



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

**TEMA: HOSTERÍA TEMÁTICA BASADA EN LA ARQUITECTURA ANDINA PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO EN LA COMUNIDAD SAN LUIS DE LA CARBONERÍA, IMANTAG, COTACACHI, IMBABURA, ECUADOR.**

Proyecto de emprendimiento previo a la obtención del título de  
Licenciado en Turismo

**AUTOR: Jhinson Adrián Cadena Echeverría**

**DIRECTOR: Msc. Fabio Elton Cruz Góngora**

**Ibarra, 2023**

## **APROBACIÓN DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO**

### **APROBACIÓN DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO**

Certifico que el Trabajo de Grado "HOSTERÍA TEMÁTICA BASADA EN LA ARQUITECTURA ANDINA PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO EN LA COMUNIDAD SAN LUIS DE LA CARBONERÍA, IMANTAG, COTACACHI, IMBABURA, ECUADOR.", ha sido realizado en su totalidad por el señor: Jhinson Adrián Cadena Echeverría, portador de la cédula de identidad número: 1004033344



**Msc. Fabio Elton Cruz Góngora**

**DOCENTE**

**C.I. 1002737581**

# 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: | 1004033344                                       |                 |            |
| APELLIDOS Y NOMBRES: | Cadena Echeverría Jhinson Adrián                 |                 |            |
| DIRECCIÓN:           | Chaltura calles Abdón calderón y Obispo Mosquera |                 |            |
| EMAIL:               | jacadenae@utn.edu.ec                             |                 |            |
| TELÉFONO FIJO:       | (06) 2533279                                     | TELÉFONO MÓVIL: | 0991786831 |

| DATOS DE LA OBRA            |  |
|-----------------------------|--|
| TÍTULO:                     | HOSTERIA TEMÁTICA BASADA EN LA ARQUITECTURA ANDINA PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO EN LA COMUNIDAD SAN LUIS DE LA CARBONERÍA, IMANTAG, COTACACHI, IMBABURA, ECUADOR. |
| AUTOR :                     | Cadena Echeverría Jhinson Adrián   |
| FECHA: DD/MM/AAAA           | 25/05/2023   |
| SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO |  |
| PROGRAMA:                   | <input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO   |
| TITULO POR EL QUE OPTA:     | LICENCIATURA EN TURISMO  |
| ASESOR /DIRECTOR:           | Msc. Fabio Elton Cruz Góngora  |

#### 2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta 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 el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 25 días del mes de mayo de 2023

EL AUTOR:

  
Cadena Echeverría Jhinson Adrián

## DEDICATORIA

Este proyecto de emprendimiento está dedicado a:

A mi padre y madre quienes con su cariño, paciencia, apoyo incondicional y esfuerzo constante que me han permitido llegar a cumplir una meta muy importante en mi vida profesional.

En particular me gustaría dedicar toda la perseverancia y esfuerzo puesto en este trabajo de grado a mi hijo Adrián Cadena quien es el que me inspira a dar todo lo mejor de mí para poder llegar a cumplir este sueño que comenzó hace cinco años.

A mi esposa Dayana Ponce, quien cada día me motiva y dado su total apoyo en los momentos más difíciles en toda mi etapa académica universitaria y ha hecho sentir capaz de llegar a cumplir todas mis metas profesionales.

A mis hermanos Valeria Cadena y Jonathan Cadena quienes han estado incentivando día a día a esforzarme y dar todo de mí para llegar a dar por culminado el proyecto de titulación.

*Jhinson Cadena*

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco especialmente a la Universidad Técnica del Norte por darme la oportunidad de formarme profesionalmente dentro de sus aulas, proporcionado los recursos físicos como tecnológicos para llegar a tener una formación académica integra.

A mi tutor técnico Msc. Armando Flores que supo orientarme de la mejor manera además aportando mucha motivación y dedicación en el progreso total del proyecto y agradecido de a ser un mejor ser humano y profesional.

A mi tutor académico Msc. Fabio Cruz por su entrega en la trasmisión de sus conocimientos y experiencias adquiridas a lo largo de su vida profesional y por su asistencia en la orientación para poder llegar a concluir el proyecto de emprendimiento.

Para concluir para todo el equipo de docentes que me han acompañado durante estos cinco años en mi formación, expreso mi gratitud por todos los conocimientos brindados y experiencias de vida compartidas que me motivaron a concluir mis estudios académicos.

*Jhinson Cadena*

## INDÍCE

|  |       |
|--|-------|
| APROBACIÓN DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO .....  | i     |
| AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD .....  | ii    |
| DEDICATORIA.....   | iii   |
| AGRADECIMIENTO.....  | iv    |
| INDÍCE .....   | v     |
| ÍNDICE DE TABLAS .....   | x     |
| ÍNDICE DE FIGURAS .....  | xv    |
| RESUMEN EJECUTIVO .....  | xviii |
| ABSTRACT .....   | xix   |
| INTRODUCCIÓN .....   | xx    |
| OBJETIVOS.....   | xxii  |
| GENERAL.....   | xxii  |
| ESPECÍFICOS.....   | xxii  |
| CAPÍTULO I .....   | 1     |
| 1    DIAGNÓSTICO.....  | 1     |
| 1.1    Propuesta de la idea de negocios .....  | 4     |
| 1.2    Sustentar la innovación y pertinencia de la idea de negocios.....                           | 5     |
| 1.3    Factores que intervienen en la propuesta .....  | 7     |
| 1.3.1    Situación del macro ambiente .....  | 7     |
| 1.3.2    Situación competitiva.....  | 8     |
| 1.3.3    Situación del producto .....  | 9     |
| 1.4    Riesgo y oportunidades de negocio .....   | 11    |
| 1.5    Fundamentación teórica.....   | 12    |
| 1.5.1    Turismo.....  | 12    |
| 1.5.1.1.2    Ecoturismo .....  | 13    |
| 1.5.2    Servicios turísticos.....   | 15    |
| 1.5.3    Tipos de servicios turísticos.....  | 15    |
| 1.5.4    Planta turística .....  | 17    |
| 1.5.5    Categorías según la Clasificación de los establecimientos<br>alojamientos turístico ..... | 18    |
| 1.5.6    Arquitectura andina.....  | 18    |

|                    |   |    |
|--------------------|---|----|
| 1.5.7              | Estudio de mercado.....   | 22 |
| 1.5.8              | Marketing.....  | 24 |
| 1.5.9              | Estudio ambiental .....   | 27 |
| 1.5.10             | Tasa interna de retorno TIR .....                                     | 27 |
| 1.5.11             | Valor actual neto VAN .....   | 28 |
| 1.6                | Fundamentación legal .....  | 28 |
| 1.6.1              | Constitución de la República del Ecuador .....                        | 28 |
| 1.6.2              | Ley de Turismo .....  | 30 |
| 1.6.3              | El Reglamento General de Actividades Turísticas.....                  | 31 |
| 1.6.4              | Reglamento General a la Ley de Turismo .....                          | 32 |
| CAPÍTULO II .....  |   | 35 |
| 2                  | ESTUDIO DE MERCADO.....   | 35 |
| 2.1                | Diseño de la investigación de mercado.....                            | 35 |
| 2.1.1              | Tipo de investigación .....   | 35 |
| 2.1.2              | Tipo de muestreo y cálculo de la muestra. ....                        | 35 |
| 2.1.3              | Instrumentos para recolección de datos. ....                          | 37 |
| 2.1.4              | Resultados y discusión de encuestas.....                              | 40 |
| 2.1.5              | . Resultados y discusión de entrevistas.....                          | 56 |
| 2.2                | Segmentación de mercado .....   | 73 |
| 2.3                | Análisis de la oferta.....  | 74 |
| 2.4                | Proyección de la competencia .....                                    | 75 |
| 2.5                | Análisis de la demanda .....  | 77 |
| 2.6                | Proyección de la demanda.....   | 77 |
| 2.7                | Demanda insatisfecha.....   | 78 |
| CAPITULO III. .... |   | 80 |
| 3                  | ESTUDIO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO .....                                  | 80 |
| 3.1                | Análisis y determinación de la localización óptima del proyecto ..... | 80 |
| 3.1.1              | Macrolocalización .....   | 81 |
| 3.1.2              | Microlocalización .....   | 83 |
| 3.2                | Identificación y descripción de los procesos .....                    | 84 |
| 3.2.1              | Caracterización y diseño del producto/servicio.....                   | 84 |

|                  |   |     |
|------------------|---|-----|
| 3.2.2            | Descripción del proceso productivo o prestación del servicio.....   | 87  |
| 3.3              | Ingeniería del proyecto.....  | 96  |
| 3.3.1            | Distribución de la planta .....   | 96  |
| 3.3.2            | Diseño planimétrico de la planta.....   | 100 |
| 3.3.3            | Requerimientos por áreas .....  | 108 |
| 3.4              | Inversiones y capital de trabajo.....   | 131 |
| 3.4.1            | Obra civil necesaria .....  | 131 |
| 3.4.2            | Maquinaria y equipos de la hostería .....   | 132 |
| 3.4.3            | Capital de trabajo o (contrato de trabajadores, materia prima,<br>insumos, servicios básicos, etc.) .....             | 166 |
| 3.4.5            | Plan de financiación Recursos propios (Créditos o préstamos,<br>subvenciones de otras entidades, capitalización)..... | 177 |
| 3.4.4            | Total, de la inversión.....   | 178 |
| 3.5              | Estructura organizativa y administrativa.....   | 178 |
| 3.5.1            | Misión .....  | 178 |
| 3.5.2            | Visión .....  | 178 |
| 3.5.3            | Políticas .....   | 178 |
| 3.5.4            | Valores.....  | 181 |
| 3.5.5            | Imagen corporativa (logo) .....   | 182 |
| 3.5.6            | Organigrama.....  | 183 |
| 3.5.7            | Manual de funciones.....  | 185 |
| 3.5.8            | Flujograma de actividades.....  | 217 |
| 3.5.9            | Descripción del diagrama de flujo.....  | 220 |
| 3.6              | Constitución legal de la empresa y propiedad intelectual.....   | 221 |
| CAPÍTULO IV..... |   | 224 |
| 4                | ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING .....   | 224 |
| 4.1              | Nombre comercial de la empresa.....   | 224 |
| 4.1.1            | Marca.....  | 224 |
| 4.1.2            | Señalética .....  | 225 |
| 4.1.3            | Uniforme para el personal .....   | 227 |
| 4.1.4            | Menaje de cabañas y spa.....  | 229 |
| 4.1.5            | Souvenirs de la Hostería. ....  | 230 |



|                  |   |     |
|------------------|---|-----|
| 4.1.6            | Identificación de los trabajadores y de clientes .....  | 231 |
| 4.2              | Canales de distribución .....   | 232 |
| 4.2.1            | Canal Directo .....   | 232 |
| 4.2.2            | Canal Indirecto corto.....  | 234 |
| 4.3              | Publicidad.....   | 235 |
| 4.3.1            | Redes sociales .....  | 236 |
| 4.3.2            | Paquetes de productos en oferta.....  | 239 |
| 4.3.3            | Promociones y descuentos.....   | 242 |
| 4.4              | Ampliación posible de la gama de productos en el futuro .....   | 246 |
| 4.5              | Investigación y análisis de las estrategias y métodos de mercadeo más apropiadas a utilizar. Estrategias de marketing ..... | 247 |
| CAPITULO V.....  |   | 251 |
| 5                | ESTUDIO AMBIENTAL.....  | 251 |
| 5.1              | Descripción de las acciones/actividades del proyecto .....  | 251 |
| 5.1.1            | Factores Ambientales.....   | 255 |
| 5.2              | Definición Método EIA.....  | 260 |
| 5.2.1            | Método de Leopold .....   | 260 |
| 5.2.2            | Tipología .....   | 260 |
| 5.2.3            | Valoración de los Impactos Ambientales .....  | 261 |
| 5.2.4            | Ampliación del método de interacción y la valoración de los impactos ambientales. ....                                      | 261 |
| 5.2.5            | Aplicación de la matriz de severidad .....  | 267 |
| 5.2.6            | Jerarquización .....  | 271 |
| 5.2.7            | Matrices de Interpretación de Resultados .....  | 279 |
| 5.2.8            | Plan de manejo ambiental .....  | 279 |
| CAPÍTULO VI..... |   | 285 |
| 6                | ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO .....  | 285 |
| 6.1              | Estado de situación inicial .....   | 285 |
| 6.2              | Tabla de amortización .....   | 288 |
| 6.3              | Costo de capital .....  | 288 |
| 6.4              | Flujo de efectivo .....   | 289 |
| 6.5              | Flujo de los 10 años .....  | 293 |

|     |  |     |
|-----|--|-----|
| 6.6 | Cálculo de VAN y TIR .....   | 293 |
| 6.7 | Punto de equilibrio.....   | 294 |
|     | CONCLUSIONES.....  | 296 |
|     | RECOMENDACIONES .....  | 298 |
|     | BIBLIOGRAFÍA .....   | 300 |
|     | Anexos .....   | 304 |
|     | Anexo1. Urkund .....   | 304 |
|     | Anexo 2. Ficha de diagnóstico turístico del Ministerio de Turismo.....                         | 305 |
|     | Anexo 3. Validación de instrumentos .....  | 312 |
|     | Anexos 4. Modelo de encuesta.....  | 314 |
|     | Anexo 5. Modelo de entrevista realizado a la vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag..... | 319 |
|     | Anexo 6. Modelo de entrevista al líder de la comunidad la Carbonería. ....                     | 320 |
|     | Anexo 7. Modelo de entrevista realizado a los establecimientos de alojamiento turístico. ....  | 321 |
|     | Anexo 8. Fotografía aplicación de encuestas .....  | 322 |
|     | Anexo 9. Fotografías aplicación de entrevistas.....  | 323 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|  |    |
|--|----|
| Tabla 1. Datos geográficos y demográficos de la parroquia Imantag.....   | 1  |
| Tabla 2. Análisis FODA para la implementación de la Hostería .....   | 11 |
| Tabla 3. Constitución del Ecuador.....   | 28 |
| Tabla 4. Ley de Turismo.....   | 30 |
| Tabla 5. Reglamento General de Actividades Turísticas.....   | 32 |
| Tabla 6. Reglamento general a la ley de turismo .....  | 32 |
| Tabla 7. Ingreso de turistas nacionales y extranjeros al cantón Cotacachi.2018. ...                                | 36 |
| Tabla 8. Distribución de establecimientos registrados de alojamiento turísticos ...                                | 38 |
| Tabla 9. Distribución de establecimientos registrados de Alojamiento turístico y entrevistados. ....               | 39 |
| Tabla 10. Autoridades entrevistadas tanto del GAD parroquial de Imantag y al y líder comunidad la Carbonería. .... | 40 |
| Tabla 11. Género de los encuestados.....   | 40 |
| Tabla 12. Nacionalidad de los encuestados .....  | 41 |
| Tabla 13. Rango de edad de los encuestados .....   | 41 |
| Tabla 14. Lugar de procedencia de los encuestados .....  | 42 |
| Tabla 15. Ocupación de los encuestados .....   | 42 |
| Tabla 16. Estado Civil de los encuestados.....   | 43 |
| Tabla 17. Nivel de Instrucción de los encuestados .....  | 43 |
| Tabla 18. Promedio de ingresos mensuales de los encuestados.....   | 44 |
| Tabla 19. Cuando hace turismo, prefiere hacerlo.....   | 44 |
| Tabla 20. Entre cuantas personas realizo su último viaje Turístico.....  | 45 |
| Tabla 21, Qué tipo de turismo practica.....  | 45 |
| Tabla 22. ¿Cuáles son los medios de información que usted utiliza para conocer sobre un sitio de hospedaje?.....   | 46 |
| Tabla 23. ¿Qué factores toma en cuenta al para elegir una hostería?.....   | 46 |
| Tabla 24. ¿Conoce usted que es una Hosterías Temáticas?.....   | 47 |
| Tabla 25. ¿Le gustaría hospedarse en una hostería basada en la arquitectura andina? .....                          | 47 |
| Tabla 26. Preferencia de la infraestructura de la hostería .....   | 48 |
| Tabla 27. Preferencia de la decoración interna de la hostería .....  | 49 |
| Tabla 28. Rango de noches a pasar por los encuestados .....  | 49 |
| Tabla 29. Rango de precio a pagar por noche incluida la alimentación por encuestados .....                         | 50 |
| Tabla 30. Datos del Líder de la comunidad San Luis de la Carbonería .....  | 56 |
| Tabla 31. Datos de la Vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag .....   | 58 |
| Tabla 32. Datos del Propietario de Puñushiki Kalera Lodge. ....  | 62 |
| Tabla 33. Datos de la Propietaria de Hacienda Hostería San Isidro de Iltaquí. ....                                 | 64 |
| Tabla 34. Datos de Gerente y Administrador de Hostería Cuicocha UNORCAC ..   | 67 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 35. Segmentación de mercado para la Hostería temática basada en la Arquitectura Andina.....                        | 73  |
| Tabla 36. Establecimiento de alojamiento turístico del cantón Cotacachi tomados para el proyecto de emprendimiento ..... | 74  |
| Tabla 37. Cantidad promedio de turistas anuales en el cantón Cotacachi.....  | 75  |
| Tabla 38. Proyección de la oferta de establecimientos de alojamiento.....  | 76  |
| Tabla 39. Demanda potencial del cantón Cotacachi. ....   | 77  |
| Tabla 40. Proyección de la demanda en el proyecto.....   | 77  |
| Tabla 41. Demanda insatisfecha en el proyecto.....   | 78  |
| Tabla 42. Proyección de la demanda objetiva en el proyecto. ....   | 78  |
| Tabla 43. Servicios y productos ofrecidos por parte de la hostería. ....   | 84  |
| Tabla 44. Cabañas y tarifas.....   | 88  |
| Tabla 45. Carta del menú general de la hostería. ....  | 92  |
| Tabla 46. Programas de la hostería. ....   | 95  |
| Tabla 47. Paquetes del servicio del Spa. ....  | 96  |
| Tabla 48. Distribución de la planta de la hostería Rumi Hatun Wasi.....  | 97  |
| Tabla 49. Requerimientos para el área de alojamiento .....   | 108 |
| Tabla 50. Requerimientos de la recepción. ....   | 109 |
| Tabla 51. Requerimientos del salón de reuniones. ....  | 110 |
| Tabla 52. Requerimientos de la sala de conferencias.....   | 111 |
| Tabla 53. Requerimientos de las salas de talleres.....   | 112 |
| Tabla 54. Requerimientos del salón de eventos.....   | 112 |
| Tabla 55. Requerimientos del área de restaurante y cocina. ....  | 113 |
| Tabla 56. Requerimientos del Bar. ....   | 117 |
| Tabla 57. Requerimiento de la zona de fogatas, zona de camping y zona de parrilladas.....                                | 119 |
| Tabla 58. Requerimientos de la zona de mirador avifaunístico.....  | 120 |
| Tabla 59. Requerimientos de los huertos y áreas verdes. ....   | 120 |
| Tabla 60. Requerimientos zona de pesca deportiva, granja animal y explotación equina. ....                               | 122 |
| Tabla 61. Requerimiento de la zona húmeda y recreación. ....   | 124 |
| Tabla 62. Requerimientos del Spa. ....   | 126 |
| Tabla 63. Requerimientos de Bodega, manteamiento y lavandería.....   | 128 |
| Tabla 64. Requerimientos del área de administración. ....  | 130 |
| Tabla 65. Vehículos a adquirir por la hostería.....  | 131 |
| Tabla 66. Terreno.....   | 131 |
| Tabla 67. Obra civil a realizarse en montaje de la hostería.....   | 131 |
| Tabla 68. Presupuesto de la maquinaria y equipo a usar en el emprendimiento. ....  | 132 |
| Tabla 69. Presupuesto del equipo de computación a usar en el emprendimiento. ....  | 142 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 70. Presupuesto del equipo de los muebles y enseres a usar en el emprendimiento..... | 144 |
| Tabla 71. Presupuesto del equipo de seguridad a usar en el emprendimiento. ...             | 150 |
| Tabla 72. Presupuesto del menaje a usar en el emprendimiento.....                          | 152 |
| Tabla 73. Presupuesto del activo biológico a usar en el emprendimiento. ....               | 163 |
| Tabla 74. Presupuesto de los vehículos a adquirir por la hostería. ....                    | 165 |
| Tabla 75. Resumen de activos fijos.....  | 165 |
| Tabla 76. Vehículos que forman parte del patrimonio actual de la hostería. ....            | 165 |
| Tabla 77. Materia prima de Verduras, Legumbres y Tubérculos.....                           | 166 |
| Tabla 78. Materia prima frutas.....  | 167 |
| Tabla 79. Materia prima de granos.....   | 168 |
| Tabla 80. Materia prima Cárnicos, embutidos y lácteos. ....                                | 168 |
| Tabla 81. Materia prima de aceites, especias, condimentos y vinagres.....                  | 169 |
| Tabla 82. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas. ....                                       | 171 |
| Tabla 83. Presupuesto para salarios del talento humano. ....                               | 174 |
| Tabla 84. Costos operativos.....   | 175 |
| Tabla 85. Gastos de ventas.....  | 176 |
| Tabla 86. Capital de trabajo. ....   | 176 |
| Tabla 87. Accionistas del proyecto.....  | 177 |
| Tabla 88. Total, de la inversión. ....   | 178 |
| Tabla 89. Gerente General de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....                              | 185 |
| Tabla 90. Recepcionista de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                               | 186 |
| Tabla 91. Secretaria de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                                  | 188 |
| Tabla 92. Ama de llaves de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                               | 189 |
| Tabla 93. Chief concierge de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                             | 191 |
| Tabla 94. Gerente del spa de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....                              | 192 |
| Tabla 95. Terapeuta de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                                   | 194 |
| Tabla 96. Gerente de alimentos y bebidas de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....               | 195 |
| Tabla 97. Chef ejecutivo de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....                               | 197 |
| Tabla 98. Barman de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....                                       | 198 |
| Tabla 99. Mesero de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                                      | 199 |
| Tabla 100. Organizador de eventos de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                     | 201 |
| Tabla 101. Jefe de huertos y jardines de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                 | 203 |
| Tabla 102. Encargado de área ecuestre de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                 | 204 |
| Tabla 103. Encargado de la granja infantil de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....            | 205 |
| Tabla 104. Encargado de la zona de pesca deportiva de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....    | 207 |
| Tabla 105. Técnico de mantenimiento de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                   | 208 |
| Tabla 106. Agente de seguridad de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                        | 210 |
| Tabla 107. Bodeguero de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....                                   | 211 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 108. Departamento de mercadeo y publicidad de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                                | 213 |
| Tabla 109. Departamento de contabilidad de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....   | 214 |
| Tabla 110. Departamento de compras y ventas de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                                     | 215 |
| Tabla 111. El producto a ofrecer por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                                      | 247 |
| Tabla 112. Los precios a manejarse por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi.   | 247 |
| Tabla 113. La Plaza a manejarse por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ...  | 248 |
| Tabla 114. La Promoción a manejarse por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                                   | 248 |
| Tabla 115. Las Personas de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....  | 248 |
| Tabla 116. Los Procesos a manejar por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi.  | 249 |
| Tabla 117. El Posicionamiento de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....   | 249 |
| Tabla 118. Actividades de la Fase de Planificación de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                              | 251 |
| Tabla 119. Actividades de la Fase de construcción de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                               | 252 |
| Tabla 120. Actividades de la Fase de Operación de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                                  | 253 |
| Tabla 121. Actividades de la Fase de mantenimiento de la Hostería Rumi Hatun Wasi .....                              | 254 |
| Tabla 122. Factores ambientales tomados para el estudio de impactos ambientales de la hostería Rumi Hatun Wasi.....  | 255 |
| Tabla 123. Identificación de impactos en la fase de planificación y construcción de la hostería Rumi Hatun Wasi..... | 257 |
| Tabla 124. Identificación de impactos en la fase de operación y mantenimiento de la hostería Rumi Hatun Wasi.....    | 258 |
| Tabla 125. Rangos para evaluar la magnitud de los impactos ambientales causados por el proyecto.....                 | 261 |
| Tabla 126. Rangos para evaluar la importancia de los impactos ambientales causados por el proyecto .....             | 261 |
| Tabla 127. Rangos para evaluar los impactos ambientales causados por el proyecto. ....                               | 261 |
| Tabla 128. Evaluación de los impactos ambientales en la fase de Planificación  | 262 |
| Tabla 129. Evaluación de los impactos ambientales en la fase de construcción.  | 263 |
| Tabla 130. Evaluación de los impactos ambientales en la fase Operación. ....   | 264 |
| Tabla 131. Evaluación de los impactos ambientales en la fase Mantenimiento. .  | 265 |
| Tabla 132. Matriz de severidad de las Fases de Planificación y Construcción. ..                                      | 269 |
| Tabla 133. Matriz de severidad de las Fases de Operación y Mantenimiento. ...  | 270 |
| Tabla 134. Jerarquización de Impactos positivos y negativos identificados en la fase de Planificación. ....          | 271 |

|   |     |
|---|-----|
| Tabla 135. Jerarquización de Impactos positivos y negativos identificados en la fase de Construcción. ....  | 273 |
| Tabla 136. Jerarquización de Impactos positivos y negativos identificados en la fase de Operación. ....     | 275 |
| Tabla 137. Jerarquización de Impactos positivos y negativos identificados en la fase de Mantenimiento. .... | 277 |
| Tabla 138. Interpretación de resultados en la Fase de planificación. ....                                   | 279 |
| Tabla 139. Interpretación de resultados en la Fase de construcción. ....                                    | 279 |
| Tabla 140. Interpretación de resultados en la Fase operación. ....  | 279 |
| Tabla 141. Interpretación de resultados en la Fase mantenimiento. ....                                      | 279 |
| Tabla 142. Plan de manejo ambiental en la fase de planificación. ....                                       | 280 |
| Tabla 143. Plan de manejo ambiental en la fase de construcción. ....  | 281 |
| Tabla 144. Plan de manejo ambiental en la fase de operación. ....   | 282 |
| Tabla 145. Plan de manejo ambiental en la fase de mantenimiento. ....                                       | 283 |

## ÍNDICE DE FIGURAS

|  |     |
|--|-----|
| Figura 1. Cálculo del tamaño de la muestra.....  | 37  |
| Figura 2. Ingresos de los encuestados con respecto al precio a pagar por una noche en la hostería.....   | 52  |
| Figura 3. Edades con respecto al tipo de turismo que practica.....   | 53  |
| Figura 4. Ocupación con respecto a factores que se toma para elegir una hostería.....  | 53  |
| Figura 5. Edades con respecto a los medios de información para conocer sitios de hospedaje.....  | 54  |
| Figura 6. Macrolocalización de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....  | 81  |
| Figura 7. Microlocalización de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....  | 83  |
| Figura 8. Diseño planimétrico de la hostería.....  | 100 |
| Figura 9. Diseño planimétrico en 2D y 3D del modelo de cabaña a implementar en la hostería.....  | 101 |
| Figura 10. Diseño planimétrico en 2D y 3D de la planta baja del edificio principal de la Hostería donde se tendrá las siguientes áreas: Recepción de la hostería, área de reuniones, área de conferencias, área de talleres, bodega de alimentos, bodega general y lavandería..... | 102 |
| Figura 11. Diseño planimétrico en 2D y 3D de la segunda planta del edificio principal de la Hostería donde se tendrá las siguientes áreas: salón de eventos, bar, área de cocina, y comedor.....   | 103 |
| Figura 12. Diseño planimétrico en 2D y 3D de la planta baja del Spa donde se tendrá las siguientes áreas: recepción del spa, hidromasaje, vestidores y baños, sauna y turco.....   | 104 |
| Figura 13. Diseño planimétrico en 2D y 3D de la segunda planta del Spa donde se tendrá las siguientes áreas: Área de masajes corporales, área de masajes faciales, área de aromaterapia y área de baños herbales.....  | 105 |
| Figura 14. Diseño planimétrico en 2D y 3D del área administrativa.....   | 106 |
| Figura 15. Diseño planimétrico en 2D y 3D del área de recreación infantil y piscina de la hostería.....  | 107 |
| Figura 16. Imagen corporativa de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....  | 182 |
| Figura 17. Organigrama de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....   | 183 |
| Figura 18. Diagrama de Flujo para el servicio de hospedaje de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....   | 217 |
| Figura 19. Diagrama de flujo para el servicio de alimentación.....   | 218 |
| Figura 20. Diagrama de flujo para prestación de servicios adicionales.....   | 219 |
| Figura 21. Logo de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....  | 224 |
| Figura 22. Letrero principal de la hostería.....   | 225 |
| Figura 23. Letrero informativo de las instalaciones de la Hostería.....  | 226 |



|   |     |
|---|-----|
| Figura 24. Uniforme del personal administrativo y de recepción de la hostería y Spa.<br>..... | 227 |
| Figura 25. Uniforme del personal del Spa. ....  | 227 |
| Figura 26. Uniforme del Personal de las áreas de recreación, comunes y<br>mantenimiento.....  | 228 |
| Figura 27. Uniforme del personal de Alimento y Bebidas.....                                   | 228 |
| Figura 28. Toallas y Bata de baño.....  | 229 |
| Figura 29.. Ropa de cama (sábanas, almohadón, protector, manta y colcha). ...                 | 229 |
| Figura 30. Tasa y toma todo.....  | 230 |
| Figura 31. Gorras y llaveros. ....  | 230 |
| Figura 32. Tarjeta de identificación de los trabajadores de la Hostería. ....                 | 231 |
| Figura 33. Pulsera QR de identificación de los clientes de la Hostería. ....                  | 231 |
| Figura 34. Canales de distribución directa por parte de la hostería. ....                     | 233 |
| Figura 35. Canales de distribución indirecta por parte de la hostería.....                    | 235 |
| Figura 36. Página de Facebook de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                            | 236 |
| Figura 37. Página de Twitter de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                             | 237 |
| Figura 38. Página de Instagram de Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                              | 237 |
| Figura 39. Página web de la Hostería Rumi Hatun Wasi vista desde una<br>computadora. ....     | 238 |
| Figura 40. Página web de la Hostería Rumi Hatun Wasi vista desde un celular. ....             | 238 |
| Figura 41. Flyer del Paquete Full Day Diversión. ....   | 239 |
| Figura 42. Flyer de Paquete Full Day Felicidad.....   | 240 |
| Figura 43 Flyers de los Programas Wiwakuna y Samay Ofrecidos por la Hostería.<br>.....        | 241 |
| Figura 44. Descuentos por el día de la madre.....   | 242 |
| Figura 45.Descuentos por el día del padre. ....   | 243 |
| Figura 46.Descuentos por el día del niño. ....  | 243 |
| Figura 47. Rebajas por Black Friday. ....   | 244 |
| Figura 48. Descuento por Carnaval.....  | 244 |
| Figura 49. Evento por San Valentín y rebajas por fin de año. ....                             | 245 |
| Figura 50. Impactos positivos y negativos de la Fase de Planificación. ....                   | 272 |
| Figura 51. Impactos positivos y negativos de la Fase de Construcción. ....                    | 274 |
| Figura 52. Impactos positivos y negativos de la Fase de Operación.....                        | 276 |
| Figura 53. Impactos positivos y negativos de la Fase de Mantenimiento.....                    | 278 |
| Figura 54. Balance de situación inicial de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                  | 287 |
| Figura 55. Tabla de amortización de la Corporación Financiera Nacional. ....                  | 288 |
| Figura 56. Costo de capital a tener la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                         | 288 |
| Figura 57. Flujo de caja del año 1 de la Hostería Rumi Hatun Wasi. ....                       | 291 |
| Figura 58. Proyección ingresos y egresos para 10 años de la Hostería Rumi Hatun<br>Wasi. .... | 293 |
| Figura 59.Calculo del VAN y del TIR a tener la Hostería Rumi Hatun Wasi.....                  | 294 |

|  |     |
|--|-----|
| Figura 60. Punto de equilibrio de la Hostería Rumi Hatun Wasi.....                         | 294 |
| Figura 61. Representación del punto de equilibrio de la Hostería Rumi Hatun Wasi.<br>..... | 295 |

## RESUMEN EJECUTIVO

Hostería Rumi Hatun Wasi estará ubicada en la comunidad La Carbonería a poca distancia del cantón Cotacachi, es una compañía de sociedad por acciones simplificadas, en la cual se ofertará servicios de alojamiento en cabañas basadas en una arquitectura andina, spa, restauración, eventos y congresos, actividades recreacionales como: zona húmeda, cabalgatas, granja infantil, pesca deportiva, parrilladas, fogatas, camping, torreta de observación de avifauna, huertos orgánicos alquiler de cuadrones y bicicletas. Para el desarrollo del presente emprendimiento se utilizó el método de investigación descriptiva adquiriendo un enfoque cualitativo y cuantitativo, también se emplearon instrumentos de recolección de datos como las encuestas y entrevistas. Todos los datos obtenidos ayudaron para el cumplimiento de los objetivos planteados para el desarrollo del proyecto. la hostería va dirigida para familias y amigos nacionales y extranjeros, en cuanto al perfil del turista se formuló un estudio de mercado donde se puntualiza sus gustos, preferencias, necesidades y así mismo la competencia directa. Además, se creó una constitución organizativa y administrativa donde se estableció la misión, visión, políticas y valores, las cuales se alcanzarán con el trabajo en equipo de todos los integrantes del proyecto. A su vez se planteó estrategias de comercialización y marketing que permitirá posicionar a la hostería como un establecimiento de calidad, innovación y revalorizando los conocimientos de los pueblos precolombinos andinos del Ecuador. Para la puesta en marcha del emprendimiento se realizó el estudio económico y financiero donde se establece que se debe realizar una inversión de \$1.188.239, en el cual se tendrá como ganancia anual \$236.293,22 además considerando que es un emprendimiento nuevo en el cual se espera una tasa de ocupación del 24% durante el primer año de funcionamiento incrementándose un 5% por año. Para finalizar se considera que la TIR es de 19,37% y el VAN de \$756.796,60 alcanzando el punto de equilibrio al sexto año de funcionamiento demostrando la viabilidad financiera del proyecto.

**Palabras claves:** hostería, arquitectura andina, cultura, emprendimiento.

## ABSTRACT

Hostería Rumi Hatun Wasi will be located in the community of La Carbonería a short distance from Canton Cotacachi, it is a company of Society by simplified actions, in which accommodation services will be offered in cabins based on Andean architecture, spa, restaurants, events and congresses, recreational activities such as: wet zone, horseback riding, children's farm, sport fishing, barbecues, bonfires, camping, bird watching tower, organic farms and rental of quad bikes and bicycles. For the development of this undertaking, the descriptive research method acquiring a qualitative and quantitative approach, and data collection instruments such as surveys and interviews were used. All the data obtained helped to meet the objectives set for the development of the project. The hostería is aimed at national and foreign families and friends. Regarding the profile of the tourist, the market study was formulated where their tastes, preferences, needs and also direct competition were specified. In addition, an organizational and administrative constitution was created where the mission, vision, policies and values were established, which will be achieved with the teamwork of all the members of the project. At the same time, marketing and commercialization strategies were proposed that would allow the hostería to be positioned as an establishment of quality, innovation and revaluing the knowledge of the pre-Columbian Andean peoples of Ecuador. For the start-up of the enterprise, an economic and financial study was carried out, where it is established that an investment of \$ 1,188,239 in which the annual profit will be \$ 236,293.22, also considering that it is a new enterprise in which an occupancy rate of 24% during the first year of operation, increasing by 5% per year. Finally, it is considered that the IRR is 19.37% and the NPV is \$ 756,796, 60 reaching the equilibrium point in the sixth year of operation, demonstrating the financial viability of the hotel project.

**Keywords:** hostería, Andean architecture, culture, entrepreneurship.

## INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de emprendimiento pretende implementar una hostería temática basada en la arquitectura andina para fomentar el desarrollo del turismo en la comunidad San Luis de la Carbonería, debe agregar que está enfocada en revalorizar los conocimientos arquitectónicos de los pueblos andinos del Ecuador, adicionalmente decorada con artesanías de los pueblos indígenas de la serranía ecuatoriana.

El proyecto está estructurado en seis capítulos que se detallaran a continuación:

Capítulo I: describe el antecedente del proyecto, con el propósito de diagnosticar la situación actual donde va a implementar la hostería. Además, analizar la industria enfocándose en la situación del macro y microambiente que van a intervenir en la implementación del emprendimiento.

Capítulo II: Se encarga del estudio de mercado con la finalidad de recolectar y analizar la información obtenida a través de encuestas, entrevistas y documentos, teniendo en cuenta que todos los datos obtenidos permitirán conocer: el perfil del turista, la demanda, la oferta y proyección de los clientes objetivos que el emprendimiento va a captar.

Capítulo III. se enfoca en el estudio técnico y administrativo va encaminado en la rentabilidad y geolocalización del emprendimiento, y se agrega la caracterización y diseño de los productos y servicios a ofrecer por parte de la hostería. Otro rasgo importante para considerar en este capítulo los recursos necesarios para su implementación, adicionalmente se agrega la estructura organizativa y administrativa de la empresa.

Capítulo IV: expone las estrategias de marketing y comercialización van enfocadas al diseño tipográfico de la empresa, así mismo a la creación de los canales de distribución, también la elaboración de la publicidad que va hacer uso la hostería y las estrategias y métodos de mercadeo más apropiadas a utilizar para el posicionamiento de la marca.

Capítulo V: mediante el estudio ambiental describe las actividades a realizar en el proyecto y los factores ambientales a ser afectados, además se escoge el método de evaluación de impactos ambientales que va usurarse durante las fases de planificación, construcción, operación y mantenimiento, finalmente llegar a establecer estrategias de maximización y mitigación.

Finalmente, el Capítulo VI: expone estudio económico financiero va a determinar la viabilidad y rentabilidad del emprendimiento tomando en cuenta datos como la situación inicial. el flujo de efectivo anual, la proyección de ingresos y gastos, el cálculo del valor anual neto (VAN), además de la (TIR) la tasa interna de retorno y punto de equilibrio que para el emprendimiento será a partir del sexto año.

En conclusión, se presentan las conclusiones ya desarrolladas en concordancia a los objetivos planteados y las recomendaciones dirigidas a proyectos con similar objeto de estudio y por último agregando las referencias bibliográficas consultadas y además de los anexos.

## **OBJETIVOS**

### **GENERAL**

Implementar una hostería temática basada en la arquitectura andina para el fortalecimiento del turismo en la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador.

### **ESPECÍFICOS**

- Diagnosticar la situacional actual y las condiciones económicas, ambientales, socioculturales presentes en la Parroquia Imantag.
- Considerar la oferta, demanda y el perfil de los clientes potenciales de negocios mediante el estudio de mercado.
- Elaborar el estudio de técnico y administrativo para el cumplimiento del proyecto.
- Diseñar la estrategias y canales de posicionamiento para la promoción y publicidad de la hostería a través de una estrategia de comercialización y de marketing.
- Analizar los impactos positivos y negativos que causa la implementación de la hostería por medio del estudio de impactos ambientales.
- Determinar la viabilidad económica, financiera y la rentabilidad del proyecto.

