	\$2,500.00	Proveedores	
BANCOS	\$12,757.67	Prestamo al CNF	\$156,499.00
		Intereses por pagar	
		ISR por pagar	
		Anticipo de clientes	
Total Activo Circulante	\$15,257.67	Total Pasivo Circulante	\$156,499.00
Activo Fijo		Pasivo a Largo Plazo	
Construcción y adecuación	\$120,787.19	Documentos por pagar a largo plazo	
Terreno	\$100,000.00	Total Pasivo a Largo Plazo	\$0
Maquinaria y equipo	\$65,153.76		
Equipos de oficina	\$4,633.44		
Menaje y lencería	\$7,304.54		
Equipos de computación	\$2,710.40		
Equipo y mobiliario	\$8,652.00		
Total Activo Fijo	\$309,241.33		
Activo diferido		PATRIMONIO	
Rentas pagadas por anticipado		BIENES INMUEBLES	\$100,000.00
Otros activos diferidos		BIENES MUEBLES	\$8,000.00
Total Activo Diferido	\$0	CAPITAL EFECTIVO	\$60,000.00
		Total Capital contable	\$168,000.00
SUMA DEL ACTIVO	\$324,499.00	SUMA DEL CAPITAL CONTABLE	\$168,000
		SUMA DEL PASIVO + PATRIMONIO	\$324,499.00
ACTIVOS = PASIVOS + PATRIMONIO			

Los activos circulantes corresponden a US \$15,257.67, que es un valor estimado para cubrir el capital de trabajo de los primeros meses de funcionamiento de la empresa; los activos fijos ascienden a US \$309,241.33 que necesita la hostería, en el cual, se incluye los valores que dispone la empresa en bienes, derechos, inversiones y aplicación de recursos, dando como resultado un total de activos por US \$324,241.33. Del valor de los activos que correspondería al monto de inversión de la empresa, se ha estimado el monto que pertenecería de propiedad, entre bienes inmuebles, muebles y capital efectivo, el mismo que asciende a US \$168,000.00 que equivale al 52% del total de inversión, por lo que, se determina que el financiamiento será del 48%, esto es por el monto de US \$156,499.00.

6.2. Flujo de efectivo

El siguiente flujo de efectivo, representa la entrada y salida de efectivo resultantes de las decisiones sobre la inversión, las operaciones y el financiamiento durante el primer año de la empresa.

Por lo tanto, es el indicador de liquidez, en el cual, se detalla los ingresos y egresos mensuales de la hostería “Astro 556”.

Figura 86

Flujo de efectivo

CUANTIFICACIÓN DE FLUJO AÑO 1																			
INGRESOS	Precio	unidad a la venta	mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	TOTAL ANUAL	UNIDADES VENDIDAS			
Hospedaje (20 hab - capac)			20%	25%	25%	20%	20%	20%	25%	25%	20%	20%	20%	25%					
8 Dobles	60.00	240	2880	3600	3600	2880	2880	2880	3600	3600	2880	2880	2880	3600	38160	636			
5 Triple	75.00	150	2250	2812.5	2812.5	2250	2250	2250	2812.5	2812.5	2250	2250	2250	2812.5	29812.5	397.5			
4 Cuádruple	100.00	120	2400	3000	3000	2400	2400	2400	3000	3000	2400	2400	2400	3000	31800	318			
3 Familiar (6 pax)	150.00	90	2700	3375	3375	2700	2700	2700	3375	3375	2700	2700	2700	3375	35775	337.5			
Platos a la carta	14.00	400	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	67200	4800			
Desayunos	9.00	300	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	2700	32400	3500			
Cenas	14.00	400	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	5600	67200	4800			
Piscina	8.00	200	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	19200	2400			
TOTAL INGRESOS			25730	28287.5	28287.5	25730	25730	25730	28287.5	28287.5	25730	25730	25730	28287.5	321547.5				
EGRESOS																			
Costo Hospedaje x persona (Shab - 17capac)																			
8 Dobles			864	1080	1080	864	864	864	1080	1080	864	864	864	1080	11448	V			
5 Triple			675	843.75	843.75	675	675	675	843.75	843.75	675	675	675	843.75	8943.75	V			
4 Cuádruple			720	900	900	720	720	720	900	900	720	720	720	900	9540	V			
3 Familiar (6 pax)			810	1012.5	1012.5	810	810	810	1012.5	1012.5	810	810	810	1012.5	10732.5	V			
Costo Platos a la carta			3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	40320	V			
Costo Desayunos			1620	1620	1620	1620	1620	1620	1620	1620	1620	1620	1620	1620	19440	V			
Costo Cenas			3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	3360	40320	V			
Costo Piscina			160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1920	V			
															0				
															0				
Salarios			2000.00	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	24000.00	F			
Décimos															4000	F			
IESS	11.45%		229	229	229	229	229	229	229	229	229	229	229	229	2748	F			
Gastos de marketing			778.4	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1878.4	F			
Publicidad			40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	F			
Servicios Básicos			705.6	705.6	705.6	705.6	705.6	705.6	705.6	705.6	705.6	705.6	705.6	705.6	8467.2	F			
Gastos de oficina			177.55	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	397.55	F			
Limpieza			435.1088	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	25340.63091	F			
Pago de préstamo			\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$2,111.72	\$25,340.63				
															0				
TOTAL EGRESOS			18046.38	17592.57	17592.57	16825.32	16825.32	16825.32	17592.57	19592.57	16825.32	16825.32	16825.32	19592.57	235316.67				
FLUJO DE CAJA			7683.62	10694.93	10694.93	8904.68	8904.68	8904.68	10694.93	8694.93	8904.68	8904.68	8904.68	8694.93					
FLUJO ACUMULADO			7683.62	18378.55	29073.48	37978.16	46882.84	55787.52	66482.45	75177.38	84082.06	92986.75	101891.43	110586.36	86230.83				

Los productos a vender en el negocio son: ocho habitaciones dobles a \$60, cinco habitaciones triples a \$75, cuatro habitaciones cuádruples a \$100 y tres habitaciones familiares a \$150, además del servicio de piscina a \$8 y alimentación con platos a la carta a \$14, desayunos a \$9 y cenas a \$14.

Las habitaciones se estima un porcentaje de ocupación entre el 20%-25% en el primer año, generando un ingreso de \$135,547.50; el uso de la piscina genera un valor de \$19,200.00 y, por concepto de alimentación genera un ingreso de \$166,800.00, que en conjunto sumando todos los valores nos dan un ingreso global del año uno por \$321,547.50.

En cuanto a los egresos, se describen los costos de producción en base al tipo de producto vendido; las habitaciones se estiman en un 30% de costo; la alimentación se estima en un 60% de costo. A continuación, se detallan los rubros en los que incurre la empresa por operaciones como: salarios, décimos, IESS, gasto de marketing, publicidad, servicios básicos, gastos de oficina, limpieza, permisos y el pago de la cuota del financiamiento. En conjunto asciende a un egreso total anual por el monto de US \$235,316.67, dando como resultado un flujo de caja positivo de \$86,230.83.

6.3. Proyección de ingresos y gastos

A partir de los datos totalizados en el flujo de efectivo del primer año de la hostería “Astro 556”, se realizó la proyección futura a 4 años.

6.3.1. Costo de capital

El monto total de la inversión es por \$324,499.00 de los cuales el 52% corresponde al capital propio, esto es \$168,000.00, y el restante 48% corresponde a financiamiento por \$156,499.00, este monto de financiamiento se aspira realizar con la Corporación Financiera Nacional que tiene su programa de crédito al 10.50%; para el capital propio, se toma la tasa pasiva para estimar el costo de capital; con estos datos, la inversión total resulta con un costo del 8.01%.

Figura 87

Cálculo del costo de capital

CÁLCULO DEL COSTO DE CAPITAL					
	VALORES	PARTICIPACIÓN	INTERÉS	EQUIVALENCIA	COSTO DE CAPITAL DE LA INVERSIÓN
INVERSIÓN	324499.0027	100%		8.01%	8.01%
IMPUESTO A LA RENTA				0%	
CAPITAL PROPIO	168000.00	52%	5.70%	2.95%	
FINANCIAMIENTO	156499.00	48%	10.50%	5.06%	

6.3.2. Flujo económico proyectado

Figura 88

Flujo económico proyectado

Detalle	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	
Ingresos	321547.50	337624.88	354506.12	372231.42	390843.00	
Egresos	235316.67	247082.50	259436.62	272408.45	286028.88	
Flujo de caja	86230.83	90542.38	95069.50	99822.97	104814.12	
DATOS PARA LA TIR	-324499.00	86230.83	90542.38	95069.50	99822.97	104814.12
FLUJO ACUMULADO		86230.83	176773.21	271842.71	371665.68	476479.79

Tomando los datos del flujo de efectivo del año uno, se estima un crecimiento anual del 5% y se aplica los valores tanto de los ingresos como de los egresos, generando una acumulación de flujo al quinto año por \$476,479.79.