## CAPÍTULO I

### 1 DIAGNÓSTICO

El presente proyecto de emprendimiento se realizará en la Comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador, considerada la parroquia más antigua del cantón Cotacachi, ubicado a 5 km de la cabecera cantonal de Cotacachi, fue creado el 14 de noviembre de 1938, dentro de su parte climática cuenta con un clima Ecuatorial Mesotérmico Semi Húmedo y Ecuatorial de Alta Montaña de la misma manera la temperatura tiene un promedio 4 °C hasta los 16 °C. (Ramos, y otros, 2015)

La tasa de precipitación el promedio anual de precipitaciones va desde 500 hasta 1500 mm, con mayor pluviosidad en las zonas bajas 700 msnm, dentro de los rangos de altura podemos encontrar que van desde los 2280 a los 4120 m.s.n.m. Las coordenadas en latitud 0°11N y longitud 78°28O. (Ramos, y otros, 2015)

Tabla 1. Datos geográficos y demográficos de la parroquia Imantag

|   |   |
|---|---|
| <b>Superficie:</b>                      | <b>211,09 km<sup>2</sup></b>  |
| <b>Limites:</b>                         | <b>Al norte:</b> la parroquia de Urcuquí, divide el río “Cari –Yacu”.<br><b>Al sur:</b> la parroquia del Sagrario divide la quebrada “Alambuela”:<br><b>Al este:</b> la parroquia urbana de Atuntaqui divide el río “Ambi”.<br><b>Al Oeste:</b> la montaña de Esmeraldas, marcando el límite occidental y sur de la hacienda “Piñan”. |
| <b>Población:</b>                       | 4941 habitantes   |
| <b>Hombres:</b>                         | 2517  |
| <b>Mujeres:</b>                         | 2424  |
| <b>Población Económicamente Activa:</b> | 1673 personas   |
| <b>Nivel de Educación Mayoritaria:</b>  | Básica (Educación general Básica)   |
| <b>Población Predominante:</b>          | de 10 a 14 años con 727 habitantes  |

Nota: Elaborado por el Autor, 2021.



Los habitantes de la parroquia en su gran mayoría cuentan con los servicios básicos. La red de energía eléctrica abarca a todos los asentamientos que existen en la parroquia incluyendo ciertas áreas agrícolas, mientras que el alumbrado público existente presenta un déficit, agua potable 57.82 %, red de alcantarillado 69,07 %, recolección de desechos 56.15 %, por otra parte, en las redes de alcantarillado, saneamiento y manejo de residuos sólidos se coordina con los GADs competentes para mejorar de esta forma la calidad de vida de la población. Dentro del aspecto de cobertura de telefonía fija cubre un 6.1 %, telefonía pública un déficit del 93.85%, telefonía móvil 58,41%, conexión a internet un déficit de 99,31 %. (Ramos, y otros, 2015)

La parroquia al encontrarse lejos de la cabecera cantonal, la infraestructura correspondiente a seguridad cuenta con una Unidad de Policía Comunitaria (UPC) en la parroquia de la misma manera cuenta con varios centros educativos, espacios recreativos, centros deportivos, centros culturales, centro de salud, transporte público como cooperativas de buses, taxis, camionetas de la misma manera cuenta con un mercado dentro de la parroquia. Al ser una parroquia no cuenta con el servicio de bomberos que es una función que le compete a los municipios. (Ramos, y otros, 2015)

En Imantag existen varias comunidades entre las que se encuentran Perafán, Colimbuela, Morlán, San Luis de la Carbonería, Quitumba, Peribuela, Pucalpa, Piñán, Guananí, Ambi y la cabecera cantonal donde cuenta con una favorable conectividad permanente ya que cuenta con dos líneas de buses (Cooperativa 6 de Julio, Cooperativa Antaña). (Ramos, y otros, 2015)

Dentro de la parroquia existe gran potencial turístico dentro de los cuales resaltan un número considerable de recursos turísticos como Mirador *Muyu Urcu*, Bosque Protector de Peribuela, la vertiente de Hierba buena Pugio, Cascada Caballito, Volcán Cotacachi, Laguna de Piñán así mismo con un importante número de manifestaciones culturales, gastronomía, patrimonio oral y fiestas que se celebran en el transcurso del año. La insuficiente promoción dentro del turismo, como

también la escasa inversión en el sector turístico pública como privado ha provocado la disminución significativa del turismo en la parroquia. Esto permite desarrollar nuevas propuestas de turismo que ayuden a la dinamización de la economía y el desarrollo local. (Ramos, y otros, 2015)

Para el desarrollo del turismo es necesario contar con servicios y facilidades turísticas como: información, alojamiento, alimentos y bebidas, entretenimiento. Los cuales en lo que la parroquia tiene una gran carencia importante ya que no cuenta con servicios de alojamiento hotelero, pero si cuenta con alojamiento en las casas comunales, albergues colectivos y cuenta con 5 establecimientos de alimentos y bebidas, no existe señalización turística por tal razón se debe trabajar con el propósito de facilitar el acceso a estos recursos turísticos. Actualmente las modalidades que se practican son el ecoturismo, turismo de naturaleza, turismo comunitario, turismo cultural, turismo deportivo y turismo de aventura. (Ramos, y otros, 2015)

En la parroquia de Imantag no se cuenta con registro de llegada de turistas por el cual se dificulta conocer el número de turistas que llegan a la parroquia y las actividades turísticas que realizan, esto es debido a que las personas que se dedican a las actividades turísticas son pocas y las fuentes de empleo en el área de turismo escasea en toda la parroquia de Imantag. (Ramos, y otros, 2015)

En las comunidades de Peribuela, Carbonería y Piñán se realizan actividades de turismo comunitario, pero cabe destacar que existen organizaciones como la Asociación artesanal Agrícola y Pecuaria *ally tarpuy*. Las competencias de turismo se han descentralizado lo que hace que toda actividad turística sea regulada por el GAD Municipal de Cotacachi, entidad encargada de realizar toda la gestión del turismo en la parroquia así mismo de crear ordenanzas que permitan controlar y activar las actividades turísticas en Imantag. (Ramos, y otros, 2015)

En los últimos años se ha palpado varios proyectos que engloban las actividades turísticas culturales que se encuentran dentro del PDOT de Imantag,

entre las que podemos resaltar los siguientes proyectos “Estudio para la construcción de la memoria histórica y cultural de la parroquia de Imantag” por un monto referencial de \$ 25.000, “Fortalecimiento de la identidad cultural, costumbre y tradiciones de la parroquia Imantag” por un monto referencial \$ 10.000, en el sector de turismo en general se ha desarrollado un “Plan de Desarrollo Turístico y formulación de tres planes de negocio turístico de la parroquia Imantag 2015-2019” por un monto referencial \$ 25.000. (Ramos, y otros, 2015)

En último lugar para poder realizar actividades turísticas y fomentar el turismo dentro de la parroquia de Imantag es necesario incrementar las facilidades y servicios turísticos que son un pilar clave para que la industria turística crezca dentro del lugar, pero buscando que la población y actores locales se involucren y brinden un apoyo para poder dotar de infraestructura turística a la parroquia de Imantag.

### **1.1 Propuesta de la idea de negocios**

Los emprendimientos dentro del país cada día van tomando más fuerza especialmente en la provincia de Imbabura la cual se la considera la provincia más multicultural del Ecuador, pero debido a los últimos acontecimientos causados por la pandemia se ha impactado fuertemente la Economía Mundial, lo que ha provocado un duro golpe al sector turístico del Ecuador, pero ha permitido generar nuevas alternativas en el sector turístico que permita sacar a flote las actividades turísticas que de a poco se van reactivando, lo cual permita mejorar la economía tanto la local como la nacional.

El presente proyecto de emprendimiento nace con el fin de aprovechar el territorio de la parroquia de Imantag que cuenta con un potencial turístico impresionante, lo cual se lo quiere aprovechar con la intención de implementar una Hostería con temática basada en la arquitectura andina que esté dotado con varios servicios turísticos que va brindar al visitante de la hostería. Este proyecto de

emprendimiento será realizado en un espacio propio, donde se lo quiere aprovechar para realizar e implementar la hostería temática.

La hostería estará ubicada en la comunidad de San Luis de la Carbonería perteneciente a la parroquia de Imantag, rodeado de un ambiente natural donde se busca que el visitante cuente con un espacio para la recreación y descanso de la cotidianidad del diario vivir del turista. El emprendimiento según la Ley de Turismo se categoriza como servicio de alojamiento, en el cual se brindarán servicios complementarios como alimentos y bebidas, zonas de recreación y áreas de eventos.

Los servicios con los cuales contará la hostería son el de alojamiento, alimentos y bebidas, eventos y congresos, servicio de Spa, zona húmeda, mirador avifaunístico, senderos autoguiados, granja infantil, zona de fogatas y parrilladas, zona de *camping*, cabalgatas, pesca deportiva y servicio de área de talleres.

Con este proyecto de emprendimiento al implementarse se pretende brindar un espacio de armonía con la naturaleza donde puedan encontrar actividades de recreación nuevas y llamativas, además de contar de un lugar de alojamiento dentro de la parroquia de Imantag que pueda acoger a los visitantes locales como nacionales así de la misma manera poder visitar los demás atractivos que existen en la parroquia como el bosque protector Peribuela que está a tan solo 15 km en donde se puede realizar practica de aviturismo, senderismo, visita a cascadas y *camping*. Lo cual se complementaría con los servicios al poder trabajar con la alianza de la administración del bosque protector Peribuela.

## **1.2 Sustentar la innovación y pertinencia de la idea de negocios**

La hostería va a tener como valor agregado en primer lugar una temática de arquitectura andina que estará en total armonía con el ambiente donde va a ponerse

en marcha el emprendimiento, así mismo contará con el servicio de alojamiento que se la realizará en 20 cabañas que serán elaboradas con técnicas de construcción precolombinas de los pueblos andinos del Ecuador.

El proyecto en el servicio de alimentos y bebidas busca rescatar la gastronomía precolombina de la sierra norte del Ecuador a través de varios proyectos multidisciplinarios. Además, contará con varios servicios como el de eventos, congresos talleres donde se enfocará en pequeñas reuniones (*Small meeting*) en las cuales se podrá sacar el máximo provecho de las instalaciones de la hostería.

La hostería contará con varios servicios adicionales como el servicio de Spa donde el principal aspecto será el uso de tratamientos personalizados, rescatando la arquitectura andina en cada una de sus áreas en especial el uso de la Piedra tallada en toda su arquitectura. Además, contará con varios espacios como son: granja infantil donde los más pequeños de la casa puedan tener mayor contacto con los animales de granja así mismo contará con zona ecuestre para el disfrute de los apasionados por los caballos y el contacto con el medio natural en los páramos de la parroquia de Imantag.

La idea de implementar una hostería de estas características es contar con un espacio de relajación donde grandes y chicos puedan disfrutar de un espacio natural rodeado de una arquitectura única donde se pueda descansar en acogedoras habitaciones con de un espacio familiar y amigable rodeado de un ambiente natural.

El emprendimiento se alinea a la actividad de alojamiento turístico, tomando la denominación de hostería y se categorizará dentro de la categoría de tres estrellas. Simultáneamente se irá incrementando nuevos servicios y requerimientos que permitan alcanzar la categorización de 5 estrellas dentro de la denominación de hostería.

## **1.3 Factores que intervienen en la propuesta**

### **1.3.1 Situación del macro ambiente**

#### **Administrativo y político**

En el ámbito administrativo y político la parroquia se encuentra descentralizada y quien toma como ente regulador y control de las actividades turísticas viene a ser el GAD parroquial de Imantag, entidad que protege y conserva en primer lugar los espacios naturales y segundo lugar el uso sostenible de los recursos turísticos generando políticas y ordenanzas para desarrollo de las actividades turísticas locales.

#### **Sociocultural**

En la parroquia de Imantag la población no está acostumbrada a ver actividades de alojamiento turístico, lo que ha provocado un desconocimiento y a la vez a que tomen los precios de los servicios de alojamiento muy caros y de difícil acceso esto es muy común porque la población local no está informada de los servicios complementarios que se piensa brindar en la hostería, por este motivo es necesario la segmentación y así pues tener la acogida necesaria dentro del mercado durante su primer año de funcionamiento mientras se va posicionando en el mercado.

#### **Económico**

La afectación económica causada por la pandemia en el mundo ha sido a escalas sin precedentes en la historia moderna, en especial en el área del turismo causando que muchas empresas quiebren, esto ha ido aumentando los bajos niveles de productividad y rentabilidad de las actividades turísticas que hacen más dura la situación actual dentro de la parroquia, a pesar de esta situación la reactivación económica será paulatina y en un gran periodo de tiempo ya que la economía se estancara varios años, pero para acelerar la activación económica dentro del negocio se debe planificar de manera técnica el manejo financiero que se le va a dar a la

hostería y con un buen manejo de los recursos disponibles se podrá llegar a los objetivos planteados dentro la organización para poder salir de la mejor manera de la crisis actual.

### **Tecnológico**

El aprovechamiento de las nuevas tecnologías en un mundo cada vez más globalizado ha permitido generar nuevos canales de compra y venta de productos y servicios de alojamiento, pero en el caso de la comunidad de la Carbonería no cuenta y tampoco manejan las nuevas tecnologías ya que a este lugar no llega el servicio de internet a toda la comunidad lo que hace que se vea limitada la difusión de las actividades que se realizan dentro de la comunidad de tal manera que saber usar las nuevas tecnologías va a ser fundamental en el posicionamiento de cualquier establecimiento hotelero que se piense realizar a futuro.

### **Medio Ambiente**

La comunidad donde se va a realizar el emprendimiento se encuentra en una zona poco poblada, con un medio natural prácticamente sin alteraciones lo cual dentro de los objetivos planteados es el cuidado del medio ambiente en todas las etapas de implementación de la hostería y posterior operación en todas las actividades que se realicen en el lugar, apegado a parámetros técnicos de conservación y sostenibilidad que ayudaran al conservar el ambiente donde se va a ejecutar la hostería.

## **1.3.2 Situación competitiva**

### **Infraestructura**

En la parroquia de Imantag son escasas las actividades turísticas lo que ha provocado que la infraestructura sea escasa y en muchos lugares inexistentes de manera que es necesario ir dotando de la infraestructura

básica a la parroquia para que se pueda trabajar en actividades turísticas dentro los recursos turísticos que cuenta la parroquia.

### **Inversión de la industria**

En la parroquia de Imantag se ha realizado “Estudio para la construcción de la memoria histórica y cultural de la parroquia de Imantag” y “Fortalecimiento de la identidad cultural, costumbre y tradiciones de la parroquia Imantag” que van encaminadas al turismo cultural que entre los proyectos dan como un monto referencial de \$ 35.000 y también cuenta con un Plan de Desarrollo Turístico y formulación de tres planes de negocio turístico de la parroquia Imantag 2015-2019 por un monto referencial de \$ 25.000. (Ramos, y otros, 2015)

### **Número de competidores**

Dentro de la parroquia no existe servicios de alojamiento de ningún tipo lo cual pone a este proyecto como el primer proyecto de alojamiento dentro de la parroquia, pero dentro de las parroquias vecinas Imantag podemos encontrar varios lugares que si ofrecen este servicio como la hostería Hacienda Pueblo Viejo y hostería Natabuela que se encuentran ubicados en el cantón Antonio Ante y dentro del cantón Cotacachi se visualiza a la Hostería Santa Fe.

## **1.3.3 Situación del producto**

### **Condiciones de los productos y servicios de la industria**

Dentro de los servicios de alojamiento de la parroquia de Imantag no se cuenta con infraestructura hotelera de ningún tipo dado que en el lugar las actividades turísticas son escasas, debido a la falta de infraestructura hotelera se plantea la construcción de hostería temática con el fin de dotar a la parroquia de servicios de alojamiento que estén acordes a las exigencias del mercado actual y las regulaciones de los diferentes entes de control.



### **Certificaciones de la calidad (Q de calidad en turismo de qué se trata)**

Los sellos de calidad otorgan prestigio a los prestadores de servicios turísticos, da una imagen de fiabilidad, confianza, seguridad, transparencia y diferenciación respecto a los demás establecimientos que carecen de dicha certificación, posicionando a la empresa en un mejor rango competitivo.

La marca Q da a los establecimientos turísticos una imagen de fiabilidad, rigurosidad, prestigio y promoción. Aquellos establecimientos que son certificados por la Q de calidad son todos aquellos que han pasado por un estricto control de auditorías las cuales aseguran la prestación de servicios y calidad.

### **Buenas prácticas (como aplican la bioseguridad y turismo responsable)**

La aplicación de las buenas prácticas en el sector de bioseguridad dentro del sector turístico recalca en realizar actividades muy básicas como es el uso de elementos de protección (mascarillas, guantes, gafas) y los que se requieran en la actividad que permitan la protección del empleado, el lavado de las manos cada 30 minutos, desinfección de manos y calzado y de ser el caso de la ropa y el distanciamiento social entre empleados y visitantes.

El turismo responsable es el modelo de turismo que definirá el siglo XXI, y pretende que la experiencia del turista en el destino se desarrolle desde una perspectiva de respeto, convivencia e igualdad; tanto hacia el medio ambiente, las formas de vida locales, las personas y su particular organización social. (Rivera & Rodríguez, 2012)

Dentro de las buenas prácticas de turismo responsable se puede realizar Estrategias y Planes de Dinamización Socioeconómica de Recursos Naturales, así mismo se puede dar el apoyo y seguimiento en el proceso de creación de un Comité Turístico en cada una de las comunidades de la parroquia. (Rivera & Rodríguez, 2012)

## 1.4 Riesgo y oportunidades de negocio

Tabla 2. Análisis FODA para la implementación de la Hostería



Nota: Elaborado por el Autor, 2021.

## **1.5 Fundamentación teórica**

### **1.5.1 Turismo**

El turismo se va dinamizando y prosperando en el transcurso del tiempo, el cual ha sido tomado como un desarrollo social, cultural, económico y político enfocado en el movimiento de las personas y el disfrute de las personas en su tiempo libre.

Según la Organización Mundial del Turismo, (2008) en su glosario básico define:

El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico. (p.1).

El turismo ha ido evolucionando desde que la humanidad comenzó a moverse fuera de lugar de residencia, esto se puede dar por motivos de trabajo, salud, o por motivos propios de la persona en tal caso para poder llamar turistas esta persona debe hacer actividades turísticas que implique llegar a obtener servicios o productos turísticos a la zona que se ha desplazado.

#### **1.5.1.1 Tipos de turismo**

Dentro del turismo se puede encontrar una gran cantidad de tipos de turismo que se practican en el mundo, en el caso del proyecto se enfocará en el turismo cultural, Ecoturismo, turismo rural, turismo de aventura debido a que son los tipos de turismo al que va enfocado el proyecto de emprendimiento.

#### **1.5.1.1.1 Turismo cultural**

La cultura es un pilar fundamental de una nación la cual se ha podido aprovechar turísticamente ya que existen personas que solo con el hecho de que un país tenga una excelente cultura, son motivadas a trasladarse a ese lugar a conocer la cultura de la nación.

Según la organización mundial del turismo, (2019) menciona que:

El turismo cultural es un tipo de actividad turística en el que la motivación esencial del visitante es aprender, descubrir, experimentar y consumir los atractivos y productos culturales, materiales e inmateriales, de un destino turístico.

Este tipo de turismo nace por la necesidad de palpar, sentir la cultura del lugar a visitar ya que muchas veces es muy diferente a lo que se encuentran en sus lugares de residencia de esta manera poder consumir productos que estén apegados a la cultura del área visitada.

#### **1.5.1.1.2 Ecoturismo**

Las actividades en espacios naturales van incrementándose exponencialmente por el simple hecho de que las personas buscan espacios fuera de las grandes urbes para relajarse lo cual ha sido aprovechado turísticamente.

Según la organización mundial del turismo, (2019) menciona que:

El ecoturismo es un tipo de actividad turística basado en la naturaleza en el que la motivación esencial del visitante es observar, aprender, descubrir, experimentar y apreciar la diversidad biológica y cultural, con una actitud responsable, para proteger la integridad del ecosistema y fomentar el bienestar de la comunidad local.

Las personas que practican esta modalidad de turismo son personas que encuentran en un medio natural una motivación ya sea de redescubrimiento, cuidado del ambiente y un respecto al ecosistema que permita dar prosperidad a la sociedad.

#### **1.5.1.1.3 Turismo rural**

Los espacios rurales son cada año centros de turismo donde las personas pueden aprender diferentes actividades diarias del campo y la importancia de su rol en la sociedad.

Según la organización mundial del turismo, (2019) menciona que:

El turismo rural es un tipo de actividad turística en el que la experiencia del visitante está relacionada con un amplio espectro de productos vinculados por lo general con las actividades de naturaleza, la agricultura, las formas de vida y las culturas rurales, la pesca con caña y la visita a lugares de intereses.

El turismo en los medios rurales está estrechamente relacionado con un vínculo más las prácticas y formas de vida del lugar, es por esto que en este tipo de turismo se realizan actividades de cosecha, pesca entre otros que les permiten sentir de mejor manera la vida de las zonas rurales.

#### **1.5.1.1.4 Turismo de aventura**

El ser humano a través de su historia ha estado en busca de aventura y nuevas experiencias es por esto que nace este turismo donde se busca que el turista viva nuevas experiencias en lugares únicos.

Según la organización mundial del turismo, (2019) menciona que:

El turismo de aventura es un tipo de turismo que normalmente tiene lugar en destinos con características geográficas y paisajes específicos y tiende a asociarse con una actividad física, el intercambio cultural, la interacción y la cercanía con la naturaleza. Esta experiencia puede implicar algún tipo de riesgo real o percibido y puede requerir un esfuerzo físico y/o mental significativo.

La necesidad de llevar nuestro cuerpo al límite unido a la práctica de turismo ha hecho que cada vez más exista espacio para la práctica del turismo de aventura que es una de las modalidades que más ha tomado fuerza en los últimos años,

debido que se los practica en zonas con determinadas características unido con el esfuerzo físico hacen que esta experiencia sea inolvidable para la persona que la práctica.

### **1.5.2 Servicios turísticos**

En la vida cotidiana de las personas están en contacto de muchos servicios, es así que nace la necesidad de contar con servicios turísticos con los cuales se puedan brindar una mejor experiencia a los turistas.

Según El Ministerio de (2018) los define como:

A los servicios turísticos se los conoce como “los bienes y servicios ofrecidos por las empresas de mercado turístico y que satisfacen las necesidades de los turistas en la organización del viaje y mediante el disfrute del mismo (empresas intermediarias, de transporte, alojamiento, organizadoras de actividades deportivas, etc.)”.

Dentro de cualquier actividad turística que se va a realizar viene acompañado por la prestación de servicios estos pueden ser muy variados, pero permiten al viajero una mejor disfrute y confort durante todo el viaje.

### **1.5.3 Tipos de servicios turísticos**

Dentro de los servicios turísticos que son de los que toman valor y complementan cualquier actividad turística es el alojamiento, ya que permite al turista pernoctar más de una noche fuera de su lugar de residencia y al mismo tiempo realizar más actividades turísticas dentro el lugar a visitar.

#### **1.5.3.1 Alojamiento**

En el trascurso de la historia la humanidad ha buscado refugio en el cual descansar de sus largos viajes, esto da inicios al alojamiento turístico donde las personas que realizan turismo pueden hospedarse en estos lugares por su seguridad y comodidad.

Según el Reglamento de alojamiento turístico (2016) menciona que:

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, para lo cual se considerarán los requisitos correspondientes a su clasificación y categoría.

El ser humano al momento de desplazarse hacia un lugar que piense realizar turismo ha tenido como prioridad ver lugar donde hospedarse es por esto que ahora se tiene a categorizar los servicios de alojamiento de acuerdo y necesidades del cliente que quiere adquirir el servicio.

### **1.5.3.2 Clasificación de alojamiento turístico y nomenclatura**

En el transcurso de tiempo el alojamiento turístico va dinamizándose por el cual cada vez existen más categorías que tienen características únicas y ofrecen diferentes servicios según las necesidades de los clientes.

Según el Reglamento de alojamiento turístico (2016) menciona que: En el Art. 12.- Clasificación de alojamiento turístico y nomenclatura. - Los establecimientos de alojamiento turístico se clasifican en:

- Hotel H
- Hostal HS
- Hostería HT
- Hacienda Turística HA
- Lodge L
- Resort RS
- Refugio RF
- Campamento Turístico CT
- Casa de Huéspedes CH

En la actualidad se ha visto necesario clasificar y dar una nomenclatura a estos ya que cada ofrece servicios y productos que los diferencia cada uno del otro.

### **1.5.3.2.1 Hostería**

La hostería nace con la finalidad de dar alojamiento a turistas que disfrutan de los espacios verdes y en su gran mayoría se encuentran ubicados a las afueras de las ciudades o centro poblados.

Según el Reglamento de alojamiento turístico (2016) da a menciona que:

Hostería. - 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. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones.

La hostería es una de las categorizaciones de servicios de alojamiento, se encuentra principalmente ubicada en zonas rurales el que puede ofrecer varios servicios como el de alojamiento, alimentos y bebidas, zonas de recreación entre otros, rodeados de áreas verdes.

### **1.5.4 Planta turística**

En el turismo las actividades turísticas se han ido dinamizando exponencialmente, provocando que se lancen al mercado nuevos servicios que permiten llegar a dar un mejor servicio turístico.

Flores (2012) afirma que

La Planta Turística es el conjunto de servicios básicos y complementarios que satisfacen los requerimientos del visitante, bajo estándares de calidad, regulado por organismos nacionales e internacionales que supervisan el cumplimiento y mejoramiento de la oferta brindada, bajo convenios establecidos de acuerdo al rubro y giro comercial ofrecido, entre los cuales,



se mantiene la prestación de alojamiento, alimentación, transportación y apoyos adicionales o secundarios.

Los turistas al momento de llegar a la zona donde van a realizar actividades turísticas en ese lugar debe contar con una planta turística donde puedan satisfacer todas las necesidades que surjan en el viaje como comida, hospedaje, transporte, guía que hacen más placentera la experiencia de visitante.

### **1.5.5 Categorías según la Clasificación de los establecimientos alojamientos turístico**

Todo establecimiento de alojamiento turístico debe ser categorizado ya que esto permite dar a conocer que productos y servicios ofrecen a los turistas. Es por esto que según el Reglamento de alojamiento turístico (2016) explica la clasificación de hostería:

Es competencia privativa de la Autoridad Nacional de Turismo establecer a nivel nacional las categorías oficiales según la clasificación de los establecimientos de alojamiento turístico y sus requisitos. Las categorías de los establecimientos de alojamiento turístico según su clasificación son:

Clasificación del establecimiento de alojamiento turístico Categorías asignadas dentro de Hosterías: 3 estrellas a 5 estrellas.

La autoridad nacional, provincial y cantonal a través de departamentos de turismo categoriza y clasifica a la rama hotelera, en el caso de las hosterías se la puede clasificar desde estrellas como base hasta llegar a las 5 estrellas que es la mejor puntuada en esta categorización dentro del alojamiento turístico.

### **1.5.6 Arquitectura andina**

La arquitectura andina va enmarcada en un conjunto de técnicas de construcción que en la mayoría van en armonio con la naturaleza.

Lozano (1996) menciona que:

La arquitectura andina se define una particular concepción del espacio andino, que se manifiesta a través, de la ordenación e interrelación entre los diversos elementos componentes que definen su ubicación en el cosmos, tanto a efectos geoastronómicos, como simbólico culturales.

Dentro de la zona andina se ha dado fenómeno interesante en cuestión a la vivienda de los pobladores donde estas casas han sido creadas con una total armonía con el universo que los rodea y total respecto a cultura y símbolos que forman parte de sus vidas, además de en su gran mayoría ser punto de observación de los astros.

Osorio (2007) indica que:

La arquitectura andina actúa como integradora de las actividades del ser humano con respecto a la crianza de las especies. Para que la arquitectura sea integradora es necesario que cada edificio cumpla la función de observatorio astronómico, para criar correctamente a las especies, ya que se requiere conocer sus ciclos de reproducción y procreación.

En el mundo andino toda construcción se integra a todo aspecto de la vida de la sociedad desde la crianza de animales, lugares de vigilia del cosmos y ciclos de vida del medio que los rodea.

#### ***1.5.6.1 Arquitectura vernácula andina en el Ecuador***

Dentro de la región andina del Ecuador se ha formado un tipo de arquitectura única debido a las características únicas y rodeadas de matices que permiten tener total armonía con el medio que les rodea.

Para Flores en 1982 (citado por Meza, 2016) afirma que

La arquitectura vernácula andina, llamada así por formar parte de la región Andina del Ecuador, es aquella presente en toda la cordillera de los Andes desde la provincia del Carchi al norte hasta la provincia de Loja en el sur.

En los andes ecuatorianos desde Carchi hasta Loja se construido edificaciones que solo se encuentra en esta región con características únicas que las separa de las construcciones construidas en la amazonia y costa ecuatoriana.

#### **1.5.6.1.1 Adobe**

La técnica del adobe se fue expandiendo por todo el país por su expansión cultural, además de su fácil obtención y que permite el total respeto de la naturaleza.

Para Flores en 1982 (citado por Yépez, 2012) afirma que

El adobe es una técnica constructiva ancestral, su herencia proviene desde la época prehispánica, y hasta la actualidad es utilizada como una técnica que se adapta muy bien a climas como el de la zona andina. El principal material de este sistema constructivo es la tierra, con la que se hacen los bloques de adobe para los muros auto portantes de la estructura, así como el mortero que junta los cimientos.

Esta técnica de construcción ha sido practicada desde tiempos precolombinos que consiste en realizar bloques de tierra conocidos como adobe donde se los apila para formar la cabaña en toda la zona andina.

#### **1.5.6.1.2 Tapial**

El tapial una técnica que viene desde la época precolombina donde se hace uso de la tierra con el objetivo de construir las chozas de la población.

Para Flores en 1982 (citado por Meza, 2016) afirma que

Técnica usada por los indígenas en la época prehispánica, en la actualidad aún es utilizada en las zonas rurales de la sierra ecuatoriana. La técnica del tapial consiste en la compactación de la tierra dentro de un encofrado, el cual dará forma al material, la compactación se realiza por medio de un instrumento denominado pisón.

Otra de las técnicas de construcción precolombinas de la zona andina es el tapial o conocido como tierra pisada consiste en elaborar paredes con tierra húmeda compactada a golpes con el pisón en un piso que tiene a ser encofrado.

#### **1.5.6.1.3 Bahareque**

Una técnica de construcción donde se usan materiales naturales como carrizos, paja, madera y tierra la cual se juntan para dar forma a los muros de la choza.

Para Flores en 1982 (citado por Yépez, 2012) afirma que

Es una de las técnicas más usadas en las construcciones de la zona, es utilizada en todos los estratos de los indígenas del pequeño al gran propietario ya que es la más fácil, rápida y económica de realizar y no se necesita de mano de obra especializada.

El bahareque es otra de las técnicas precolombinas de la zona andina ecuatoriana, en la que consiste hacer el uso de carrizos, troncos, paja entretrejida y recubierta de barro lo cual permite la construcción de las paredes de las viviendas andinas.

#### **1.5.6.1.4 Arquitectura Inca**

Este tipo de arquitectura entra al Ecuador desde que la cultura Inca comienza su expansión por Suramérica llegando a convertirse en la más grande en la historia de Suramérica, además su principal material de construcción fue la piedra tallada.

Humboldt en 1999 (citado por Astuhuaman, 2004) afirma que

La Arquitectura Inca tiene “Sencillez, simetría y solidez; he allí los tres rasgos característicos que distinguen de una manera ventajosa a todos los edificios peruanos”.

Se le denomina a este estilo arquitectónico a usado por civilización incaica y que se esparció desde el sur de Colombia y hasta el parte central de Chile llegando a ser uno de los imperios más grandes de la época precolombina de Suramérica.

#### **1.5.6.1.4.1 Piedra**

El tallado en piedra puso en el mapa a la cultura inca debido a su gran dominio de este material en la realización de muros y construcciones el cual ha inspirado a el estudio de esta técnica y uso en la arquitectura moderna.

Para Gasparini & Margolies en el 1977 (citado Pesantez & Gonzales, 2011) afirma que:

La piedra fue el trabajo más notable de los incas; trabajaron principalmente en dos tipos de piedra: piedra caliza y piedra andesita, esta última era la que posibilitaba un trabajo más delicado y de perfecto acabado en los aparejos.

Con la llegada del imperio inca al Ecuador precolombino llega con una arquitectura nueva en el cual fue explotada con gran majestuosidad todo el material lítico encontrado para poder construir impresionantes muros que siguen vigentes hasta el día de hoy en muchos lugares de Ecuador.

#### **1.5.7 Estudio de mercado**

En el desarrollo económico turístico es más habitual realizar estudios de mercado para saber si el servicio o producto tendrá buena aceptación.

Kotler, Bloom y Hayes (2014) mencionan que:

El estudio de mercado “consiste en reunir, planificar, analizar y comunicar de manera sistemática los datos relevantes para la situación de mercado específica que afronta una organización “.

Para lanzar un producto o servicio al mercado, es necesario realizar un estudio de mercado para poder medir la aceptación que va a tener, con lo que se quiere ofrecer al turista y viabilidad comercial que puede tener el servicio o producto dentro del mercado.

##### **1.5.7.1 Oferta**

El desarrollo del turismo ha permitido que se puedan ofertar nuevos servicios y productos con los cuales se pueda llegar a más personas y sean consumidos.

Fisher y Espejo, (2011) afirman que:

La oferta se refiere a “las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado.”

Al comenzar un emprendimiento se comienza lanzando al mercado un producto o servicio nuevo y que se espera que tenga la aceptación del mercado.

#### **1.5.7.1.1 Demanda**

Con el incremento de la población a nivel mundial la demanda servicios turísticos va en aumento lo cual beneficiara al turismo nacional en el transcurso del tiempo.

Fisher y Espejo, (2011) afirman que:

La demanda se refiere a la cantidad de un producto que los consumidores están dispuestos a comprar a los posibles precios del mercado.

En términos generales es la calidad de personas que están dispuestos a comprar el producto o servicio que se encuentra a la venta.

##### **1.5.7.1.1.1 Demanda insatisfecha**

La demanda puede llegar a ser negativa en muchos casos por diferentes motivos y perjudicar directamente a quien ofrece el servicio o producto.

Fisher y Espejo, (2011) plantean que:

La demanda insatisfecha se da cuando la cantidad total comprada de una mercancía aumenta muy poco si el precio del bien se abarata.

Se tiene una expectativa que la demanda de un producto se incrementa al abaratar precios, pero cuando esto no sucede existe el disgusto de que la demanda no crezca según lo esperado.

#### **1.5.7.1.1.2 Demanda turística**

La demanda en el turismo es más grande cada día lo cual hace que este sector crezca a pasos firmes, provocando que exista más gente queriendo adquirir todo tipo de servicio turístico.

Según Socratelli (2015) se define como demanda al conjunto de consumidores o posibles consumidores de bienes y servicios turísticos que buscan satisfacer sus necesidades de viaje” (p.58).

En las actividades turísticas viene a ser el conjunto de personas que estas dispuestas a adquirir un bien o servicio que se está ofreciendo en el mercado turístico ya sea de una localidad, ciudad o país.

#### **1.5.8 Marketing**

El marketing ha entrado a jugar un papel clave en el turismo ya que a través de este se promocionan atractivos turísticos, servicios y productos turísticos únicos dentro del país.

Kotler (2011) menciona que:

“Marketing es la ciencia y el arte de captar, mantener y hacer crecer el número de clientes rentables” (p.13).

Es la capacidad de una persona, grupo de personas, empresa de atraer, conservar y aumentar el número de consumidores del producto o servicio y mantenerlos en el tiempo.

##### **1.5.8.1 Producto**

El producto es todo lo que se pueda vender a un mercado y este mismo permita el cobro de una cierta cantidad de dinero dependiendo de lo que se va a ofrecer.

Kotler (2011) manifiesta que:

El producto es cualquier cosa que se pueda ofrecer en un mercado, que pueda recibir atención, ser adquirido, utilizado o consumido, y que pueda satisfacer una necesidad o deseo. Los productos incluyen objetos físicos, servicios, lugares, organizaciones e ideas.

Dentro del mercado viene siendo cualquier servicio o producto que se puede ofrecer con la finalidad de satisfacer una necesidad que tenga en esos momentos la persona que lo comprar.

#### **1.5.8.1.1 Producto turístico**

En el turismo como en todas las áreas de la economía se ofrecen productos, pero en el caso de turismo son más productos que permiten llenar una experiencia única en todo el viaje del turista.

Según la organización mundial del turismo, (2019) menciona que:

Un producto turístico es una combinación de elementos materiales e inmateriales, como los recursos naturales, culturales y antrópicos, así como los atractivos turísticos, las instalaciones, los servicios y las actividades en torno a un elemento específico de interés, que representa la esencia del plan de marketing de un destino y genera una experiencia turística integral, con elementos emocionales, para los posibles clientes. Un producto turístico se comercializa a través de los canales de distribución, que también fijan el precio, y tiene un ciclo vital.

En el día a día de en la práctica de actividades turísticas el cliente realiza la adquisición de productos o servicios que se venden directamente por los canales de distribución que estos tienen a establecer un precio.

#### **1.5.8.2 Precio**

En toda actividad económica cuando se recibe un producto lo más común es pagar un precio y este varía dependiendo muchos factores que pueden hacer el valor a pagar se incremente.



Kotler (2011) menciona que

“El precio es la cantidad de dinero cobrada por un producto o un servicio. De manera más exacta, el precio es la suma de valores que los consumidores cambian por el beneficio de tener o utilizar un producto o un servicio.” (p.365).

El dentro de mercado comercial el precio viene a ser el valor que paga el cliente, por adquirir un producto o servicio que está dispuesto a adquirir llenando la necesidad que hizo que adquiriera este producto o servicio.

#### **1.5.8.3 Plaza**

Todo producto o servicio debe ser distribuido hacia su consumidor en la actualidad se han incrementado las formas de llegar al cliente facilitando las actividades económicas.

Soriano en 1990 (citado por Noblecilla & Granados, 2017) afirma que

La Plaza o distribución comercial que no es otra cosa que la forma de hacer llegar todos los bienes o servicios desde el productor hasta el consumidor final en las cantidades apropiadas, en el momento oportuno y a los precios más convenientes para ambos.

La distribución es la acción de hacer llegar por canales de distribución adecuados al cliente un bien o servicio para que pueda tener acceso a todos estos productos.

#### **1.5.8.4 Promoción**

Cuando se va hacer la venta de un producto o servicio lo más habitual es dar a conocer al cliente los beneficios que va a traer la compra de la mercancía ofrecida a los consumidores.

Según Kotler (2011), La promoción hace referencia a las actividades que comunican las ventajas del producto y persuaden a los clientes objetivos para que lo compren.

Toda empresa que ofrezca bienes o servicios a través de los diferentes medios de comunicación presenta el producto y esperar tener la aceptación de los clientes para que estos lo adquieran.

### **1.5.9 Estudio ambiental**

Las nuevas generaciones y empresarios del mundo se han enfocado a una economía más sustentable por lo cual realizar estudios que permitan saber el impacto que va tener un proyecto en el ambiente es más común en la realización de proyectos.

Según Eurofins (2020) menciona:

El estudio de impacto ambiental es un documento técnico que se realiza para valorar los impactos ambientales de un proyecto o actividad sobre el medio ambiente.

Este estudio permite a través de un documento técnico realizar una valoración de todos los impactos que se pueden dar al realizar cualquier actividad sobre el medio natural.

### **1.5.10 Tasa interna de retorno TIR**

Cuando se quiere visualizar si un proyecto es viable económicamente se suele hacer la tasa interna de retorno la cual va a demostrar si generara ganancias a los inversionistas.

Según Torres (2020) define:

La TIR es un porcentaje que mide la viabilidad de un proyecto o empresa, determinando la rentabilidad de los cobros y pagos actualizados generados por una inversión.