6.4. Cálculo de la tasa interna de retorno

El monto de inversión que corresponde a \$324,499.00 con un costo de capital del 8.01%, es superado con el flujo de efectivo al quinto año con un monto de \$476,479.79. Aplicando el cálculo de la fórmula para la Tasa Interna de Retorno obtenemos un valor positivo del 13.82%, lo que determina que el proyecto es rentable en un ejercicio de cinco años.

Figura 89

Cálculo de la tasa interna de retorno

Incremento anual	5%
Costo de capital	8.01%
Inversión	324499.00
VAN	52992.96
TIR	13.82%

6.5. Cálculo del valor actual neto

De la misma forma, con los mismos valores de proyección y flujo de efectivo se aplica el cálculo con la fórmula del Valor Actual Neto, obteniendo un valor positivo del \$52,992.96, lo que ratifica que el proyecto es rentable en un ejercicio de cinco años.

Figura 90

Cálculo del valor actual neto

Incremento anual	5%
Costo de capital	8.01%
Inversión	324499.00
VAN	52992.96
TIR	13.82%

6.6. Punto de equilibrio

El punto de equilibrio hace referencia al nivel de ventas de la empresa, donde los costos fijos y variables se encuentran cubiertos o no; es decir que, esto dependerá del precio y la cantidad de ventas que se genere para cubrir todos los gastos del mismo.

A continuación, se detalla el punto de equilibrio.

CONCLUSIONES

- Tocachi cuenta con atractivos turísticos naturales y culturales que son poco aprovechados por la falta de gestión de las autoridades; también, la inadecuada infraestructura turística y, el escaso involucramiento de los pobladores en el rescate cultural del lugar.

Además, el geodomo es una nueva experiencia de alojamiento, que en los últimos años ha sido implementada en el mundo, pero en Ecuador no existe infraestructura de alojamiento similar; sin embargo, aún es poco considerado dentro de la hostelería.

- En base al análisis de la encuesta y entrevistas realizadas, indicó que la población está de acuerdo con la creación de la hostería que esté enfocado en la revalorización del patrimonio cultural de la parroquia Tocachi. La población de Pichincha es el principal mercado potencial en grupos familiares, por lo que, es importante incursionar en este nuevo tipo de mercado.
- La hostería “Astro 556” será una infraestructura geodomo ubicada en la parroquia de Tocachi, dentro del mercado meta a cubrir, con una estructura organizativa determinada en base a los procesos, actividades y funciones necesarias en un establecimiento de alojamiento, encabezada por un profesional gerente; además, permitirá la comunicación y coordinación adecuada de cada uno de los empleados que deberán trabajar en base a la filosofía de la hostería: misión, visión, políticas y valores.
- El plan de comercialización y marketing es esencial para el desarrollo de las actividades necesarias para cumplir con el objetivo y las metas de la hostería, el mercado consumidor prefiere ser informado a través de redes sociales Facebook e Instagram; así como, marketing digital, página web, paquetes turísticos, promociones, paneles publicitarios y artículos de merchandising para fidelizar a

los clientes y fomentar la compra de productos y servicios que revalorizan el patrimonio cultural de Tocachi.

- En la etapa de construcción, predominan los impactos negativos en un nivel medio, pero a través de la aplicación del plan de manejo ambiental, logra mitigar y compensar el daño ambiental provocado; sin embargo, en la etapa de operación, los impactos positivos aumentan y contribuyen al mejoramiento de la economía, al beneficio de la población y al desarrollo de la hostería.
- Se demostró que el proyecto es viable, el punto de equilibrio se alcanza al cuarto año de funcionamiento con la venta de 92,813 unidades vendidas que corresponden a \$1'177,359.00, una tasa interna de retorno positiva de 13,82 % con una recuperabilidad de la inversión en cuatro años, por lo que, a partir del quinto la hostería logra ser rentable. Por lo tanto, el estudio económico justifica la inversión, ya que la hostería generará utilidades a lo largo de su vida útil.

RECOMENDACIONES

- Con la ayuda de las entidades públicas y privadas, es necesario la modificación e implementación de una buena infraestructura turística en la parroquia Tocachi, con servicios básicos y espacios inclusivos de calidad, para aumentar el turismo y diversificar diferentes actividades beneficiosas para el lugar, en el cual el involucramiento de la población será indispensable para resaltar la importancia de preservar la cultura del lugar.
- Considerando que, en el estudio de mercado se señala la importancia de enfocarse a diferentes target, se debe tomar en cuenta al grupo en pareja y amigos; además de los posibles servicios complementarios que la hostería puede generar, fortaleciendo una diferenciación de precios con respecto a la competencia para tener un mayor volumen de clientes.
- Establecer cada cinco años una nueva filosofía de la empresa, seleccionar al personal a través de procedimientos cualitativos y cuantitativos para garantizar la calidad de los productos y servicios a ofrecer y; por último, capacitar continuamente al recurso humano para que trabaje en equipo y cree una buena cultura organizacional.
- Para mejorar la relación y fidelizar a los clientes, es necesario establecer nuevas estrategias de ventas, incrementar canales de distribución y actualizar los medios publicitarios cada año para indicar al consumidor final, los beneficios de adquirir los productos y servicios de la hostería “Astro 556”.
- Poner en práctica todas las medidas de mitigación propuestas para la hostería, con un monitoreo constante de cada una de ellas, manteniendo mecanismos de información veraz al GAD parroquial de Tocachi. Es necesario que cada año, se establezca nuevas medidas de mitigación, corrección y compensación para

precautelar al medio ambiente, la seguridad del establecimiento, de los trabajadores y de los clientes.

- Para garantizar la viabilidad del proyecto, de acuerdo al VAN y al TIR propuesto, la implementación de la hostería debe realizarse en los plazos establecidos, tomando en cuenta que, a partir del quinto año de funcionamiento generará utilidad y así proporcionar seguridad a los inversionistas interesados en el proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

- Abellán Manuela Andrés, & Morote Francisco Antonio García. (2006). *La evaluación del impacto ambiental de proyectos y actividades agroforestales - Manuela Andrés Abellán, Francisco Antonio García Morote - Google Libros*. <https://books.google.com.ec/books?id=uYkQp1MGSH0C&pg=PA240&lpg=PA240&dq=matriz+conesa&source=bl&ots=vHb5XID27f&sig=ACfU3U2fwFW2Tr-TUfEcnxaF4KaGHMmy2w&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjkdjpmI3tAhXFuFkKHWh6AK44WhDoATAHegQIBxAC#v=onepage&q=matriz conesa&f=false>
- Acosta, A. L. (2017). *Canales de Distribución*. <http://www.areandina.edu.co>
- Almudena, V. B. (2014). *Cocina Creativa o de Autor*.
- Aravena Arratia, D., & Vásquez Parra, H. (2015). “*Diseño dinámico y estructural de una medialuna cubierta para training*” [UNIVERSIDAD DEL BIO – BIO]. http://repobib.ubiobio.cl/jspui/bitstream/123456789/1454/1/Aravena_Arratia_Diego.pdf
- Baca Urbina, G. (2013). *Evaluación de proyectos* (H. McGraw (Ed.); Séptima Ed).
- Baena Paz, G. (2017). *Metodología de la investigación (3a. ed.)* (Grupo Edit, Issue 2017). <file:///C:/Users/Tony Sanchez/Downloads/metodologia de la investigacion Baena 2017.pdf>
- Betancourth, L. (2009). *Valoración cultural del uso e importancia de la fauna silvestre en cautividad en tres barrios de Pereira*.
- Blanco Hernando Riveros S, & Hernando Riveros S. (n.d.). *El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial*.
- De Administración, C., Turísticos, S., Del, M., Zavaleta, P., Asesor, A., Olenka, L., Ávila, S., & Trujillo -Perú, L. (2020). FACULTAD DE NEGOCIOS. In *Universidad Privada del Norte*. Universidad Privada del Norte. <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/24065>
- Derecho Ecuador - SOCIEDAD ANÓNINA*. (n.d.). Retrieved February 17, 2021, from <https://www.derechoecuador.com/sociedad-anonina>
- Ecuador, A. C. del. (2008). Constitución del Ecuador. In *Registro Oficial*.