Cuando se va a realizar un proyecto es necesario saber la viabilidad que va tener en el mercado por lo que el TIR permite saber que rentabilidad generará el proyecto al momento de aplicarlo.

### 1.5.11 Valor actual neto VAN

El cálculo del valor actual neto permite conocer cuánto se va a ganar o perder en un proyecto esto permite afirmar si es rentable o no el proyecto.

Velayos (2017) afirma que:

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión.

El Van permite saber cuál puede ser la ganancia que un emprendimiento va a tener cuando se comienza a trabajar y lanzarlo al mercado viendo en ese momento los costos y pagos que se deben realizar para el funcionamiento de proyecto.

## 1.6 Fundamentación legal

### 1.6.1 Constitución de la República del Ecuador

La Constitución del Ecuador o Carta Magna que la última fue aprobada en Montecristi, En Manabí el 28 de septiembre del 2008, en donde se traza lineamientos, derechos y deberes de los ciudadanos. El presente trabajo de investigación se va a sustentar en los siguientes artículos redactados que se mencionarán a continuación los cuales servirán como marco de referencia para el desarrollo del mismo.

Tabla 3. Constitución del Ecuador

| <b>Norma</b>                    | <b>Artículo</b>  | <b>Fundamentación</b>   |
|---------------------------------|--|---|
| <b>Constitución del Ecuador</b> | Art. 24.- Las personas tienen derecho a la recreación y al esparcimiento, a la práctica del deporte y al tiempo libre. | Este artículo garantiza que toda persona puede acceder espacio de recreación y esparcimiento y permite el funcionamiento del proyecto a realizar. |
|                                 | Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas:  | Dentro de la constitución garantiza el desarrollo de actividades ya sea de forma individual o colectiva lo que                                    |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Inciso 2.</b> El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y Nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios.</p>                                    | <p>admite la creación de emprendimientos donde se pueda brindar espacio de ocio, trabajo y alimentación en cual va encamino la implementación de la hostería.</p>  |
| <p><b>Inciso 13.</b> El derecho a asociarse, reunirse y manifestarse en forma libre y voluntaria.</p>  |  |
| <p><b>Inciso 15.</b> El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental.</p>   |  |
| <p>Art.83.- Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley:<br/>Inciso 6. Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible.</p> | <p>Dentro de la puesta en marcha del emprendimiento este artículo nos brinda la seguridad en el uso racional y sostenible de la zona que se va interferir causando el menor impacto ambiental dentro de los ecosistemas que se encuentran en la comunidad.</p> |
| <p>Art. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas</p>   | <p>La organización económica que se trata en este artículo aprueba que la organización de la empresa sea autónoma y estará dentro del marco legal que ofrece la constitución.</p>  |
| <p>Art. 320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de</p>   | <p>Las normas de calidad, sostenibilidad la gestión participativa están consideradas dentro este articulo permiten que el proyecto cuente con parámetros de manejo</p>   |

---

calidad, sostenibilidad, avalados por los entes  
 productividad sistémica, reguladores de las  
 valoración del trabajo y eficiencia actividades turísticas.  
 económica y social.

---

Nota: Elaborado por el Autor, 2021.

### 1.6.2 Ley de Turismo

Ley para el desarrollo turístico, promulgada en el Registro Oficial 118 del 28 de enero de 1997, teniendo objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico.

Tabla 4. Ley de Turismo

| Norma                 | Artículo  | Fundamentación   |
|-----------------------|---|--|
| <b>Ley de turismo</b> | <p>Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:</p> <p>a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;</p> <p>b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;</p> <p>c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;</p> <p>d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,</p> <p>e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y</p> | <p>En este artículo mucha importancia para la creación de la hostería ya que en el fundamento legan que abarca menciona que se busca fomentar el impulso de la infraestructura donde el cual entra la implementación de este emprendimiento para dotar de infraestructura hotelera a la parroquia de Imantag</p> |

---

---

participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

---

Art.5.- Se consideran actividades turísticas a las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dedique a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a) Alojamiento
- b) Servicio de alimentos y bebidas;
- c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f) Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Este artículo es de suma importancia para el proyecto ya que nos menciona cual son las actividades turísticas aceptadas en el reglamento lo que nos demuestra que la parte de alojamiento donde la puesta en marcha de la hostería es aceptada como una actividad turística.

---

Nota: Elaborado por el Autor, 2021.

### **1.6.3 El Reglamento General de Actividades Turísticas**

En el decreto Ejecutivo publicado en el 3400, publicado en el Registro Oficial 726 el 17 de diciembre del 2020 y modificado el 16 de septiembre del 2012 se expide El Reglamento General de Actividades Turísticas dentro del cual se toma como referencia los siguientes artículos para el fundamento legal del proyecto turístico:

Tabla 5. Reglamento General de Actividades Turísticas

| <b>Norma</b>   | <b>Artículo</b>  | <b>Fundamentación</b>   |
|--|--|---|
| <b>El Reglamento General de Actividades Turísticas</b> | Art. 23.- Hostería.- Es hostería todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de 5 habitaciones”. | Este artículo menciona las características de la hostería lo permite tener la base legal para la creación de la hostería en la parroquia de Imantag |

Nota: Elaborado por el Autor, 2021.

#### 1.6.4 Reglamento General a la Ley de Turismo

En el Decreto Ejecutivo 1186, publicado en el Registro Oficial 244 el 5 de enero del 2004 se expide el Reglamento general de aplicación de la Ley de Turismo, dentro del cual se toma como referencia los siguientes artículos para el fundamento legal del proyecto turístico.

Tabla 6. Reglamento general a la ley de turismo

| <b>Norma</b>  | <b>Artículo</b>   | <b>Fundamentación</b>   |
|---|---|---|
| <b>Reglamento general de aplicación de la ley de turismo.</b> | Art. 43.- Definición de las actividades de turismo. - Para efectos de la aplicación de las disposiciones de la Ley de Turismo, las siguientes son las definiciones de las actividades turísticas previstas en la ley:<br>Alojamiento<br>Se entiende por alojamiento turístico, el conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica a prestar el servicio de hospedaje no permanente, con o | Dentro de este artículo reafirma que el proyecto de emprendimiento a realizar se encuentra bien enmarcado en los servicios de alojamiento que se pretende dar con la implementación de la hostería. |

---

sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje.

---

Art. 45.- Quien puede ejercer actividades turísticas. - El ejercicio de actividades turísticas podrá ser realizada por cualquier persona natural o jurídica, sean comercial o comunitaria que, cumplidos los requisitos establecidos en la ley y demás normas aplicables y que no se encuentren, en las prohibiciones expresas señaladas en la ley y este reglamento, se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual de las actividades turísticas establecidas en el Art. 5 de la Ley de Turismo.

Dentro de este artículo menciona claramente que se puede realizada por una persona natural y beneficia a la construcción de la hostería ya que se plante que el propietario sea una persona natural.

---

Art. 47.- Obligación del Registro Único de Turismo. - Toda persona natural, jurídica, empresa o sociedad, previo el inicio de cualquiera de las actividades turísticas descritas en el artículo 5 de la Ley de Turismo, obtendrán el registro de turismo, que consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos en el catastro o registro público de empresarios y establecimientos turísticos, en el Ministerio de Turismo.

En la fase de constitución jurídica de la hostería es esencial tener el registro y la inscripción de prestación de servicios dentro del catastro de alojamiento del ecuador este servirá a la hostería contar en el registro de alojamientos turísticos de la provincia y la primera de la parroquia de Imantag.

El registro de turismo se efectuará por una sola vez; y, cualquier cambio que se produzca en la declaración inicial deberá notificarse al Ministerio en el plazo máximo de 30 días de ocurrido el hecho tales como transferencia a

---



---

cualquier título, arrendamiento, cambio de nombre o razón social, asociación, cambio de local, apertura de sucursal, cierre de Establecimiento y otros.

---

Art. 55.- Requisito previo para la operación.- Para el inicio y ejercicio de las actividades turísticas se requiere además del registro de turismo, la licencia única anual de funcionamiento, la misma que constituye la autorización legal a los establecimientos dedicados a la prestación de los servicios turísticos, sin la cual no podrán operar, y tendrá vigencia durante el año en que se la otorgue y los sesenta días calendario del año siguiente.

La licencia única anual de funcionamiento permite que la idea de implantación de una hostería pueda operar siguiendo el marco legal correspondiente de acuerdo al reglamento.

---

Art. 56.- Derechos por la obtención de la licencia única anual de funcionamiento: A la persona natural o jurídica en cuyo beneficio se ha expedido la licencia única anual de funcionamiento, le acceden todos los derechos establecidos en el artículo 10 de la Ley de Turismo.

Cuando la hostería cuente con licencia única anual de funcionamiento, esta podrá acceder a varios derechos establecidos en el artículo 10 de la Ley de Turismo.

---

Art. 60.- Pago de la licencia: El valor que deberá pagarse es igual al valor que se paga por registro. En los municipios descentralizados el valor será fijado mediante la expedición de la ordenanza correspondiente.

Dentro de cada municipio de debe pagar la hostería la fija el ente regulador que en este caso es el GAD Municipal de Cotacachi.

---

Nota: Elaborado por el Autor, 2021.

## **CAPÍTULO II**

### **2 ESTUDIO DE MERCADO**

Al diseñar la investigación de mercado del proyecto de emprendimiento de implementación de la Hostería Temática basada en la Arquitectura Andina En la comunidad San Luís de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador. Es obligatorio realizar una investigación para saber la situación presente del mercado y tener información que permita la toma de decisión acerca de la inversión, consecuentemente presentamos la metodología a seguir para el estudio de mercado con el propósito de ordenar y validar la información recolectada.

#### **2.1 Diseño de la investigación de mercado**

##### **2.1.1 Tipo de investigación**

Para el estudio de mercado a aplicar va a utilizarse un modelo cuantitativo basado en el tipo de investigación descriptiva

Según Sampieri (2014) la investigación descriptiva tiene como objetivo indagar la incidencia de las modalidades o niveles de una o más variables en una población. El procedimiento consiste en ubicar en una o diversas variables a un grupo de personas u otros seres vivos, objetos, situaciones, contextos, fenómenos, comunidades, etc., y proporcionar su descripción. Son, por tanto, estudios puramente descriptivos y cuando establecen hipótesis, éstas son también descriptivas (de pronóstico de una cifra o valores).

##### **2.1.2 Tipo de muestreo y cálculo de la muestra.**

###### **2.1.2.1 Tipo de muestreo**

En el proyecto de emprendimiento a realizar tomará como base el Muestreo no probabilístico por cuotas.

En cuanto al muestreo aplicado, se logra definir que fue un muestreo no probabilístico por cuotas. Según Sánchez (2015), menciona que este tipo de muestreo se utiliza cuando se tiene datos adicionales del individuo, en este caso, se conoce la procedencia de los turistas; es decir, nacional e internacional.

$$m = \frac{n}{N}E$$

m = Fracción muestral

n = Muestra (384)

N = Población (192882 turistas)

E = Estrato (192882 turistas nacionales e internacionales)

Partiendo de estos parámetros, va aplicarse 384 encuestas digitales, dirigidas a los turistas nacionales e internacionales con el fin de obtener el perfil del turista del mercado potencial.

En el muestreo se ha tomado como dato tanto a turistas nacionales como extranjeros que ingresaron al cantón Cotacachi en el año 2018 .de acuerdo a los registros de ingreso de que mantienen de la siguiente manera.

Tabla 7.Ingreso de turistas nacionales y extranjeros al cantón Cotacachi.2018.

| <b>Meses</b> | <b>Turistas nacionales</b> | <b>Turistas extranjeros</b> | <b>Total</b> |
|--------------|----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Enero        | 9358                       | 3646                        | 13004        |
| Febrero      | 15141                      | 2545                        | 17686        |
| Marzo        | 17583                      | 2945                        | 20528        |
| Abril        | 14075                      | 2026                        | 16101        |
| Mayo         | 10704                      | 2052                        | 12756        |
| Junio        | 10826                      | 2904                        | 13730        |
| Julio        | 15164                      | 3170                        | 18334        |
| Agosto       | 20997                      | 2833                        | 23830        |
| Septiembre   | 12433                      | 1991                        | 14424        |
| Octubre      | 10942                      | 2370                        | 13312        |

|              |               |              |               |
|--------------|---------------|--------------|---------------|
| Noviembre    | 11977         | 1796         | 13773         |
| Diciembre    | 13184         | 2220         | 15404         |
| <b>TOTAL</b> | <b>162384</b> | <b>30498</b> | <b>192882</b> |

Nota: Elaborado por el Autor a partir del GAD Municipal Santa Ana de Cotacachi y Parque Nacional Cotacachi Cayapas (2018).

### 2.1.2.2 Cálculo de la muestra.

Figura 1. Cálculo del tamaño de la muestra.

Nota: Cálculo de la muestra obtenido de SurveyMonkey, 2021.

### 2.1.3 Instrumentos para recolección de datos.

Para identificar el grado de aceptación que va a tener la propuesta de implementación de la Hostería Temática basada en la Arquitectura Andina En la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador. Se realizará a partir realización de una encuesta que nos permitirá identificar el grado de aceptación que va tener el emprendimiento a realizar en la parroquia de Imantag, específicamente en la comunidad San Luís de la Carbonería

Esta encuesta va a contar con una variedad de preguntas que detalla en factores y entorno del perfil del turista, sus preferencias, comportamientos,

necesidades y deseos con respecto a la implementación de una hostería temática, donde va a obtenerse un muestreo estratificado para determinar dichas preferencias en base a la encuesta.

Los datos recolectados mostrarán la preferencia del mercado a quien va dirigido el servicio, que en este caso hotelaría, así mismo podrá visualizar las características más importantes que debe contar este emprendimiento según los datos recolectados a través de las encuestas.

En la encuesta se definió 19 preguntas en dos perfiles; sociodemográfico y turístico, que permitió la obtención de datos para determinar el segmento de mercado consumidor que puede llegar a tener el proyecto de emprendimiento.

#### **A. Encuesta**

Según Malhotra (2008) en su libro: Investigación de mercados: Las encuestas son entrevistas con un gran número de personas utilizando un cuestionario prediseñado, dicho cuestionario está diseñado para obtener información específica.

#### **B. Entrevista**

Para aplicar las entrevistas va a tomarse la información del catastro de Ministerio de Turismo de los establecimientos de alojamiento turísticos legalmente registrados, en cuanto al número de establecimientos de alojamiento turísticos clasificado por cantón.

Existen registrados en el Ministerio de Turismo 21 establecimientos turísticos de alojamiento distribuidos de la siguiente manera:

Tabla 8. Distribución de establecimientos registrados de alojamiento turísticos

| <b>Provincia</b> | <b>Cantón</b> | <b>Clasificación</b> | <b>Registro</b> |
|------------------|---------------|----------------------|-----------------|
| Imbabura         | Cotacachi     | Casa de huéspedes    | 1               |
|                  |               | Hacienda turística   | 1               |
|                  |               | Hostal               | 5               |

|           |   |
|-----------|---|
| Hosterías | 8 |
| Hoteles   | 2 |
| Refugios  | 4 |

Nota: elaborado propia del autor, a partir de Ministerio de Turismo (2018).

Adicionalmente se menciona que el cantón existe la presencia de 20 alojamientos no turísticos, en su mayor parte están fuera de la cabecera cantonal y se dan a conocer a través de la plataforma de reservas de alojamiento “Airbnb”, llegando a ser la mayor competencia de descanso del sector hotelero dentro del cantón.

De acuerdo a los establecimientos registrados por el Ministerio de turismo como alojamiento turístico se realizara la aplicación de entrevistas a 2 establecimientos hoteleros dentro del cantón Cotacachi, las entrevistas serán dirigidas a los propietarios o gerentes de los establecimientos hoteleros con el objetivo de recopilar información sobre los servicios y productos ya existentes en el mercado, adicionalmente va a realizarse una entrevista a un establecimiento de alojamiento no turístico que se ofrece a través de la Plataforma “ Airbnb.

En la planificación de las entrevistas también va a entrevistarse al líder de la comunidad San Luis de la Carbonería así mismo también va realizarse la entrevista a la vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag

Tabla 9. Distribución de establecimientos registrados de Alojamiento turístico y entrevistados.

| Provincia | Cantón    | Establecimiento de alojamiento turístico | Entrevistados              |
|-----------|-----------|--|----------------------------|
| Imbabura  | Cotacachi | Puñushiki Kalera Lodge.                  | Edison Flores              |
|           |           | Hacienda Hostería San Isidro de Iltaquí. | Graciela Domínguez Recalde |
|           |           | Hostería Cuicocha UNORCAC.               | Alexander Cabascango       |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 10. Autoridades entrevistadas tanto del GAD parroquial de Imantag y al y líder comunidad la Carbonería.

| Provincia | Cantón    | Autoridades parroquiales y líder comunidad la Carbonería. | Entrevistados   |
|-----------|-----------|---|-----------------|
| Imbabura  | Cotacachi | Vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag              | Erika Bolaños   |
|           |           | Líder de la comunidad San Luis de la Carbonería           | Santiago Aragón |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

#### 2.1.4 Resultados y discusión de encuestas.

En la aplicación de las encuestas a 384 personas que se prestaron para realizar este estudio, en el cual se realizó en línea en la plataforma de Microsoft Forms. Esta encuesta ha determinado el perfil sociodemográfico y perfil turístico de la muestra extraída, a continuación, va a presentarse toda la información obtenida de las encuestas.

##### 2.1.4.1 Resultado

##### 2.1.4.1.1 Género

Tabla 11. Género de los encuestados

| Variable  | Genero     |            |
|-----------|------------|------------|
|           | Frecuencia | Porcentaje |
| Femenino  | 210        | 53,0       |
| LGTBI     | 26         | 6,6        |
| Masculino | 160        | 40,4       |
| Total     | 396        | 100,0      |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

En la tabla antepuesta se observa la frecuencia del género de los encuestados predomina el género femenino predomina con respecto al género masculino y también al LGTBI.

### 2.1.4.1.2 Nacionalidad

Tabla 12. Nacionalidad de los encuestados

| Variable   | Nacionalidad |            |
|------------|--------------|------------|
|            | Frecuencia   | Porcentaje |
| Extranjero | 30           | 7,6        |
| Local      | 189          | 47,7       |
| Nacional   | 177          | 44,7       |
| Total      | 396          | 100,0      |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

En esta tabla está evidenciándose que la en primero lugar tuvo muchas respuestas de los residentes locales de la provincia que sobrepasa a los nacionales por un pequeño porcentaje ya que también se obtuvo una importante acogida de las encuestas. Y por último las personas extranjeras fueron las que en menor cantidad respondieron las encuestas realizadas de manera online.

### 2.1.4.1.3 Edad

Tabla 13. Rango de edad de los encuestados

| Variable         | Edad       |            |
|------------------|------------|------------|
|                  | Frecuencia | Porcentaje |
| 18-25 años       | 152        | 38,4       |
| 26-40 años       | 186        | 47,0       |
| 41- 65 años      | 29         | 7,3        |
| Más de 65 años   | 19         | 4,8        |
| Menos de 18 años | 10         | 2,5        |
| Total            | 396        | 100,0      |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Los segmentos de mercado con mayor predominancia según los resultados en esta tabla son los jóvenes comprendidos entre las edades de 18 y 40 años. Consecuentemente nuestros servicios serán dirigidos a la población joven que disfrutan de actividades de su preferencia que se analizara posteriormente.

### 2.1.4.1.4 Lugar de procedencia



Tabla 14. Lugar de procedencia de los encuestados

| <b>Lugar de procedencia</b> |                   |                   |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>             | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Ibarra                      | 94                | 23,7              |
| Otavaló                     | 90                | 22,7              |
| Otros                       | 113               | 28,5              |
| Quito                       | 57                | 14,4              |
| Tulcán                      | 42                | 10,6              |
| Total                       | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

En la tabla presentada anteriormente, podemos apreciar la mayoría de la población que se encuestó es residente de Ibarra y Otavaló, esto permitirá determinar el Segmento de población que posiblemente comprará del servicio turístico que promocionará la hostería.

#### **2.1.4.1.5 Ocupación**

Tabla 15. Ocupación de los encuestados

| <b>Ocupación</b> |                   |                   |
|------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>  | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Ama de casa      | 25                | 6,3               |
| Empleado privado | 48                | 12,1              |
| Empleado público | 44                | 11,1              |
| Emprendedor      | 127               | 32,1              |
| Estudiante       | 130               | 32,8              |
| Jubilado         | 22                | 5,6               |
| Total            | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Se da a conocer que los encuestados son en su gran mayoría los estudiantes y emprendedoras o tienen su negocio propio son quien dominan el número de encuestados lo cual permitirá segmentar el mercado en estos dos grupos.

#### 2.1.4.1.6 Estado Civil

Tabla 16. Estado Civil de los encuestados

| Variable    | Estado Civil |            |
|-------------|--------------|------------|
|             | Frecuencia   | Porcentaje |
| Casado      | 97           | 24,5       |
| Divorciado  | 13           | 3,3        |
| Separado    | 11           | 2,8        |
| Soltero     | 241          | 60,9       |
| Unión libre | 21           | 5,3        |
| Viudo       | 13           | 3,3        |
| Total       | 396          | 100,0      |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

En esta tabla puede apreciarse que el segmento predominante son las personas solteras, de la misma manera las personas casadas ocupan el segundo lugar de predominancia, por este motivo nuestra segmentación de mercado será dirigido a familias y a grupos de jóvenes.

#### 2.1.4.1.7 Nivel de Instrucción

Tabla 17. Nivel de Instrucción de los encuestados

| Variable   | Nivel de Instrucción |            |
|------------|----------------------|------------|
|            | Frecuencia           | Porcentaje |
| Ninguno    | 3                    | ,8         |
| Otros      | 13                   | 3,3        |
| Posgrado   | 61                   | 15,4       |
| Pregrado   | 218                  | 55,1       |
| Primaria   | 6                    | 1,5        |
| Secundaria | 95                   | 24,0       |
| Total      | 396                  | 100,0      |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

En la tabla presentada anteriormente, podemos observar que el nivel de educación que prevalece es pregrado, costando de un 55.1 % con respecto a los demás niveles presentados.

#### 2.1.4.1.8 Promedio de ingresos mensuales

Tabla 18. Promedio de ingresos mensuales de los encuestados

| <b>Promedio de ingresos mensuales</b> |                   |                   |
|---------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>                       | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| De \$ 701 a \$1000                    | 21                | 5,3               |
| De \$1001 a \$1500                    | 36                | 9,1               |
| De \$401 a \$700                      | 50                | 12,6              |
| Más de \$1500                         | 131               | 33,1              |
| Menos de \$400                        | 158               | 39,9              |
| Total                                 | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Como se puede visualizar en la tabla de los encuestados nos da a conocer sus ingresos mensuales, nos muestra que el mayor número de personas tienen ingresos menores a \$ 400 dólares en segundo lugar tenemos a las personas que ganan más de \$ 1500 los cuales son los segmentos dominantes en la encuesta.

#### **2.1.4.1.9 Cuando hace turismo, prefiere hacerlo**

Tabla 19. Cuando hace turismo, prefiere hacerlo

| <b>Cuando hace turismo, prefiere hacerlo</b>   |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>                                | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Amigos/as                                      | 143               | 36,2              |
| Compañeros de estudio<br>( Viajes Educativos ) | 9                 | 2,3               |
| Compañeros de trabajo<br>(Viajes Empresariales | 19                | 4,8               |
| Familia  | 162               | 40,9              |
| Otros  | 7                 | 1,8               |
| Pareja   | 28                | 7,1               |
| Solo   | 28                | 7,1               |
| Total  | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Los resultados obtenidos en esta tabla nos revelan que las personas prefieren hacer actividades de turismo generalmente con su familia, en segundo lugar, con amigos y en tercer lugar con un empate son con sus parejas y solos.

#### 2.1.4.1.10 Entre cuantas personas realizo su último viaje Turístico

Tabla 20. Entre cuantas personas realizo su último viaje Turístico

| <b>Entre cuantas personas realizo su último viaje Turístico</b> |                   |                   |
|---|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>   | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Cuatro personas   | 68                | 17,2              |
| Dos personas  | 44                | 11,1              |
| Más de cuatro personas  | 188               | 47,5              |
| Solo  | 31                | 7,8               |
| Tres personas   | 65                | 16,4              |
| Total   | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

En la tabla presentada anteriormente se observa que la mayoría de las personas les gustan viajar acompañadas con 3 a 4 personas.

#### 2.1.4.1.11 Qué tipo de turismo practica

Tabla 21, Qué tipo de turismo practica

| <b>Qué tipo de turismo practica</b> |                   |                   |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>                     | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Ecoturismo                          | 59                | 14,9              |
| Otros                               | 20                | 5,1               |
| Turismo cultural                    | 59                | 14,9              |
| Turismo de aventura                 | 77                | 19,4              |
| Turismo educativo                   | 30                | 7,6               |
| Turismo gastronómico                | 48                | 12,1              |
| Turismo rural                       | 103               | 26,0              |
| Total                               | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

La presente tabla muestra el tipo de turismo que más se practica entre los encuestados, en primer lugar, está el turismo rural de la misma manera en segunda posición se aprecia al turismo de aventura en tercer lugar encontramos al turismo cultural y ecoturismo y en última posición tenemos al turismo gastronómico.

#### 2.1.4.1.12 ¿Cuáles son los medios de información que usted utiliza para conocer sobre un sitio de hospedaje?

Tabla 22. ¿Cuáles son los medios de información que usted utiliza para conocer sobre un sitio de hospedaje?

| <b>¿Cuáles son los medios de información que usted utiliza para conocer sobre un sitio de hospedaje?</b> |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>  | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Agencia de viajes  | 28                | 7,1               |
| Amigos , familiares  | 74                | 18,7              |
| Offline ( radio, tv )  | 13                | 3,3               |
| OTAs ( tripadvisor, kayak, trivago o skyscanner)   | 44                | 11,1              |
| Otros  | 10                | 2,5               |
| Redes sociales   | 227               | 57,3              |
| <b>Total</b>   | <b>396</b>        | <b>100,0</b>      |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Entre los medios de información más utilizados para conocer sitios de hospedaje tenemos que destacan las redes sociales, amigos y familiares y OTAs esto nos demuestra que la utilización de redes sociales son la mejor opción para realizar publicidad. Por lo tanto, se descarta la opción de recomendaciones de los amigos y familiares ya que este parámetro es difícil de controlar.

#### 2.1.4.1.13 ¿Qué factores toma en cuenta al para elegir una hostería?

Tabla 23. ¿Qué factores toma en cuenta al para elegir una hostería?

| <b>¿Qué factores toma en cuenta al para elegir una hostería?</b> |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>  | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Instalaciones  | 27                | 6,8               |
| Otros  | 4                 | 1,0               |
| Precio   | 86                | 21,7              |
| Recomendaciones  | 43                | 10,9              |
| Seguridad  | 35                | 8,8               |
| Servicios Incluidos  | 35                | 8,8               |
| Ubicación  | 166               | 41,9              |
| <b>Total</b>   | <b>396</b>        | <b>100,0</b>      |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Como puede observarse en la tabla los factores que más importancia vieron los encuestados al momento para elegir una hostería son la ubicación de la hostería, el precio que va a tener el lugar donde van alojarse y las recomendaciones que le pueden dar amistadas o familiares al momento de querer alojarse en la hostería.

#### **2.1.4.1.14 ¿Conoce usted que es una Hosterías Temáticas?**

Tabla 24. ¿Conoce usted que es una Hosterías Temáticas?

| <b>¿Conoce usted que es una Hosterías Temáticas?</b> |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>                                      | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| No   | 284               | 71,7              |
| Si   | 112               | 28,3              |
| Total  | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS

En esta tabla podemos ver que la gran parte de los encuestados no conoce que es una hostería temática lo cual permite poder presentar la idea de emprendimiento como una alternativa de alojamiento.

#### **2.1.4.1.15 ¿Le gustaría hospedarse en una hostería basada en la arquitectura andina?**

Tabla 25. ¿Le gustaría hospedarse en una hostería basada en la arquitectura andina?

| <b>¿Le gustaría hospedarse en una hostería basada en la arquitectura andina?</b> |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>  | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| No   | 4                 | 1,0               |
| SI   | 392               | 99,0              |
| Total  | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Como se puede apreciar en la anterior tabla dentro del conglomerado de los encuestados supieron expresar que casi en su totalidad si les gustaría hospedarse en una hostería temática basada en la arquitectura andina.

**2.1.4.1.16 Dentro de la arquitectura andina existen varias técnicas de construcción, ¿usted cuál de las técnicas de construcción descritas piensa que debe basarse infraestructura de la hostería?**

Tabla 26. Preferencia de la infraestructura de la hostería

| <b>Dentro de la arquitectura andina existen varias técnicas de construcción, ¿usted cuál de las técnicas de construcción descritas piensa que debe basarse infraestructura de la hostería?</b> |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>  | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Adobe (adrillo sin cocer, una pieza para construcción hecha de una masa de barro (arcilla y arena), mezclado a veces con paja, moldeada en forma de ladrillo y secada al sol)                  | 130               | 32,8              |
| Bahareque (sistema de construcción de viviendas a partir de palos o cañas entretejidos y barro recubriéndolos.)  | 59                | 14,9              |
| Piedra tallada ( consiste en moldear piedra en formas de grandes Bloques)  | 138               | 34,8              |
| Tapial ( consiste en la compactación de la tierra dentro de un encofrado por medio de un instrumento denominado pisón )  | 69                | 17,4              |
| <b>Total</b>   | <b>396</b>        | <b>100,0</b>      |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

En la presente tabla podemos observar en el conglomerado de encuestados que las preferencias de construcción de la infraestructura son las siguientes, los encuestados opinan que la hostería en toda su infraestructura debe llevar las

técnicas de construcción de Piedra Tallada y Adobe ya que fueron las que sobre sale sobre las demás opciones a elegir.

**2.1.4.1.17 Dentro de la decoración interna, usted. ¿Cuál de estos medios de decoración piensa que debe sobre salir en todas las áreas de la hostería temática basada en la arquitectura andina?**

Tabla 27. Preferencia de la decoración interna de la hostería

| <b>Dentro de la decoración interna, usted. ¿Cuál de estos medios de decoración piensa debo sobre salir en todas las áreas de la hostería temática basada en la arquitectura andina?</b> |                   |                   |
|---|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>   | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| Arquitectura  | 84                | 21,2              |
| Cerámica  | 79                | 19,9              |
| El grabado  | 78                | 19,7              |
| Escultura   | 73                | 18,4              |
| Pintura   | 82                | 20,7              |
| Total   | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Según la información obtenida en la presente tabla, muestra que a las personas encuestadas dentro de la decoración interna mencionan primer lugar debe sobre salir la arquitectura, en segundo puesto y muy parejo al primero debe ser la pintura, pero cabe mencionar que no existe un una gran diferencia en los porcentajes ya que todas las opciones tienen un grado de aceptabilidad importante, lo cual conlleva a que se tenga en cuenta a todos los medios de decoración interna a utilizar dentro de la hostería temática.

**2.1.4.1.18 ¿Cuántas noches estaría dispuesto a pasar en la hostería?**

Tabla 28. Rango de noches a pasar por los encuestados

| <b>¿Cuántas noches estaría dispuesto a pasar en la hostería?</b> |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>  | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| 1 noche  | 35                | 8,8               |
| 2 noches   | 219               | 55,3              |
| 3 noches   | 109               | 27,5              |



|                 |     |       |
|-----------------|-----|-------|
| 4 noches        | 18  | 4,5   |
| Más de 4 noches | 15  | 3,8   |
| Total           | 396 | 100,0 |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

En esta tabla llega a evidenciarse que más de la mitad de las personas encuestadas que durante la estadía en la hostería preferiría pernoctar 2 noches y en segundo lugar puede verse que sería de 3 noches con estos resultados permiten disponer hacia los turistas de servicios y productos que se apeguen a el tiempo de estadía que van a tener en la hostería.

#### **2.1.4.1.19 ¿Cuál es el precio que consideras adecuado para pagar una noche en una hostería incluido alimentación por noche?**

Tabla 29. Rango de precio a pagar por noche incluida la alimentación por encuestados

| <b>¿Cuál es el precio que consideras adecuado para pagar una noche en una hostería incluido alimentación por noche?</b> |                   |                   |
|---|-------------------|-------------------|
| <b>Variable</b>   | <b>Frecuencia</b> | <b>Porcentaje</b> |
| 10-30 \$  | 116               | 29,3              |
| 101- 150 \$   | 144               | 36,4              |
| 151- 200 \$   | 16                | 4,0               |
| 31- 50 \$   | 50                | 12,6              |
| 51- 100 \$  | 33                | 8,3               |
| Más de 200  | 37                | 9,3               |
| Total   | 396               | 100,0             |

Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Como se puede apreciar en la tabla en el conglomerado de los encuestados tenemos que el precio en primer lugar a pagar esta entre los valores de 101-150 \$ así mismo muy cercano tenemos a las personas que están dispuestas a pagar entre 10 -30 \$ lo cual demuestra que tenemos dos segmentos de mercado.

#### **2.1.4.2 Discusión**

Dentro de la encuesta realizada se observa que el género predominante es el femenino de la misma manera podemos constatar que las personas que respondieron las encuestas en mayor número son locales de la provincia de

Imbabura, el mayor rango de edad que se obtuvo en estas encuestas son en entre las edades de 18-40 años, dentro del rango de procedencia se observa Ibarra y Otavalo son las personas que mayor acogida tuvieron dentro de los encuestados, también vemos en las encuestas que los solteros son el segmento que más respondió, además el nivel de instrucción que predomina son las personas que están cruzando o tienen pregrado por otro lado en el nivel de ingreso tenemos dos segmentos dominantes a las personas que ganan menos de 400 \$ y a los que ganan más de 1500 \$.

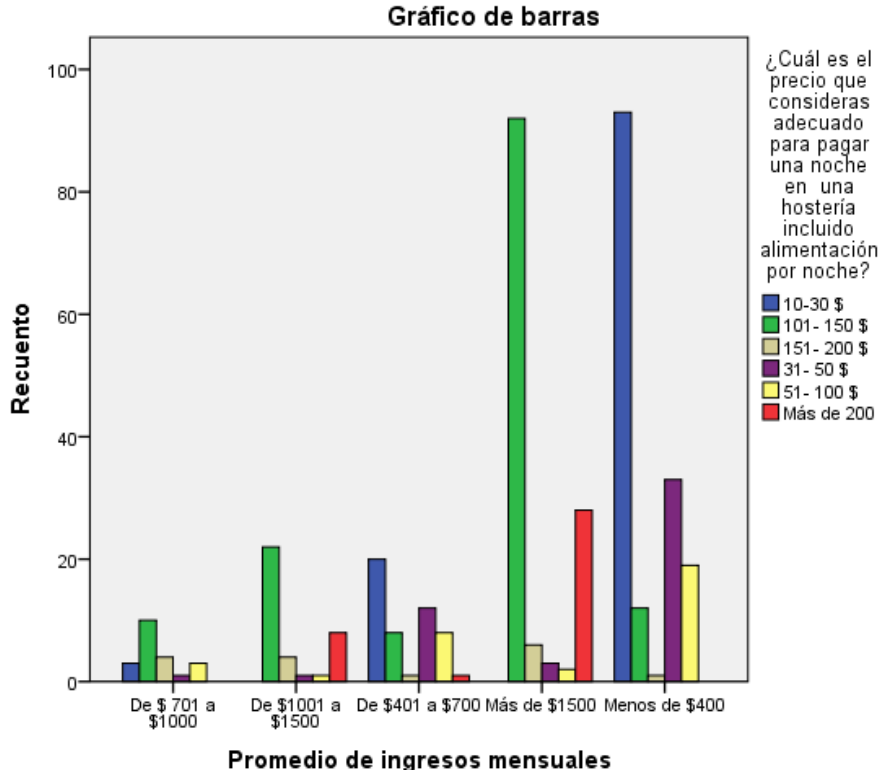
Dentro del conglomerado de encuestados nos muestra que las personas prefieren hacer actividades de turismo con la familia y amigos, así mismo los viajes de turismo prefieren hacerlo de 3 a más de 4 personas en los viajes de turismo, por otra parte, las personas encuestadas practican los tipos de turismo rural, turismo de aventura, ecoturismo y turismo gastronómico.

Lo correspondiente a medios de información que utilizan para conocer sitios de hospedaje las que se enfatizan son redes sociales, amigos y familiares y OTAs, en cambio los factores que toman en cuenta los encuestados para elegir una hostería son ubicación, precio, recomendaciones. El siguiente punto les pregunto si conocen que es una hostería temática a lo cual en un gran porcentaje mencionan que no conoce y al realizar la pregunta si les gustaría hospedarse en una hostería basada en la arquitectura supieron expresarse casi en su totalidad que si tienen el deseo de experimentar que es hospedarse en una hostería temática basada en la arquitectura andina.

Al realizar la pregunta qué tipo de técnica de construcción andina les gustaría que se base la hostería temática el conglomerado de encuestados supieron mencionar que debería basarse en las técnicas de piedra tallada y en el adobe para toda la infraestructura así mismo se les pregunto en lo correspondiente a la decoración interna y se obtuvo entre todos los encuestados que todas las variables sean usadas en la decoración ya que no hay gran diferencia entre las opciones puestas para elegir.

En lo que tiene que ver a cuantas noches estarían dispuestos a hospedarse las respuestas va situarse entre 2 a 3 noches y como último punto cual es el precio que pagarían por noche incluido alimentación por noche existe dos segmentos los que pagarían entre 10 -30 \$ por noche y los que pagarían 101-150 \$ por noche lo cual muestra que podría manejarse dos segmentos de mercado de acuerdo al precio a pagar y los servicios que se les puede incluir por el precio que se ha pagado por parte de la potencial demanda que pueda tener la hostería temática basada en la arquitectura andina

Figura 2. Ingresos de los encuestados con respecto al precio a pagar por una noche en la hostería.

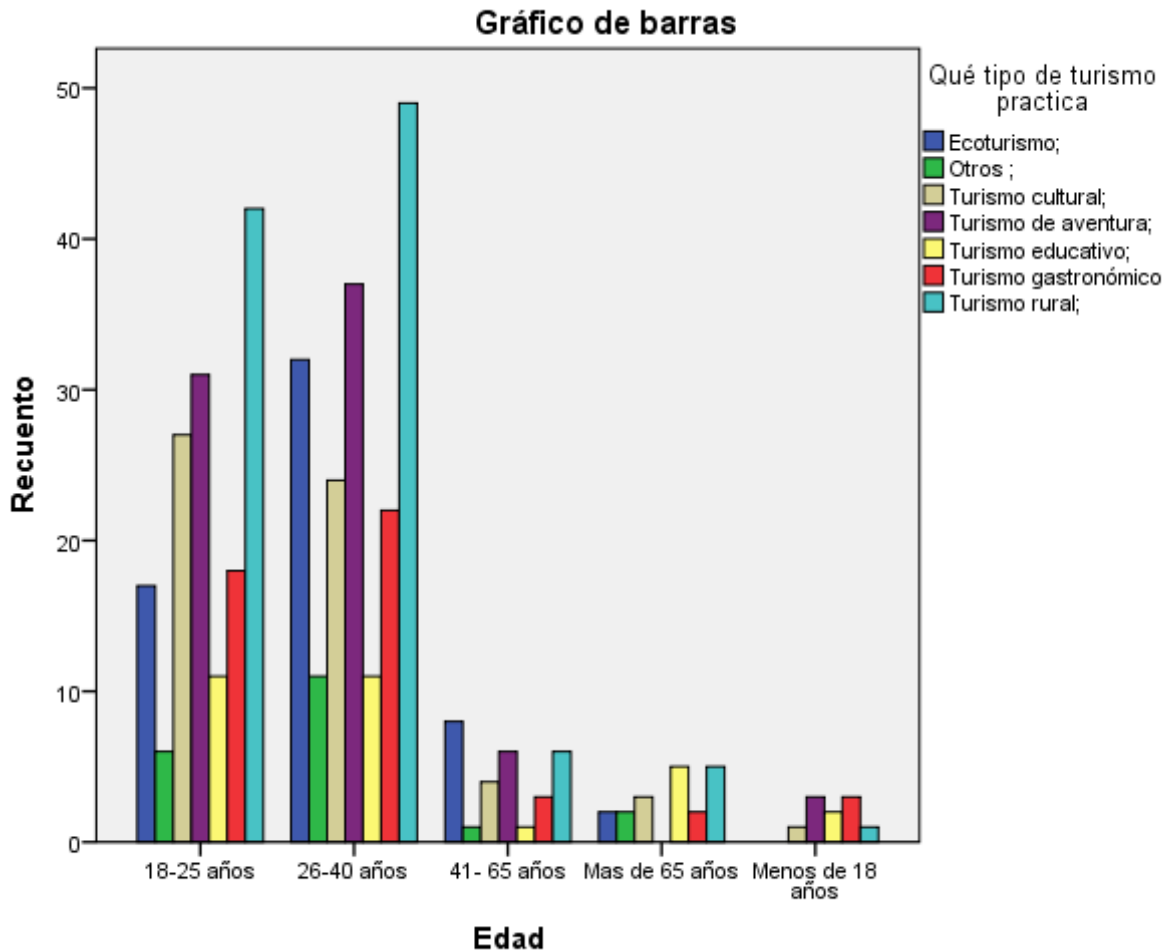


Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS, 2021.

Como se puede observar en la siguiente tabla cruzada que según el número de ingresos de los encuestados el precio que sobre sale es de 101- 150 \$ en segundo lugar se puede apreciar que existe también un número importante de

personas que están dispuestos a pagar un precio de 10-30\$ por noche en la hostería.

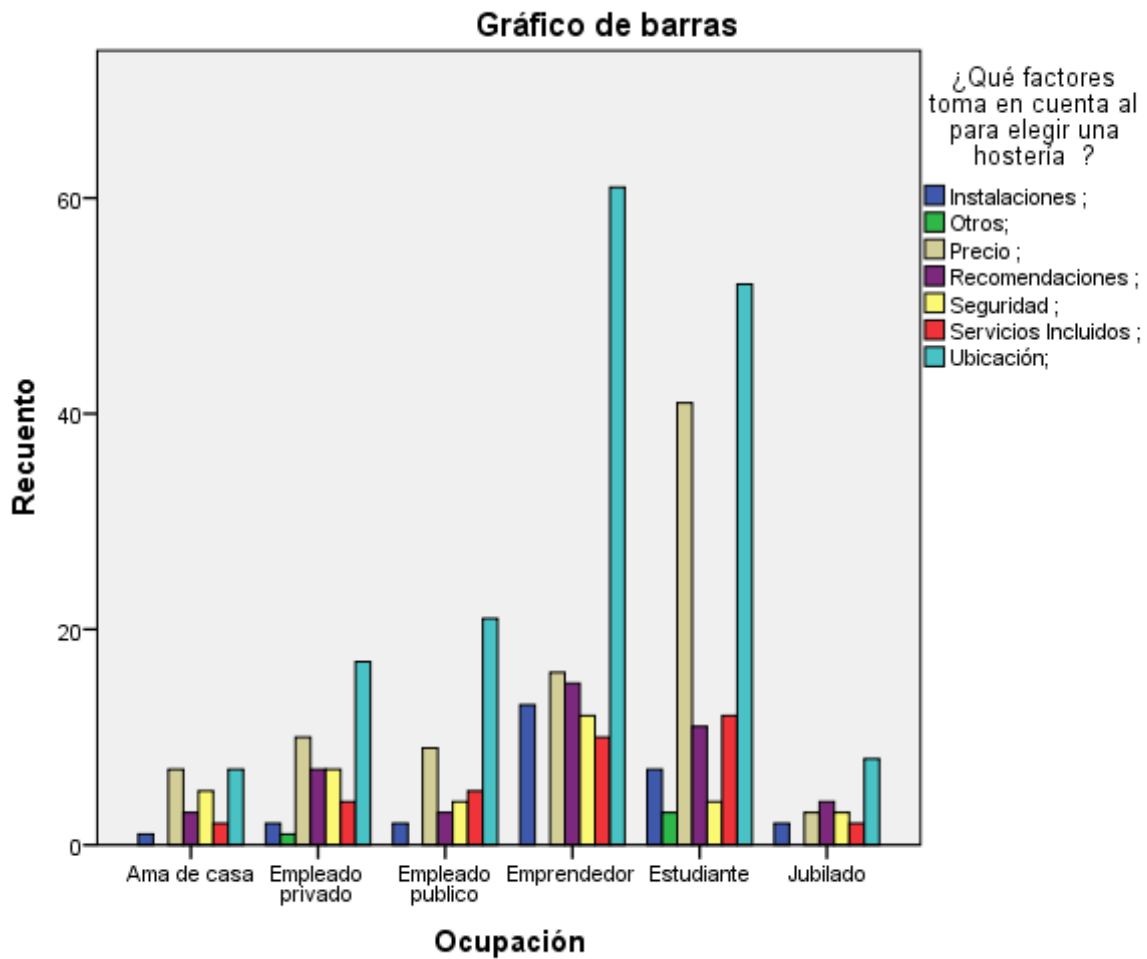
Figura 3. Edades con respecto al tipo de turismo que practica.



Nota: elaboración propia a partir de SPSS, 2021.

En la presente grafica va visualizarse que la actividad más practicada por todas las edades es el turismo rural seguidamente las actividades de turismo de aventura, también se puede observar que las actividades de ecoturismo y turismo cultural tienen los mismos encuestados que practican estas actividades.

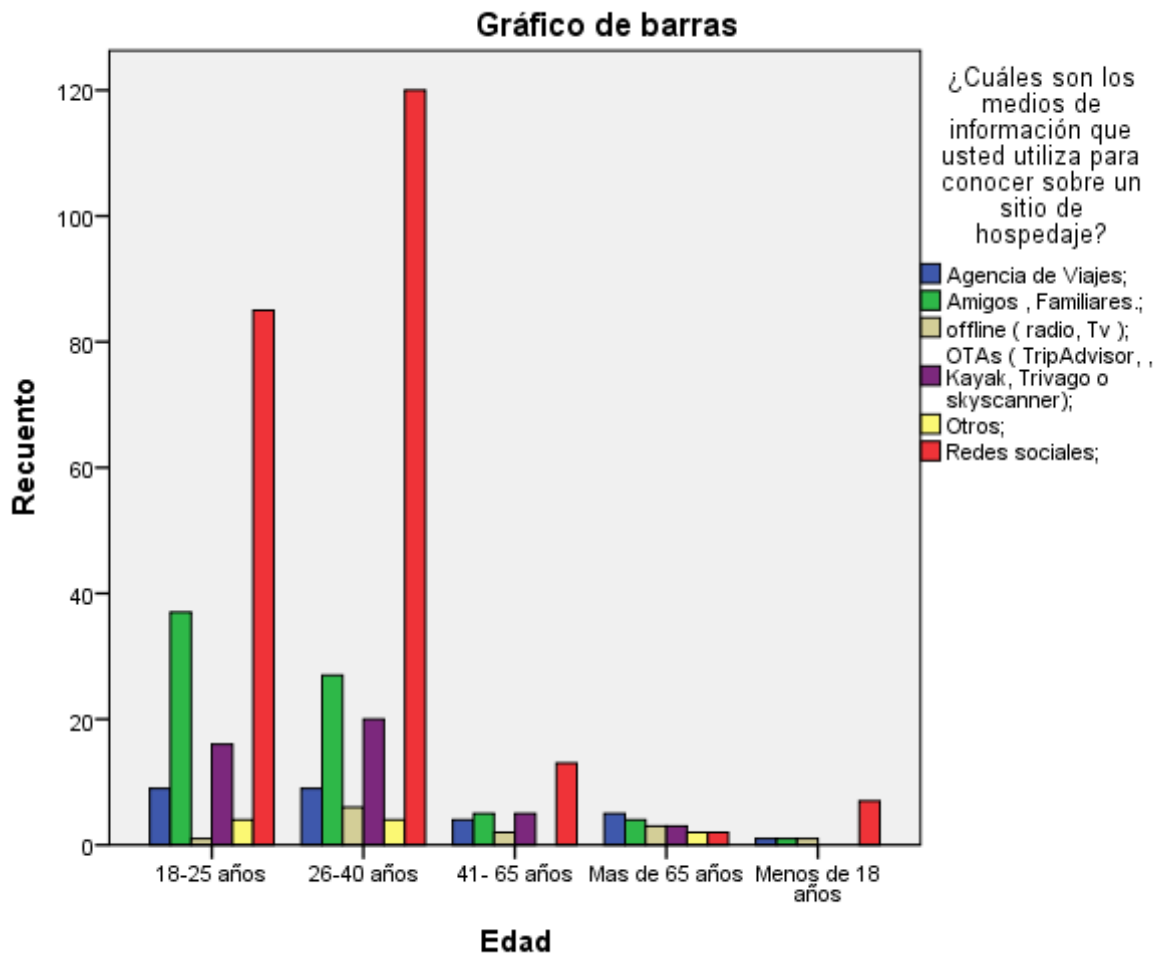
Figura 4. Ocupación con respecto factores que se toma para elegir una hostería.



Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS

En la presente tabla se visualiza que los estudiantes, emprendedores son los que más contestaron la encuesta y tienen como primera opción la ubicación del emprendimiento así mismo llega a apreciarse como segunda opción el precio, además se aprecia que los estudiantes y emprendedores escuchan las recomendaciones ya sea de amigos o familiares y como últimos parámetros puede ver que hay un empate donde tanto la seguridad como servicios incluidos son los que eligen en su mayoría los estudiantes y emprendedores.

Figura 5.. Edades con respecto a los medios de información para conocer sitios de hospedaje.



Nota: elaboración propia del autor a partir de SPSS


Dentro de las encuestas se observa que entre las edades de 18-40 años son las que más usan redes sociales, así mismo las redes sociales son las que predominan en medios de búsqueda de sitios de hospedaje de la misma manera llega a observarse que las edades entre 18-40 años también usan como medio de información las OTAs, amigos y familiares.

## 2.1.5 . Resultados y discusión de entrevistas

### 2.1.5.1 Resultado

#### 2.1.5.1.1 Entrevista dirigida al líder de la comunidad San Luis de la Carbonería

Tabla 30. Datos del Líder de la comunidad San Luis de la Carbonería

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Nombre</b>              | Santiago Aragón   |
| <b>Cargo</b>               | Líder de la comunidad San Luis de la Carbonería   |
| <b>Experiencia Laboral</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Trabajo en el gobierno municipal de Cotacachi.</li><li>- Lleva más de 10 años como líder de la comunidad la Carbonería.</li></ul> |
| <b>Edad</b>                | 41 años   |
| <b>Profesión</b>           | Trabaja como líder de la comunidad y agricultor.  |
| <b>Fotografía</b>          |    |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

**1. ¿Cómo considera usted la situación actual dentro del turismo dentro de la comunidad?**

No ha existido ningún turismo en la comunidad debido a la pandemia actualmente.

**2. Qué factores estarían limitando un incremento de la actividad turística dentro de la comunidad.**

La falta de protocolos de seguridad y regulación hacia los turistas para evitar el deterioro del recurso turístico.

- 3. En la comunidad en actualidad existe una buena infraestructura hotelera sí o no, en el caso de no existir cuales han sido los motivos.**

No existe una infraestructura hotelera en la comunidad y tampoco en la parroquia de Imantag.

- 4. Usted estaría de acuerdo que dentro de la comunidad se implemente infraestructura turística en este caso una Hostería Temática Basada en la Arquitectura Andina.**

Claro que ya que en la comunidad se maneja por el turismo más personal además con todo de ley debe ser una construcción rústica en base a lo que es la parte de la naturaleza, ambientado en lo que existe en la comuna mismo.

- 5. ¿Cuáles piensa que van a ser los impactos que va a tener la implementación de una hostería temática basada en la arquitectura andina en la población de la comunidad?**

No va a haber ningún impacto negativo sino más bien como algo positivo que la gente va a apreciar lo bonito de la infraestructura que se puso en la comunidad y generación de fuentes de empleo.

- 6. ¿Qué cambios espera que traiga la implementación de una hostería basada en la arquitectura andina dentro de la población local?**

Se podría utilizar a los habitantes de la comunidad como mano de obra en la construcción de la hostería así mismo en el aspecto de la guía a los atractivos, en un futuro capacitar a los jóvenes para que puedan trabajar dentro de la hostería para mejorar las condiciones de vida de la población local y hacer uso de los productos de la zona como truchas, maíz, moras entre otros.

- 7. Por parte de las autoridades locales se apoya a los nuevos emprendimientos que se quieran realizar dentro de la parroquia y en la comunidad en lo que se refiere a la parte turística en la rama del hotelería.**




Si existe apoyo a los proyectos que beneficien a la población y generen fuentes de empleo.

**8. ¿Cómo visualiza el desarrollo de la actividad turística dentro de la parroquia y la comunidad para el año 2022?**

Las actividades turísticas dentro de la parroquia son muy buenas y existen un número considerable de atractivos turísticos que pueden ser aprovechados para que la actividad turística de la parroquia sea mejor.

**2.1.5.1.2 Entrevista dirigida a La vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag**

Tabla 31. Datos de la Vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Nombre</b>              | Erika Bolaños  |
| <b>Cargo</b>               | Vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag   |
| <b>Experiencia Laboral</b> | La experiencia que tiene es en el campo de la política ya que ha sido nombrada como Vicepresidenta del GAD parroquial desde el año 2019. |
| <b>Edad</b>                | 24 años  |
| <b>Profesión</b>           | Vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag   |
| <b>Fotografía</b>          |    |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

**1. ¿Cómo considera usted la situación actual dentro del turismo dentro de la parroquia?**

El turismo dentro de la parroquia, la situación actual en este tiempo de pandemia ha ido mejorando ya que han ingresado algunos ciclistas debido al encierro, la situación actual podría decir que de un 100% un 20% considerable donde todo ha ido avanzando poco a poco.

**2. Qué factores estarían limitando un incremento de la actividad turística dentro de la parroquia.**

Los factores que estarían limitando el incremento sería la falta de infraestructura en la parroquia, el tema de la vialidad inclusive el tema de aporte de rubros hacia el tema de turismo porque en realidad dentro del GAD no hay un rubro que considere el apoyo al tema turístico, es decir puede ser en el tema de dotación de insumos para la reeducación de la casa turismo que queda en Peribuela y en realidad también otros factores que han limitado esto es la falta de organización en el tema de las ferias porque en realidad Imantag es una parroquia muy productiva pero falta la iniciativa de fortalecer esta organización a través de ferias y publicidad.

**3. En la parroquia en actualidad existe una buena infraestructura hotelera sí o no, en el caso de no existir cuales han sido los motivos.**

Actualmente en la parroquia de Imantag en realidad no existe una infraestructura hotelera, un claro ejemplo es en la comunidad de Peribuela donde ellos tienen la casa del turismo donde existe el bosque nativo de Peribuela donde la misma comunidad se organiza y presta sus servicios, pero en si a nivel general en la parroquia no existe una infraestructura hotelera.

**4. Usted estaría de acuerdo que dentro de la parroquia se implemente infraestructura turística en este caso una Hostería Temática Basada en la Arquitectura Andina.**

Personalmente creo que a nivel de toda la parroquia eso sería una respuesta positiva porque sería un punto más a favor del tema turístico en Imantag si queremos seguir fortaleciéndolo y que mejor si se le trabaja en la arquitectura andina con insumos de la parroquia, el GAD parroquia estaría gustoso de

apoyar con una contraparte y así mismo ver el sitio, el tema de cómo irnos organizando y que pondría de contraparte la comunidad.

5. **¿Cuáles piensa que van a ser los impactos que va a tener la implementación de una hostería temática basada en la arquitectura andina en la población de la parroquia?**

Los impactos que va a tener a través de la implementación de este tipo de arquitectura andina sería más bien como un llamativo a los turistas para que visiten la parroquia de Imantag y que mejor si va a existir ese tipo de arquitectura para que conozcan inclusive ¿con que material está diseñado? ¿Por qué razón? ¿Cuál ha sido el objetivo? Y en realidad pienso que va a tener impactos positivos.

6. **¿Qué cambios espera que traiga la implementación de una hostería basada en la arquitectura andina dentro de la población local?**

Los cambios en realidad deben ser siempre positivos y a través de la implementación de esta hostería en realidad vamos a fortalecer el tema turístico sobretodo el tema productivo porque ahí podría hacerse una contratación del mismo personal de aquí donde que pueda favorecer o dotar de los mismos productos agrícolas que puede ser para alimentación o inclusive como compra y venta. Los cambios serían positivos al ir creando fuentes de empleo que sería el éxito de todo proyecto.

7. **En la actualidad existe una ordenanza que regule en la parroquia la actividad turística y hotelera.**

Dentro del GAD parroquial de Imantag existen comisiones en el tema turístico y productivo en las juntas parroquiales se hacen resoluciones, en los municipios son las ordenanzas. La competencia del municipio es el tema turístico y claro que también del GAD en un porcentaje, pero de ahí como una resolución para poder apoyar o regular como va a ser el tema turístico y hotelero no existe.

**8. Por parte de las autoridades locales se apoya a los nuevos emprendimientos que se quieran realizar dentro de la parroquia en lo que se refiere a la parte turística en la rama del hotelería.**

Dentro del GAD hay un vocal que ejerce la Comisión del turismo y en el tema de emprendimientos se podría estar apoyando ya que se trabaja con los productores. Dentro de la comisión de equidad y género como mujer si hay emprendimientos los cuáles se basan a través de una necesidad de la comunidad es decir en la comunidad de Ambi se organizó a las mujeres y se prestó el servicio de los cursos a través de una gestión con los chicos del Instituto 17 de Julio entonces las personas se sienten motivadas y luego con ese incentivo empiezan a emprender. En Imantag existen algunas asociaciones y los emprendimientos que algunas personas realizan en las ferias agroecológicas.

**9. ¿Cómo visualiza el desarrollo de la actividad turística dentro de la parroquia para el año 2022?**

Tenemos buenas perspectivas a futuro y que mejor que en la parroquia de Imantag la implementación del nuevo proyecto de arquitectura andina sería el éxito para fortalecer la organización y tener impactos positivos como atraer a las personas, fortalecer los emprendimientos, organizar a las mujeres y realizar más ferias. Al 2022 le visualiza con una perspectiva positiva con mucho más de trabajó en la parroquia con el sentido de irse organizando más a profundidad en el tema de fortalecer la producción porque través de ellos es de donde nacen los emprendimientos y que mejor que a través de ello se va organizando mejor en las comunidades.

### 2.1.5.1.3 Entrevista dirigida al propietario de Puñushiki Kalera Lodge.

Tabla 32. Datos del Propietario de Puñushiki Kalera Lodge.

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Nombre</b>              | Edison Flores   |
| <b>Cargo</b>               | Propietario de Puñushiki Kalera Lodge.  |
| <b>Experiencia Laboral</b> | Estudió Medicina en Universidad de Hamburgo, Alemania.                              |
| <b>Edad</b>                | 31 años   |
| <b>Profesión</b>           | Aux. Administrativo en consultorio y médico particular.                             |
| <b>Fotografía</b>          |  |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

**1. ¿En el año 2019 como ha sido el incremento de los turistas?**

Muy, muy escaso. Cuando he empezado a trabajar cuando empezamos a trabajar con las oficinas en turismo trabajábamos más con las convivencias indígenas. Entonces ahí teníamos más acogida, pero desde la pandemia todo ha sido más complicado.

**2. ¿Cuántas personas trabajan en el establecimiento?**

Yo soy aquí el propietario. Entonces trabajamos. Mi esposa, mi persona y dos personas adicionales.

**3. ¿Los turistas que visitan el establecimiento son nacionales o extranjeros?**

Actualmente son nacionales, pero tenía más extranjeros desde la pandemia tengo más más nacional.

**4. ¿Cuántos turistas visitan el establecimiento mensualmente?**

Un aproximado entre 45 a 50 turistas llega mensualmente.

**5. ¿Qué tiempo permanecen los turistas?**

Yo cojo por grupos, entonces vienen a pasar en familia. Tienen dos noches, tres noches o una noche.

**6. ¿Qué servicio o producto ofrece su establecimiento de alojamiento turístico?**

Los principales servicios que se ofrece es el alojamiento, Tours, servicios de transporte, cabalgatas, ciclismo, alimentación, y senderismo

**7. ¿Cuál es el precio de los servicios y productos que ofrece el establecimiento?**

Los precios que nos manejamos son por el alojamiento nuestro es de 17 \$ y en las demás actividades depende de las actividades adicionales que quiere adquirir nuestros clientes.

**8. ¿Cuáles son los medios que utiliza para dar a conocer los servicios que ofrece su establecimiento?**

Los principales medios que se utiliza en el establecimiento son redes sociales y la página web y el programa Airbnb.

**9. ¿Cuál es su estrategia de lanzamiento de nuevos servicios o productos?**

Los clientes son quien en su mayor parte de opinar que servicios o productos quieren que se agregue al establecimiento.

**10. ¿Qué empresas dirías que son sus principales competidores? ¿Podrías compararlas y confrontarlas?**

Por el momento las hosterías grandes que tienen más plazas en camas y la oferta de más servicios y productos.

**11. ¿Cuáles son los mayores desafíos con los que se enfrenta su organización? ¿Qué cambios planeas introducir?**

La pandemia ha sido nuestro mayor desafío ya que las autoridades ponen los protocolos que afectan y se tiene que cancelar la reserva. Dentro de nuestros programas tenemos lo que es la cancelación flexible donde el cliente puede cambiar de fecha para que no pierda la reserva.

**12. ¿Cuáles son los 3 principales riesgos que tu empresa tiene al momento?**

En primer lugar, tenemos la pandemia, en segundo las políticas del estado y tercero la crisis económica.

**13. ¿Cuáles son los problemas que te vas a encontrar en los próximos 3 a 6 meses y siguiente año?**

El problema principal es que por la situación se complique las ventas y no podamos pagar el préstamo que realizamos para hacer este emprendimiento y tengamos que cerrar.

**14. ¿Cuál es tu “exit strategy” (estrategia de salida es un medio de abandonar la situación actual) para aumentar el número de ventas de los productos y servicios que ofrece?**

Tratar de buscar otras alternativas que permitan jalar más reservas para la cabaña con el cual pueda mantenerse el negocio.

**15. ¿Cuán grande es el tamaño del mercado?**

Si existe mercado para que se pueda crear nuevo establecimiento de alojamiento turístico dentro del cantón Cotacachi.

**2.1.5.1.4 Entrevista dirigida a la propietaria de Hacienda Hostería San Isidro de Iltaquí.**

Tabla 33. Datos de la Propietaria de Hacienda Hostería San Isidro de Iltaquí.

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Nombre</b>              | Graciela Domínguez Recalde  |
| <b>Cargo</b>               | Propietaria de Hacienda Hostería San Isidro de Iltaquí.   |
| <b>Experiencia Laboral</b> | - Trabajó como Asesora del Alcalde en municipio de Quito y Cotacachi.<br>- Administración hotelera. |
| <b>Edad</b>                | 70 años   |
| <b>Profesión</b>           | Propietaria y gerente de Hacienda Hostería San Isidro de Iltaquí.                                   |

---

## Fotografía



---

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

**1. ¿En el año 2019 como ha sido el incremento de los turistas?**

La afluencia fue buena. Normal. Nosotros hemos trabajado mucho con turismo extranjero y no ha habido ningún problema ya que en esos momentos no estábamos pasando por la pandemia.

**2. ¿Cuántas personas trabajan en el establecimiento?**

Trabajamos fijos cinco personas y a veces cuando hay un evento se trabaja con *FreeLancer* eso depende realmente para la ocasión.

**3. ¿Los turistas que visitan el establecimiento son nacionales o extranjeros?**

Desde la pandemia nos ha abierto a nosotros la posibilidad de que el turismo nacional se incremente. Pero en tiempos normales se tiene turistas extranjeros.

**4. ¿Cuántos turistas visitan el establecimiento mensualmente?**

El aproximado de ocupación que se tiene en el establecimiento es de un 30% a 40 % mensual ya que es muy exclusivo.

**5. ¿Qué tiempo permanecen los turistas?**

El aproximado que se quede los turistas es dos noches y tres días, cuando había los turistas extranjeros se quedaban un aproximado de 5 noches.

**6. ¿Qué servicio o producto ofrece su establecimiento de alojamiento turístico?**

En primer lugar, se ofrece alojamiento, alimentación que busca rescatar los alimentos andinos, senderismo, ciclismo, cabalgatas, recolección de frutos y avistamiento de aves.



**7. ¿Cuál es el precio de los servicios y productos que ofrece el establecimiento?**

El precio promedio de nuestros servicios es de 60 \$ más impuestos.

**8. ¿Cuáles son los medios que utiliza para dar a conocer los servicios que ofrece su establecimiento?**

Las redes sociales también tenemos lo que es las recomendaciones de los clientes por otro lado estamos en operadoras y manejamos las OTAs (Sitio web de viajes).

**9. ¿Cuál es su estrategia de lanzamiento de nuevos servicios o productos?**

Se realiza una difusión de lo que se va a ofrecer a través de las redes sociales

**10. ¿Qué empresas dirías que son sus principales competidores? ¿Podrías compararlas y confrontarlas?**

Pienso que por el momento no hay competencia directa sino más bien es sobrevivir a las malas condiciones que se está pasando este mal momento.

**11. ¿Cuáles son los mayores desafíos con los que se enfrenta su organización? ¿Qué cambios planeas introducir?**

El mayor desafío que se tenemos nosotros que los gobiernos no se preocupan por la infraestructura de las vías lo cual hace que llegar al establecimiento sea tortuoso y desafortunadamente no podemos tener una alternativa más que acudir a las autoridades locales.

**12. ¿Cuáles son los 3 principales riesgos que tu empresa tiene al momento?**

La pandemia, los gobiernos locales, la crisis financiera y Las políticas estatales.

**13. ¿Cuáles son los problemas que te vas a encontrar en los próximos 3 a 6 meses y siguiente año?**

El principal problema va a ser el nuevo gobierno que no se sabe qué pasará con el país así mismo se espera que llegue la vacuna que ayude a la

pandemia y por ultimo realizar nuevas políticas turísticas que permitan que nuestro mercado se habrá al mundo.

**14. ¿Cuál es tu “exit strategy” (estrategia de salida es un medio de abandonar la situación actual) para aumentar el número de ventas de los productos y servicios que ofrece?**


Por el momento es esperar que pase la pandemia y mejoren las condiciones tanto la seguridad sanitaria y la política que en estos últimos cuatro años no ha sido estable acompañado de la seguridad social.

**15. ¿Cuán grande es el tamaño del mercado?**

El mercado si permite que se puedan abrir nuevos establecimientos turísticos.

**2.1.5.1.5 Entrevista dirigida al Gerente y Administrador de Hostería Cuicocha UNORCAC.**

Tabla 34. Datos de Gerente y Administrador de Hostería Cuicocha UNORCAC

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Nombre</b>              | Alexander Cabascango   |
| <b>Cargo</b>               | Gerente y Administrador de Hostería Cuicocha UNORCAC.  |
| <b>Experiencia Laboral</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajo como guía de turismo local en Peribuela</li> <li>- Actualmente Administrador de Hostería Cuicocha UNORCAC.</li> </ul> |
| <b>Edad</b>                | 32 años  |
| <b>Profesión</b>           | Licenciado en Turismo.   |
| <b>Fotografía</b>          |    |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

**1. ¿En el año 2019 como ha sido el incremento de los turistas?**

En el 2019 al no ver estado en pandemia se puede decir que las actividades turísticas, estuvo rumbo al aumentar la llegada de turistas.

**2. ¿Cuántas personas trabajan en el establecimiento?**

Actualmente se trabaja con la modalidad préstamo de servicios profesionales ya que por la situación no se puede tener una gran cantidad de empleados para reducir costos así que se diría que existe 10 empleados.

**3. ¿Los turistas que visitan el establecimiento son nacionales o extranjeros?**

Antes de la pandemia se tenía más turistas extranjeros después de la pandemia nuestro principal mercado es el turismo nacional pero ya desde este feriado de fin de año ya se ve movimiento de turistas extranjeros.

**4. ¿Cuántos turistas visitan el establecimiento mensualmente?**

En el último feriado según nuestros datos se desplazaron más de 1500 personas.

**5. ¿Qué tiempo permanecen los turistas?**

El promedio es visitantes diarios en cuestión al hospedaje es un promedio de una noche.

**6. ¿Qué servicio o producto ofrece su establecimiento de alojamiento turístico?**

El alojamiento, lanchas, cafetería y restaurante por el momento y estamos con un aforo del 50 %.

**7. ¿Cuál es el precio de los servicios y productos que ofrece el establecimiento?**

El precio que tienen son en cuestión a lanchas son 3.50 \$ para adultos y 2 para niños. En los servicios de alimentos y bebidas van desde los 4 \$ hasta llegar a los platos a la carta que llegan a los 20 \$ y en aspecto a alojamiento las habitaciones con vista al lago con un precio de 55 \$ y las que no tienen vista al lago con un precio de 45 y con una capacidad de seis habitaciones.

**8. ¿Cuáles son los medios que utiliza para dar a conocer los servicios que ofrece su establecimiento?**

Las redes sociales por el momento ya que estamos atravesando por la pandemia, pero se tiene que volver a replantear a usar los sitios web de viajes y construir alianzas con operadoras.

**9. ¿Cuál es su estrategia de lanzamiento de nuevos servicios o productos?**

No existe por parte de la hostería estrategias claras de lanzamiento lo que se hace no es más bien sacar un producto y ver la aceptabilidad por parte de los clientes.

**10. ¿Qué empresas dirías que son sus principales competidores? ¿Podrías compararlas y confrontarlas?**

No cuentan competencia directa ya que estamos dentro del Parque Nacional Cotacachi Cayapas y somos los únicos autorizados a trabajar en esta área protegida en lo que corresponde a competencia indirecta sería todos los alojamientos turísticos y no turísticos que están en el cantón Cotacachi.

**11. ¿Cuáles son los mayores desafíos con los que se enfrenta su organización? ¿Qué cambios planeas introducir?**

Es el tema de restricciones por la pandemia y que esta pandemia no se termine además la economía de la hostería se afectaría.

**12. ¿Cuáles son los 3 principales riesgos que tu empresa tiene al momento?**

El principal riesgo es que los trabajadores están expuestos frente a la pandemia, en segundo lugar, que deben cumplir con las restricciones tanto del gobierno como del área protegida y en tercero una crisis económica más fuerte.

**13. ¿Cuáles son los problemas que te vas a encontrar en los próximos 3 a 6 meses y siguiente año?**

El problema principal que sería enfrentando es recuperar la confianza de los turistas por miedo a contagiarse y esto se irá dando paulatinamente cuando

se vaya apaciguando la pandemia y se pueda volver a salir de una forma más tranquila.

**14. ¿Cuál es tu “exit strategy” (estrategia de salida es un medio de abandonar la situación actual) para aumentar el número de ventas de los productos y servicios que ofrece?**

Se hace complicado porque las restricciones que nos da tanto el área protegida, como a nivel nacional no permiten crear estrategias hasta que pase la situación actual que sufre el país y el mundo

**15. ¿Cuán grande es el tamaño del mercado?**

Siempre existe mercado para crear un emprendimiento la cuestión es dar algo más que la competencia para que los visitantes vuelvan adquirir los servicios que ofrece el emprendimiento hotelero.

**2.1.5.2 *Discusión***

Las entrevistas han sido de gran ayuda para el desarrollo de presente proyecto de emprendimiento en esta ocasión se realizó 5 personas entre las cuales conto con el aporte del líder de la comunidad San Luis de la Carbonería así mismo también con el aporte de la Vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag de la misma manera se con la ayuda de dos Establecimiento de alojamiento turístico y uno de alojamiento no turístico.

En las primeras entrevistas se pudo hablar en primera oportunidad con las autoridades tanto de la parroquia como las del GAD parroquial de Imantag. Donde se manifiesta que en la parroquia la actividad turística ha ido mejorando en especial porque han llegado más visitantes a la parroquia pero en lo que es la comunidad de la Carbonería es inexistente por varios aspectos entre esos la falta de regulaciones por parte de las autoridades hacia las actividades turísticas en especial la hotelera que en la parroquia no hay este tipo de infraestructura, no se cuenta con personas capacitadas en el área de turismo y la gente no puede emprender por la falta de dinero .

Pero la iniciativa de poner una hostería temática basada en la arquitectura andina si les parece bien ya que permitirá dinamizar la economía en la población local y atraerá nuevos turistas ya que se contará con un sitio de alojamiento con buena infraestructura para recibir visitantes.

Según se manifiesta por parte de las autoridades si hay apoyos económicos siempre y cuando sea un emprendimiento por el bien de la comunidad y en el caso de ser privado se debe buscar la inversión privada a través de varias organizaciones nacionales o internaciones que estén dispuestas a ayudar a crear una infraestructura en hotelera en la parroquia que ayude a proyectarse en mejores condiciones a la actividad turística dentro de la parroquia que es un lugar hermoso lleno de recursos turísticos que se pueden aprovechar de manera sustentable para el desarrollo de actividades hoteleras en la comunidad de la Carbonería y en la parroquia de Imantag.

Dentro de las encuestas también se realizó entrevistas a varios tipos de alojamiento turístico y no turístico en el cual se supieron manifestar de la siguiente manera : en el año 2019 es considerado el mejor año para el turismo dentro del cantón Cotacachi como en el país ya que se incrementaron de manera importante la llegada de turistas extranjeros y también los movimientos internos por parte de turistas nacionales, pero a partir del 2020 todo se fue en picada con la pandemia que afecto directamente a la actividad turística del mundo.

Actualmente todos los establecimientos de alojamiento trabajan a un 50 % de aforo ya que eso está normado el ministerio de turismo para evitar contagios, así mismo los trabajadores que están laborando lo hacen bajo la modalidad de *FreeLancer* ya que no es estable la situación y es imposible tener una planta fija en estos establecimientos.

Así mismo mencionan que la llegada de turistas internacionales a estado escasa por las restricciones de viaje y lo que más se aprecia es el aumento del

turismo nacional que buscan espacios alejados de las grandes urbes para poder relajarse y olvidarse que se está atravesando por una pandemia global.

La llegada de turistas a estos establecimientos ha bajado en un 30 a 40 % y hace que la permanencia de los turistas sea más corta en su mayoría no superior a las dos noches de hospedaje. Los servicios que se ofrecen en la mayoría de lugares actualmente son de hospedaje, alimentos y bebidas, paseos a caballo, cicloturismo, senderismo en el caso de la hostería Cuicocha se puede realizar paseos en lancha. También hay que mencionar que debido a la pandemia varios establecimientos hoteleros han tenido que bajar precios para atraer a más turistas a hospedarse en estos centros de alojamiento turístico.

Los propietarios en su totalidad mencionaron que el medio para ofrecer sus productos y servicios es a través de las redes sociales, de igual manera se usa la boca a boca y a través de los sitios web de viajes. En estos momentos no se están trabajando en estrategias de lanzamiento de nuevos productos y servicios ya que no se cuenta con el personal técnico para ayudar a realizar campañas de lanzamiento.

En estos momentos de pandemia se ha visto que el riesgo que ocurra este tipo de situaciones para el turismo es devastar ya que por eso han tenido que cerrar varios establecimientos hoteleros del cantón y del país

Todos los establecimientos de alojamiento esperan que la situación vaya mejorando de a poco ya que con las restricciones no se puede trabajar normalmente y en muchos casos provoca que se pierda la reserva, pero todos están conscientes que será un gran proceso para que todo vuelva a la normalidad y poder seguir trabajando por el desarrollo del turismo en el cantón Cotacachi.

## 2.2 Segmentación de mercado

Tabla 35. Segmentación de mercado para la Hostería temática basada en la Arquitectura Andina.

| <b>SEGMENTACIÓN DE MERCADOS</b>   |                 |               |                   |
|---|-----------------|---------------|-------------------|
| Producto turístico: Hostería temática basada en la Arquitectura Andina.   |                 |               |                   |
| <b>Segmentación Geográfica</b>  |                 |               |                   |
| <i>Variable</i>   |                 | <i>Número</i> | <i>Porcentaje</i> |
| <i>País:</i>  | Ecuador         | 3.549.195     | 100%              |
| <i>Región:</i>  | Sierra          | 1.478.831     | 41,6%             |
| <i>Provincia:</i>   | Imbabura        | 148.883       | 10 %              |
| <i>Ciudad:</i>  | Cotacachi       | 19.288        | 13%               |
| <i>1er Resultado: 19.288 personas de la ciudad de Cotacachi</i>   |                 |               |                   |
| <b>Segmentación Demográfica</b>   |                 |               |                   |
| <i>Variable</i>   |                 | <i>Número</i> | <i>Porcentaje</i> |
| <i>Género:</i>  | Femenino        | 10.223        | 53 %              |
|   | Masculino       | 8.023         | 40,4 %            |
| <i>Edad:</i>  | 18-40           | 16.472        | 85,4%             |
| <i>Estado civil:</i>  | Solteros        | 11.746        | 60,9 %            |
| <i>Ocupación:</i>   | Emprendedor     | 6.191         | 32,1%             |
|   | Estudiante      | 6.326         | 32,8%             |
| <i>Ingresos:</i>  | Menos de 400 \$ | 7.696         | 39,9 %            |
|   | Más de 1500 \$  | 6.384         | 33,1%             |
| <i>2do Resultado: en este caso Ambos géneros están con casi los mismos porcentajes y se observa que las edades de 18 a 40 años donde son estudiantes y emprendedores con sueldos que van en dos segmentaciones la primera sueldos menores a los 400 \$ y la segunda sueldos mayores a los 1500 \$</i> |                 |               |                   |
| <b>Segmentación Psicográfica</b>  |                 |               |                   |
| <i>Variable</i>   |                 | <i>Número</i> | <i>Porcentaje</i> |
| Nivel Socioeconómico  | Medio-Alto      | 10.473        | 54,3%             |
|   | Medio – Bajo    | 8.815         | 45.7%             |
| <i>3er Resultado: en el nivel socioeconómico llega a mirarse que se segmentan en personas que tienen un nivel de vida medio alto bien remunerado y también que hay personas que tienen un nivel de vida medio bajo.</i>   |                 |               |                   |
| <b>Segmentación Conductual</b>  |                 |               |                   |
| <i>Variable</i>   |                 | <i>Número</i> | <i>Porcentaje</i> |



|                |             |        |       |
|----------------|-------------|--------|-------|
| Estilo de vida | Aventureros | 14.505 | 75,2% |
|----------------|-------------|--------|-------|

*Mercado meta: 14.505 hombres y mujeres que viven en la ciudad de Cotacachi , de 18 a 45 años de edad que son solteros, como emprendedores que trabajan y ganan más de \$1000, que pertenecen a un nivel socioeconómico medio y alto y que se consideran aventureros.*

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

Dentro de la segmentación mercado una vez realizado la matriz puede apreciarse que el target al cual va dirigido la hostería es de género femenino y masculino, el rango de edad que se observa va desde las edades de los 18 hasta las edades de 40 años, donde la demanda será tanto de estudiantes como de emprendedores con un nivel de estudios de pregrado y posgrado donde llega a apreciarse que se segmenta los ingresos en dos en los que ganan más de \$1500 que pertenecen a un nivel socioeconómico medio-alto y los que ganan menos de \$400 con un nivel económico medio- bajo en los dos segmentos de mercado con los que contamos se consideran aventureros que quieren estar en contacto con los espacios rurales donde puedan practicar actividades de turismo de aventura con una mezcla de actividades culturales y gastronómicas . Por este motivo representa un potencial mercado para el desarrollo del emprendimiento.