- El analfabetismo digital en Ecuador se reduce en 10 puntos desde el 2012* |. (n.d.). Retrieved February 27, 2021, from <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/el-analfabetismo-digital-en-ecuador-se-reduce-en-10-puntos-desde-el-2012/>
- El Telégrafo. (2016). *El Telégrafo - Noticias del Ecuador y del mundo - Cochasquí alberga vestigios de civilizaciones antiguas*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/de7en7/1/cochasqui-alberga-vestigios-de-civilizaciones-antiguas>
- Escobar, G. M. (2004). *Iniciación en las técnicas culinarias*. LIMUSA.
- Espinoza, E. (2013). *Métodos y Técnicas de recolección de la información*. <http://www.bvs.hn/Honduras/Embarazo/Metodos.e.Instrumentos.de.Recoleccion.pdf>
- Fernández Camacho, S. (2018). *El turismo astronómico en Andalucía: entre el turismo de naturaleza y el turismo científico* [Universidad de Sevilla]. [https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/78238/El turismo astron%F3mico en Andaluc%EDa_FERNANDEZ_CAMACHO_S.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/78238/El_turismo_astron%F3mico_en_Andaluc%EDa_FERNANDEZ_CAMACHO_S.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- GAD Parroquial de Tocachi. (2012). *PDOT Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Tocachi*. <http://gadparroquialmolleturo.gob.ec/azuay/?cat=11>
- Gómez, J. de D. P., & Crispín, Á. S. (2018). Estructura territorial del turismo astronómico en la región de Coquimbo, Chile. *Revista Geográfica de América Central*, 181–206. <https://doi.org/https://doi.org/10.15359/rgac.61-3.10>
- Hunziker, W., & Krapf, K. (1942). *Fundamentos de la Teoría General del Turismo*.
- INEC. (2010a). *FASCÍCULO PROVINCIAL IMBABURA*. Resultados Del Censo 2010 Población y Vivienda En El Ecuador. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf>
- INEC. (2010b). *FASCÍCULO PROVINCIAL PICHINCHA*. Resultados Del Censo 2010 Población y Vivienda En El Ecuador. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/pichincha.pdf>
- Inpc. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2004). Ley de Patrimonio Cultural. In *Codificación de la Ley de Patrimonio Cultural*.
- Kotler, P., Bowen, J. T., Makens, J. C., Madariaga, J. G. de, & Zamora, J. F. (2011).

- Marketing turístico. In *Tourism Management* (Vol. 14, Issue 3).
[https://doi.org/10.1016/0261-5177\(93\)90033-h](https://doi.org/10.1016/0261-5177(93)90033-h)
- López-Roldán, P., & Fachelli, S. (2015). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SOCIAL CUANTITATIVA*.
- Ministerio de Turismo - Ecuador. (2003). *Reglamento de Alojamiento Turístico* (Issue 1). <https://doi.org/10.16309/j.cnki.issn.1007-1776.2003.03.004>
- Ministerio de Turismo - Ecuador. (2014). Ley de Turismo. In *Registro Oficial Suplemento 733*.
- MINTUR. (2013). *Parque Arqueológico Cochasquí, la evidencia más importante de la civilización pre-Inca*. <https://www.turismo.gob.ec/parque-arqueologico-cochasqui-la-evidencia-mas-importante-de-la-civilizacion-pre-inca/>
- Moncayo, E. técnico municipal G. P. (2018). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial PDOT. In *Documento ejecutivo para autoridades provinciales*.
- Movimientos Internos: GEOVIT - Portal Servicios MINTUR*. (n.d.). Retrieved February 10, 2021, from <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-19-17-01-51/movimientos-internos-geovit>
- Pariente, E., Chávez, J., & Reynel, C. (2016). *EVALUACIÓN DEL TURISMO VIVENCIAL EN LA COMUNIDAD DE CHAHUAYTIRE DEL AÑO 2016 [UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO]*.
http://190.119.204.136/bitstream/UAC/1310/1/Richard_Tesis_bachiller_2017.pdf
- Porras Velázquez, A. (2017). Tipo de muestreo. In *Conacyt* (p. 14).
[https://centrogeo.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1012/163/1/19-Tipos de Muestreo - Diplomado en Análisis de Información Geoespacial.pdf](https://centrogeo.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1012/163/1/19-Tipos%20de%20Muestreo%20-%20Diplomado%20en%20Análisis%20de%20Información%20Geoespacial.pdf)
- Portal - Servicio de Rentas Internas del Ecuador*. (n.d.). Retrieved February 17, 2021, from <https://www.sri.gob.ec/web/guest/home>
- Presidencia República del Ecuador. (2016). Reglamento General a La Ley Organica De Cultura. In *Reglamento General a La Ley Organica De Telecomunicaciones*.
<https://www.telecomunicaciones.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/05/Reglamento-General-a-la-Ley-Orgánica-de-Telecomunicaciones.pdf>
- Promedio, E. (2001). *¿QUÉ EDAD TENEMOS LOS PICHINCHANOS? ¿CUÁNTOS*

SOMOS Y CUÁNTO HEMOS CRECIDO?

- QUALITUR - AREAS DE ACCION. (n.d.). Retrieved February 17, 2021, from <https://www.qualiturecuador.com/contenidos/areas/normas.html>
- Ramos, E., Carrasco Ruano, T., & Velasteguí Lòpez, E. (2018). EL AGROTURISMO COMO DESARROLLO DE TURISMO RURAL. *Ciencia Digital*, 1(3), 89–105. <https://doi.org/10.33262/cienciadigital.v1i3.69>
- Registro de Marcas de Productos y Servicios único para personas naturales y jurídicas sean nacionales o extranjeras | Ecuador - Guía Oficial de Trámites y Servicios.* (n.d.). Retrieved February 17, 2021, from <https://www.gob.ec/senadi/tramites/registro-marcas-productos-servicios-unico-personas-naturales-juridicas-sean-nacionales-extranjeras>
- REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO. (n.d.). SIETE Turismo. Retrieved February 10, 2021, from <https://siete.turismo.gob.ec/reglamento/REGLAMENTO DE ALOJAMIENTO TURISTICO.pdf>
- RENDÓN RENDÓN ELIZABETH ALEXANDRA, & ZHUNE VERA MARTHA LUCÍA. (2013). UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO COMERCIAL TEMA: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE LA HOSTERÍA RECREATIVA "BRISA SANTA" COMO ALTERNATIVA PARA PROMOVER EL DESARROLLO ECONÓMICO DEL CANTÓN. <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/184/1/T-ULVR-0084.pdf>
- Roberto Hernández, C. F. & P. B. (n.d.). *Metodología de la Investigación* (Mc Graw Hi).
- Schlüter RG, E. D. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina Polo gastronómico Tomás Jofré. Pasos. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021-Toda una Vida.* http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-FINAL_0K.compressed1.pdf
- Torres Suarez, R. (2020). "EFECTOS DEL TURISMO VIVENCIAL Y DESARROLLO ECONOMICO EN LA PROVINCIA DE JAUJA, REGION JUNIN - 2019" [Universidad Nacional Feredico Villarreal].

[http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/4203/TORRES SUAREZ ROBERTO - MAESTRIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/4203/TORRES_SUAREZ_ROBERTO_MAESTRIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Trámites y Servicios Ciudadanos | Ecuador - Guía Oficial de Trámites y Servicios.

(n.d.). Retrieved February 17, 2021, from <https://www.gob.ec/tramites/lista>

UNESCO. (n.d.). Indicadores centrales. *INDICADORES UNESCO DE CULTURA PARA EL DESARROLLO.*

Universidad San Ignacio de Loyola. (n.d.). *¿Sabes cuál es la diferencia entre gastronomía y arte culinario?* Retrieved August 25, 2020, from <https://institutpaulbocuse.usil.edu.pe/blog/sabes-cual-es-la-diferencia-entre-gastronomia-y-arte-culinario>

Vázquez-de-la-Torre, G., Morales-Fernández, E., & Pérez-Naranjo, L. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies.*

Yépez, D. E. (2019). *Tesis “Ordenación del territorio en base a un estudio experimental según interpretaciones Andinas dentro de la Hoya de Guayllabamba.”*

Zapata, P. (2011). *Contabilidad General* (S. A. McGraw-Hill Interamericana (Ed.)).