### 2.3 Análisis de la oferta

Tabla 36. Establecimiento de alojamiento turístico del cantón Cotacachi tomados para el proyecto de emprendimiento

| Nombre           | Tipo     | Ubicación                                  | Cant. De habitaciones | Cant. De turistas anuales | Estrellas   |
|------------------|----------|--|-----------------------|---------------------------|-------------|
| Quinta la posada | Cabañas  | Alejandro Proaño s/n y modesto Peñaherrera | 6                     | 639                       | 3 estrellas |
| Land of sun inc. | Hostales | García moreno 13-57 y sucre                | 16                    | 804                       | 3 estrellas |
| Jora continental | Hostales | Sucre y segundo Luis moreno                | 12                    | 576                       | 3 estrellas |

|                                     |           |  |    |      |             |
|-------------------------------------|-----------|--|----|------|-------------|
| La Mirage                           | Hosterías | 10 de agosto<br>(prolongación)                                   | 24 | 2400 | 5 estrellas |
| Hacienda<br>san isidro<br>de Itaquí | Hacienda  | Vía antigua a<br>Cuicocha -<br>frente a<br>comunidad<br>morochos | 9  | 1971 | 4 estrellas |
| Rancho<br>santa fe                  | Hoteles   | Barrio la banda<br>(prolong. Calle<br>10 de agosto)              | 44 | 2280 | 4 estrellas |

Nota: Elaboración propia del autor a partir del Catastro turístico del Ecuador del año 2020.

Para la realización de la tabla se usó el Catastro turístico de Ecuador del año 2020 donde se utilizó los datos de los establecimientos cabe mencionar que estos datos son recogidos en un momento crítico para el turismo por el tema de la pandemia que está suscitando en estos momentos, por eso los datos recogeremos son específicamente de los establecimientos que siguen funcionando en este momento. Esta tabla toma como información el nombre del establecimiento hotelero, el tipo de establecimiento hotelero, la dirección donde funciona la cantidad de habitaciones con las que cuenta, cantidad de turistas anuales que llegan al establecimiento de alojamiento turístico y la cantidad de estrellas que cuenta actualmente.

## 2.4 Proyección de la competencia

Tabla 37. Cantidad promedio de turistas anuales en el cantón Cotacachi.

| <b>Nombre<br/>del establecimiento<br/>Competencia</b>   | <b>Cant. de turistas 2018</b> | <b>Promedio anual</b> |
|---|-------------------------------|-----------------------|
| Hacienda Hostería San<br>Isidro de Itaquí               | 1971                          | -----                 |
| Puñushiki Kalera Lodge.<br>Hostería Cuicocha<br>UNORCAC | 540<br>3567                   | -----                 |
| <b>Total</b>  | <b>4029</b>                   | <b>2026</b>           |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021

Como puede observarse en la tabla la proyección de la competencia, el promedio anual de turistas que hacen uso de los establecimientos hoteleros y no hoteleros que representa la competencia es de 2026 turistas anuales, la cual llega a determinarse por la suma de turistas por establecimientos sobre la cantidad de establecimientos. A continuación procede a proyectarse la oferta futura para los próximos 10 años que es la vida del proyecto, utilizando la fórmula:

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

$$C_n = 2026(1 + 11\%)^1$$

Donde:

C<sub>n</sub> = Oferta Futura

C<sub>o</sub> = Oferta Actual

i = Tasa de crecimiento

n = Año proyectado

Tabla 38. Proyección de la oferta de establecimientos de alojamiento.

| <b>Año</b> | <b>Oferta C<sub>n</sub>=C<sub>o</sub> ( 1+i )<sup>n</sup></b> |
|------------|---|
| 0.         | 2026  |
| 1.         | 2248  |
| 2.         | 2496  |
| 3.         | 2770  |
| 4.         | 3075  |
| 5.         | 3413  |
| 6.         | 3789  |
| 7.         | 4206  |
| 8.         | 4668  |
| 9.         | 5182  |
| 10.        | 5752  |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021

Según la tabla, la proyección de la oferta se la realiza para 10 años debido a que requiere de una fuerte inversión en el emprendimiento para poder construirlo y entrar en fase de operación

## 2.5 Análisis de la demanda

Tabla 39. Demanda potencial del cantón Cotacachi.

|  |       |
|--|-------|
| <b>Población mercado objetivo del cantón Cotacachi</b> | 19288 |
| <b>% de intención de compra del producto</b>           | 99%   |
| <b>DEMANDA POTENCIAL</b>                               | 19095 |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

Conforme a los datos obtenidos por la investigación realizada llega a definirse que del conglomerado de encuestados el 99 % están de acuerdo con la intención de adquirir el servicio de alojamiento ofrecido por emprendimiento, por lo indicado este valor, corresponde dentro de la población general a todos.

## 2.6 Proyección de la demanda

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

$$C_n = 224316(1 + 0.11)^1$$

Tabla 40. Proyección de la demanda en el proyecto.

| <b>Año</b> | <b>Oferta <math>C_n = C_o (1+i)^n</math></b> |
|------------|--|
| 0.         | 19095  |
| 1.         | 21195  |
| 2.         | 23526  |
| 3.         | 26114  |
| 4.         | 28987  |
| 5.         | 32176  |
| 6.         | 35715  |
| 7.         | 39644  |
| 8.         | 44005  |
| 9.         | 48845  |
| 10.        | 54218  |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

Los datos obtenidos son a partir de la proyección por el promedio de 10 años, manifiesta un crecimiento constante de la demanda por cada año, lo que permite

visualizar lo que sucederá durante los 10 años con la población potencial y el fin del proyecto.

## 2.7 Demanda insatisfecha

Tabla 41. Demanda insatisfecha en el proyecto.

| <b>Año</b> | <b>Demanda potencial</b> | <b>Competencia</b> | <b>Demanda insatisfecha</b> |
|------------|--------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Año1       | 2248                     | 21195              | 18947                       |
| Año 2      | 2496                     | 23526              | 21030                       |
| Año 3      | 2770                     | 26114              | 23344                       |
| Año 4      | 3075                     | 28987              | 25912                       |
| Año 5      | 3413                     | 32176              | 28763                       |
| Año 6      | 3789                     | 35715              | 31926                       |
| Año 7      | 4206                     | 39644              | 35438                       |
| Año 8      | 4668                     | 44005              | 39337                       |
| Año 9      | 5182                     | 48845              | 44663                       |
| Año 10     | 5752                     | 54218              | 48466                       |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

La demanda insatisfecha se obtuvo a partir de la resta entre la columna de demanda potencial y la columna de la competencia, por lo tanto, puede decirse que, de acuerdo con los resultados obtenidos, demuestra que existe una demanda insatisfecha que crece anualmente hasta el año 10. Por tanto, va a convertirse en una oportunidad de poder captar este número de turistas y convertirse en una fuente muy rentable para el desarrollo del emprendimiento.

Tabla 42. Proyección de la demanda objetiva en el proyecto.

| <b>Año</b> | <b>Demanda insatisfecha</b> | <b>Demanda objetiva</b> |
|------------|-----------------------------|-------------------------|
| Año1       | 18947                       | 5684                    |
| Año 2      | 21030                       | 6309                    |
| Año 3      | 23344                       | 7003                    |
| Año 4      | 25912                       | 7773                    |
| Año 5      | 28763                       | 8628                    |
| Año 6      | 31926                       | 9577                    |
| Año 7      | 35438                       | 10631                   |

|        |       |       |
|--------|-------|-------|
| Año 8  | 39337 | 11801 |
| Año 9  | 44663 | 13398 |
| Año 10 | 48466 | 14539 |

Nota: Elaboración propia del autor, 2021.

La proyección de la demanda objetiva se la obtiene a partir del siguiente cálculo, demanda insatisfecha (30 % a captar) / 100%, la cual permite determinar que esta demanda insatisfecha que se quiere captar, para el caso de la hostería el porcentaje propuesto permitirá tener una atención personalizada, estándares de calidad y una mejor organización empresarial dentro de la hostería lo cual permita tener armonía y un buen trabajo en equipo de todo el personal hacia cada uno de los clientes.

## **CAPITULO III.**

### **3 ESTUDIO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO**

#### **3.1 Análisis y determinación de la localización óptima del proyecto**

Al momento de iniciar un proyecto de emprendimiento es fundamental realizar un estudio técnico - administrativo que permita determinar la localización de la hostería para ello debe analizarse ciertos factores y variables que denominan fuerzas locales con el propósito de tener una base de información del área a ubicarse, donde en este lugar permita tener una gran rentabilidad con el mínimo de costo unitario para la empresa.

la localización de la hostería es fundamental dado que ayuda a crear ventajas competitivas para el emprendimiento ya que encontrarse situado en un lugar con características únicas y con buena accesibilidad para los clientes provocara beneficios para la empresa acompañado de una buena ubicación podrán optimizarse costos y que no incurra en los gastos innecesarios que incrementan los precios de los productos y servicios.

La adecuada localización de la hostería puede ser un factor clave para el éxito o fracaso del emprendimiento, decisión de donde localizar el proyecto obedecerá varios criterios como: económicos, institucionales, políticos, ambientales, infraestructura e incluso las de carácter emocional por parte del emprendedor. Usualmente para saber el mejor lugar donde ubicar el emprendimiento se subdivide en dos partes: macrolocalización y microlocalización.

### 3.1.1 Macrolocalización

Figura 6. Macrolocalización de la Hostería Rumi Hatun Wasi.



Nota: elaboración propia del autor a partir de ArcGIS,2021.

El análisis de la localización del proyecto es fundamental, la decisión de ubicarse en una zona adecuada trae buenos o malos resultados económicos para el emprendimiento por ello es necesario ubicarlo en un lugar apropiado y según el giro del negocio para su puesta en marcha.

El presente proyecto va a ubicarse en Ecuador en la provincia de Imbabura en el cantón Cotacachi en la parroquia de Imantag.

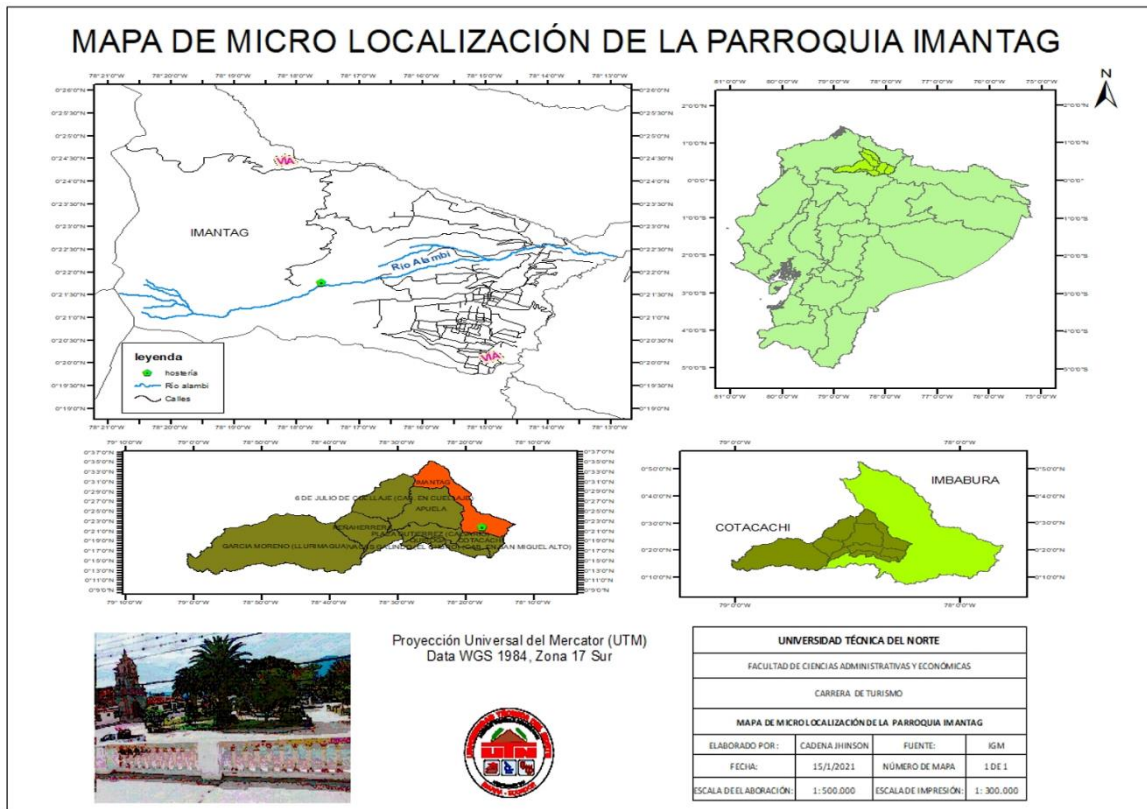


Se ha elegido este lugar por distintas razones:

- El sector se encuentra en un lugar estratégico debido a que está ubicado cerca de la panamericana E 35 que conecta con Quito, Tulcán y va hacia la troncal del pacífico además tiene varias entradas que permiten el acceso a los cantones Urcuquí e Ibarra, Antonio Ante y Otavalo lo cual la hace fácil de llegar y por último se encuentra a 2 h 7 min del Aeropuerto internacional Mariscal Sucre.
- La hostería se encuentra a 30 minutos del hospital más cercano que corresponde al hospital básico de Antonio Ante, así mismo se encuentra a 16 minutos de la UPC de la parroquia de Imantag y a 37 minutos del cuerpo de bomberos más cercano.
- La localización de la hostería se encuentra ubicada a 2h 50 min de la ciudad de Quito así mismo a 1 h 4 min de la ciudad de Otavalo y 53 min de la ciudad de Ibarra permitiendo acceder y mucha facilidad en la obtención de insumos para la hostería y también que dentro de la ubicación de nuestro mercado objetivo nos permite acceder mucho más rápido a nuestros clientes.
- La hostería se encuentra ubicada muy cerca de uno de los proyectos más importantes para la región que es la Ciudad del Conocimiento Yachay y es la primera ciudad planificada del Ecuador, ubicado en el cantón Urcuqui.

### 3.1.2 Microlocalización

Figura 7. Microlocalización de la Hostería Rumi Hatun Wasi.



Nota: elaboración propia del autor a partir de ArcGIS, 2021.

Dentro de la microlocalización la hostería va a encontrarse en la parroquia de Imantag específicamente en la comunidad San Luis de la Carbonería, en la cual la principal actividad productiva que encontramos es la agricultura; las materias primas que se van a ser uso son de fácil adquisición ya que nos encontramos a menos de 1 hora de los cantones de Otavalo y Atuntaqui y a 47 minutos de la cabecera cantonal de Cotacachi.

El transporte de insumos hacia la hostería no va a tener un costo significativo ya que cuenta con buenas vías de ingreso hacia la comunidad y se han hecho trabajos de ampliación de la vía en toda la comunidad de la Carbonería. Las únicas

limitaciones tecnológicas que se ha podido encontrar es el acceso a internet lo cual se va a solucionar con la instalación de una antena satelital en la hostería.

## 3.2 Identificación y descripción de los procesos

### 3.2.1 Caracterización y diseño del producto/servicio

En el proyecto de emprendimiento va a contar con los siguientes servicios principales los cuales son los de: alojamiento, alimentos y bebidas, recreación, eventos; además contara con estacionamiento de vehículos y ciclo parqueaderos, alquiler de servicios complementarios y áreas complementarias.

Tabla 43. Servicios y productos ofrecidos por parte de la hostería.

| Nº | Servicio           | Servicio complementario   | Descripción  |
|----|--------------------|---|--|
| 1. | <b>Alojamiento</b> | Cabaña standard.  | Servicio de alojamiento tradicional en cabañas y varios servicios que se mencionaran en la siguiente tabla.            |
|    |                    | Cabaña standard superior.                                       | Servicio de alojamiento tradicional en cabañas y varios servicios que se mencionaran en la siguiente tabla.            |
|    |                    | Cabaña Suite con jacuzzi exterior.                              | Servicio de alojamiento tradicional en cabañas y varios servicios que se mencionaran en la siguiente tabla.            |
|    |                    | Cabaña Master Suite.  | Servicio de alojamiento tradicional en cabañas y varios servicios que se mencionaran en la siguiente tabla.            |
|    |                    | Cabaña <i>babymoon</i> (escapada en pareja antes de ser papás). | Servicio de alojamiento tradicional en cabañas y varios servicios que se mencionaran en la siguiente tabla.            |
|    |                    | Cabaña <i>Friendly</i> .  | <i>Pet</i> Servicio de alojamiento tradicional en cabañas y varios servicios que se mencionaran en la siguiente tabla. |

|                               |                          |  |
|-------------------------------|--------------------------|--|
|                               | Zona de <i>camping</i> . | Área de <i>camping</i> y varios servicios que se mencionaran en la siguiente tabla.  |
| 2. <b>Alimentos y bebidas</b> | Desayuno buffet          | Será elaborado en su mayor porcentaje con productos de temporada.  |
|                               | Platos a la carta        |  |
|                               | Menú infantil            |  |
|                               | Bar                      | Las bebidas que en su mayor parte se ofrecerán son típicas del Ecuador.  |
|                               | Platos personalizados.   | En el caso de contar con personas con alergias algún alimento, vegetarianas y veganas se realiza de acuerdo a las especificaciones del cliente y con productos de temporada.   |
| 3. <b>Recreación</b>          | Área Infantil.           | Primera área de juegos: contará con resbaladeras, columpios, casa del árbol, areneros, pista de obstáculos, saltarines.  |
|                               |                          | Segunda área didáctica: granja infantil donde se estará en contacto y se podrá dar de alimentar a (caballos, burros, vacas, alpacas, chivos, ovejas, cerdos, conejos, cuyes, faisanes, patos, gansos, pavos reales y muchas más aves de corral). talleres recreativos. |
|                               | Zona de parrilladas.     | Estará equipada con agua, mesas y parrillas con todas las normas de seguridad donde se entregará extintores de fuego y se podrá hacer uso de este, previo pedido a recepción o llamar a los números telefónicos de la hostería.  |
|                               | Zona húmeda.             | Primera área acuática donde se contará con: piscina estándar, piscina infantil, toboganes homologados.<br>Segunda área de Spa, se contará con un sauna, un turco,  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | dos hidromasajes, zona de masajes (fangoterapia, chocoterapia, aromaterapia, masaje para niños, zen volcánico, bambuterapia, cocoterapia y baños herbales) y en cuestión a las mascotas se podrá realizar masajes ( <i>Reiki</i> , masaje deportivo, terapia de toque, recuperación, mantenimiento y relajación). |
| 4. <b>Eventos</b>   | Sala de reuniones y conferencias.                             | Con capacidad máxima de 30 personas.  |
|   | Banquetes y eventos.  | En la zona de banquetes se tendrá un aforo máximo de 35 personas.   |
|   | Talleres infantiles, empresariales, educativos, tercera edad. | Talleres infantiles de creatividad y de construcción. Empresariales dependiendo del giro del negocio, educativos con respecto a la educación y según el carácter del área de estudio.   |
| 5. <b>Estacionamiento de vehículos y ciclo parqueaderos</b> | Estacionamiento de vehículos.                                 | Podrán aparcar un número máximo de 30 vehículos de los cuales 20 son autos y 10 motocicletas.   |
|   | Ciclo parqueaderos.   | Podrá aparcar un numero de 40 bicicletas.   |
| 6. <b>Alquiler de servicios complementarios</b>             | Alquiler de bicicletas.                                       | Realizar alquiler artefactos que puedan ayudar más al disfrute del cliente y bajo el cuidado y responsabilidad del visitante previo pedido y firma de responsabilidad de equipo que se le entregue.   |
|   | Alquiler de binoculares y guías de campo de avifauna.         |   |
|   | Alquiler de telescopios.                                      |   |
|   | Alquiler de caballos.   |   |
| 7. <b>Áreas complementarias</b>                             | Zona ecuestre.  | En esta área contara con una cantidad de 6 caballos.  |
|   | Huertos ecológicos.   | Habrán dos áreas de huertos donde cultivarán productos orgánicos y rescate de especies nativas.   |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Área de pesca deportiva. | En este lugar el turista va a poder capturar truchas salmonadas y posterior preparación si el cliente lo desea.                         |
| Mirador de avifauna.     | Va a realizarse una torreta donde las personas apasionadas por aviturismo podrán ver las especies de aves que se encuentren en la zona. |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.2.2 Descripción del proceso productivo o prestación del servicio.

Para la implementación de una hostería se cuenta con un terreno ubicado en la comunidad San Luis de la Carbonería, parroquia de Imantag con un área de 4.000 m2. Dentro de un entorno natural y poco afectado por el hombre. Dentro de los materiales que usarán para la construcción de la hostería son: piedras, madera, tierra, barro lo cual hará que la infraestructura en su mayor parte sea de materiales de la zona para evitar el menor impacto ambiental y paisajístico dentro de la comunidad.

La hostería contara con 20 cabañas y un área de camping. Dentro de las cabañas se ha diseñado con varias temáticas lo cual hace que varié el precio y pasara a detallarse en la siguiente tabla.

Igualmente en el emprendimiento se brindara el servicio de alimentos y bebidas, el cual va a describirse en la tabla de carta del menú general de la hostería donde se ofrecerá platos de entrada, platos fuertes, salsas que corren por la hostería dependiendo del plato fuerte seleccionado, postres, bebidas no alcohólicas y bebidas alcohólicas y por último dentro de la hostería nos manejaremos con programas lo cual permita al visitante tener una mejor experiencia en nuestras instalaciones y actividades que van a ofrecerse igualmente estarán detallada en la tabla de programas de la hostería.

Tabla 44. Cabañas y tarifas

| Nº | Tipo de habitación                                   | Descripción de lo que incluye la habitación   | Tarifa                                |
|----|--|---|---------------------------------------|
| 1. | <b>Cabaña standard (cinco disponibles)</b>           | <p>La cabaña incluye: alojamiento, caja de seguridad, cama de dos plazas, cóctel de bienvenida, desayuno por persona, bebidas <i>soft</i> ilimitadas también <i>amenities</i> de productos locales, un <i>toiletries</i> así mismo recorridos guiados por el entorno de la hostería el mismo que cuenta con huertos orgánicos, animales de la granja, recorrido a caballo siempre acompañados de un guía local, uso de área acuática y acceso al Spa donde podrán hacer uso de jacuzzi, turco, hidromasaje y un tipo de masaje a elección del cliente. Visita al mirador y uso de telescopios, servicios de emergencias médicas y atención personalizada las 24 h.</p> <p><b>Descuentos especiales</b><br/>Niños menores de 12 años, guía y chofer aplican 50 % descuento de tarifa.</p>  | \$ 100 por noche<br>Costo por persona |
| 2. | <b>Cabaña standard superior ( cinco disponibles)</b> | <p>La cabaña incluye: alojamiento, caja de seguridad, cama de dos plazas, cóctel de bienvenida, desayuno por persona, bebidas <i>soft</i> ilimitadas también <i>amenities</i> de productos locales, un <i>toiletries</i> y botella de vino así mismo recorridos guiados por el entorno de la hostería el mismo que cuenta con huertos orgánicos, animales de la granja, recorrido a caballo hacia el bosque de Peribuela siempre acompañados de un guía local, uso de área acuática y acceso al Spa donde podrán hacer uso de jacuzzi, turco, hidromasaje y dos tipos de masaje a elección del cliente. Visita al mirador y uso de telescopios, servicios de emergencias médicas y atención personalizada las 24 h.</p> <p><b>Descuentos especiales</b><br/>Niños menores de 12 años, guía y chófer aplican 50 % descuento de tarifa.</p> | \$ 115 por noche<br>Costo por persona |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>3. <b>Cabaña Suite con jacuzzi exterior (tres disponibles)</b></p> | <p>La cabaña incluye: alojamiento, caja de seguridad, cama de dos plazas y media, jacuzzi exterior de la cabaña, cóctel de bienvenida previa elección del cliente, desayuno por persona personalizado, bebidas <i>soft</i> ilimitadas también <i>amenities</i> de productos locales, un <i>toiletries</i> y botella de vino adicional de un regalo de la hostería así mismo recorridos guiados por el entorno de la hostería el mismo que cuenta con huertos orgánicos, animales de la granja, también la pesca de una trucha y preparación según las especificaciones del cliente igualmente recorrido a caballo hacia el bosque de Peribuela siempre acompañados de un guía local, uso de área acuática y acceso al Spa donde podrán hacer uso de jacuzzi, turco, hidromasaje y tres tipos de masaje a elección de cliente y un baño herbal con plantas de la zona. Visita al mirador y uso de telescopios, servicios de emergencias médicas y atención personalizada las 24 h.</p>            | <p>\$ 130 por noche<br/>Costo por persona</p> |
| <p>4. <b>Cabaña Master Suite ( tres disponibles)</b></p>              | <p>La cabaña incluye: alojamiento, caja de seguridad, cama de tres plazas jacuzzi exterior de la cabaña, cóctel de bienvenida previa elección del cliente, desayuno por persona personalizado, bebidas <i>soft</i> ilimitadas también <i>amenities</i> de productos locales, un <i>toiletries</i> y botella de vino adicional y dos regalos de la hostería así mismo recorridos guiados por el entorno de la hostería el mismo que cuenta con huertos orgánicos, animales de la granja, también la pesca de una trucha y preparación según las especificaciones del cliente igualmente recorrido a caballo hacia el bosque de Peribuela siempre acompañados de un guía local, uso de área acuática y acceso al Spa donde podrán hacer uso de jacuzzi, turco, hidromasaje y cuatro tipos de masajes a elección de cliente y un baño herbal con plantas de la zona y aromaterapia. Visita al mirador y uso de telescopios, servicios de emergencias médicas y atención personalizada las 24 h.</p> | <p>\$ 150 por noche<br/>Costo por persona</p> |



| <b>Descuentos especiales</b>  |   |  |
|---|---|--|
|   | Niños menores de 12 años, guía y chófer aplican 50 % descuento de tarifa.   |  |
| 5. <b>Cabaña babymoon (escapada en pareja antes de ser papás) (dos disponibles)</b> | La cabaña incluye: alojamiento, caja de seguridad, cama de tres plazas, jacuzzi exterior, cóctel de bienvenida previa elección del cliente, desayuno por persona personalizado para la madre del bebé, bebidas <i>soft</i> ilimitadas también <i>amenities</i> de productos locales, un <i>toiletries</i> y botella de vino adicional y dos regalos de la hostería para él bebe y uno para la madre. Así mismo recorridos guiados por el entorno de la hostería el mismo que cuenta con huertos orgánicos, animales de la granja, también la pesca de una trucha y preparación según las especificaciones del cliente igualmente siempre acompañados de un guía local, uso de área acuática y acceso al Spa donde podrán hacer uso de jacuzzi, turco, hidromasaje y cuatro tipos de masajes a elección del cliente y un masaje prenatal y un baño herbal con plantas de la zona y aromaterapia adicionalmente sesión de fotos en las instalaciones, cena romántica, moldes en yeso con el contorno del vientre materno, yoga en pareja, servicios de emergencias médicas y atención personalizada las 24 h. | \$180 por noche<br>Costo por persona   |
| 6. <b>Cabaña Pet Friendly (dos disponibles )</b>                                    | La cabaña incluye: alojamiento, caja de seguridad, cama de dos plazas y media, cama térmica para la mascota, jacuzzi exterior, cóctel de bienvenida previa elección del cliente un snack para la mascota, desayuno por persona personalizado y desayuno para la mascota, bebidas <i>soft</i> ilimitadas también <i>amenities</i> de productos locales, un <i>toiletries</i> y botella de vino adicional y dos regalos de la hostería para la mascota y uno para el dueño así mismo recorridos guiados por el entorno de la hostería el mismo que cuenta con huertos orgánicos, animales de la granja, igualmente recorrido hacia el bosque de Peribuela siempre acompañados de un guía local y de la correa o mochila de la mascota, de la misma manera la mascota podrá acceder a la zona húmeda donde podrá hacer uso de la piscina de mascotas y   | \$ 180 por noche<br>Costo por persona y una mascota. Se acepta un máximo de 4 mascotas en la cabaña. |

---

acceso al Spa donde se podrá hacer por parte del dueño de la mascota uso de área acuática y acceso al spa donde podrán hacer uso de jacuzzi , turco , hidromasaje y dos tipo de masaje a elección de cliente y un baño herbal con plantas de la zona y aromaterapia y a la mascota se le realizara un masaje a elección del dueño, adicionalmente cámaras de seguridad para monitorear a tu mascota, servicios de emergencias médicas y atención personalizada las 24 h.

**Descuentos especiales**

Niños menores de 12 años, 50 % descuento de tarifa. Y 30 % mascotas.

---

|                           |  |                                      |
|---------------------------|--|--------------------------------------|
| 7. <b>Zona de camping</b> | Camping para un número de 20 carpas, con una área de baños donde contarán con todos los servicios básicos, área de fogatas y rodeado de espacios verdes. | \$ 18 por noche<br>Costo por persona |
|---------------------------|--|--------------------------------------|

---

Nota. Elaboración propia del autor., 2021.

Tabla 45. Carta del menú general de la hostería.

| <b>Nº</b> | <b>Menú de la hostería</b> | <b>Precio</b>                   |  |
|-----------|----------------------------|---------------------------------|--|
| 1.        | Entradas                   | ceviche de camarón              | \$4.75   |
|           |                            | ceviche de pescado              | \$4.75   |
|           |                            | sopa de quinua                  | \$ 1.50  |
|           |                            | muchines de yuca                | \$ 0.25  |
|           |                            | mote Pillo                      | \$ 3.00  |
|           |                            | hayaca                          | \$ 1.50  |
|           |                            | crema de chocho                 | \$ 2.50  |
|           |                            | ensalada del huerto             | \$ 1.50  |
|           |                            | cositas Finas                   | \$ 1.25  |
|           |                            | churos                          | \$ 1.00  |
|           |                            | papas con berros                | \$ 1.00  |
|           |                            | bonitísimas                     | \$ 0.50  |
|           |                            | chigüiles                       | \$ 2.00  |
|           |                            | mote sucio                      | \$ 3.00  |
|           |                            | empanadas de Morocho            | \$ 0.60  |
|           |                            | locro de papa                   | \$ 2.00  |
| humitas   | \$ 1.00                    |                                 |  |
| tamales   | \$ 1.25                    |                                 |  |
| 2.        | Platos fuertes             | trucha con salsa de mantequilla | \$ 6.00  |
|           |                            | cuy al estilo chaltureño        | \$ 16.00   |
|           |                            | chugchucaras                    | \$ 5.00  |
|           |                            | fritada Imbabureña              | \$ 5.00  |
|           |                            | seco de pollo                   | \$ 3.50  |
|           |                            | seco de carne                   | \$ 3.50  |
|           |                            | seco de chivo                   | \$ 5,50  |
|           |                            | churrasco                       | \$ 4.00  |
|           |                            | guatita                         | \$ 3.50  |
|           |                            | llapingacho                     | \$ 4.75  |
|           |                            | carnes coloradas                | \$ 6.00  |
|           |                            | caldo de gallina criolla        | \$ 5.00  |
|           |                            | parrillada Ecuatoriana          | \$ 6.00  |
| 3.        | Salsa                      | ají criollo                     | Salsas acompañantes corre por la casa depende del plato fuerte que se elija. |
|           |                            | salsa de maní                   |  |
|           |                            | ají de chocho.                  |  |
|           |                            | ají de tomate de árbol          |  |
|           |                            | mayonesa de la casa             |  |
|           |                            | salsa de queso y cilantro       |  |

|    |                               |  |
|----|-------------------------------|--|
|    | salsa rosada para salchipapas |  |
|    | salsa de ají encurtido        |  |
|    | salsa de queso                |  |
|    | salsa Golf                    |  |
| 4. | Postres                       |  |
|    | torta de tres leches          | \$ 1.50  |
|    | come y bebe                   | \$ 1.00  |
|    | flan de naranja               | \$ 2.50  |
|    | chucula                       | \$ 1.50  |
|    | coctel de frutas de temporada | \$ 2.00  |
|    | dulce de pechiche             | \$ 2.50  |
|    | higos con queso               | \$ 1.50  |
|    | jucho                         | \$ 1.50  |
|    | torta de maduro               | \$ 3.50  |
|    | torta de camote               | \$ 4.00  |
|    | pan de yuca                   | \$ 4.00  |
|    | helados de Paila              | \$ 4.00  |
|    | nogadas                       | \$ 3.00  |
|    | suspiros Imbabureños          | \$ 1.50  |
|    | quimbolitos                   | \$ 1.00  |
|    | quesadillas ecuatorianas      | \$ 1.50  |
|    | chocolate caliente con Queso  | \$ 2.50  |
| 5. | Bebidas no alcohólicas        |  |
|    | aguas minerales               | \$ 1.68 botella de 3 L                                 |
|    |                               | \$ 1.00 botella d1500 ml                               |
|    |                               | \$ 0.80 botella de 500 ml                              |
|    |                               | \$ 0.45 botella de 300 ml                              |
|    | agua embotelladas             | \$ 1.50 botella tesalia 6000 ml                        |
|    |                               | \$ 0.55 botella tesalia 1 L                            |
|    |                               | \$ 0.40 botella tesalia 625 ml                         |
|    | gaseosas                      | \$ 1.10 botella Kola gallito 2 L                       |
|    |                               | \$ 2.10 botella Kola gallito 3785 ml                   |
|    |                               | \$ 0.30 Tropical gaseosa sabor a fresa botella 234 ml  |
|    |                               | \$ 0.50 Tropical gaseosa sabor a fresa botella 360 ml  |
|    |                               | \$ 1.50 Tropical gaseosa sabor a fresa botella 1800 ml |

|    |                     |  |
|----|---------------------|--|
|    |                     | \$ 2.50 Tropical gaseosa sabor a fresa botella 3000 ml         |
|    |                     | \$ 3.00 Tropical gaseosa sabor a fresa botella 3785 ml         |
|    |                     | chicha de arroz \$ 1.50  |
|    |                     | chicha de piña \$ 1.25   |
|    |                     | chicha morada \$ 2.00  |
|    |                     | chicha del Yamor \$ 2.50                                       |
|    |                     | horchata \$ 1.00   |
|    |                     | rosero \$ 1.25   |
|    |                     | guayusa \$ 0.50  |
|    |                     | granizado \$ 1.00  |
|    |                     | champús \$ 2.00  |
|    |                     | yaguana \$ 2.00  |
|    |                     | frescos, refrescos y jugos. \$ 1.50                            |
|    |                     | batido de chocolate Ecuatoriano. \$ 2.50                       |
|    |                     | batidos de fruta \$ 1.50                                       |
| 6. | Bebidas alcohólicas | cerveza artesanal de la casa. \$ 2.95 Vaso cervecero de 350 ml |
|    |                     | \$ 3.95 Vaso cervecero de 500 ml                               |
|    |                     | \$ 6.95 Vaso cervecero de 1L                                   |
|    |                     | vinos Botellas desde \$5 hasta \$ 300.                         |
|    |                     | tardón Mireño \$ 7.00  |
|    |                     | pájaro azul \$ 6.00  |
|    |                     | licor de cacao \$ 12.00  |
|    |                     | agua loca \$ 2.00  |
|    |                     | canelazo \$ 3.00   |
|    |                     | Drake \$ 2.50  |
|    |                     | sánduche (Bebida de caña) \$ 1.50                              |
|    |                     | guarapo \$ 4.00  |
|    |                     | paloma \$ 2.50   |
|    |                     | mapanagua \$ 3.50  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 46. Programas de la hostería.

| Nº | Programa                                      | Descripción de lo que incluye el programa   | Tarifa                           |
|----|---|---|----------------------------------|
| 1. | <b>Pase de un día para adultos - full day</b> | <p>Comparta un día perfecto en familia. Itinerario solo para adultos. En el cual incluye cóctel de bienvenida, uso del área acuática además incluye un masaje a elección del cliente y aromaterapia. Almuerzo con alimentos orgánicos, paseo a caballo por las instalaciones y unos suvenires de la hostería.</p> <p><b>Nota.</b><br/>Mínimo 2 personas para realizar la reservación.<br/>Se requiere previa reservación, no aplica en feriados.</p>  | \$ 30 por persona                |
| 2. | <b>Pase de un día para niños - full day</b>   | <p>Comparte un día en la granja infantil. En el cual incluye bebida de bienvenida, ingreso de la granja infantil donde podrán realizar varias actividades pedagógicas donde el infante pueda tener un acercamiento a la granja, talleres de elaboración de vasijas acceso al área infantil donde se realizará juegos tradicionales y un picnic con un menú infantil y proyecciones audiovisuales pedagógicas.</p> <p><b>Nota.</b><br/>Mínimo 4 niños para realizar la reservación.<br/>Se requiere previa reservación, no aplica en feriados.</p> | \$ 35 por niño                   |
| 3. | <b>Programa Samay 2D/1n</b>                   | <p>Este programa permite el disfrute de un delicioso descanso y momentos de relajación en pareja para escapar del ruido y la vida acelerada de las grandes urbes y adentrarse en un espacio atrapado en el tiempo lleno de tranquilidad y paz en la Hostería <i>Rumi Hatun Wasi</i>, donde los grandes protagonistas son los huéspedes los cuales serán consentidos con tratamientos de Spa y masajes junto a baños herbales y aromaterapia que deleitaran sus sentidos y energizaran su corazón.</p>   | \$ 259 por persona               |
| 4. | <b>Programa Wiwakuna 2D/1n</b>                | <p>El programa <i>Wiwakuna</i> va dirigido a los amantes de las mascotas donde podrán realizar actividades dentro de las instalaciones y al aire libre con la visita de atractivos turísticos dentro de provincia, además de crear más conexión entre dueño y mascota. En la hostería se va a realizar una sesión de Spa, fotografía y por motivos de seguridad de la mascota se les podrá un collar GPS para cuidar de nuestros huéspedes caninos y gatunos.</p>   | \$ 310 por persona y una macota. |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 47. Paquetes del servicio del Spa.

| <b>Paquetes</b>                           | <b>Descripción</b>   | <b>Tarifa</b>      |
|---|--|--------------------|
| <b>Paquete <i>Yaku</i> (Agua)</b>         | El paquete contiene: Agua détox de frutas cítricas de bienvenida, baño herbal, sesión de turco con aceites esenciales, sesión de hidromasaje con aromaterapia, hidroterapia linfática, cocoterapia corporal, colación con fruta y copa de vino blanco. | \$ 100 por persona |
| <b>Paquete <i>Allpa</i> (Tierra)</b>      | El paquete contiene: Infusión de raíces y hierbas de bienvenida, baño de barro volcánico, fangoterapia facial y corporal, aromaterapia con aceites esenciales de plantas nativas de la sierra ecuatoriana, colación con fruta y copa de vino tinto.    | \$ 100 por persona |
| <b>Paquete <i>Nina</i> (Fuego)</b>        | El paquete contiene: Tisana de frutos rojos de bienvenida, sección de sauna con aceites esenciales, zen volcánico acompañado de terapia del sonido zen con aromaterapia y colación con fruta con una copa de vino tinto.                               | \$ 95 por persona  |
| <b>Paquete <i>Wayra</i> (Aire)</b>        | El paquete contiene: Bebida carbonatada de bienvenida, hidromasaje con aromaterapia y terapia de sonidos andinos, turco, bambuterapia corporal, aeroterapia y colación con fruta con una copa de vino espumoso.  | \$ 90 por persona  |
| <b>Paquete <i>Yuyariy</i> (Recuerdos)</b> | El paquete contiene: Té verde de bienvenida, baño herbal acompañado de terapia del sonido andino, chocoterapia facial y corporal y colación con fruta con una copa de vino tinto.  | \$ 95 por persona  |
| <b>Paquete <i>Allikay</i> (Bienestar)</b> | El paquete contiene: Desintoxicante smoothie de bienvenida, sauna con aceites esenciales, masaje faciales anti-edad, masaje corporal, drenaje linfático, vinoterapia y colación con fruta con una copa de vino tinto.                                  | \$ 120 por persona |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

### 3.3 Ingeniería del proyecto

#### 3.3.1 Distribución de la planta

Tabla 48. Distribución de la planta de la hostería Rumi Hatun Wasi.

| <b>Nº</b> | <b>Distribución de la planta</b>   | <b>Sub áreas de la hostería</b>  | <b>Descripción</b>  |
|-----------|------------------------------------|--|---|
| 1.        | <b>Área alojamiento en cabañas</b> | Zona seca  | Habitación, sala estar y closet.  |
|           |                                    | Zona húmeda  | Regadera, jacuzzi, lava manos y excusado.   |
|           |                                    | Zona de exteriores   | Balcones y terrazas.  |
| 2.        | <b>Áreas comunes</b>               | Zona de recepción  | Sala de espera, recepción, salas de reuniones, conferencias, talleres capacitaciones y salón de eventos.  |
|           |                                    | Zona de servicios de alimentos y bebidas   | Puerta principal, sala de espera, comedor, baños, salones privados. Área de fumadores y oficinas.   |
|           |                                    | Zona del bar y cafetería   | Zona de clientes compuesta por sala y barra mostrador y zona de servicio y oficina  |
|           |                                    | Zona de aparcamiento de vehículos y motos.   | Dividida en zona de vehículos con capacidad de 20 vehículos y 10 motos.   |
|           |                                    | Zona de ciclo parqueaderos   | Podrán aparcar hasta un número máximo de 40 bicicletas  |
|           |                                    | Zona de parrilladas  | Va dividirse en tres zonas la primera de limpieza de alimentos donde incluirá lavado y preparación de alimentos. La segunda será área de parrillas y las terceras sillas y mesas. Y área de emergencias dotada de botiquín y extintor de incendios. |
|           |                                    | Zona de fogatas  | Estará compuesta por bandeja de piedra para la fogata , depósito de madera, cuadrado de sillas alrededor de la fogata, mesa gastronómica.   |
|           |                                    | Zona de camping  | La zona de camping contará con un espacio destinado a la carpa, y el fogón, un mesón fijo y sus correspondientes asientos y área de emergencia dotada de botiquín y extintor de incendios   |
|           | Zona de servicios higiénicos       | Va a contar con zona de urinarios, cabinas de inodoro normal, también un inodoro adaptado para personas con discapacidades, secamanos, dosificador de baño, dispensador de papel y bote de basura, cambiador de pañales. |   |



|                              |                               |   |
|------------------------------|-------------------------------|---|
|                              | Zona de miradores de avifauna | Esta área va a contar con una torreta para la observación de la avifauna que se encuentra en los espacios verdes de la hostería.  |
|                              | Zona de Huertos orgánicos     | Se divide entre la caseta de materiales y equipos, cajas de cultivo germinación de semillas y cajoneras de producción de verduras, hortalizas y frutas.   |
| <b>3. Área de recreación</b> | Zona húmeda                   | Piscina estándar, piscina infantil, toboganes homologados, vestidores y duchas además de muebles de piscina y hamacas.  |
|                              | Zona de spa                   | Se dividirá en dos plantas donde en la primera planta estará la recepción y una zona de relax y adicionalmente la área húmeda donde existe un sauna, un turco, dos hidromasajes y en la segunda plata se contara con zona de masajes, tinas de baños herbales y cuarto de aromaterapia.   |
|                              | Zona infantil                 | Será dividido en áreas verdes, en áreas de juego de niños de 0 a 2 años, en áreas de juego de niños 3 a 5 y área de juego de niños de 6 a 12 años, zona de circulación, bebederos y bancas en el entorno del área infantil.   |
|                              | Zona de granja infantil       | Contará con un lago que tendremos varias especies de aves de corral de la misma manera se contará con corrales de varias especies de fauna domesticada, oficina de veterinario y administración de la granja, lavados de limpieza de corrales y extinguidores y caja de primeros auxilios.  |
|                              | Zona de pesca deportiva       | Esta zona contara con tres piscinas en la cual existirá: zona de alevines, zona de crecimiento y la zona más grande de pesca adicionalmente se contara con una pequeña cabaña de servicios donde se va a brindar el préstamo de cañas de pesca, módulo de almacenamiento de maletas del visitante y así mismo contara con sillas de pesca, palapas y botiquín de primeros auxilios. |
|                              | Zona de ecuestre              | Donde existirán dos áreas la primera de potrero, área de pesebreras, picaderos y los tornos. La segunda área es cabaña de administrador de la instalación equina, bodega de equipos,  |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | materiales de alimentos y zona de mantenimiento de los caballos además de comederos, saladeros y bebederos y por último los embarcaderos.   |
| 4. | <b>Área de servicios</b>                        |   |
|    | Zona administrativa                             | Se dividirá en: departamento de contabilidad, departamento de mercadeo y publicidad, departamento de compra y venta   |
|    | Zona de cocina                                  | Departamento de cocina caliente, departamento cocina fría, departamento de pastelería o repostería, fregaderos de vajilla, comedor del personal, vestuarios y baños de personal de cocina y el despacho del jefe de cocina. |
|    | Zona de bodegas de alimentos                    | Departamento de compras, recepción de mercancías, encomiendas, cuarto de refrigeración, congelación, cuarto de almacenamiento de verduras, hortalizas y frutas.   |
|    | Zona de bodegas de artículos de aseo y limpieza | Dividida en cuarto de artículos de aseo y cuarto de artículos de limpieza.  |
|    | Zona de lavandería y planchado                  | Se va a dividir en zona de preparación del lavado, zona de desmanchado, zona de lavado, zona de secado y zona de planchado.   |
|    | Zona jardinería                                 | Se encontrara la bodega de materiales y equipos de jardinería.  |
|    | Zona de personal de mantenimiento               | Está dividido por dos áreas: en la primera área de mantenimiento interno de la hostería y área de mantenimiento espacios externos, área de bodegas de materiales y equipos de mantenimiento de la hostería.                 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

### 3.3.2 Diseño planimétrico de la planta

Figura 8. Diseño planimétrico de la hostería.



Nota. Elaboración propia del autor a partir de Photoshop, 2021.

Figura 9. Diseño planimétrico en 2D y 3D del modelo de cabaña a implementar en la hostería.



Nota. Elaboración propia del autor a partir de planner 5d, 2021.

Figura 10. Diseño planimétrico en 2D y 3D de la planta baja del edificio principal de la Hostería donde se tendrá las siguientes áreas: Recepción de la hostería, área de reuniones, área de conferencias, área de talleres, bodega de alimentos, bodega general y lavandería.



Nota. Elaboración propia del autor a partir de planner 5d, 2021.

Figura 11. Diseño planimétrico en 2D y 3D de la segunda planta del edificio principal de la Hostería donde se tendrá las siguientes áreas: salón de eventos, bar, área de cocina, y comedor.



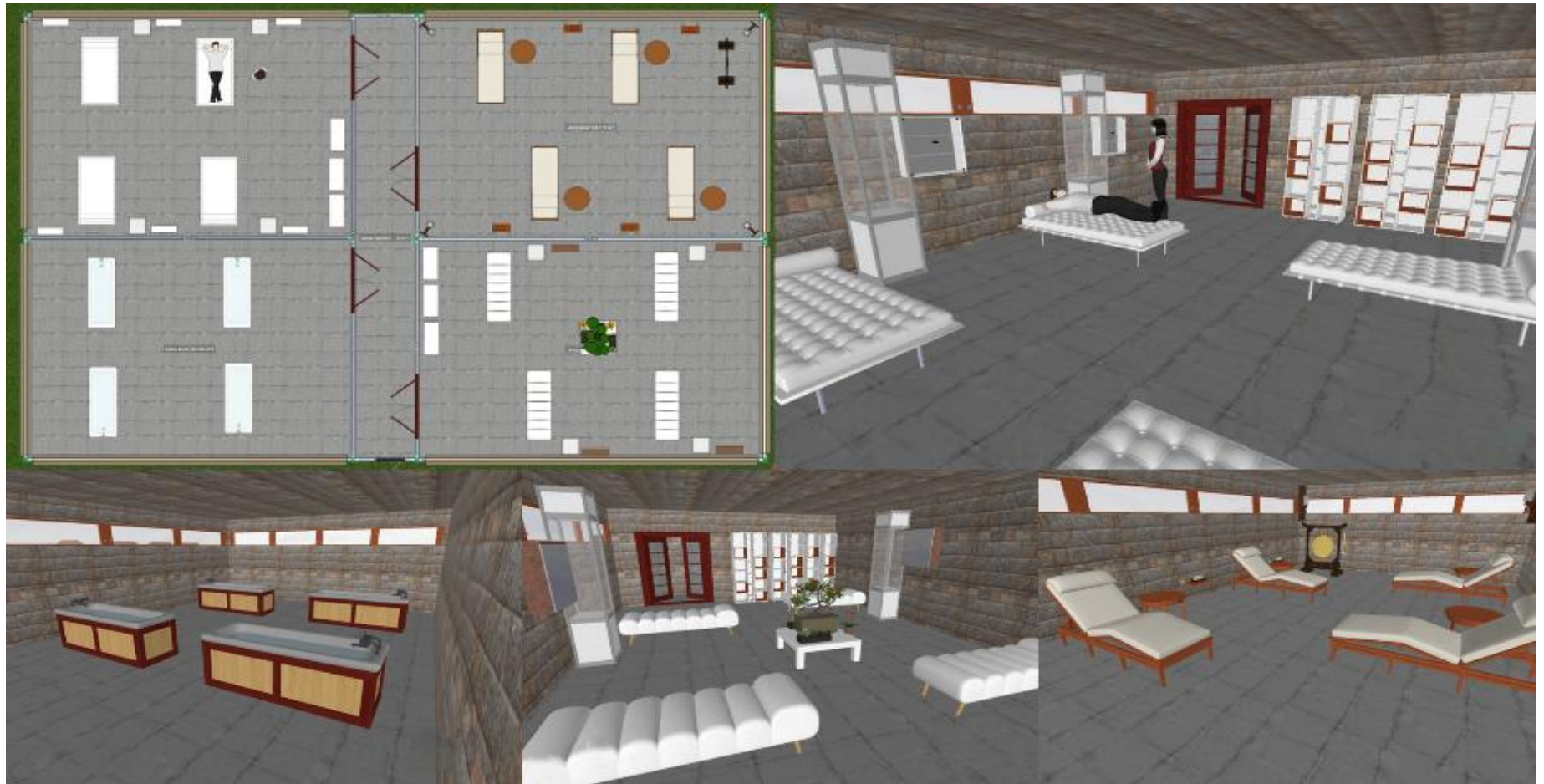
Nota. Elaboración propia del autor a partir de planner 5d, 2021.

Figura 12. Diseño planimétrico en 2D y 3D de la planta baja del Spa donde se tendrá las siguientes áreas: recepción del spa, hidromasaje, vestidores y baños, sauna y turco.



Nota. Elaboración propia del autor a partir de planner 5d, 2021.

Figura 13. Diseño planimétrico en 2D y 3D de la segunda planta del Spa donde se tendrá las siguientes áreas: Área de masajes corporales, área de masajes faciales, área de aromaterapia y área de baños herbales.



Nota. Elaboración propia del autor a partir de planner 5d, 2021.

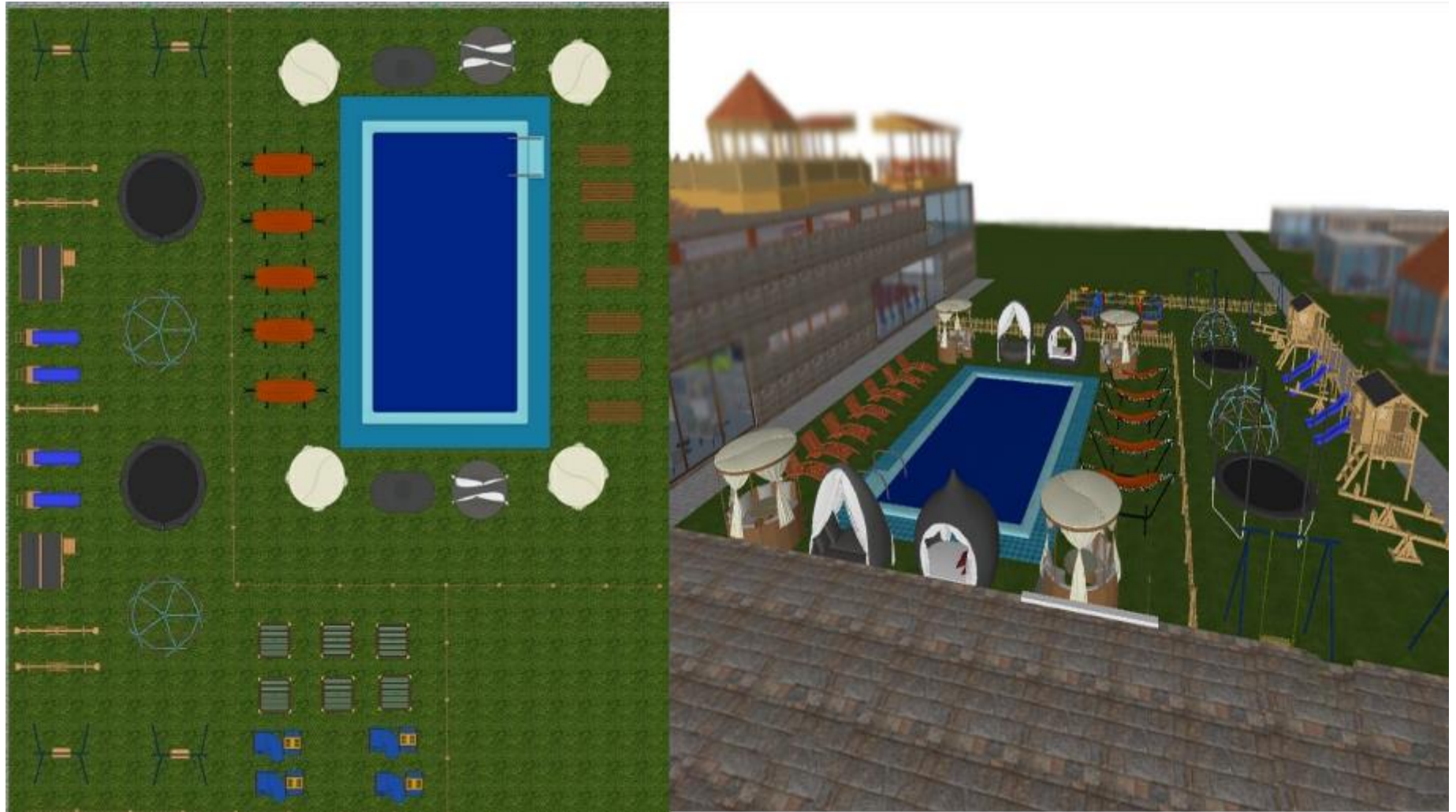


Figura 14. Diseño planimétrico en 2D y 3D del área administrativa.



Nota. Elaboración propia del autor a partir de planner 5d, 2021.

Figura 15. Diseño planimétrico en 2D y 3D del área de recreación infantil y piscina de la hostería.



Nota. Elaboración propia del autor a partir de planner 5d, 2021.

### 3.3.3 Requerimientos por áreas

La hostería contara con cuatro áreas que son: área de alojamiento en cabañas, áreas comunes, área de recreación y área de servicios. En esta parte se va a detallar los requerimientos que va a tener la hostería en su etapa de operación.

Tabla 49. Requerimientos para el área de alojamiento

| <b>Área alojamiento</b>   |                 |   |                 |
|---|-----------------|---|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>  |                 |   |                 |
| <b>Requerimiento</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>                    | <b>Cantidad</b> |
| Mini bar  | 20              | Altavoces de pie                        | 40              |
| Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo                             | 20              | Cajas fuertes electrónicas, con códigos | 20              |
| Mini parrilla de piedra   | 20              | Botes de basura                         | 20              |
| Dispensador automático de jabón y champú                                | 20              |   |                 |
| <b>Equipo de computación</b>  |                 |   |                 |
| teléfono de servicios   | 20              |   |                 |
| <b>Muebles y enseres</b>  |                 |   |                 |
| Camas de dos plazas   | 10              | Cama de dos plazas y media              | 5               |
| Cama de tres plazas   | 5               | Lámparas de sala                        | 20              |
| Veladores   | 40              | Cama térmica para la mascota            | 4               |
| Lámparas para veladores   | 40              | Zapatera                                | 20              |
| Baldas  | 40              | Butacas                                 | 80              |
| Cuadros decorativos   | 80              | Mesas de centro                         | 20              |
| Escritorio  | 20              | Silla de escritorio                     | 40              |
| Chimeneas   | 20              | Lámpara colgante de exteriores          | 80              |
| Librería estantería   | 20              | Perchero de pie                         | 20              |
| Floreros  | 40              | Reloj de pared                          | 20              |
| Figurillas  | 100             | Bote de paraguas                        | 20              |
| gabinete de pared de baño   | 20              | Armarios                                | 20              |
| Armario de esquina para almacenamiento y dispensador de papel higiénico | 20              | Hamaca silla colgante para exteriores   | 20              |
| Juego de mini comedor para exteriores                                   | 20              | Juego de muebles para exteriores        | 20              |

|   |     |  |     |
|---|-----|--|-----|
| esculturas de decoración de exteriores                    | 60  | Percheros de piedra para pared                     | 60  |
| Espejos de baño   | 20  |  |     |
| <b>Equipos de seguridad</b>                               |     |  |     |
| Botiquín de primeros auxilios                             | 20  | Extintor de fuego                                  | 40  |
| Señalética  | 300 |  |     |
| <b>Menaje</b>   |     |  |     |
| Colchones de dos plazas                                   | 10  | Colchones de dos plazas y media                    | 5   |
| colchones de tres plazas                                  | 5   | Almohadas  | 80  |
| Sábanas de dos plazas                                     | 30  | Sábanas de dos plazas y media                      | 15  |
| Sábanas de tres plazas                                    | 15  | Mantas de dos plazas                               | 30  |
| Mantas de plazas y media                                  | 15  | Mantas de tres plazas                              | 15  |
| Edredones de dos plazas                                   | 30  | Edredones de dos plazas y media                    | 15  |
| Edredones de tres plazas                                  | 15  | Protectores de colchones imparables de dos plazas  | 30  |
| Protectores de colchones imparables de dos plazas y media | 15  | Protectores de colchones imparables de tres plazas | 15  |
| Alfombras   | 20  | Cortinas   | 60  |
| Cojines de sala   | 40  | Juego de toallas de baño                           | 80  |
| Alfombras antideslizantes                                 | 40  | Batas de baño                                      | 80  |
| Maceta color gris   | 80  | Maceta color blanco                                | 80  |
| Macetas de barro para exteriores                          | 160 |  |     |
| <b>Activos biológicos</b>                                 |     |  |     |
| Plantas de interiores                                     | 160 | Plantas para exteriores                            | 160 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 50. Requerimientos de la recepción.

| <b>Recepción</b>                                       |                 |                            |                 |
|--|-----------------|----------------------------|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                             |                 |                            |                 |
| <b>Requerimiento</b>                                   | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>       | <b>Cantidad</b> |
| Detector de billetes falsos y tarjetas d420 accubanker | 1               | Carrito porta equipaje     | 3               |
| Calculadora  | 4               | Sistema de alarma integral | 1               |
| Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo            | 2               | Altavoces de pared         | 2               |

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| Botes de basura                              | 2  | Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie                                       | 4  |
| Videocámaras de vigilancia                   | 4  |  |    |
| <b>Equipo de computación</b>                 |    |  |    |
| Equipo de computación                        | 2  | Teléfono   | 3  |
| Central telefónica                           | 1  | Impresora y escáner  | 2  |
| Maquina facturadora                          | 3  | Pos caja registradora pos máquina 4g+64g con 15" pantalla táctil monitor wifi módulo windows | 1  |
| <b>Muebles y enseres</b>                     |    |  |    |
| Estantería de recepción de llaves de cabañas | 2  | Mesa de centro   | 1  |
| Banca tandem silla de espera 3 puestos       | 3  | Juego de sala  | 1  |
| sillas eames                                 | 10 | Escritorios para recepción   | 2  |
| Sillas de escritorio                         | 4  | Archiveros   | 2  |
| Cuadros decorativos                          | 8  | Figurillas   | 12 |
| Estantes de pared                            | 2  |  |    |
| <b>Equipos de seguridad</b>                  |    |  |    |
| Botiquín de primeros auxilios                | 1  | Extintor de fuego  | 2  |
| Señalética                                   | 10 |  |    |
| <b>Menaje</b>                                |    |  |    |
| Alfombras                                    | 2  | Cojines de sala  | 4  |
| Macetas de barro para interiores             | 8  | Macetas de barro para exteriores   | 16 |
| <b>Activos biológicos</b>                    |    |  |    |
| Plantas de interiores                        | 8  | Plantas para exteriores  | 16 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 51. Requerimientos del salón de reuniones.

| <b>Salón de reuniones</b>                          |          |                            |          |
|--|----------|----------------------------|----------|
| <b>maquinaria y equipo</b>                         |          |                            |          |
| requerimiento                                      | Cantidad | Requerimiento              | Cantidad |
| Altavoces de pared                                 | 2        | Ventiladores de piso       | 2        |
| Videocámaras de vigilancia                         | 2        | Botes de basura            | 2        |
| Oster dispensador de agua fría y caliente + cooler | 1        |                            |          |
| <b>equipo de computación</b>                       |          |                            |          |
| teléfono   | 1        | Proyector de audio y video | 1        |
| equipo de computación                              | 1        | Laptop                     | 1        |

|   |    |                                  |    |
|---|----|----------------------------------|----|
| Micrófono de conferencia sistema automático | 1  |                                  |    |
| <b>muebles y enseres</b>                    |    |                                  |    |
| Mesas ovalada                               | 1  | Sillas de escritorio             | 12 |
| Pizarra de vidrio                           | 1  |                                  |    |
| <b>Equipos de seguridad</b>                 |    |                                  |    |
| Botiquín de primeros auxilios               | 1  | Extintor de fuego                | 1  |
| Señalética                                  | 5  |                                  |    |
| <b>Menaje</b>                               |    |                                  |    |
| Alfombras                                   | 1  | Cortinas                         | 1  |
| Cojines                                     | 12 | Maceta color gris                | 2  |
| Maceta color blanco                         | 2  | macetas de barro para exteriores | 10 |
| <b>Activos biológicos</b>                   |    |                                  |    |
| plantas de interiores                       | 4  | Plantas para exteriores          | 10 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 52. Requerimientos de la sala de conferencias.

| <b>Sala de conferencias</b>                                 |          |   |          |
|---|----------|---|----------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                                  |          |   |          |
| requerimiento   | Cantidad | Requerimiento                               | Cantidad |
| Altavoces de pared  | 4        | Ventilador de techo                         | 4        |
| Videocámaras de vigilancia                                  | 4        | Botes de basura                             | 4        |
| Oster dispensador de agua fría y caliente + cooler          | 2        |   |          |
| <b>Equipo de computación</b>                                |          |   |          |
| Proyector de audio y video                                  | 3        | Laptop                                      | 1        |
| Pantalla de proyección eléctrica kps-503 240x180cm 120" c/r | 1        | Micrófono de conferencia sistema automático | 1        |
| <b>Muebles y enseres</b>                                    |          |   |          |
| Mesas ovalada   | 1        | Atril                                       | 1        |
| Sillas de escritorio  | 6        | Bancada tandem silla de espera 3 puestos    | 24       |
| Pizarra de vidrio   | 1        |   |          |
| <b>Equipos de seguridad</b>                                 |          |   |          |
| Botiquín de primeros auxilios                               | 1        | Extintor de fuego                           | 1        |
| Señalética  | 10       |   |          |
| <b>Menaje</b>   |          |   |          |
| Alfombras   | 1        | Cortinas                                    | 1        |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 53. Requerimientos de las salas de talleres.

| <b>Salas de talleres</b>                           |                 |                                  |                 |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                         |                 |                                  |                 |
| <b>Requerimiento</b>                               | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>             | <b>Cantidad</b> |
| Altavoces de pared                                 | 4               | Ventiladores de piso             | 4               |
| Videocámaras de vigilancia                         | 4               | Botes de basura                  | 8               |
| Oster dispensador de agua fría y caliente + Cooler | 2               |                                  |                 |
| <b>Equipo de computación</b>                       |                 |                                  |                 |
| Proyector de audio y video                         | 2               | Laptop                           | 2               |
| <b>Muebles y enseres</b>                           |                 |                                  |                 |
| Sillas eames                                       | 10              | Estantería modular               | 8               |
| Figurillas   | 32              | Cuadros decorativos              | 8               |
| Mesa cuadrada ( 4 pax)                             | 8               | Casillero metálico               | 2               |
| Pizarra de vidrio                                  | 2               |                                  |                 |
| <b>Equipos de seguridad</b>                        |                 |                                  |                 |
| Botiquín de primeros auxilios                      | 2               | Extintor de fuego                | 2               |
| Señalética   | 10              |                                  |                 |
| <b>Menaje</b>                                      |                 |                                  |                 |
| Persiana   | 4               | Maceta color gris                | 8               |
| Maceta color blanco                                | 8               | Macetas de barro para exteriores | 20              |
| <b>Activos biológicos</b>                          |                 |                                  |                 |
| Plantas de interiores                              | 16              | Plantas para exteriores          | 20              |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 54. Requerimientos del salón de eventos.

| <b>Salón de Eventos</b>                                     |                 |   |                 |
|---|-----------------|---|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                                  |                 |   |                 |
| <b>Requerimiento</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>                                | <b>Cantidad</b> |
| Altavoces de pared  | 4               | Ventilador de techo                                 | 2               |
| Amplificadores  | 4               | Cámara de humo                                      | 2               |
| La consola  | 1               | La potencia   | 1               |
| Micrófono inalámbrico                                       | 3               | Luces tacho par led uv luz negra neón 54*3w dmx pro | 2               |
| El ecualizador  | 1               | Eliminador de flay bat                              | 1               |
| Accesorios  | 2               | Audífonos   | 2               |
| Luces láser 4 túneles color rrgb dmx Big dipper Profesional | 1               | Máquina De Burbujas                                 | 2               |
| Videocámaras de vigilancia                                  | 4               |   |                 |

| <b>Equipo de computación</b>                     |     |  |     |
|--|-----|--|-----|
| Proyector de audio y video                       | 1   | Laptop   | 1   |
| <b>Muebles y enseres</b>                         |     |  |     |
| Mesas para atención en el salón redondas (8 pax) | 14  | Mesas para atención en el salón rectangulares ( 8 pax) | 14  |
| Mesa cuadrada de bocado                          | 4   | Sillas para el salón                                   | 150 |
| <b>Equipos de seguridad</b>                      |     |  |     |
| Botiquín de primeros auxilios                    | 2   | Extintor de fuego                                      | 2   |
| Señalética                                       | 20  |  |     |
| <b>Menaje</b>                                    |     |  |     |
| Persiana   | 4   | Cobertores para silla (blancos, dorados, beis)         | 450 |
| Manteles (blancos, dorados, azul)                | 224 | Servilletas (blancos, azul, dorado)                    | 450 |
| Cortinas (blancos, dorados, beis)                | 12  | Lazos para sillas (blancos, dorados, beis)             | 450 |
| Cubre manteles (blancos, dorados, azul)          | 224 | Faldón (blanco, azul, dorado)                          | 450 |
| Macetero jarrones de fibra de vidrio             | 4   | Jarrón de sala decoración Florero                      | 30  |
| Floreros vidrio tipo pecera                      | 28  | Florero de cilindro de cristal                         | 28  |
| Floreros - cuello de jirafa                      | 28  |  |     |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 55. Requerimientos del área de restaurante y cocina.

| <b>Restaurante y Cocina</b>                                  |                 |  |                 |
|--|-----------------|--|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                                   |                 |  |                 |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>                                     | <b>Cantidad</b> |
| Detector de billetes falsos y tarjetas d420 accubanker       | 1               | Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo              | 2               |
| Altavoces de pared   | 2               | Ventilador de techo                                      | 4               |
| Plancha freidora grill                                       | 1               | Campana extractora                                       | 2               |
| Lg refrigeradora side by side 3 puertas 601 lt cromada dispe | 2               | Congelador electrolux horizontal 200 litros función dual | 2               |
| Vitrina refrigeradora frigorífica home 211l                  | 2               | Hornos microondas  | 2               |



|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| Microondas hamilton beach 30 l puerta espejo meg   | 2 | Horno 4 latas industrial en acero con termómetro 45x70 cm                | 2 |
| Freidora de aire innova de 3.5l  | 4 | Licuada oster xpert series vaso boroclass blstvb-g00                     | 2 |
| Cocina industrial de acero inoxidable 4 quemadores   | 2 | Atidora hakka 20l  | 1 |
| Salamandra de 2 pisos fabricado en acero   | 1 | Termómetro digital lcd profesional                                       | 3 |
| Maquina empacadora selladora al vacío full stock   | 1 | Exprimidor eléctrico acero inoxidable                                    | 2 |
| Crepera eléctrica 12 pulgadas chefman rj33-c crepes  | 1 | Samovar calentador de comida 9 litros                                    | 8 |
| Balanza electrónica digital  | 2 | Termómetro impermeable con sistema cal-check hi 70 140 hanna instruments | 2 |
| Olla de acero inoxidable umco paladium 30cm  | 2 | Olla arrocera a gas para 15lbs.  | 1 |
| Olla sopera de 10ltrs de acero inoxidable  | 1 | Sartén 28. Marca crestware   | 3 |
| Olla de acero inoxidable umco paladium 24cm  | 2 | Olla de acero inoxidable umco paladium 32cm                              | 2 |
| Olla alta de aluminio de 40lts   | 2 | Sartén 26. Marca crestware   | 3 |
| Sartén 30. Marca crestware   | 3 | Cocina de acero inoxidable con 8 quemadores a gas                        | 1 |
| Tacho de basura industrial 120 litros tapa ruedas pedal                                      | 5 | Botes de basura  | 8 |
| Lavamanos imar   | 2 | Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie                   | 2 |
| Videocámaras de vigilancia   | 4 |  |   |
| <b>Equipo de computación</b>   |   |  |   |
| Pos caja registradora pos máquina 4g+64g con 15" pantalla táctil monitor wifi módulo windows | 1 | Maquina facturadora  | 3 |
| <b>Muebles y enseres</b>   |   |  |   |
| Mesas para atención en el salón cuadradas (8 pax)  | 6 | Mesas para atención en el salón cuadradas ( 4 pax)                       | 8 |

|   |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| Mesas para atención en el salón cuadradas ( 2 pax)  | 4   | Silla madera grande para bebe                           | 4   |
| Mesa para buffet                                    | 4   | Aparador  | 4   |
| Mesa auxiliar                                       | 2   | Carros de servicio                                      | 2   |
| Mesas de trabajo hardman                            | 8   | Cuadros decorativos                                     | 8   |
| Escultura grande de barro                           | 8   | Sillas para el salón                                    | 100 |
| <b>Equipos de seguridad</b>                         |     |   |     |
| Botiquín de primeros auxilios                       | 2   | Extintor de fuego                                       | 2   |
| Señalética  | 20  |   |     |
| <b>Menaje</b>                                       |     |   |     |
| Persiana  | 4   | Taza arcopal 9 1/2onz blanca                            | 100 |
| Copela arcopal 3 1/2 onz. Color blanco              | 100 | Plato tipo steak arcopal 30 cms. Blanco                 | 100 |
| Azucarera sunnex 10 onzas con tapa                  | 12  | Mantequillero adcraft acero inoxidable.                 | 12  |
| Vaso bormioli de 10 1/4onzas de capacidad           | 100 | Cuchara sopera update de acero cromado                  | 100 |
| Cuchillo trincherero update de acero cromado        | 100 | Set 10 cuchillos global                                 | 2   |
| Pírex 4-qt glass roaster                            | 8   | Plato para taza arcopal 15.0 cm blanco                  | 100 |
| Plato tendido arcopal de 23.5 cms. Blanco           | 100 | Bowl multiuso arcopal 17cm blanco (100)                 | 100 |
| Salero update 2onz.acero inoxidable                 | 12  | Jarra bormioli de 39 onz. De capacidad                  | 8   |
| Cuchara de café update de acero cromado             | 100 | Tenedor trincherero update de acero cromado             | 100 |
| Tazón halco acero inoxidable de 8 lt. Capacidad.    | 8   | Pírex de 28 x 33. Marca pyrez                           | 4   |
| Tabla de picar polietileno 18x24 amarillo           | 6   | Tabla de picar polietileno 18x24 roja.                  | 6   |
| Tabla de picar polietileno 18x24 verde.             | 6   | Tabla de picar polietileno 18x24 blanco.                | 6   |
| Tabla de picar polietileno 18x24 azul.              | 6   | Tazón bowl tramontina acero inox 8,3l recipiente c/tapa | 10  |
| Tazón acero inoxidable 14 x 3.5 cm. Sunex impoexito | 15  | Tazón 32 cm inoxidable impoexito                        | 10  |

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| Tazón acero inoxidable 36cm impoexito                                  | 20 | Tazón 40 cm inoxidable impoexito                                       | 20 |
| Cucharas de madera diferentes tamaños                                  | 10 | Cucharas de plástico de silicona diferentes tamaños                    | 10 |
| Cucharon acero inoxidable 12onz.                                       | 3  | Cucharon acero inoxidable 8onz   | 3  |
| Cuchara para espumar 15 pulgadas.                                      | 3  | Cuchara para espumar 21 pulgadas                                       | 3  |
| Colador de metal 15 cm   | 3  | Colador de pastas 30 cm  | 3  |
| Batidor manual globo   | 2  | Cafetera sunnex 70 onzas acero inoxidable tapa                         | 5  |
| Jarra de medida graduada carlisle capacidad 1/2 galón en policarbonato | 2  | Jarra de medida graduada carlisle capacidad 1l, de policarbonato       | 2  |
| Bandeja aluminio, 590x790mm y 1.2mm espesor                            | 3  | Esterilla para hornear   | 10 |
| Molde para hornear tramontina antiadherente redondo 24 cm              | 10 | Molde de oso de peluche, para hornear                                  | 3  |
| Bandeja para hornear mini <i>cupcakes</i>                              | 10 | Juego de molde de aluminio para carnes hamburguesas                    | 4  |
| Rejilla  | 5  | Cortadores redondos set 14 piezas                                      | 4  |
| Brochetas de acero inoxidable  | 30 | Espátula rasqueta de acero inoxidable                                  | 5  |
| Brocha y espátula de silicón para repostería y pastelería              | 5  | Espátula 16x7x28   | 4  |
| Espátula de repostería 13 inoxidable impoexito                         | 4  | Embudo 125mm filtración vidrio   | 4  |
| Mandolín profesional acero inoxidable                                  | 2  | Morteros molcajete piedra moler 15 cm                                  | 3  |
| Metate   | 3  | Pasapuré   | 3  |
| Pelador de vegetales papas frutas acero inoxidable                     | 5  | Lacor - 60305 - rallador cuatro caras 23 cm                            | 3  |
| Lurch - soplete de cocina de gas                                       | 3  | Aktive pack 3 recipientes herméticos de vidrio 330/800/1800 mililitros | 10 |
| Contenedores isotérmicos   | 6  | Servilletero de piedra   | 18 |

|                   |   |                     |   |
|-------------------|---|---------------------|---|
| Maceta color gris | 8 | Maceta color blanco | 8 |
|-------------------|---|---------------------|---|

**Activos biológicos**

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Plantas de interiores | 16 |
|-----------------------|----|

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 56. Requerimientos del Bar.

| <b>Bar</b>   |                 |   |                 |
|--|-----------------|---|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                             |                 |   |                 |
| <b>Requerimiento</b>                                   | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>  | <b>Cantidad</b> |
| Detector de billetes falsos y tarjetas d420 accubanker | 1               | Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo                     | 2               |
| Altavoces de pared                                     | 2               | Ventilador de techo   | 2               |
| Plancha freidora grill                                 | 1               | Campana extractora  | 1               |
| Microondas hamilton beach 30l puerta espejo meg        | 2               | Freidora de aire innova de 3.5l                                 | 2               |
| Licuada oster xpert series vaso boroclass blstvb-g00   | 2               | Batidora hakka 20L  | 1               |
| Salamandra de 2 pisos fabricado en acero               | 1               | Termómetro digital lcd profesional                              | 2               |
| Crepera eléctrica 12 pulgadas chefman rj33-c crepes    | 1               | Balanza electrónica digital                                     | 2               |
| Máquinas dispensadoras de cerveza de barril            | 1               | Molinillo de café   | 2               |
| Máquina para hacer cubos de hielo comercial 90l        | 1               | Máquina para enfriar copas                                      | 1               |
| Refrigeradores   | 2               | Exprimidor eléctrico  | 2               |
| Vitrina refrigeradora frigorífica home 211l            | 2               | Congelador horizontal electrolux 150l uso comercial dual        | 2               |
| Máquinas de café expreso profesionales                 | 1               | Pack nevera - dispensador con todos accesorios - cabezal tipo g | 4               |
| Tacho basura industrial 120l tapa ruedas pedal         | 5               | Botes de basura   | 8               |
| Lavamanos imar   | 2               | Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie          | 2               |
| Videocámaras de vigilancia                             | 4               |   |                 |
| <b>Equipo de computación</b>                           |                 |   |                 |
| Pos caja registradora pos máquina 4g+64g con 15"       | 1               | Maquina facturadora   | 3               |

|  |     |                                       |     |
|--|-----|---------------------------------------|-----|
| pantalla táctil monitor wifi<br>módulo windows |     |                                       |     |
| <b>Muebles y enseres</b>                       |     |                                       |     |
| Botellero                                      | 1   | Armarios de vino                      | 2   |
| Mesas para bar rectangulares<br>(4 pax)        | 6   | Barra                                 | 1   |
| Silla madera grande para bebe                  | 2   | Sillas redonda para el<br>bar         | 24  |
| Mesa de bar multifuncional                     | 1   | Mini Juego de sala de<br>bar ( 5 pax) | 3   |
| Cuadros decorativos                            | 8   | Escultura grande de<br>barro          | 8   |
| Taburetes para la barra del bar<br>color negro | 8   |                                       |     |
| <b>Equipos de seguridad</b>                    |     |                                       |     |
| Botiquín de primeros auxilios                  | 1   | Extintor de fuego                     | 2   |
| Señalética                                     | 10  |                                       |     |
| <b>Menaje</b>                                  |     |                                       |     |
| Persiana                                       | 4   | Servilletero de piedra                | 12  |
| Shaker de bar                                  | 4   | Gusanillos de bar                     | 5   |
| Cuchillo para bar                              | 4   | Hielera de mesa                       | 8   |
| Tenazas para hielo                             | 4   | Charola con corcho                    | 8   |
| Colador de jugos                               | 2   | Exprimidor de limones                 | 4   |
| Sacacorchos                                    | 4   | Vasos mezcladores                     | 10  |
| Jigger de bar                                  | 5   | Cucharita de mango                    | 5   |
| Pala de hielo                                  | 4   | Tablas para cortes                    | 4   |
| Porta vasos                                    | 150 | Destapadores                          | 4   |
| Mortero  | 3   | Embudo                                | 4   |
| Chopps 325 ml                                  | 20  | Chopps 1l                             | 10  |
| Copa pilsener                                  | 20  | Copa para agua                        | 150 |
| Copa para vino blanco                          | 150 | Copa martinera                        | 20  |
| Copa cremera                                   | 15  | Copa globo                            | 30  |
| Copa bola                                      | 30  | Copa irish coffe                      | 40  |
| Escarchador                                    | 5   | Cenicero de piedra                    | 8   |
| Espumadera                                     | 3   | Jarras                                | 10  |
| Chopps 600 ml                                  | 20  | Copa cervecera                        | 30  |
| Vasos  | 40  | Copa para vino tinto                  | 150 |
| Copa champañera alta                           | 150 | Copa margarita                        | 20  |
| Copa sour                                      | 10  | Copa para aguardiente                 | 30  |
| Vaso tequilero                                 | 60  | Vaso Collins                          | 20  |
| Vaso old fashion                               | 20  | Platos para aperitivos                | 30  |
| Plato para tapas                               | 30  | Bols de cocina                        | 15  |
| Maceta color gris                              | 4   | Maceta color blanco                   | 4   |

| <b>Activos biológicos</b> |   |
|---------------------------|---|
| Plantas de interiores     | 8 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 57. Requerimiento de la zona de fogatas, zona de camping y zona de parrilladas.