Zavaleta Alva, M. del P. (2020). *Condiciones básicas para el desarrollo del turismo vivencial en el caserío de Cotra, distrito de Salpo, provincia de Otuzco La Libertad 2020.* <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/24065>

ANEXOS




Anexo 1 Urkund



Document Information

Analyzed document	3. TESIS HOSTERÍA CON ENFOQUE REVALORIZADOR DEL PATRIMONIO CULTURAL DE TOCACHI (1) (1).pdf (D101593840)
Submitted	4/14/2021 5:51:00 PM
Submitted by	
Submitter email	dcpadillac@utn.edu.ec
Similarity	5%
Analysis address	fecruzg.utn@analysis.urkund.com

Anexo 2 Ficha de Diagnóstico Turístico del Ministerio de Turismo

Ficha de diagnóstico turístico del destino							
							
1.destino	2. Clima	3. Temperatura	4. Precipitación pluviométrica	5. Altura (msn m)	6. Latitud	7. Longitud	8.destinos cercanos
Parroquia tocachi	Templado frío	Promedio anual de 14,7 °c	400 mm a 1300 mm	Desde la meseta de tanda en la cota 2000, hasta la cumbr	0°3'0" n	78°16'60" w	Quito, cayambe, otavalo, ibarra

				e del cerro colang al 4134 msnm			
--	--	--	--	--	--	--	--

9. breve descripción del destino

La parroquia tocachi es una de las más antiguas del cantón, perteneció al corregimiento de las cinco leguas de la real audiencia de quito. Fue fundada por las tribus que se asentaron en el lugar, teniendo un alto conocimiento en la astronomía, levantando las tolas de cochasquí, con exactitud en la orientación, para señalar con ella los cuatro puntos cardinales. El santuario y el parque central, el parque arqueológico de cochasqui, las lagunas de mojanda, el bosque virgen de cochasquí son los atractivos turísticos que existen en la parroquia de tocachi.

10. Datos relevantes

Superficie	Límites	Población	Mujeres	%	Hombres	%	Población económicamente activa (pea)	Nivel de educación mayoritario	Población predominante
87,05 km2,	Norte: otavalo Sur: río pisque	1.985	988	49,77	997	50,23	899	Primaria	Hombres

(cayambe) Este: parroquia la esperanza Oeste: parroquia de malchinguí.										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

11. Cobertura de servicios básicos y complementarios (%)

Energía eléctrica	Agua potable	Red de alcantarillado	Recolección de desechos	Manejo de desechos	Manejo de aguas residuales	Telefonía fija	Telefonía pública	Telefonía móvil	Conexión a internet	Observaciones
99,1 %	79,1%	87,7 %	87,7 %	62,01%	62,38%	19,18 %	-	62%	1,00%	

12. Infraestructura, equipamientos generales y seguridad (#)

Transporte público	Gasolineras	Oficinas bancarias	Cajeros automáticos	Hospitales/centros de salud	Farmacias	Centros culturales	Centros deportivos	Espacios recreativos	Centros educativos	Centros educativos con formación en turismo	Policía
2	-	2	-	1	0	1	0	11	4	0	1
Bomberos	Defensa civil	Fiscalía o juzgado	Cooperativas de taxis	Cooperativas de transporte urbano	Parqueaderos	Casas de cambio	Mercados y/o tiendas artesanales	Observaciones			
0	0	0	2 (transnimit - camionetas)	2	0	0	0	La parroquia de tocachi dispone de 1 cancha de uso múltiple, no dispone de centros de educación especial, terminal terrestre, bibliotecas públicas, parques infantiles, baterías sanitarias públicas, mercados y un camal para beneficio de su población.			

13. Asentamientos humanos

Playas de pisque, peña buitrera, tanda, ajambi grande, moronga, santa anita de cochasquí, pambahuasi, el cholán, rumitola, chimburlo, el salado, cochasquí, san francisco de cochasquí, san juan, tolas, conventuco, quantunloma, santo domingo, chimburlo, carbunloma, chachimbiro, huaca en estos se ubican desde una familia hasta 10, en cuanto a la parte central de la parroquia, cuenta con los barrios de: rumitola-pambahuasi, el centro, la loma, san francisco, sanja punta, san jose en estos, habitan alrededor de 50 familias.

De acuerdo a los criterios de los vocales y principalmente del presidente del gobierno autónomo descentralizado rural de tocachi, desafortunadamente la mayoría de los barrios de la parroquia no son legalizados (84.16%), sino más bien se han ido consolidando al pasar de los años, es así, que los barrios que se han legalizado lo han hecho en estos últimos tiempos. Este constituye un problema principal a ser resuelto por el plan de ordenamiento territorial de la parroquia.

14.conectividad y accesos

11.1 terrestre

Desde	Vía, tipo y estado	Tiempo	Medio de transporte	Costo aproximado
Tocachi – cayambe	Se dispone de 11.14% de vías de tramos asfaltados, 13.93% de empedrado, lastrado 9.47% y de tierra un 65.46%. Para asegurar la movilidad de la	Viaje internos se lo puede realizar en un promedio de 10 min, inter parroquiales en un promedio de 15 min y la conexión a cabecera cantonal se lo hace en un	(coop. Malchinguí)	Ow 0,60 ctv.

	parroquia entre malchinguí y tocachi..	promedio de 20 min, y tocachi a quito en tiempo de 50 min.			
Tocachi – cayambe			(coop. Mojanda).	Ow 0,60ctv.	
11.2 aéreo					
Desde	Cia, frecuencia	Tiempo	Medio de transporte	Costo aproximado	
-	-	-	-	Ow	
-	-	-	-	Rt	
11.3 acuático					
Desde	Vía, tipo y estado	Tiempo	Medio de transporte	Costo aproximado	
-	-	-	-	Ow	
-	-	-	-	Rt	
11.4 otros					
Desde	Vía, tipo y estado	Tiempo	Medio de transporte	Costo aproximado	
				Ow	
				Rt	
15. Conectividad del destino con los puntos de mayor emisión turística					
Distancia (km)	Quito	Otavaló	Ibarra	Otros	Observaciones
	57 km	48 km	69 km	-	-
16. Interconexión con otros destinos					

Nombre(s) del (os) destinos	Sitio de interconexión	Conforman producto turístico		Nombre	Observaciones
Quito	Quito	Ruta	X	Quito	Sitios de interconexión parroquiales, cantonales y provinciales.
Lago san pablo	Otavalo	Circuito	X	Zoológico de guayllabamba, quito Iglesia matriz de tabacundo - florícolas Parque recreacional y bosque protector de jerusalem - el campanario – camino del inca Parque recreacional y bosque protector de jerusalem - el campanario – camino del inca Reloj solar quitsato – parque yaznan	
Zoológico de guayllabamba	Guayllamababa	Corredor	X	Quito, lago san pablo, guayllabamba, tabacundo, cayambe,	

				otavalo	
Iglesia matriz de tabacundo - florícolas	Tabacundo	Otro			
Parque recreacional y bosque protector de jerusalem - el campanario – camino del inca	Malchinguí	Ninguno			
Reloj solar quitsato – parque yaznan	Cayambe				

17.atractivos turísticos

17.1 naturales

17.2 culturales

Nombre	Número	Jerarquía				Nombre	Número	Jerarquía				
		I	li	lii	lv			I	li	lii	lv	
Lagunas de mojan da	1		X			Parque arqueológico de cocha squi	1					X

Cascada cochaquí - conventuco	2		X			Santuario de la niña maría y parque	2		X		
Cascada comuna bellavista	3		X			Centro artesanal tocachi	3	X			
Cascada la chorrera	4		X			Fiestas del inty raymi o san pedro	4		X		
Bosqu	5	X				Fiesta	5		X		

e primar io de sacha potrer o						niña maría					
Mira dor de moron ga	6	X				Fiesta s de parroq uializa ción, san juan bautist a de tocach i	6		X		
Pára mo rumip urgo	7		X			Fiesta s del rosari o (coch	7				

						asquí)					
Mirador de chimburlo	8	X									
Mirador de ajambí	9	X									
Mirador de santo domingo	10	X									
17.3 atractivos más representativos									14.4 observaciones		
Nombre	Latitud	Longitud	Estado de conservación	Afluencia (nacional / extranjera)	Tipo de visitante (turista / excurs	Difusión del atractivo (local, provincial, regional, nacional , internacional)					

					ionista)		
Parque arqueológico de cochasqui	00°0 3'19. 71'' n	78°18' 24.30' 0	Conservad o	Nacional / extranjera	Turist a/ excurs ionista	Local, provincial, regional, nacional e internacional	
Lagunas de mojanda	0°7'0 .01" n	78°1 6'59.9 9" o	En proceso de deterioro. Escaso manejo del área por parte de las autoridades. Existencia de desechos contaminant es en las lagunas	Nacional / extranjera	Turist a / excurs ionista	Local, provincial, regional, nacional e internacional	
Mirador de moronga	-	-	Alterado, cultivos existentes	Nacional / extranjera	Excu rsionis ta	Local	

			en la zona.			
Santuario de la niña maría	00°03'01''n	78°17'10" o	Conservado	Nacional / extranjera	Excursionista	Local
Fiestas de la niña maría fiestas del inty raymi o san pedro	-	-	Conservado. La participación es masiva	Nacional / extranjera	Excursionista	Local, provincial
Cascadas	-	-	Conservado	Nacional / extranjera	Excursionista	Local, provincial y regional
Gastronomía	-	-	La adopción de un nuevo estilo de vida y de nuevos hábitos culturales, amenazan la conservación	Nacional (local)	Excursionista	Local

			n de la alimentación típica. Los ingredientes y la preparación no han sido difundidos, por lo cual, están en peligro de desaparecer .				
--	--	--	---	--	--	--	--

18. Servicios turísticos

18.1 total establecimientos		18.2 tipología/ plazas					18.4 observaciones
	Agencias de viajes	Intermediación	Alojamiento	# plazas	Alimentos y bebidas	# plazas	
Alojamiento			X	-	X	-	El alojamiento comunitario lo realizan las familias de las comunidades, brindando todas las comodidades. Sin embargo, no se tiene un aprox de plazas. No cuentan con establecimientos de alimentos y bebidas.

comunitario							
Camping cochasquí			X	28	-	-	

19. Facilidades turísticas implementadas en el destino

19.1 tipo	Si/no	#	Ubicación	Estado	19.2 observaciones
Señalización	Si	-	Panamericana - tocachi	Conservado	<p>Es adecuada la señalización de la carretera que va desde la panamericana a tocachi, sin embargo, se puede mejorar en las curvas y otros obstáculos que se presentan.</p> <p>Los accesos al parque central son adoquinados aproximadamente de 3 cuadras y lo demás es empedrado y de tierra.</p> <p>En la ruta turística cochasquí – tocachi, se encuentran solo rótulos de la dirección de los pueblos que se presentan en esta vía.</p>
Señalética	Si	-	Panamericana - tocachi	Conservado	
Punto de información turística	No				
Centro de interpretación	No				
Centro de facilitación	No				
Senderos	Sí	-	Parroquia tocachi	Conservado	
Miradores	Si	4	Comunidad de moronga, comunidad de chimburlo, ajambí vía	Conservado, alterado	

			tocachi- guayllabamba, comunidad santo domingo		
Otros	-	-	-	-	
20. Modalidades de turismo que se practican					
20.1 tipo	Cant idad	Temporalidad	Lugar (es) donde de ejecuta la actividad	20.2 observaciones	
Ecoturismo				<p>Las diferentes modalidades de turismo como religioso, comunitario y de naturaleza, se realiza de acuerdo a el calendario anual de festividades.</p> <p>Se desconoce la cantidad de turismo en las diferentes modalidades se realice en la parroquia.</p>	
Tur. De naturaleza	X	Todo el año	Lagunas de mojanda - Cascadas		
Turismo comunitario	X	(junio -julio- septiembre - octubre)	Parroquia tocachi		
Turismo cultural	X	Todo el año	Parque arqueológico de cochasquí		
Turismo religioso	X	Junio -julio- septiembre - octubre	En toda la parroquia (fiestas de la niña maría, fiestas del inty		

			raymi o san pedro, fiestas del rosario)	
Turismo de salud	-	-	-	
Turismo de deportes	-	-	-	
Turismo de aventura	-	-	-	
Convenciones	-	-	-	
Otros	-	-	-	

21. Ingreso de turistas

21.1 turistas nacionales	Año	Temporada alta	Media de pernoctación	Gasto promedio por día usd	21.2 turistas extranjeros	Año	Temporada alta	Media de pernoctación	Gasto promedio por día	21.3 observaciones
Quito, caya mbe, ibarra,	2017	Feb rero, marzo, junio	942.6 57	-	Estados unidos, españa, canadá, alemania,	2020	Enero	-	-	Los datos de turistas nacionales han sido tomados de la plataforma geovit y representa los datos de todo el cantón

otaval o		, octu bre, dicie mbre			francia					pedro moncayo. *los datos representan el ingreso de turistas en todo el país, ya que no se cuenta con los datos parroquial, cantonal y provincial.
Quito , caya mbe, ibarra, otaval o	2018	Feb rero, marz o, junio , octu bre, dicie mbre	945.9 20	-	Venezuel a, estados unidos, colombia, españa, perú	2019	Enero, febrero, junio, julio, agosto, diciembre	50,4% (aloj amiento 5 estrellas) 35,5% (alojamie nto 4 estrellas)	\$93,4 (alojamie nto 5 estrellas) \$71,3 (alojamie nto 4 estrellas)	Los datos de turistas extranjeros han sido tomados de la página oficial del ministerio de turismo – turismo en cifras, de los años 2019-2020 respectivamente. *los datos representan el ingreso de turistas en todo el país, ya que no se cuenta con los datos parroquial, cantonal y provincial.

22. Ingresos por turismo									
22.1 ingresos económicos por turismo			22.2 ingreso de divisas por destino			22.3 total ingresos por turismo usd		22.4 observaciones	
Año	Turismo interno (%)	Turismo receptivo (%)	Año	Turismo interno usd	Turismo receptivo usd				
-	-	-	-	-	-	-	-	No se cuenta con los datos por ingresos de turismo parroquial, cantonal y provincial.	
23. Desarrollo local por turismo									
23.1 empleo directo/ indirecto (# de personas)									23.2 observaciones
Alojamiento	Alimentos y bebidas	Transporte	Esparcimiento	Guianza	Operaciones turísticas	Comercio	Artesanía	Otros	
-	No existe	-	-	(en parque arqueológico de cochasquí)	-	Agricultura, ganadería	Centro artesanal tocachi		No se cuenta con los datos de empleos directos/indirectos de la parroquia.

23.3 poblaciones beneficiadas por la actividad turística			23.4 declaratorias en el destino				23.5 observaciones	
Familias	Comunidades	Localidades	Entidad		Fecha	Detalle		Estado
-	-	-	Guinness world records	Largest flower arrangement structure number of items	22 de julio 2018	Al contabilizar 546.364 rosas en esta plataforma, guinness certificó que este cantón de pichincha logró crear la estructura floral más grande del mundo.	Vigente	No se dispone de los datos de beneficiarios por la actividad turística
-	-	-	Ministerio de cultura y patrimonio	Declaratoria de las 'fiestas de san pedro' como patrimonio	16 de junio 2016	Esta declaración se dio gracias a una aspiración promovida desde 2003 por la población de	Vigente	No se dispone de los datos de beneficiarios por la actividad turística

			onio.	cultural inmaterial del ecuador.		pedro moncayo y dirigida por el ministerio de cultura y patrimonio. El documento será entregado a la comunidad por raúl vallejo, ministro de cultura, este miércoles en la ciudad de tabacundo, su cabecera cantonal.		
-	-	-	Gad municipal de pedro moncayo	La capital mundial de la rosa	24 de septiembre, 2011	El cantón pedro moncayo, al norte de pichincha, será declarado por el municipio local como la capital	Vigente	No se dispone del datos de beneficiarios por la actividad turística

						mundial de la rosa, porque el 25% de la producción de rosas que exporta el país sale de las 140 fincas de la localidad.			
24. Descentralización turística/ organizaciones en territorio									
Municipio descentralizado	Fecha de convenio	Organización municipal	# de empleados	Imagen corporativa de turismo	Itur	Comisión de turismo en concejo o municipal	Consejo cantonal de turismo u otro	Ordenanzas municipales para desarrollo turístico	Año de expedición
No	-	-	-	-	Si (gadpedro moncayo)	Si (gadpedro moncayo)	Si (gadpedro moncayo)	Fortalecer, preservar, valorar, fomentar, resaltar la diversidad cultural del cantón y democratizar su acceso y difusión como un derecho de la ciudadanía.	2018