| <b>Fogata, camping y parrilla</b>                          |                 |  |                 |
|--|-----------------|--|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                                 |                 |  |                 |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> |
| Botes de basura  | 5               | Base para plancha de piedra volcánica                        | 6               |
| Dispensador de papel                                       | 2               | Dispensador de jabón   | 2               |
| Plancha de piedra volcánica                                | 6               | Pala de cenizas  | 2               |
| Sartén de vegetales  | 6               | Tienda de campaña coleman (2 pax)                            | 20              |
| Saco de dormir 3 estaciones                                | 20              | Linterna táctica potente telescópica 5000 lumenes recargable | 20              |
| Colchón inflable bestway 2 plazas bomba de pie incorporada | 20              | Videocámaras de vigilancia                                   | 12              |
| <b>Muebles y enseres</b>                                   |                 |  |                 |
| Mesas cuadradas plegables                                  | 30              | Sillas plegables   | 60              |
| Juego de sala para exteriores                              | 2               | Caja de madera y carbón                                      | 7               |
| Mesa cuadrada de bocadillos                                | 2               | Cambiador de pañales   | 2               |
| Escultura grande de barro                                  | 20              | Soporte bicicletas estacionar cochera                        | 4               |
| <b>Equipos de seguridad</b>                                |                 |  |                 |
| Botiquín de primeros auxilios                              | 8               | Extintor de fuego  | 10              |
| Señalética   | 30              |  |                 |
| <b>Menaje</b>  |                 |  |                 |
| Guantes parrilleros  | 24              | Garras de parrilla   | 12              |
| Cepillo de metal   | 12              | Piedra de moler especias                                     | 12              |
| Platos de barro  | 24              | Pinchos metálicos  | 24              |
| Iniciador de carbón  | 6               | Pinzas   | 12              |
| Cuchillo Santoku   | 12              | Tabla de piedra  | 12              |
| Molino de sal  | 12              | Bols de barro  | 24              |
| Mandil parrillero  | 12              | fuentes de barro   | 12              |
| Paños de cocina  | 24              | Bandeja de piedra  | 2               |
| Pinzas para madera   | 2               | Juegos de guantes  | 4               |

|                                  |    |                                    |    |
|----------------------------------|----|------------------------------------|----|
| Palillos para azar               | 24 | Bandeja de chucherías para fogatas | 2  |
| Espejos de baño                  | 4  | Alfombras para picnic              | 10 |
| Macetas de barro para exteriores | 60 |                                    |    |
| <b>Activos biológicos</b>        |    |                                    |    |
| Plantas para exteriores          | 60 |                                    |    |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 58. Requerimientos de la zona de mirador avifaunístico.

| <b>Mirador avifaunístico</b>       |          |                               |          |
|------------------------------------|----------|-------------------------------|----------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>         |          |                               |          |
| Requerimiento                      | Cantidad | Requerimiento                 | Cantidad |
| Botes de basura                    | 5        | Telescopio para observar aves | 5        |
| Binoculares                        | 10       | Bebederos de colibrís         | 12       |
| Alimentadores de aves              | 12       | Videocámaras de vigilancia    | 4        |
| <b>Muebles y enseres</b>           |          |                               |          |
| Mesas cuadradas plegables ( 4 pax) | 4        | Sillas plegables              | 16       |
| <b>Equipos de seguridad</b>        |          |                               |          |
| Botiquín de primeros auxilios      | 1        | Extintor de fuego             | 2        |
| Señalética                         | 15       |                               |          |
| <b>Menaje</b>                      |          |                               |          |
| Guías de aves                      | 10       | Red camuflaje                 | 4        |
| Macetas de barro para exteriores   | 60       |                               |          |
| <b>Activos biológicos</b>          |          |                               |          |
| Plantas para exteriores            | 60       |                               |          |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 59. Requerimientos de los huertos y áreas verdes.

| <b>Huertos y áreas verdes</b> |          |                          |          |
|-------------------------------|----------|--------------------------|----------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>    |          |                          |          |
| Requerimiento                 | Cantidad | Requerimiento            | Cantidad |
| Botes de basura               | 5        | Moto guadaña fs560 stihl | 3        |
| Tractor cortadora de césped   | 1        | Palas                    | 6        |
| Azadón                        | 6        | Arado                    | 2        |
| Regadera                      | 6        | Tijera de poda           | 2        |

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| Trinche para jardinería                                 | 2  | Hacha de uña  | 2  |
| Escalpelo   | 3  | Pistola para manguera de 1/2" de 4 pulgadas                 | 2  |
| Rastrillo   | 6  | Manguera 50 m   | 2  |
| Serrucho de poda  | 2  | Carretilla  | 2  |
| Arco de poda  | 2  | Palita ancha para huerto                                    | 6  |
| Estacas   | 60 | Martillos   | 4  |
| Azadón pequeño manual jardinería                        | 4  | Navaja cuchillo jardinería injertos y estacas               | 2  |
| Pala de siembra cultivador para jardinería              | 3  | Rastrillo para grava gravilla tierra 14 dientes             | 3  |
| Serrucho profesional para jardinería calidad industrial | 2  | Sierra para podas altas cortar ramas de arboles             | 2  |
| Tijeras de jardinería o poda 220mm                      | 2  | Hacha para jardinería                                       | 2  |
| Pala abre huecos para reforestación y jardinería        | 3  | Rastrillo manual curvo para jardinera y huertos             | 3  |
| Rastrillo trinche cultivador manual para jardinería     | 3  | Sierra de calar para ramas y muebles de jardinería          | 2  |
| Tijera en acero para bonsái ikebana y jardín            | 2  | Pistola para manguera de jardín con 9 salidas               | 2  |
| Manguera para jardín 50 m con adaptador                 | 2  | Escalera  | 4  |
| Esmeril de banco ingco 8 pulgadas 350w                  | 1  | Motobomba bomba de agua a gasolina                          | 1  |
| Set de acoples para manguera de media 5 piezas          | 2  | Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie      | 2  |
| Videocámaras de vigilancia                              | 8  |   |    |
| <b>Muebles y enseres</b>                                |    |   |    |
| Mesas cuadradas plegables                               | 3  | Sillas plegables  | 8  |
| Caja gabinete carro de herramientas Jonnesway           | 1  | Caja metálica para herramientas con bandeja Stanley 96-219l | 3  |
| Escultura grande de barro de exteriores                 | 20 |   |    |
| <b>Equipos de seguridad</b>                             |    |   |    |
| Botiquín de primeros auxilios                           | 2  | Extintor de fuego   | 2  |
| Señalética  | 30 |   |    |
| <b>Menaje</b>   |    |   |    |
| Plantador   | 3  | Semillero   | 20 |



|  |     |   |    |
|--|-----|---|----|
| Semillero con 12 macetas individuales                        | 8   | Estera o tela fibra natural abaca para jardinería     | 10 |
| Amarra plástica 100mm  | 5   | Nuevos guantes para jardinería con garras de plástico | 10 |
| Botas caucho negras bp agricultura campo                     | 10  | Sombrero con protector de cuello                      | 5  |
| Bandeja mini invernadero germinación y desarrollo de plantas | 10  | Maceta para balcón jardinera en barro                 | 40 |
| Macetas de barro para exteriores                             | 160 | Huerto en madera para hortalizas y verduras           | 20 |
| Huerto en madera para tubérculos                             | 20  | Huerto en madera para árboles frutales pequeños       | 20 |
| Huerto en madera plantas aromáticas cocina balcón jardín     | 20  | Sistema hidropónico pirámide nft 80 plantas           | 10 |
| Vaso hidropónico 4.5 cm transparente                         | 800 | Torre apilable 20 plantas – con base                  | 10 |
| Huerto en madera plantas aromáticas cocina balcón jardín     | 20  |   |    |

#### **Activos biológicos**

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Plantas para exteriores | 160 |
|-------------------------|-----|

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 60. Requerimientos zona de pesca deportiva, granja animal y explotación equina.

| <b>Pesca deportiva, granja animal y explotación equina</b> |                 |                                  |                 |
|--|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                                 |                 |                                  |                 |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>             | <b>Cantidad</b> |
| Botes de basura  | 8               | Cañas de pescar                  | 30              |
| Nasa de pesca  | 10              | Tanque automático de balanceados | 2               |
| Maquina pica pasto de tres cuchillas                       | 1               | Traba cadena                     | 6               |
| Escobas de establos y corrales                             | 10              | Rastrillo triangular             | 10              |
| Trapeadores  | 5               | Carretilla de caballerizas       | 2               |
| Escalera   | 4               | Balanzas                         | 2               |

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| Basurero industrial                                    | 4  | Carrito remolcador con laterales plegables extraíbles, marca sunnydaze, | 2  |
| Caretilla normal                                       | 3  | Pares de estribos para caballos   | 12 |
| Asas y baticolas                                       | 12 | Esquiladoras  | 6  |
| Tijeras  | 6  | Horca de establos   | 4  |
| Herraduras   | 48 | Caja de ramplones, clavos y conos                                       | 4  |
| Tenazas  | 3  | Rasqueta. Varios tamaños  | 7  |
| Mangueras de 50 m                                      | 4  | Pistola para baño de caballos   | 6  |
| Espuelas y correas para jinete                         | 12 | Recogedor   | 10 |
| Pala rascadora   | 5  | Palas   | 4  |
| Balde para pescados                                    | 15 | Bebederos   | 88 |
| Comederos  | 88 | Saladeros   | 48 |
| Canecas de alimentos                                   | 24 | Baldes  | 16 |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie | 3  | Videocámaras de vigilancia  | 12 |
| <b>Equipo de computación</b>                           |    |   |    |
| Equipo de computación                                  | 2  |   |    |
| <b>Muebles y enseres</b>                               |    |   |    |
| Mesas cuadradas plegables de trabajo                   | 3  | Sillas plegables de trabajo   | 8  |
| Casilleros   | 80 | Bancas de exteriores  | 6  |
| Porta sillas   | 3  | Pizarrón de exteriores  | 2  |
| Mesas plegables ( 4 pax)                               | 18 | Sillas plegables  | 72 |
| Escultura grande de barro de exteriores                | 20 |   |    |
| <b>Equipos de seguridad</b>                            |    |   |    |
| Botiquín de primeros auxilios                          | 3  | Extintor de fuego   | 2  |
| Botiquín para los caballos                             | 4  | Botiquín de primeros auxilios para animales                             | 6  |
| Señalética   | 30 |   |    |
| <b>Menaje</b>  |    |   |    |
| Cabezadas de cuadra para caballos                      | 12 | Pechopetrales para caballos   | 12 |
| Portabrida   | 6  | Tijerillas y gamarras para caballos                                     | 12 |

|                                  |     |   |    |
|----------------------------------|-----|---|----|
| Cinchas para caballos            | 12  | Mosqueros para caballos                   | 6  |
| Embocaduras                      | 12  | Protectores para patas y cola de caballos | 12 |
| Balón para el potro              | 2   | Riendas para caballos                     | 12 |
| Martingalas para caballos        | 12  | Frontaleras para caballos                 | 12 |
| Salvacruces y salvadorsos        | 12  | Zufra de cuero                            | 12 |
| Saladeros                        | 48  | Canecas de alimentos                      | 24 |
| Baldes                           | 16  | Amarres                                   | 6  |
| Ramal                            | 12  | Botas y botines                           | 12 |
| Cascos para jinete               | 12  | Fustas y bastones para jinete             | 12 |
| Polainas y chaparreras           | 12  | Guantes para jinete                       | 24 |
| Asientos y zaleas                | 12  | Sillas de montar                          | 12 |
| Pala para Medir Porciones        | 5   | Mantillas                                 | 12 |
| Sudaderos                        | 12  | Orejeras                                  | 6  |
| Campanas                         | 2   | Vendajes para patas                       | 24 |
| Mantas para caballos             | 12  | Toallas de los caballos                   | 24 |
| Cepillos                         | 12  | Esponjas                                  | 12 |
| Limpia sudores                   | 12  | Alfombras para picnic                     | 10 |
| Macetas de barro para exteriores | 60  |   |    |
| <b>Activos biológicos</b>        |     |   |    |
| Alevines de truchas              | 400 | Caballos de raza semipercherona           | 6  |
| Vacas raza Holstein              | 4   | Chivos                                    | 6  |
| Cerdos                           | 4   | Cuyes                                     | 20 |
| Patos                            | 10  | Pavos reales                              | 4  |
| Guajolotes                       | 5   | Gallina guinea                            | 4  |
| Gallinas                         | 20  | Gallinas enanas                           | 4  |
| Burros de raza abisinio          | 3   | Alpacas                                   | 4  |
| Ovejas                           | 6   | Conejos                                   | 20 |
| Faisanes                         | 4   | Gansos                                    | 4  |
| Codornices                       | 10  | Perdices                                  | 10 |
| Gallos                           | 5   | Palomas                                   | 12 |
| Gallos enanos                    | 1   | Plantas para exteriores                   | 60 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 61. Requerimiento de la zona húmeda y recreación.

| <b>Zona húmeda y recreación</b> |          |               |          |
|---------------------------------|----------|---------------|----------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>      |          |               |          |
| Requerimiento                   | Cantidad | Requerimiento | Cantidad |

|  |     |   |    |
|--|-----|---|----|
| Botes de basura  | 8   | Tobogán inflable para niños             | 1  |
| Toboganes para piscinas fabricados con fibra de vidrio | 2   | Gimnasia para bebés de 0 a 2 años       | 2  |
| Columpio tipo arnés                                    | 4   | Columpio redondo                        | 4  |
| Toboganes  | 4   | Parque prefabricado doble w             | 1  |
| Trepadero de cuerdas                                   | 2   | Jungla de aros                          | 1  |
| Saltarines   | 3   | Columpios tipo nido                     | 4  |
| Columpio tradicional                                   | 8   | Sube y baja                             | 2  |
| Pasamanos  | 2   | Alberca de pelotas                      | 1  |
| Trepadera triangular                                   | 2   | Resbaladera                             | 4  |
| Trampas de hojas                                       | 3   | Antorchas                               | 20 |
| Inflables  | 10  | Videocámaras de vigilancia              | 12 |
| <b>Muebles y enseres</b>                               |     |   |    |
| Tumbona doble con tejado y posavasos kidkraft          | 4   | Tumbonas de piscina                     | 8  |
| Hamacas de piscina                                     | 8   | Casilleros                              | 80 |
| Bancas de exteriores                                   | 12  | Pizarrón de exteriores                  | 2  |
| Sombrillas para césped                                 | 10  | Mesas plegables ( 4 pax)                | 10 |
| Sillas plegables                                       | 40  | Sillas plegables                        | 40 |
| Juego de sala para exteriores                          | 4   | Escultura grande de barro de exteriores | 40 |
| <b>Equipos de seguridad</b>                            |     |   |    |
| Botiquín de primeros auxilios                          | 3   | Extintor de fuego                       | 2  |
| Boya de rescate acuático                               | 2   | Señalética                              | 60 |
| <b>Menaje</b>  |     |   |    |
| Metros de piso wet                                     | 100 | Cestas para ropa                        | 80 |
| Cubiertas de piscina                                   | 2   | Macetas de barro para exteriores        | 30 |
| <b>Activos biológicos</b>                              |     |   |    |
| Plantas para exteriores                                | 30  |   |    |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 62. Requerimientos del Spa.

| <b>SPA</b>   |                 |  |                 |
|--|-----------------|--|-----------------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>   |                 |  |                 |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> |
| Botes de basura  | 8               | Detector de billetes falsos y tarjetas d420 accubanker       | 1               |
| Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo.   | 2               | Altavoces de pared   | 8               |
| Secador de manos   | 4               | Calentador de piedra   | 2               |
| Cepillo eléctrico y de limpieza facial   | 5               | Dispensador de papel   | 8               |
| Dispensador de jabón   | 8               | Vapor facial de oxigenoterapia caliente y frio               | 2               |
| Electroporación digital  | 4               | Mascara led 7 colores  | 4               |
| Esterilizador herramientas con calor   | 4               | Calentador de toallas  | 2               |
| Esterilizador de toallas 3 niveles   | 2               | Calentador de parafina rosada                                | 4               |
| Calentador de cera doble   | 4               | Microderm glo mini sistema de microdermoabrasión de diamante | 5               |
| Carrito para material del masajes  | 4               | Botes de material de aseo                                    | 30              |
| Limpiador de puntos negros bestope para acné   | 6               | Motorola radios de comunicación t200tp 32km walkie talkie    | 5               |
| Videocámaras de vigilancia   | 12              |  |                 |
| <b>Equipo de computación</b>   |                 |  |                 |
| Equipo de computación  | 1               | Teléfono   | 1               |
| Impresora y copiadora  | 1               | Maquina facturadora  | 1               |
| Pos caja registradora pos máquina 4g+64g con 15" pantalla táctil monitor wifi módulo windows | 1               |  |                 |
| <b>Muebles y enseres</b>   |                 |  |                 |
| Figurillas   | 22              | Cuadros decorativos  | 42              |
| Camilla terapéutica  | 10              | Silla hidráulica   | 10              |
| 1tiem.c/repisa   |                 |  |                 |

|   |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| Mesa terapéutica 3 niveles alum/mdf                               | 7   | Mesa auxiliar para maquinas grandes                             | 7   |
| Exhibidor con repisas   | 8   | Camilla facial y corporal más taburete                          | 10  |
| Pedestal de 2 niveles   | 20  | Camilla portátil para terapia                                   | 4   |
| Escritorios para recepción  | 1   | Bancada tandem silla de espera 3 puestos                        | 2   |
| Juego de sala   | 1   | Sillas eames  | 10  |
| Archiveros  | 2   | Estantes de pared   | 8   |
| Casilleros  | 30  |   |     |
| <b>Equipos de seguridad</b>                                       |     |   |     |
| Botiquín de primeros auxilios                                     | 3   | Extintor de fuego   | 8   |
| Señalética  | 60  |   |     |
| <b>Menaje</b>   |     |   |     |
| Piedras de calor par terapias                                     | 15  | Cojines cuña de masaje  | 20  |
| Cojines medio cilindro de masajes                                 | 20  | Cojines varios de masaje  | 30  |
| Juegos de pinceles y brochas de cosmética                         | 10  | Piedras para masajes de relajación                              | 15  |
| Sandalias   | 120 | Piedras de frio para terapias                                   | 15  |
| Tarros de emulsiones  | 10  | Cojines cilindro y rodillo de masaje                            | 10  |
| Cojines faciales para masaje                                      | 20  | Toallas para masajes de relajación                              | 30  |
| Sábanas de mesas de masaje impermeable                            | 90  | Toallas corporales  | 90  |
| Toallas faciales  | 90  | Batas   | 120 |
| Juego de cuencos de mezcla de máscara facial                      | 10  | Tiferr 5 en 1 juego de herramientas de mezcla corporal de bambú | 10  |
| Sinland spa - diadema ajustable para mujer                        | 30  | Botella de aceite holster loción doble                          | 5   |
| Bandeja organizadora de bambú                                     | 20  | Bolsa de aceite de masaje ajustable                             | 5   |
| Aplicador de lociones, cremas corporal                            | 5   | Med spa care cepillo corporal de silicona                       | 5   |
| Cuencos tibetanos   | 4   | Cuencos de barro para tratamiento corporales                    | 10  |
| Healthcom - 3 tarros vacíos de cristal esmerilado para cosméticos | 15  | Frascos para barros con tapas                                   | 45  |

|   |    |                                  |    |
|---|----|----------------------------------|----|
| Tarros de plástico transparente de 4 oz con tapas blancas (12 unidades) | 3  | Maceta color gris                | 40 |
| Maceta color blanco   | 40 | Macetas de barro para exteriores | 30 |
| Gua sha herramientas faciales, piedra de jade natural                   | 10 | Cestas para toallas y sabanas    | 30 |
| <b>Activos biológicos</b>   |    |                                  |    |
| Plantas de interiores   | 80 | Plantas para exteriores          | 30 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 63. Requerimientos de Bodega, mantenimiento y lavandería.

| <b>Bodegas, mantenimiento y lavandería</b>              |          |  |          |
|---|----------|--|----------|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                              |          |  |          |
| Requerimiento   | Cantidad | Requerimiento  | Cantidad |
| Botes de basura   | 8        | Balanzas   | 2        |
| Escalera  | 4        | Herramientas para abrir y cerrar cajas                     | 6        |
| Carretilla para bodega                                  | 4        | Carrito transportador de ropa                              | 4        |
| Secadora ecológica                                      | 3        | Centrifuga   | 3        |
| Lavadora ecológica                                      | 3        | Planchador   | 3        |
| Calandria de rodillo                                    | 3        | Escalera aluminio extensible 12 gradas 3.8m                | 2        |
| Esmeril de banco de 1 1/4 hp                            | 1        | Martillo anti-vibración kendo                              | 3        |
| Lijadora manual con mango de madera                     | 3        | Juego. 15 piezas. Estilete con accesorios kendo            | 2        |
| Combo americano 1kg mango goma kendo                    | 2        | Martillo albañil 600gr mango de fibra de vidrio kendo      | 4        |
| Juego 6 destornilladores 3 planos / 3 estrella kendo    | 2        | Serrucho con mango de goma 550mm kendo                     | 2        |
| Brocha blanca cerda natural con mango de madera 1" liza | 8        | Taladro percutor 1/2" 800 watts dewalt                     | 2        |
| Lijadora orbital dewalt 5" 12000 opm 2.3a               | 2        | Corta cadena 900mm/36" mango de goma kendo                 | 2        |
| Llave de tubo 45cm/18" kendo                            | 2        | Juego 26 piezas destornillador ratchet mango de goma kendo | 2        |

|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| Alicate eléctrico 1000v<br>160mm/6" mango anti<br>aislante kendo              | 2  | Llave inglesa 250mm<br>mango goma kendo                                   | 2  |
| Playo plomero 250mm/10"<br>mango goma kendo                                   | 3  | Arco de sierra 300mm/12"<br>mango de goma con<br>regulador de hoja kendo  | 2  |
| Espátula metálica 30mm<br>11/4" mango goma kendo                              | 6  | Basurero industrial   | 4  |
| Motorola radios<br>comunicación t200tp 32km<br>walkie talkie                  | 3  | Videocámaras de<br>vigilancia   | 12 |
| <b>Equipo de computación</b>  |    |   |    |
| Equipo de computación   | 2  | Teléfonos   | 3  |
| Impresora y copiadora   | 1  | Parlantes de escritorio   | 2  |
| <b>Muebles y enseres</b>  |    |   |    |
| Sillas de escritorio  | 4  | Mesas de escritorio   | 2  |
| Ficheros  | 2  | Pizarra de vidrio   | 1  |
| Cajoneras   | 2  | Estantes de dos pisos   | 5  |
| Pedestales  | 4  | Estanterías 4 pisos imar  | 4  |
| Estanterías 5 pisos imar  | 3  | Depósito para la ropa<br>clasificada                                      | 8  |
| Plataforma de madera  | 20 | Organizador<br>herramientas 6 bandejas                                    | 2  |
| Organizador vertical plástico<br>39 espacios 47.5x38x16cm                     | 4  | Estanterías 3 pisos para<br>bodegas                                       | 2  |
| <b>Equipos de seguridad</b>   |    |   |    |
| Botiquín de primeros auxilios   | 3  | Extintor de fuego   | 2  |
| Equipo de seguridad para<br>los trabajadores                                  | 14 | Señalética  | 60 |
| <b>Menaje</b>   |    |   |    |
| Bekith 9 unidades de cesta<br>de almacenamiento de<br>plástico                | 5  | Cesta de almacenamiento<br>de metal grande juego de<br>3                  | 10 |
| Sacos de lona   | 20 | Cubeta plástica con<br>ruedas   | 8  |
| Simple houseware - carro<br>rodante clasificador de ropa<br>sucia de 3 bolsas | 10 | Gogooda - 7 bolsas de<br>malla para lavandería,<br>para prendas delicadas | 20 |
| Bolas de lana de secadora.<br>Paquete de 6                                    | 20 |   |    |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.



Tabla 64. Requerimientos del área de administración.

| <b>Administración</b>  |  |                 |  |  |                 |  |
|--|--|-----------------|--|--|-----------------|--|
| <b>Maquinaria y equipo</b>                                       |  |                 |  |  |                 |  |
| <b>Requerimiento</b>   |  | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>                               |  | <b>Cantidad</b> |  |
| Botes de basura  |  | 4               | Calculadora  |  | 4               |  |
| Ventilador de techo  |  | 1               | Guillotina metálica tamaño b4                      |  | 2               |  |
| Grapadora allwin 9116 metálica - 200 hojas                       |  | 2               | Perforadora grande 70 hojas                        |  | 2               |  |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie           |  | 4               | Videocámaras de vigilancia                         |  | 12              |  |
| <b>Equipo de computación</b>                                     |  |                 |  |  |                 |  |
| Equipo de computación  |  | 4               | Teléfonos  |  | 4               |  |
| Impresora y copiadora  |  | 2               | Proyector de audio y video                         |  | 2               |  |
| Parlantes de escritorio  |  | 8               |  |  |                 |  |
| <b>Muebles y enseres</b>   |  |                 |  |  |                 |  |
| Mesas de escritorio  |  | 4               | Sillas de escritorio                               |  | 8               |  |
| Ficheros   |  | 8               | Sofás  |  | 4               |  |
| Pizarra de vidrio  |  | 2               | Cajoneras  |  | 8               |  |
| Estantes de dos pisos  |  | 8               | Pedestales   |  | 8               |  |
| <b>Equipos de seguridad</b>                                      |  |                 |  |  |                 |  |
| Botiquín de primeros auxilios                                    |  | 1               | Extintor de fuego                                  |  | 2               |  |
| Señalética   |  | 10              |  |  |                 |  |
| <b>Menaje</b>  |  |                 |  |  |                 |  |
| Homko - organizador de tarro de masón                            |  | 4               | Organizador de escritorio de bambú para escritorio |  | 4               |  |
| Organizador vertical para libros de escritorio, 4 compartimentos |  | 4               | Maceta color gris                                  |  | 4               |  |
| Maceta color blanco  |  | 4               | Macetas de barro para exteriores                   |  | 15              |  |
| <b>Activos biológicos</b>  |  |                 |  |  |                 |  |
| Plantas de interiores  |  | 8               | Plantas para exteriores                            |  | 15              |  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 65. Vehículos a adquirir por la hostería.

| <b>Vehículos</b>           |                 |                                     |                 |
|----------------------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------|
| <b>Requerimiento</b>       | <b>Cantidad</b> | <b>Requerimiento</b>                | <b>Cantidad</b> |
| Cuadron daytona 200cc      | 8               | Bicicletas de montaña               | 10              |
| Moto axxo scrambler 250 cc | 2               | Chevrolet sz next año 2016 full 4x4 | 1               |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

### 3.4 Inversiones y capital de trabajo

#### 3.4.1 Obra civil necesaria

Se detallará de manera general las necesidades en cuanto a los materiales, equipos y mano de obra a usar para la construcción de la hostería

Tabla 66. Terreno.

| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Costo unitario</b> | <b>Costo total</b>   |
|------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| Terreno de 4 hectáreas | 1               | \$ 161.637,56         | \$ 161.637,56        |
| <b>Total</b>           |                 |                       | <b>\$ 161.637,56</b> |

Nota. El terreno es de propiedad propia por el cual pasa a formar parte del patrimonio que cuenta como muebles inmuebles

Tabla 67. Obra civil a realizarse en montaje de la hostería.

| <b>Requerimiento</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Costo unitario</b> | <b>Costo Total</b>   |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| Elaboración de planos             | 1               | \$ 4.000,00           | \$ 4.000,00          |
| Obras preliminares                | 1               | \$ 3.000,00           | \$ 3.000,00          |
| Excavaciones                      | 1               | \$ 4.000,00           | \$ 4.000,00          |
| Cimentación                       | 1               | \$ 40.000,00          | \$ 40.000,00         |
| Estructuras                       | 1               | \$ 40.000,00          | \$ 40.000,00         |
| Cubierta                          | 1               | \$ 82.300,00          | \$ 82.300,00         |
| Mampostería                       | 1               | \$ 15.000,00          | \$ 15.000,00         |
| Instalaciones subterráneas        | 1               | \$ 56.900,00          | \$ 56.900,00         |
| Instalaciones sanitarias          | 1               | \$ 58.224,00          | \$ 58.224,00         |
| Instalaciones eléctricas          | 1               | \$ 3.000,00           | \$ 3.000,00          |
| Red hidráulica de distribución    | 1               | \$ 25.000,00          | \$ 25.000,00         |
| Carpintería en madera             | 1               | \$ 35.000,00          | \$ 35.000,00         |
| Pisos y acabados                  | 1               | \$ 50.000,00          | \$ 50.000,00         |
| Pintura vinilo, estuco, cieloraso | 1               | \$ 40.000,00          | \$ 40.000,00         |
| <b>Total mano de obra 1 año</b>   |                 |                       | <b>\$ 456.424,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.4.2 Maquinaria y equipos de la hostería

#### 3.4.2.1 Maquinaria y equipo

Tabla 68. Presupuesto de la maquinaria y equipo a usar en el emprendimiento.

| <b>Área de alojamiento</b>                             |                 |                       |                     |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Requerimiento</b>                                   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Mini bar   | 20              | \$ 139,00             | \$ 2.780,00         |
| Altavoces de pie                                       | 40              | \$ 125,00             | \$ 5.000,00         |
| Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo            | 20              | \$ 719,00             | \$ 14.380,00        |
| Cajas fuertes electrónicas, con códigos                | 20              | \$ 105,00             | \$ 2.100,00         |
| Mini parrilla de piedra                                | 20              | \$ 20,00              | \$ 400,00           |
| Botes de basura  | 20              | \$ 25,00              | \$ 500,00           |
| Dispensador automático de jabón y champú               | 20              | \$ 39,00              | \$ 780,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 25.940,00</b> |
| <b>Recepción</b>                                       |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Detector de billetes falsos y tarjetas d420 accubanker | 1               | \$ 64,00              | \$ 64,00            |
| Carrito porta equipaje                                 | 3               | \$ 170,00             | \$ 510,00           |
| Calculadora  | 4               | \$ 80,00              | \$ 320,00           |
| Sistema de alarma integral                             | 1               | \$ 3.000,00           | \$ 3.000,00         |
| Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo            | 2               | \$ 719,00             | \$ 1.438,00         |
| Altavoces de pared                                     | 2               | \$ 201,00             | \$ 402,00           |
| Botes de basura  | 2               | \$ 25,00              | \$ 50,00            |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie | 4               | \$ 42,00              | \$ 168,00           |
| Videocámaras de vigilancia                             | 4               | \$ 137,00             | \$ 548,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 6.500,00</b>  |
| <b>Salón de Reuniones</b>                              |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Altavoces de pared                                     | 2               | \$ 201,00             | \$ 402,00           |
| Ventiladores de piso                                   | 2               | \$ 150,00             | \$ 300,00           |
| Videocámaras de vigilancia                             | 2               | \$ 137,00             | \$ 274,00           |
| Botes de basura  | 2               | \$ 25,00              | \$ 50,00            |
| Oster dispensador de agua fría y caliente + cooler     | 1               | \$ 145,00             | \$ 145,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 1.171,00</b>  |
| <b>Sala de conferencias</b>                            |                 |                       |                     |

| <b>Requerimiento</b>                               | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Altavoces de pared                                 | 4               | \$ 201,00             | \$ 804,00          |
| Ventilador de techo                                | 4               | \$ 165,00             | \$ 660,00          |
| Videocámaras de vigilancia                         | 4               | \$ 137,00             | \$ 548,00          |
| Botes de basura                                    | 4               | \$ 25,00              | \$ 100,00          |
| Oster dispensador de agua fría y caliente + cooler | 2               | \$ 145,00             | \$ 290,00          |
| <b>Total</b>                                       |                 |                       | <b>\$ 2.402,00</b> |

#### **Sala de talleres**

| <b>Requerimiento</b>                               | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Altavoces de pared                                 | 4               | \$ 201,00             | \$ 804,00          |
| Ventiladores de piso                               | 4               | \$ 150,00             | \$ 600,00          |
| Videocámaras de vigilancia                         | 4               | \$ 137,00             | \$ 548,00          |
| Botes de basura                                    | 8               | \$ 25,00              | \$ 200,00          |
| Oster dispensador de agua fría y caliente + cooler | 2               | \$ 145,00             | \$ 290,00          |
| <b>Total</b>                                       |                 |                       | <b>\$ 2.442,00</b> |

#### **Salón de Eventos**

| <b>Requerimiento</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|---|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Altavoces de pared  | 4               | \$ 201,00             | \$ 804,00          |
| Ventilador de techo   | 2               | \$ 165,00             | \$ 330,00          |
| Amplificadores  | 4               | \$ 50,00              | \$ 200,00          |
| Cámara de humo  | 2               | \$ 80,00              | \$ 160,00          |
| La consola  | 1               | \$ 189,00             | \$ 189,00          |
| La potencia   | 1               | \$ 95,00              | \$ 95,00           |
| Micrófono inalámbrico                                       | 3               | \$ 32,00              | \$ 96,00           |
| Luces tacho par led uv luz negra neón 54*3w dmx pro         | 2               | \$ 120,00             | \$ 240,00          |
| El ecualizador  | 1               | \$ 135,00             | \$ 135,00          |
| Eliminador de flay bat                                      | 1               | \$ 70,00              | \$ 70,00           |
| Accesorios  | 2               | \$ 100,00             | \$ 200,00          |
| Audífonos   | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Luces láser 4 túneles color rgbp dmx big dipper profesional | 1               | \$ 240,00             | \$ 240,00          |
| Máquina de burbujas   | 2               | \$ 48,00              | \$ 96,00           |
| Videocámaras de vigilancia                                  | 4               | \$ 137,00             | \$ 548,00          |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 3.463,00</b> |

#### **Restaurante y Cocina**

| <b>Requerimiento</b>                                   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Detector de billetes falsos y tarjetas d420 accubanker | 1               | \$ 64,00              | \$ 64,00           |
| Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo            | 2               | \$ 719,00             | \$ 1.438,00        |

|  |   |             |             |
|--|---|-------------|-------------|
| Altavoces de pared   | 2 | \$ 201,00   | \$ 402,00   |
| Ventilador de techo  | 4 | \$ 165,00   | \$ 660,00   |
| Plancha freidora grill   | 1 | \$ 870,00   | \$ 870,00   |
| Campana extractora   | 2 | \$ 150,00   | \$ 300,00   |
| Lg refrigeradora side by side 3<br>puertas 601l cromada dispe                  | 2 | \$ 1.300,00 | \$ 2.600,00 |
| Congelador electrolux horizontal<br>200l función dual                          | 2 | \$ 250,00   | \$ 500,00   |
| Vitrina refrigeradora frigorífica home<br>211l                                 | 2 | \$ 500,00   | \$ 1.000,00 |
| Hornos microondas  | 2 | \$ 100,00   | \$ 200,00   |
| Microondas hamilton beach 30l<br>puerta espejo meg                             | 2 | \$ 119,00   | \$ 238,00   |
| Horno 4 latas industrial en acero<br>con termómetro 45x70 cm                   | 2 | \$ 350,00   | \$ 700,00   |
| Freidora de aire innova de 3.5l  | 4 | \$ 100,00   | \$ 400,00   |
| Licuada oster xpert series vaso<br>boroclass blstvb-g00                        | 2 | \$ 260,00   | \$ 520,00   |
| Cocina industrial de acero<br>inoxidable 4 quemadores                          | 2 | \$ 250,00   | \$ 500,00   |
| Batidora hakka 20l   | 1 | \$ 500,00   | \$ 500,00   |
| Salamandra de 2 pisos fabricado en<br>acero                                    | 1 | \$ 440,00   | \$ 440,00   |
| Termómetro digital lcd profesional   | 3 | \$ 20,00    | \$ 60,00    |
| Maquina empacadora selladora al<br>vacío full stock                            | 1 | \$ 1.500,00 | \$ 1.500,00 |
| Exprimidor eléctrico acero<br>inoxidable                                       | 2 | \$ 60,00    | \$ 120,00   |
| Crepería eléctrica 12 pulgadas<br>chefman rj33-c crepes                        | 1 | \$ 70,00    | \$ 70,00    |
| Samovar calentador de comida 9l  | 8 | \$ 60,00    | \$ 480,00   |
| Balanza electrónica digital  | 2 | \$ 39,00    | \$ 78,00    |
| Termómetro impermeable con<br>sistema cal-check hi 70 140 hanna<br>instruments | 2 | \$ 30,00    | \$ 60,00    |
| Olla de acero inoxidable umco<br>paladium 30 cm                                | 2 | \$ 30,00    | \$ 60,00    |
| Olla arrocera a gas para 15lbs.  | 1 | \$ 120,00   | \$ 120,00   |
| Olla sopera de 10l de acero<br>inoxidable                                      | 1 | \$ 100,00   | \$ 100,00   |
| Sartén 28. Marca crestware   | 3 | \$ 20,00    | \$ 60,00    |
| Olla de acero inoxidable umco<br>paladium 24cm                                 | 2 | \$ 50,00    | \$ 100,00   |

|  |   |           |                     |
|--|---|-----------|---------------------|
| Olla de acero inoxidable umco paladium 32cm            | 2 | \$ 70,00  | \$ 140,00           |
| Olla alta de aluminio de 40l                           | 2 | \$ 150,00 | \$ 300,00           |
| Sartén 26. Marca crestware                             | 3 | \$ 18,00  | \$ 54,00            |
| Sartén 30. Marca crestware                             | 3 | \$ 24,00  | \$ 72,00            |
| Cocina de acero inoxidable con 8 quemadores a gas      | 1 | \$ 700,00 | \$ 700,00           |
| Tacho de basura industrial 120l tapa ruedas pedal      | 5 | \$ 90,00  | \$ 450,00           |
| Botes de basura  | 8 | \$ 25,00  | \$ 200,00           |
| Lavamanos imar   | 2 | \$ 200,00 | \$ 400,00           |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie | 2 | \$ 42,00  | \$ 84,00            |
| Videocámaras de vigilancia                             | 4 | \$ 137,00 | \$ 548,00           |
| <b>Total</b>   |   |           | <b>\$ 17.088,00</b> |

| <b>BAR</b>   |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Requerimiento</b>                                   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Detector de billetes falsos y tarjetas d420 accubanker | 1               | \$ 64,00              | \$ 64,00           |
| Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo            | 2               | \$ 719,00             | \$ 1.438,00        |
| Altavoces de pared                                     | 2               | \$ 201,00             | \$ 402,00          |
| Ventilador de techo                                    | 2               | \$ 165,00             | \$ 330,00          |
| Plancha freidora grill                                 | 1               | \$ 870,00             | \$ 870,00          |
| Campana extractora                                     | 1               | \$ 150,00             | \$ 150,00          |
| Microondas hamilton beach 30l puerta espejo meg        | 2               | \$ 119,00             | \$ 238,00          |
| Freidora de aire innova de 3.5l                        | 2               | \$ 100,00             | \$ 200,00          |
| Licuada oster xpert series vaso boroclass blstvb-g00   | 2               | \$ 260,00             | \$ 520,00          |
| Batidora hakka 20l                                     | 1               | \$ 500,00             | \$ 500,00          |
| Salamandra de 2 pisos fabricado en acero               | 1               | \$ 440,00             | \$ 440,00          |
| Termómetro digital lcd profesional                     | 2               | \$ 20,00              | \$ 40,00           |
| Crepera eléctrica 12 pulgadas chefman rj33-c crepes    | 1               | \$ 70,00              | \$ 70,00           |
| Balanza electrónica digital                            | 2               | \$ 39,00              | \$ 78,00           |
| Máquinas dispensadoras de cerveza de barril            | 1               | \$ 200,00             | \$ 200,00          |
| Molinillo de café                                      | 2               | \$ 139,00             | \$ 278,00          |
| Máquina para hacer cubos de hielo comercial 90l        | 1               | \$ 850,00             | \$ 850,00          |
| Máquina para enfriar copas                             | 1               | \$ 600,00             | \$ 600,00          |

|   |   |             |                     |
|---|---|-------------|---------------------|
| Refrigeradores  | 2 | \$ 900,00   | \$ 1.800,00         |
| Exprimidor eléctrico  | 2 | \$ 65,00    | \$ 130,00           |
| Vitrina refrigeradora frigorífica home 211l                     | 2 | \$ 500,00   | \$ 1.000,00         |
| Congelador horizontal electrolux 150l uso comercial dual        | 2 | \$ 300,00   | \$ 600,00           |
| Máquinas de café expreso profesionales                          | 1 | \$ 2.789,00 | \$ 2.789,00         |
| Pack nevera - dispensador con todos accesorios - cabezal tipo g | 4 | \$ 1.000,00 | \$ 4.000,00         |
| Tacho de basura industrial 120l tapa ruedas pedal               | 5 | \$ 90,00    | \$ 450,00           |
| Botes de basura   | 8 | \$ 25,00    | \$ 200,00           |
| Lavamanos imar  | 2 | \$ 200,00   | \$ 400,00           |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie          | 2 | \$ 42,00    | \$ 84,00            |
| Videocámaras de vigilancia                                      | 4 | \$ 137,00   | \$ 548,00           |
| <b>Total</b>  |   |             | <b>\$ 19.269,00</b> |