								<p>- intervención en el patrimonio cultural tangible e intangible. (pdot cantón pedro moncayo)</p> <p>Desarrollar la industria turística como alternativa para el cambio de la matriz productiva en el territorio.</p> <p>-posicionar al cantón pedro moncayo como un destino turístico sostenible que contribuya al cambio de la matriz productiva para garantizar los derechos del buen vivir.</p> <p>- fortalecer iniciativas de gestión turística territorial. (pdot cantón pedro moncayo)</p>	
Cámara de turismo	Asociaciones o agrupaciones	Oficina municipal en destino	Coordinación zonal vinculada al	Otros niveles de organización	24.1 observaciones				

	turísticas	no	destino		
No	Procultur (velar la seguridad del patrimonio cultural de la parroquia) Raíces de mojanda (fomentar la música y la	No (solamente cantonal)	-	-	La parroquia no está descentralizada en ámbitos turísticos. Depende del gad cantonal de pedro moncayo, sin embargo, cuentan con algunas organizaciones de la parroquia para fomentar el turismo.

	<p>cultura dentro de la parroquia)</p> <p>Asociación de artesanos tocachi (elaborar: bordados, tejidos)</p> <p>.</p>				
--	--	--	--	--	--

25. Proyectos turísticos a desarrollarse

25.1 nombre	25.2 localidad	25.3 tipo de proyecto	25.4 objetivo	25.5 responsable	25.6 monto
Programa de	Parroquia de	Turístico	-	Gn,gad	No se dispone del dato de

manejo del turismo ecológico	tocachi			pp,gadp p	monto para cada proyecto.
Programa de turismo		Turístico	-	Gn,gad pp, gadm,ga dpp	No se dispone del dato de monto para cada proyecto.
Proyecto de recuperación de la cultura		Turístico	-	Gn,gad pp, gadm,ga dpp	No se dispone del dato de monto para cada proyecto.
Proyecto de recuperación del complejo arqueológico científico y cultural cochasquí		Turístico	-	G n,gad p	No se dispone del dato de monto para cada proyecto.
Mapeo de emprendimientos turísticos		Turístico	-	Gn,gad pp, gadm,ga	No se dispone del dato de monto para cada proyecto.

			dpp	
25.7 observaciones	<p>Banco de proyectos, priorizados, valorados con definición de las instancias responsables de ejecución y periodo de ejecución; decisión consensuada por los integrantes de las mesas de los seis sistemas de análisis: Ambiental; económico-productivo; asentamientos humanos; movilidad, energía y conectividad; sociocultural y gestión del territorio.</p> <p>Bajo los criterios para la planificación y priorización de la inversión pública, que se fundamenta en la estrategia endógena para el buen vivir, de conformidad a la estrategia nacional; cuya metodología de priorización considera criterios principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> Generación de empleo Equidad (nbi) Productividad sistémica Sostenibilidad eco sistémica <p>(no se dispone del dato de montos de cada proyecto turísticos en la parroquia)</p>			
	<p>Significado de las siglas</p> <ul style="list-style-type: none"> Gn gobierno nacional Gadpp gobierno autónomo descentralizado provincial pichincha Gadm gobierno autónomo descentralizado municipal Gadp gobierno autónomo descentralizado parroquial 			
26. Principales necesidades				

Detalle	Marca	Especificaciones
Conservación urbana		
Saneamiento y salubridad		
Manejo de desechos y residuos	X	El 37,99% de la población de tocachi tiene un mal manejo de la basura: la queman, la entierran o la arrojan al río, acequia o canal. El 37,62% de la población de tocachi tiene un mal manejo de los residuos: conectado a pozo ciego, con descarga directa al mar, río, lago o quebrada y letrinas
Circulación vehicular		
Accesos		
Señalización al destino		
Señalética en atractivos	X	La mayoría de atractivo turísticos naturales no cuentan con señalética en el lugar o para llegar al lugar.
Implementación de facilidades turísticas	X	Deberían implementar más establecimientos turísticos de alojamiento y alimentación, centros culturales y de información turística en el lugar.
Capacitación en materia turística	X	La población no tiene interés en desarrollar actividades turísticas, debido a la poca motivación y relevancia que le dan al turismo.
Otros		

23.1 observaciones	<p>-</p> <p>-la comercialización de productos agrícolas y de animales se realiza a través de intermediarios y no beneficia directamente a los productores.</p> <p>-debido a la globalización y a la adopción de un nuevo estilo de vida y de nuevos hábitos culturales, han ido amenazando la conservación, difusión y la preparación de la alimentación típica del lugar; así como también, los productos autóctonos como la mashua, melloco, ocas, zanahoria blanca miso, camote, ya no se producen, por lo cual, están en peligro de desaparecer.</p> <p>-la población tiene poco interés en desarrollar actividades turísticas y limitados esfuerzos para la generación de nuevos emprendimientos, debido a la poca motivación y relevancia que le dan al turismo, por lo cual, algunos microemprendimientos están etapa de formación y fortalecimiento que no propicia fuente de empleo o están consolidados en otros cantones y provincias.</p> <p>Además, existe un desconocimiento de la identidad cultural, no cuentan con bibliografía sobre valores y tradiciones, las familias y comunidades desconocen el sentido del turismo comunitario.</p>
--------------------	---

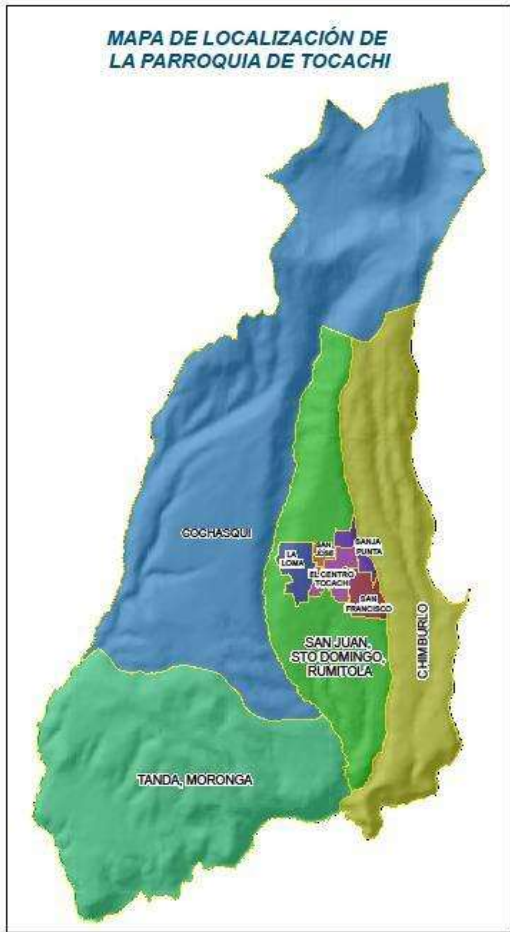
27. Fuentes documentales y otras

Fuente	Tipo	Año de expedición	Vigencia	24.1 observaciones				
Pdot parroquial tocachi	Documento ejecutivo	2012	2025					
Pdot gad cantonal pedro moncayo	Documento ejecutivo	2018	2025					

Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial (pdyot) de la parroquia rural de tocachi del cantón pedro moncayo, provincia de pichincha.	Documento ejecutivo	2015	2025					
Propuesta de implementación de estrategias mercadológicas para la oferta de servicios turísticos de la asociación de turismo comunitario en tocachi	Tesis	2014	-			Investigación de campo de los atractivos turísticos de la parroquia de tocachi		
Estudio de la oferta y demanda turística del	Tesis	2017	-	Investigación de campo de los atractivos turísticos de la parroquia de tocachi.				

cantón pedro moncayo, provincia de pichincha.								
Geovit - turismo en cifras	Sitios estadísticos	2018-2020		Datos estadísticos de turismo oficiales del mintur.				

25. Mapa



Tomado de: pdot parroquia tocachi 2012 -2015

Creditos	Levantamien	Procesamiento	Revisión	Aprobación
----------	-------------	---------------	----------	------------

institucionales	to de información			
Fecha				
Nombre				
Cargo				
Institución				

Anexo 3 Etapa de Construcción (Actividad 1)

FACTORES AMBIENTALES		IMPACTOS AMBIENTALES	Instalación del campamento														
			CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLI		
Biofísico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	-	12	4	4	2	2	1	4	4	4	4	2	3	-40	Medio
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad	-	6	2	2	1	2	1	4	4	1	2	2	1	-25	Bajo
		Incorrecta disposición de desechos sólidos															
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular															
Atmósfera	Esparcimiento de partículas de polvo	-	3	1	4	2	1	1	4	4	1	1	1	2	-22	Bajo	
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal	-	6	2	2	1	2	1	4	4	1	4	2	1	-27	Medio
	Fauna	Perturbación de las especies	-	12	4	4	2	2	1	1	4	1	2	1	1	-29	Medio
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultura	Hostelería	Generación de empleo															
		Generación de residuos															
	Restauración	Desarrollo económico del sector															
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
	Áreas de recreación	Generación de ruido															

Anexo 4 Etapa de Construcción (Actividad 2)

FACTORES AMBIENTALES		IMPACTOS AMBIENTALES	Nivelación del suelo														
			CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLI		
Biofísico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	-	6	2	4	2	2	1	1	4	4	4	2	2	-30	Medio
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad	-	24	8	4	2	4	1	4	2	1	4	2	2	-48	Medio
		Incorrecta disposición de desechos sólidos															
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular															
Atmósfera	Esparcimiento de partículas de polvo	-	24	8	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	-37	Medio	
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal	-	24	8	16	2	2	1	4	2	1	2	2	2	-48	Medio
	Fauna	Perturbación de las especies	-	12	4	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	-25	Bajo
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultura	Hostelería	Generación de empleo															
		Generación de residuos															
	Restauración	Desarrollo económico del sector															
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-	8	2	4	2	1	1	1	4	1	1	1	1	-23	Bajo

Anexo 5 Etapa de Construcción (Actividad 3)

FACTORES AMBIENTALES		Limpieza de área y despolvo															
IMPACTOS AMBIENTALES		CI	SI	2ER	3R	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLJ			
Biológico	Agua	Contaminación del agua (fuentes félicas, agua dulce)	-	3	1	2	1	2	1	1	4	4	2	4	2	-25	Bajo
		Reducción de la contaminación en fuentes félicas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad	-	6	2	2	1	2	2	2	2	1	4	2	2	-25	Bajo
		Incorrecta disposición de desechos sólidos	-	3	1	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	-15	Bajo
	Desgaste de la infraestructura por el tráfico vehicular																
Ambiental	Esparcimiento de partículas de polvo	-	3	1	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	-15	Bajo	
Biótica	Flora	Pérdida la cubierta vegetal	-	6	2	4	2	2	2	2	1	2	2	2	-25	Bajo	
	Fauna	Perturbación de las especies	-	3	1	2	1	1	1	4	1	1	1	1	-15	Bajo	
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultural	Ocupación	Generación de empleo															
		Generación de residuos	-	6	2	2	1	2	1	1	4	2	2	1	1	-22	Bajo
	Restauración	Desarrollo económico del sector															
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
Áreas de recreación	Generación de ruido																

Anexo 6 Etapa de Construcción (Actividad 4)

FACTORES AMBIENTALES		Uso de maquinaria pesada															
IMPACTOS AMBIENTALES		CI	SI	2ER	3R	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLJ			
Biológico	Agua	Contaminación del agua (fuentes félicas, agua dulce)	-	3	1	2	1	2	2	1	4	4	4	2	2	-25	Medio
		Reducción de la contaminación en fuentes félicas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad	-	12	4	8	4	2	2	2	4	1	4	2	1	-35	Medio
		Incorrecta disposición de desechos sólidos															
	Desgaste de la infraestructura por el tráfico vehicular																
Ambiental	Esparcimiento de partículas de polvo	-	6	2	2	1	1	1	1	4	1	1	1	1	-15	Bajo	
Biótica	Flora	Pérdida la cubierta vegetal	-	12	4	2	1	2	2	4	1	4	2	1	-32	Medio	
	Fauna	Perturbación de las especies	-	6	2	2	1	1	1	4	1	1	1	1	-15	Bajo	
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultural	Ocupación	Generación de empleo															
		Generación de residuos															
	Restauración	Desarrollo económico del sector															
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
Áreas de recreación	Generación de ruido	-	12	4	4	2	2	1	2	4	1	1	1	2	-35	Medio	

Anexo 7 Etapa de Construcción (Actividad 5)

		Cimentación															
FACTORES AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES	CI	3I	2EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PI	IM	CLI			
Biótico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	-	3	3	2	1	1	1	4	1	2	2	1	-18	Bajo	
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad	-	12	4	2	1	2	1	1	4	1	2	2	1	-25	Medio
		Incorrecta disposición de desechos sólidos															
		Daño de la infraestructura vial por el tráfico vehicular															
Aerólitos	Exposición de partículas de polvo	-	3	1	2	1	1	1	4	1	1	1	1	-16	Bajo		
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal															
	Fauna	Perturbación de las especies	-	3	1	2	1	1	1	4	1	1	1	1	-16	Bajo	
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna	-	12	4	8	4	1	4	4	1	4	4	1	-40	Medio	
Cultura	Hoteles	Generación de empleos															
		Generación de residuos															
	Restauración	Desarrollo económico del sector															
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
	Áreas de recreación	Generación de ruido															

Anexo 8 Etapa de Construcción (Actividad 6)

		Construcción de habitaciones, restaurante, talleres gastronómicos, recepción y administración, parqueadero														
FACTORES AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES	CI	3I	2EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PI	IM	CLI		
Biótico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	-	12	4	2	1	2	2	1	4	4	2	2	-30	Medio
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas														
	Suelo	Pérdida de fertilidad														
		Incorrecta disposición de desechos sólidos														
		Daño de la infraestructura vial por el tráfico vehicular														
Aerólitos	Exposición de partículas de polvo	-	3	1	2	1	2	2	2	1	1	1	1	-16	Bajo	
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal														
	Fauna	Perturbación de las especies	-	12	4	2	1	1	2	1	2	1	1	1	-25	Bajo
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna	-	24	8	16	4	2	2	2	4	4	2	2	-60	Severo
Cultura	Hoteles	Generación de empleos	+	24	8	16	4	2	2	2	4	2	1	3	40	Significativo
		Generación de residuos	-	12	4	2	1	2	2	1	2	1	2	2	-21	Medio
	Restauración	Desarrollo económico del sector	+	24	8	16	4	2	2	2	4	2	1	3	40	Significativo
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales														
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-	6	2	2	1	1	2	2	1	1	1	1	-19	Bajo

Anexo 9 Etapa de Construcción (Actividad 7)

FACTORES AMBIENTALES		IMPACTOS AMBIENTALES	Construcción de plaza principal, área húmeda (piscina), área de recreación													
			CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLI	
Biológico	Agua	Contaminación del agua fuentes hídricas aguas subterráneas	-	12	2	2	2	1	4	4	2	2	2	-32	Medio	
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas														
	Suelo	Pérdida de fertilidad														
		Incorrecta disposición de desechos sólidos														
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular														
Atmósfera	Esperamiento de partículas de polvo	-	3	2	1	2	2	2	1	1	1	1	-16	Bajo		
Biótica	Floa	Pérdida la cubierta vegetal														
	Fauna	Perturbación de las especies	-	12	2	1	2	1	2	1	2	1	1	-25	Bajo	
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna	-	24	16	2	2	2	2	4	4	2	2	-65	Severo	
Cultura	Hoteles	Generación de empleo	+	24	16	4	2	2	2	4	2	1	3	36	Esignificativo	
		Generación de residuos	-	12	2	2	2	1	2	1	2	1	2	-27	Medio	
	Restauración	Desarrollo económico del sector	+	24	16	4	2	2	2	4	2	1	3	36	Esignificativo	
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales														
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-	6	2	1	2	2	2	1	1	1	1	-15	Bajo	

Anexo 10 Etapa de Construcción (Actividad 8)

Limpieza del área (desechos, escombros y materiales de construcción)													
CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLI	
-	3	2	1	1	1	4	1	1	1	1	-16	Bajo	
-	6	2	1	1	4	2	1	1	1	2	-21	Bajo	
-	3	1	1	1	1	4	1	1	1	1	-16	Bajo	
+	12	4	1	1	4	2	1	1	1	2	29	Medio	
-	6	2	1	1	4	2	4	2	1	2	-25	Bajo	

Anexo 11 Etapa de Operación (Actividad 1)

FACTORES AMBIENTALES		IMPACTOS AMBIENTALES	Servicio de alojamiento													IM	CLI
			CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR				
Biofísico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	-	12	4	2	1	2	2	4	1	4	4	2	2	-35	Medio
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad															
		Incorrecta disposición de desechos sólidos.	-	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-13	Bajo
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular.															
Atmósfera	Esparcimiento de partículas de polvo																
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal															
	Fauna	Perturbación de las especies	-	3	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	-14	Bajo	
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultura	Hostelería	Generación de empleo	+	12	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	92	Alto
		Generación de residuos	-	12	4	2	1	2	2	1	1	1	2	2	-26	Medio	
	Restauración	Desarrollo económico del sector	+	12	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	92	Alto
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-	3	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	-14	Bajo	

Anexo 12 Etapa de Operación (Actividad 2)

FACTORES AMBIENTALES		IMPACTOS AMBIENTALES	Servicio de recepción y administración													IM	CLI
			CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PH				
Biofísico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)															
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad															
		Incorrecta disposición de desechos sólidos.															
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular.															
Atmósfera	Esparcimiento de partículas de polvo																
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal															
	Fauna	Perturbación de las especies															
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultura	Hostelería	Generación de empleo	+	12	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	92	Alto
		Generación de residuos	-	3	1	2	1	1	2	1	1	2	2	-26	Medio		
	Restauración	Desarrollo económico del sector	+	12	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	92	Alto
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
	Áreas de recreación	Generación de ruido															

Anexo 13 Etapa de Operación (Actividad 3)

FACTORES AMBIENTALES		IMPACTOS AMBIENTALES	CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	IV	PR	IM	CLI	
Biológico	Agua	Contaminación del agua (fuentes híbridas, agua dulce)														
		Reducción de la contaminación en fuentes híbridas														
	Suelo	Pérdida de fertilidad														
		Incorrecta disposición de desechos sólidos														
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular	-	3	1	2	1	2	4	1	4	2	2	2	-21	Bajo
Ambiente	Esparcimiento de partículas de polvo															
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal														
	Fauna	Perturbación de las especies														
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna														
Cultura	Hoteles	Generación de empleo	+	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	12	Alto
		Generación de residuos														
	Restaurantes	Desarrollo económico del sector	+	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	12	Alto
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales														
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-	3	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	-15	Bajo

Anexo 14 Etapa de Operación (Actividad 4)

FACTORES AMBIENTALES		IMPACTOS AMBIENTALES	CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	IV	PR	IM	CLI
Biológico	Agua	Contaminación del agua (fuentes híbridas, agua dulce)	-	24	8	2	1	4	2	1	4	4	2	-41	Medio
		Reducción de la contaminación en fuentes híbridas													
	Suelo	Pérdida de fertilidad													
		Incorrecta disposición de desechos sólidos													
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular													
Ambiente	Esparcimiento de partículas de polvo														
Biótico	Fauna	Perturbación de las especies	-	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	-14	Bajo
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna													
Cultura	Hoteles	Generación de empleo													
		Generación de residuos													
	Restaurantes	Desarrollo económico del sector													
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales													
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-	5	1	2	1	2	1	1	1	1	2	-15	Bajo

Anexo 15 Etapa de Operación (Actividad 5)

		Servicio de alimentación y talleres gastronómicos															
FACTORES AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES	CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	IV	PR	IM	CLI			
Biológico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	-	12	4	1	2	4	4	1	4	4	2	3	-38	Medio	
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad															
		Incorrecta disposición de desechos sólidos	-	3	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	-14	Bajo	
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular															
Atmósfera	Esporcamiento de partículas de polvo																
Biótico	Fauna	Pérdida la cubierta vegetal															
	Fauna	Perturbación de las especies	-	3	1	2	1	2	1	1	1	1	1	-14	Bajo		
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultura	Hospitalidad	Generación de empleo	+	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	36	Alto	
		Generación de residuos	-	12	4	4	2	2	4	1	4	4	2	3	-38	Medio	
	Restauración	Desarrollo económico del sector	+	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	36	Alto	
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales	+	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	3	36	Alto	
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-	6	2	2	1	2	1	1	1	1	1	2	-18	Bajo	

Anexo 16 Etapa de Operación (Actividad 6)

		Servicio de lavandería y planchado															
FACTORES AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES	CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	IV	PR	IM	CLI			
Biológico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas, agua dulce)	-	24	8	4	2	4	4	1	4	4	2	2	-52	Severo	
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas															
	Suelo	Pérdida de fertilidad															
		Incorrecta disposición de desechos sólidos															
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular															
Atmósfera	Esporcamiento de partículas de polvo																
Biótico	Fauna	Pérdida la cubierta vegetal															
	Fauna	Perturbación de las especies															
	Paisaje	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultura	Hospitalidad	Generación de empleo	+	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	2	36	Alto	
		Generación de residuos	-	12	4	4	2	2	1	1	1	2	1	1	-24	Bajo	
	Restauración	Desarrollo económico del sector	+	36	12	24	4	4	4	1	4	8	4	2	36	Alto	
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
	Áreas de recreación	Generación de ruido															

Anexo 17 Etapa de Operación (Actividad 7)

		Servicio de áreas recreativas														
FACTORES AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES	CI	3I	2EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLI		
Biológico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas: agua dulce)														
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas														
	Suelo	Pérdida de fertilidad														
		Incorrecta disposición de desechos sólidos	-	3	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	-15	Baja
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular														
Atrófico	Esporcimiento de partículas de polvo															
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal														
	Fauna	Perturbación de las especies	-	3	1	2	1	2	1	1	1	1	1	-15	Baja	
	Parque	Modificación del paisaje con infraestructura moderna														
Cultura	Hostelería	Generación de empleo														
		Generación de residuos														
	Restauración	Desarrollo económico del sector														
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales														
	Áreas de recreación	Generación de ruido	-	3	1	2	1	2	4	1	1	1	1	-17	Baja	

Anexo 18 Etapa de Operación (Actividad 8)

		Destino y disposición de desechos sólidos															
FACTORES AMBIENTALES	IMPACTOS AMBIENTALES	CI	3I	2EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLI			
Biológico	Agua	Contaminación del agua (fuentes hídricas: agua dulce)															
		Reducción de la contaminación en fuentes hídricas	+	36	11	24	11	2	4	4	1	4	4	4	3	15	Alta
	Suelo	Pérdida de fertilidad															
		Incorrecta disposición de desechos sólidos	-	6	2	3	1	2	1	1	4	1	1	1	1	-25	Baja
		Desgaste de la infraestructura vial por el tráfico vehicular															
Atrófico	Esporcimiento de partículas de polvo																
Biótico	Flora	Pérdida la cubierta vegetal															
	Fauna	Perturbación de las especies															
	Parque	Modificación del paisaje con infraestructura moderna															
Cultura	Hostelería	Generación de empleo															
		Generación de residuos															
	Restauración	Desarrollo económico del sector															
		Aprovechamiento de productos locales para la elaboración de platos nacionales															
	Áreas de recreación	Generación de ruido															

Anexo 19 Etapa de Operación (Actividad 9)

Mantenimiento de la infraestructura												
CI	3 I	2 EX	SI	PE	EF	MO	AC	MC	RV	PR	IM	CLI
-	3	2	1	1	4	4	1	1	1	1	-19	Bajo
+	12	2	2	1	4	4	1	4	1	2	33	Medio
+	36	24	4	1	4	4	1	1	1	2	78	Alto
+	36	24	4	1	4	4	1	1	1	2	78	Alto

Anexo 20 Punto de Equilibrio Hostería Astro 556