#### **Fogata, camping y parrilla**

| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Botes de basura  | 5               | \$ 25,00              | \$ 125,00          |
| Base para plancha de piedra volcánica                        | 6               | \$ 30,00              | \$ 180,00          |
| Dispensador de papel   | 2               | \$ 15,00              | \$ 30,00           |
| Dispensador de jabón   | 2               | \$ 20,00              | \$ 40,00           |
| Plancha de piedra volcánica                                  | 6               | \$ 35,00              | \$ 210,00          |
| Pala de cenizas  | 2               | \$ 12,00              | \$ 24,00           |
| Sartén de vegetales  | 6               | \$ 10,00              | \$ 60,00           |
| Tienda de campaña coleman (2 pax)                            | 20              | \$ 110,00             | \$ 2.200,00        |
| Saco de dormir 3 estaciones                                  | 20              | \$ 25,00              | \$ 500,00          |
| Linterna táctica potente telescópica 5000 lumenes recargable | 20              | \$ 10,00              | \$ 200,00          |
| Colchón inflable bestway 2 plazas bomba de pie incorporada   | 20              | \$ 30,00              | \$ 600,00          |
| Videocámaras de vigilancia                                   | 12              | \$ 137,00             | \$ 1.644,00        |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 5.813,00</b> |

#### **Mirador avifaunístico**

| <b>Requerimiento</b>          | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Botes de basura               | 5               | \$ 25,00              | \$ 125,00          |
| Telescopio para observar aves | 5               | \$ 335,78             | \$ 1.678,90        |
| Binoculares                   | 10              | \$ 150,00             | \$ 1.500,00        |
| Bebedores de colibrís         | 12              | \$ 34,00              | \$ 408,00          |

|   |                 |                       |                    |
|---|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Alimentadores de aves                                   | 12              | \$ 10,00              | \$ 120,00          |
| Videocámaras de vigilancia                              | 4               | \$ 137,00             | \$ 548,00          |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 4.379,90</b> |
| <b>Huertos y áreas verdes</b>                           |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                    | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botes de basura   | 5               | \$ 25,00              | \$ 125,00          |
| Moto guadaña fs560 stihl                                | 3               | \$ 280,00             | \$ 840,00          |
| Tractor cortadora de césped                             | 1               | \$ 1.000,00           | \$ 1.000,00        |
| Palas   | 6               | \$ 15,00              | \$ 90,00           |
| Azadón  | 6               | \$ 10,00              | \$ 60,00           |
| Arado   | 2               | \$ 20,00              | \$ 40,00           |
| Regadera  | 6               | \$ 6,00               | \$ 36,00           |
| Tijera de poda  | 2               | \$ 7,00               | \$ 14,00           |
| Trinche para jardinería                                 | 2               | \$ 4,00               | \$ 8,00            |
| Hacha de uña  | 2               | \$ 9,00               | \$ 18,00           |
| Escalpelo   | 3               | \$ 3,00               | \$ 9,00            |
| Pistola para manguera de 1/2" de 4 pulgadas             | 2               | \$ 6,00               | \$ 12,00           |
| Rastrillo   | 6               | \$ 10,00              | \$ 60,00           |
| Manguera 50 m   | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| SERRUCHO de poda  | 2               | \$ 12,00              | \$ 24,00           |
| Carretilla  | 2               | \$ 40,00              | \$ 80,00           |
| Arco de poda  | 2               | \$ 10,00              | \$ 20,00           |
| Palita ancha para huerto                                | 6               | \$ 7,00               | \$ 42,00           |
| Estacas   | 60              | \$ 1,00               | \$ 60,00           |
| Martillos   | 4               | \$ 10,00              | \$ 40,00           |
| Azadón pequeño manual jardinería                        | 4               | \$ 3,00               | \$ 12,00           |
| Navaja cuchillo jardinería injertos y estacas           | 2               | \$ 2,00               | \$ 4,00            |
| Pala de siembra cultivador para jardinería              | 3               | \$ 3,00               | \$ 9,00            |
| Rastrillo para grava gravilla tierra 14 dientes         | 3               | \$ 10,00              | \$ 30,00           |
| SERRUCHO profesional para jardinería calidad industrial | 2               | \$ 20,00              | \$ 40,00           |
| Sierra para podas altas cortar ramas de arboles         | 2               | \$ 15,00              | \$ 30,00           |
| Tijeras de jardinería o poda 220mm                      | 2               | \$ 7,00               | \$ 14,00           |
| Hacha para jardinería                                   | 2               | \$ 15,00              | \$ 30,00           |
| Pala abre huecos para reforestación y jardinería        | 3               | \$ 20,00              | \$ 60,00           |
| Rastrillo manual curvo para jardinera y huertos         | 3               | \$ 4,00               | \$ 12,00           |



|  |   |           |                    |
|--|---|-----------|--------------------|
| Rastrillo trinche cultivador manual para jardinería    | 3 | \$ 3,00   | \$ 9,00            |
| Sierra de calar para ramas y muebles de jardinería     | 2 | \$ 14,00  | \$ 28,00           |
| Tijera en acero para bonsái ikebana y jardín           | 2 | \$ 15,00  | \$ 30,00           |
| Pistola para manguera de jardín con 9 salidas          | 2 | \$ 15,00  | \$ 30,00           |
| Manguera para jardín 50 m con adaptador                | 2 | \$ 30,00  | \$ 60,00           |
| Escalera   | 4 | \$ 40,00  | \$ 160,00          |
| Esmeril de banco ingco 8 pulgadas 350w                 | 1 | \$ 70,00  | \$ 70,00           |
| Motobomba bomba de agua a gasolina                     | 1 | \$ 420,00 | \$ 420,00          |
| Set de acoples para manguera de media 5 piezas         | 2 | \$ 13,00  | \$ 26,00           |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie | 2 | \$ 42,00  | \$ 84,00           |
| Videocámaras de vigilancia                             | 8 | \$ 137,00 | \$ 1.096,00        |
| <b>Total</b>   |   |           | <b>\$ 4.892,00</b> |

**Pesca deportiva, granja animal y explotación equina**

| Requerimiento   | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
|---|----------|----------------|-------------|
| Botes de basura   | 8        | \$ 25,00       | \$ 200,00   |
| Cañas de pescar   | 30       | \$ 14,00       | \$ 420,00   |
| Nasa de pesca   | 10       | \$ 3,00        | \$ 30,00    |
| Tanque automático de balanceados  | 2        | \$ 2.000,00    | \$ 4.000,00 |
| Maquina pica pasto de tres cuchillas                                    | 1        | \$ 300,00      | \$ 300,00   |
| Traba cadena  | 6        | \$ 20,00       | \$ 120,00   |
| Escobas de establos y corrales  | 10       | \$ 10,00       | \$ 100,00   |
| Rastrillo triangular  | 10       | \$ 17,00       | \$ 170,00   |
| Trapeadores   | 5        | \$ 15,00       | \$ 75,00    |
| Carretilla de caballerizas  | 2        | \$ 100,00      | \$ 200,00   |
| Escalera  | 4        | \$ 40,00       | \$ 160,00   |
| Balanzas  | 2        | \$ 150,00      | \$ 300,00   |
| Basurero industrial   | 4        | \$ 100,00      | \$ 400,00   |
| Carrito remolcador con laterales plegables extraíbles, marca sunnydaze, | 2        | \$ 139,00      | \$ 278,00   |
| Caretilla normal  | 3        | \$ 40,00       | \$ 120,00   |
| Pares de estribos para caballos   | 12       | \$ 40,00       | \$ 480,00   |
| Asas y baticolas  | 12       | \$ 5,00        | \$ 60,00    |
| Esquiladoras  | 6        | \$ 50,00       | \$ 300,00   |

|   |    |           |                     |
|---|----|-----------|---------------------|
| Tijeras   | 6  | \$ 10,00  | \$ 60,00            |
| Horca de establos   | 4  | \$ 20,00  | \$ 80,00            |
| Herraduras  | 48 | \$ 5,00   | \$ 240,00           |
| Caja de ramplones, clavos y conos                         | 4  | \$ 30,00  | \$ 120,00           |
| Tenazas   | 3  | \$ 20,00  | \$ 60,00            |
| Rasqueta. Varios tamaños                                  | 7  | \$ 3,00   | \$ 21,00            |
| Mangueras de 50 m   | 4  | \$ 30,00  | \$ 120,00           |
| Pistola para baño de caballos                             | 6  | \$ 7,00   | \$ 42,00            |
| Espuelas y correas para jinete                            | 12 | \$ 15,00  | \$ 180,00           |
| Recogedor   | 10 | \$ 15,00  | \$ 150,00           |
| Pala rascadora  | 5  | \$ 20,00  | \$ 100,00           |
| Palas   | 4  | \$ 15,00  | \$ 60,00            |
| Balde para pescados                                       | 15 | \$ 7,00   | \$ 105,00           |
| Bebederos   | 88 | \$ 10,00  | \$ 880,00           |
| Comederos   | 88 | \$ 10,00  | \$ 880,00           |
| Saladeros   | 48 | \$ 10,00  | \$ 480,00           |
| Canecas de alimentos                                      | 24 | \$ 39,00  | \$ 936,00           |
| Baldes  | 16 | \$ 10,00  | \$ 160,00           |
| Motorola radios comunicación<br>t200tp 32km walkie talkie | 3  | \$ 42,00  | \$ 126,00           |
| Videocámaras de vigilancia                                | 12 | \$ 137,00 | \$ 1.644,00         |
| <b>Total</b>  |    |           | <b>\$ 14.157,00</b> |

#### Zona húmeda y recreación

| Requerimiento   | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
|---|----------|----------------|-------------|
| Botes de basura   | 8        | \$ 25,00       | \$ 200,00   |
| Tobogán inflable para niños                               | 1        | \$ 70,00       | \$ 70,00    |
| Toboganes para piscinas fabricados<br>con fibra de vidrio | 2        | \$ 300,00      | \$ 600,00   |
| Gimnasia para bebés de 0 a 2 años                         | 2        | \$ 60,00       | \$ 120,00   |
| Columpio tipo arnés                                       | 4        | \$ 54,00       | \$ 216,00   |
| Columpio redondo  | 4        | \$ 60,00       | \$ 240,00   |
| Toboganes   | 4        | \$ 80,00       | \$ 320,00   |
| Parque prefabricado doble w                               | 1        | \$ 1.500,00    | \$ 1.500,00 |
| Trepadero de cuerdas                                      | 2        | \$ 150,00      | \$ 300,00   |
| Jungla de aros  | 1        | \$ 300,00      | \$ 300,00   |
| Saltarines  | 3        | \$ 200,00      | \$ 600,00   |
| Columpios tipo nido                                       | 4        | \$ 70,00       | \$ 280,00   |
| Columpio tradicional                                      | 8        | \$ 40,00       | \$ 320,00   |
| Sube y baja   | 2        | \$ 80,00       | \$ 160,00   |
| Pasamanos   | 2        | \$ 60,00       | \$ 120,00   |
| Alberca de pelotas  | 1        | \$ 100,00      | \$ 100,00   |
| Trepadera triangular                                      | 2        | \$ 150,00      | \$ 300,00   |
| Resbaladera   | 4        | \$ 60,00       | \$ 240,00   |

|                            |    |           |                    |
|----------------------------|----|-----------|--------------------|
| Trampas de hojas           | 3  | \$ 20,00  | \$ 60,00           |
| Antorchas                  | 20 | \$ 5,00   | \$ 100,00          |
| Inflables                  | 10 | \$ 22,00  | \$ 220,00          |
| Videocámaras de vigilancia | 12 | \$ 137,00 | \$ 1.644,00        |
| <b>Total</b>               |    |           | <b>\$ 8.010,00</b> |

| <b>Spa</b>   |                 |                       |                     |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Botes de basura  | 8               | \$ 25,00              | \$ 200,00           |
| Detector de billetes falsos y tarjetas d420 accubanker       | 1               | \$ 64,00              | \$ 64,00            |
| Tv modo hotel, lcd y con sistemas antirrobo.                 | 2               | \$ 719,00             | \$ 1.438,00         |
| Altavoces de pared   | 8               | \$ 201,00             | \$ 1.608,00         |
| Secador de manos   | 4               | \$ 90,00              | \$ 360,00           |
| Calentador de piedra   | 2               | \$ 150,00             | \$ 300,00           |
| Cepillo eléctrico y de limpieza facial                       | 5               | \$ 30,00              | \$ 150,00           |
| Dispensador de papel   | 8               | \$ 15,00              | \$ 120,00           |
| Dispensador de jabón   | 8               | \$ 20,00              | \$ 160,00           |
| Vapor facial de oxigenoterapia caliente y frio               | 2               | \$ 180,00             | \$ 360,00           |
| Electroporacion digital                                      | 4               | \$ 80,00              | \$ 320,00           |
| Mascara led 7 colores  | 4               | \$ 100,00             | \$ 400,00           |
| Esterilizador herramientas con calor                         | 4               | \$ 120,00             | \$ 480,00           |
| Calentador de toallas  | 2               | \$ 214,00             | \$ 428,00           |
| Esterilizador de toallas 3 niveles                           | 2               | \$ 240,00             | \$ 480,00           |
| Calentador de parafina rosada                                | 4               | \$ 90,00              | \$ 360,00           |
| Calentador de cera doble                                     | 4               | \$ 84,00              | \$ 336,00           |
| Microderm glo mini sistema de microdermoabrasión de diamante | 5               | \$ 75,00              | \$ 375,00           |
| Carrito para material del masajes                            | 4               | \$ 300,00             | \$ 1.200,00         |
| Botes de material de aseo                                    | 30              | \$ 40,00              | \$ 1.200,00         |
| Limpiador de puntos negros bestope para acné                 | 6               | \$ 10,00              | \$ 60,00            |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie       | 5               | \$ 42,00              | \$ 210,00           |
| Videocámaras de vigilancia                                   | 12              | \$ 137,00             | \$ 1.644,00         |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 12.253,00</b> |

| <b>Bodegas, mantenimiento y lavandería</b> |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Requerimiento</b>                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botes de basura                            | 8               | \$ 25,00              | \$ 200,00          |
| Balanzas                                   | 2               | \$ 150,00             | \$ 300,00          |
| Escalera                                   | 4               | \$ 40,00              | \$ 160,00          |

|  |   |             |             |
|--|---|-------------|-------------|
| Herramientas para abrir y cerrar cajas                     | 6 | \$ 15,00    | \$ 90,00    |
| Carretilla para bodega                                     | 4 | \$ 200,00   | \$ 800,00   |
| Carrito transportador de ropa                              | 4 | \$ 150,00   | \$ 600,00   |
| Secadora ecológica   | 3 | \$ 1.000,00 | \$ 3.000,00 |
| Centrifuga   | 3 | \$ 900,00   | \$ 2.700,00 |
| Lavadora ecológica   | 3 | \$ 1.000,00 | \$ 3.000,00 |
| Planchador   | 3 | \$ 400,00   | \$ 1.200,00 |
| Calandria de rodillo                                       | 3 | \$ 200,00   | \$ 600,00   |
| Escalera aluminio extensible 12 gradas 3.8m                | 2 | \$ 60,00    | \$ 120,00   |
| Esmeril de banco de 1 1/14 hp                              | 1 | \$ 4,00     | \$ 4,00     |
| Martillo anti-vibración kendo                              | 3 | \$ 8,00     | \$ 24,00    |
| Lijadora manual con mango de madera                        | 3 | \$ 7,00     | \$ 21,00    |
| Juego. 15 piezas. Estilete con accesorios kendo            | 2 | \$ 28,00    | \$ 56,00    |
| Combo americano 1kg mango goma kendo                       | 2 | \$ 15,00    | \$ 30,00    |
| Martillo albañil 600gr mango de fibra de vidrio kendo      | 4 | \$ 10,00    | \$ 40,00    |
| Juego 6 destornilladores 3 planos / 3 estrella kendo       | 2 | \$ 23,00    | \$ 46,00    |
| Serrucho con mango de goma 550mm kendo                     | 2 | \$ 12,00    | \$ 24,00    |
| Brocha blanca cerda natural con mango de madera 1" liza    | 8 | \$ 5,00     | \$ 40,00    |
| Taladro percutor 1/2" 800 watts dewalt                     | 2 | \$ 600,00   | \$ 1.200,00 |
| Lijadora orbital dewalt 5" 12000 opm 2.3 <sup>a</sup>      | 2 | \$ 70,00    | \$ 140,00   |
| Corta cadena 900mm/36" mango de goma kendo                 | 2 | \$ 20,00    | \$ 40,00    |
| Llave de tubo 45cm/18" kendo                               | 2 | \$ 12,00    | \$ 24,00    |
| Juego 26 piezas destornillador ratchet mango de goma kendo | 2 | \$ 30,00    | \$ 60,00    |
| Alicate eléctrico 1000v 160mm/6" mango anti aislante kendo | 2 | \$ 15,00    | \$ 30,00    |
| Llave inglesa 250mm mango goma kendo                       | 2 | \$ 22,00    | \$ 44,00    |
| Playo plomero 250mm/10" mango goma kendo                   | 3 | \$ 16,00    | \$ 48,00    |

|  |                 |                       |                     |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Arco de sierra 300mm/12" mango de goma con regulador de hoja kendo | 2               | \$ 12,00              | \$ 24,00            |
| Espátula metálica 30mm 11/4" mango goma kendo                      | 6               | \$ 4,00               | \$ 24,00            |
| Basurero industrial  | 4               | \$ 100,00             | \$ 400,00           |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie             | 3               | \$ 42,00              | \$ 126,00           |
| Videocámaras de vigilancia   | 12              | \$ 137,00             | \$ 1.644,00         |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 16.859,00</b> |
| <b>Administración</b>  |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Botes de basura  | 4               | \$ 25,00              | \$ 100,00           |
| Calculadora  | 4               | \$ 20,00              | \$ 80,00            |
| Ventilador de techo  | 1               | \$ 165,00             | \$ 165,00           |
| Guillotina metálica tamaño b4                                      | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00            |
| Grapadora allwin 9116 metálica - 200 hojas                         | 2               | \$ 15,00              | \$ 30,00            |
| Perforadora grande 70 hojas  | 2               | \$ 20,00              | \$ 40,00            |
| Motorola radios comunicación t200tp 32km walkie talkie             | 4               | \$ 42,00              | \$ 168,00           |
| Videocámaras de vigilancia   | 12              | \$ 137,00             | \$ 1.644,00         |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 2.287,00</b>  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.4.2.2 Equipo de computación

Tabla 69. Presupuesto del equipo de computación a usar en el emprendimiento.

| <b>Alojamiento</b>   |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Teléfono de servicios  | 20              | \$ 49,00              | \$ 980,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 980,00</b>   |
| <b>Recepción</b>   |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Equipo de computación  | 2               | \$ 300,00             | \$ 600,00          |
| Teléfono   | 3               | \$ 49,00              | \$ 147,00          |
| Central telefónica   | 1               | \$ 600,00             | \$ 600,00          |
| Impresora y escáner  | 2               | \$ 490,00             | \$ 980,00          |
| Maquina facturadora  | 3               | \$ 185,00             | \$ 555,00          |
| Pos caja registradora pos máquina 4g+64g con 15" pantalla táctil monitor wifi módulo windows | 1               | \$ 1.000,00           | \$ 1.000,00        |

|  |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 3.882,00</b> |
| <b>Salón de Reuniones</b>  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Teléfono   | 1               | \$ 49,00              | \$ 49,00           |
| Proyector de audio y video   | 1               | \$ 300,00             | \$ 300,00          |
| Equipo de computación  | 1               | \$ 300,00             | \$ 300,00          |
| Laptop   | 1               | \$ 1.500,00           | \$ 1.500,00        |
| Micrófono conferencia sistema automático   | 1               | \$ 178,00             | \$ 178,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 2.327,00</b> |
| <b>Sala de conferencias</b>  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Proyector de audio y video   | 3               | \$ 300,00             | \$ 900,00          |
| Laptop   | 1               | \$ 1.500,00           | \$ 1.500,00        |
| Pantalla de proyección eléctrica kps-503 240x180cm 120" c/r                                  | 1               | \$ 349,00             | \$ 349,00          |
| Micrófono conferencia sistema automático   | 1               | \$ 178,00             | \$ 178,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 2.927,00</b> |
| <b>Sala de talleres</b>  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Proyector de audio y video   | 2               | \$ 300,00             | \$ 600,00          |
| Laptop   | 2               | \$ 1.500,00           | \$ 3.000,00        |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 3.600,00</b> |
| <b>Salón de Eventos</b>  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Proyector de audio y video   | 1               | \$ 300,00             | \$ 300,00          |
| Laptop   | 1               | \$ 1.500,00           | \$ 1.500,00        |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 1.800,00</b> |
| <b>Restaurante y Cocina</b>  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Pos caja registradora pos máquina 4g+64g con 15" pantalla táctil monitor wifi módulo Windows | 1               | \$ 1.000,00           | \$ 1.000,00        |
| Maquina facturadora  | 3               | \$ 185,00             | \$ 555,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 1.555,00</b> |
| <b>BAR</b>   |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Pos caja registradora pos máquina 4g+64g con 15" pantalla táctil monitor wifi módulo Windows | 1               | \$ 1.000,00           | \$ 1.000,00        |
| Maquina facturadora  | 3               | \$ 185,00             | \$ 555,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 1.555,00</b> |

| <b>Pesca deportiva, granja animal y explotación equina</b>   |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Equipo de computación  | 2               | \$ 300,00             | \$ 600,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 600,00</b>   |
| <b>SPA</b>   |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Equipo de computación  | 1               | \$ 300,00             | \$ 300,00          |
| Teléfono   | 1               | \$ 49,00              | \$ 49,00           |
| Impresora y copiadora  | 1               | \$ 490,00             | \$ 490,00          |
| Maquina facturadora  | 1               | \$ 185,00             | \$ 185,00          |
| Pos caja registradora pos máquina<br>4g+64g con 15" pantalla táctil<br>monitor wifi módulo Windows | 1               | \$ 1.000,00           | \$ 1.000,00        |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 2.024,00</b> |
| <b>Bodegas, mantenimiento y lavandería</b>   |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Equipo de computación  | 2               | \$ 300,00             | \$ 600,00          |
| Teléfonos  | 3               | \$ 49,00              | \$ 147,00          |
| Impresora y copiadora  | 1               | \$ 490,00             | \$ 490,00          |
| Parlantes de escritorio  | 2               | \$ 18,00              | \$ 36,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 1.273,00</b> |
| <b>Administración</b>  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Equipo de computación  | 4               | \$ 300,00             | \$ 1.200,00        |
| Teléfonos  | 4               | \$ 49,00              | \$ 196,00          |
| Impresora y copiadora  | 2               | \$ 490,00             | \$ 980,00          |
| Proyector de audio y video   | 2               | \$ 300,00             | \$ 600,00          |
| Parlantes de escritorio  | 8               | \$ 18,00              | \$ 144,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 3.120,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### **3.4.2.3 Muebles y enseres**

Tabla 70. Presupuesto del equipo de los muebles y enseres a usar en el emprendimiento.

| <b>Alojamiento</b>         |                 |                       |                    |
|----------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Requerimiento</b>       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Camas de dos plazas        | 10              | \$ 160,00             | \$ 1.600,00        |
| Cama de dos plazas y media | 5               | \$ 250,00             | \$ 1.250,00        |
| Cama de tres plazas        | 5               | \$ 650,00             | \$ 3.250,00        |

|   |                 |                       |                     |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Lámparas de sala  | 20              | \$ 135,00             | \$ 2.700,00         |
| Veladores   | 40              | \$ 40,00              | \$ 1.600,00         |
| Cama térmica para la mascota  | 4               | \$ 20,00              | \$ 80,00            |
| Lámparas para veladores   | 40              | \$ 10,00              | \$ 40,00            |
| Zapatera  | 20              | \$ 50,00              | \$ 1.000,00         |
| Baldas  | 40              | \$ 18,00              | \$ 720,00           |
| Butacas   | 80              | \$ 45,00              | \$ 3.600,00         |
| Cuadros decorativos   | 80              | \$ 25,00              | \$ 2.000,00         |
| Mesas de centro   | 20              | \$ 80,00              | \$ 1.600,00         |
| Escritorio  | 20              | \$ 100,00             | \$ 2.000,00         |
| Silla de escritorio   | 40              | \$ 60,00              | \$ 2.400,00         |
| Chimeneas   | 20              | \$ 330,00             | \$ 6.600,00         |
| Lámpara colgante de exteriores  | 80              | \$ 10,00              | \$ 800,00           |
| Librería estantería   | 20              | \$ 45,00              | \$ 900,00           |
| Perchero de pie   | 20              | \$ 15,00              | \$ 300,00           |
| Floreros  | 40              | \$ 10,00              | \$ 400,00           |
| Reloj de pared  | 20              | \$ 18,00              | \$ 360,00           |
| Figurillas  | 100             | \$ 2,00               | \$ 200,00           |
| Bote de paraguas  | 20              | \$ 10,00              | \$ 200,00           |
| Gabinete de pared de baño   | 20              | \$ 60,00              | \$ 1.200,00         |
| Armarios  | 20              | \$ 200,00             | \$ 4.000,00         |
| Armario de esquina para almacenamiento y dispensador de papel higiénico | 20              | \$ 20,00              | \$ 400,00           |
| Hamaca silla colgante para exteriores                                   | 20              | \$ 150,00             | \$ 3.000,00         |
| Juego de mini comedor para exteriores                                   | 20              | \$ 140,00             | \$ 2.800,00         |
| Juego de muebles para exteriores  | 20              | \$ 300,00             | \$ 6.000,00         |
| Esculturas de decoración de exteriores                                  | 60              | \$ 10,00              | \$ 600,00           |
| Percheros de piedra para pared  | 60              | \$ 2,00               | \$ 120,00           |
| Espejos de baño   | 20              | \$ 15,00              | \$ 300,00           |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 52.020,00</b> |
| <b>Recepción</b>  |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Estantería de recepción de llaves de cabañas                            | 2               | \$ 65,00              | \$ 130,00           |
| Mesa de centro  | 1               | \$ 80,00              | \$ 80,00            |
| Bancada tandem silla de espera 3 puestos                                | 3               | \$ 165,00             | \$ 495,00           |
| Juego de sala   | 1               | \$ 600,00             | \$ 600,00           |
| Sillas eames  | 10              | \$ 44,00              | \$ 440,00           |
| Escritorios para recepción  | 2               | \$ 180,00             | \$ 360,00           |



|   |                 |                       |                     |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Sillas de escritorio                                      | 4               | \$ 60,00              | \$ 240,00           |
| Archiveros  | 2               | \$ 200,00             | \$ 400,00           |
| Cuadros decorativos                                       | 8               | \$ 25,00              | \$ 200,00           |
| Figurillas  | 12              | \$ 2,00               | \$ 24,00            |
| Estantes de pared   | 2               | \$ 40,00              | \$ 80,00            |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 3.049,00</b>  |
| <b>Salón de Reuniones</b>                                 |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                      | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Mesas ovalada   | 1               | \$ 700,00             | \$ 700,00           |
| Sillas de escritorio                                      | 12              | \$ 60,00              | \$ 720,00           |
| Pizarra de vidrio   | 1               | \$ 100,00             | \$ 100,00           |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 1.520,00</b>  |
| <b>Sala de conferencias</b>                               |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                      | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Mesas ovalada   | 1               | \$ 300,00             | \$ 300,00           |
| Atril   | 1               | \$ 280,00             | \$ 280,00           |
| Sillas de escritorio                                      | 6               | \$ 60,00              | \$ 360,00           |
| Bancada tandem silla de espera 3<br>puestos               | 24              | \$ 165,00             | \$ 3.960,00         |
| Pizarra de vidrio   | 1               | \$ 250,00             | \$ 250,00           |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 5.150,00</b>  |
| <b>Sala de talleres</b>                                   |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                      | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Sillas eames  | 10              | \$ 44,00              | \$ 440,00           |
| Estantería modular  | 8               | \$ 70,00              | \$ 560,00           |
| Figurillas  | 32              | \$ 2,00               | \$ 64,00            |
| Cuadros decorativos                                       | 8               | \$ 25,00              | \$ 200,00           |
| Mesa cuadrada ( 4 pax)                                    | 8               | \$ 70,00              | \$ 560,00           |
| Casillero metálico  | 2               | \$ 325,00             | \$ 650,00           |
| Pizarra de vidrio   | 2               | \$ 100,00             | \$ 200,00           |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 2.674,00</b>  |
| <b>Salón de Eventos</b>                                   |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                      | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Mesas para atención en el salón<br>redondas ( 8 pax)      | 14              | \$ 240,00             | \$ 3.360,00         |
| Mesas para atención en el salón<br>rectangulares ( 8 pax) | 14              | \$ 200,00             | \$ 2.800,00         |
| Mesa cuadrada de bocadillos                               | 4               | \$ 60,00              | \$ 240,00           |
| Sillas para el salón                                      | 150             | \$ 40,00              | \$ 6.000,00         |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 12.400,00</b> |
| <b>Restaurante y Cocina</b>                               |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                      | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |

|  |     |           |                    |
|--|-----|-----------|--------------------|
| Mesas para atención en el salón cuadradas ( 8 pax) | 6   | \$ 120,00 | \$ 720,00          |
| Mesas para atención en el salón cuadradas ( 4 pax) | 8   | \$ 100,00 | \$ 800,00          |
| Mesas para atención en el salón cuadradas ( 2 pax) | 4   | \$ 60,00  | \$ 240,00          |
| Silla madera grande para bebe                      | 4   | \$ 60,00  | \$ 240,00          |
| Mesa para buffet                                   | 4   | \$ 150,00 | \$ 600,00          |
| Aparador   | 4   | \$ 200,00 | \$ 800,00          |
| Mesa auxiliar                                      | 2   | \$ 200,00 | \$ 400,00          |
| Carros de servicio                                 | 2   | \$ 300,00 | \$ 600,00          |
| Mesas de trabajo hardman                           | 8   | \$ 100,00 | \$ 800,00          |
| Cuadros decorativos                                | 8   | \$ 25,00  | \$ 200,00          |
| Escultura grande de barro                          | 8   | \$ 50,00  | \$ 400,00          |
| Sillas para el salón                               | 100 | \$ 25,00  | \$ 2.500,00        |
| <b>Total</b>                                       |     |           | <b>\$ 8.300,00</b> |

#### BAR

| Requerimiento                               | Cantidad | Valor unitario | Valor total        |
|---|----------|----------------|--------------------|
| Botellero                                   | 1        | \$ 500,00      | \$ 500,00          |
| Armarios de vino                            | 2        | \$ 200,00      | \$ 400,00          |
| Mesas para bar rectangulares (4 pax)        | 6        | \$ 150,00      | \$ 900,00          |
| Barra                                       | 1        | \$ 100,00      | \$ 100,00          |
| Silla madera grande para bebe               | 2        | \$ 60,00       | \$ 120,00          |
| Silla redonda para el bar                   | 24       | \$ 30,00       | \$ 720,00          |
| Mesa de bar multifuncional                  | 1        | \$ 200,00      | \$ 200,00          |
| Mini juego de sala de bar ( 5 pax)          | 3        | \$ 300,00      | \$ 900,00          |
| Cuadros decorativos                         | 8        | \$ 25,00       | \$ 200,00          |
| Escultura grande de barro                   | 8        | \$ 50,00       | \$ 400,00          |
| Taburetes para la barra del bar color negro | 8        | \$ 62,00       | \$ 496,00          |
| <b>Total</b>                                |          |                | <b>\$ 4.936,00</b> |

#### Fogata, camping y parrilla

| Requerimiento                           | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
|---|----------|----------------|-------------|
| Mesas cuadradas plegables               | 30       | \$ 50,00       | \$ 1.500,00 |
| Sillas plegables                        | 60       | \$ 40,00       | \$ 2.400,00 |
| Juego de sala para exteriores           | 2        | \$ 500,00      | \$ 1.000,00 |
| Caja de madera y carbón                 | 7        | \$ 30,00       | \$ 210,00   |
| Mesa cuadrada de bocadillos             | 2        | \$ 60,00       | \$ 120,00   |
| Cambiador de pañales                    | 2        | \$ 30,00       | \$ 60,00    |
| Escultura grande de barro de exteriores | 20       | \$ 50,00       | \$ 1.000,00 |

|  |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Soporte bicicletas estacionar cochera                          | 4               | \$ 70,00              | \$ 280,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 6.570,00</b> |
| <b>Mirador avifaunístico</b>                                   |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Mesas cuadradas plegables ( 4 pax)                             | 4               | \$ 50,00              | \$ 200,00          |
| Sillas plegables   | 16              | \$ 40,00              | \$ 640,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 840,00</b>   |
| <b>Huertos y áreas verdes</b>                                  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Mesas cuadradas plegables                                      | 3               | \$ 50,00              | \$ 150,00          |
| Sillas plegables   | 8               | \$ 40,00              | \$ 320,00          |
| Caja gabinete carro de herramientas<br>Jonnesway               | 1               | \$ 500,00             | \$ 500,00          |
| Caja metálica para herramientas con<br>bandeja Stanley 96-219I | 3               | \$ 40,00              | \$ 120,00          |
| Escultura grande de barro de<br>exteriores                     | 20              | \$ 50,00              | \$ 1.000,00        |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 2.090,00</b> |
| <b>Pesca deportiva, granja animal y explotación equina</b>     |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Mesas cuadradas plegables de<br>trabajo                        | 3               | \$ 50,00              | \$ 150,00          |
| Sillas plegables de trabajo                                    | 8               | \$ 40,00              | \$ 320,00          |
| Casilleros   | 80              | \$ 20,00              | \$ 1.600,00        |
| Bancas de exteriores   | 6               | \$ 30,00              | \$ 180,00          |
| Porta sillas   | 3               | \$ 20,00              | \$ 60,00           |
| Pizarrón de exteriores   | 2               | \$ 60,00              | \$ 120,00          |
| Mesas plegables ( 4 pax)                                       | 18              | \$ 80,00              | \$ 1.440,00        |
| Sillas plegables   | 72              | \$ 40,00              | \$ 2.880,00        |
| Escultura grande de barro de<br>exteriores                     | 20              | \$ 50,00              | \$ 1.000,00        |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 7.750,00</b> |
| <b>Zona húmeda y recreación</b>                                |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Tumbona doble con tejado y<br>posavasos kidkraft               | 4               | \$ 250,00             | \$ 1.000,00        |
| Tumbonas de piscina  | 8               | \$ 80,00              | \$ 640,00          |
| Hamacas de piscina   | 8               | \$ 40,00              | \$ 320,00          |
| Casilleros   | 80              | \$ 20,00              | \$ 1.600,00        |
| Bancas de exteriores   | 12              | \$ 30,00              | \$ 360,00          |
| Pizarrón de exteriores   | 2               | \$ 60,00              | \$ 120,00          |
| Sombrillas para césped   | 10              | \$ 20,00              | \$ 200,00          |
| Mesas plegables ( 4 pax)                                       | 10              | \$ 80,00              | \$ 800,00          |

|   |    |           |                    |
|---|----|-----------|--------------------|
| Sillas plegables                        | 40 | \$ 40,00  | \$ 1.600,00        |
| Juego de sala para exteriores           | 4  | \$ 170,00 | \$ 680,00          |
| Escultura grande de barro de exteriores | 40 | \$ 50,00  | \$ 2.000,00        |
| <b>Total</b>                            |    |           | <b>\$ 9.320,00</b> |

**SPA**

| <b>Requerimiento</b>                     | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Figurillas                               | 22              | \$ 2,00               | \$ 44,00            |
| Cuadros decorativos                      | 42              | \$ 25,00              | \$ 1.050,00         |
| Camilla terapéutica 1tiem.c/repisa       | 10              | \$ 350,00             | \$ 3.500,00         |
| Silla hidráulica                         | 10              | \$ 105,00             | \$ 1.050,00         |
| Mesa terapéutica 3 niveles alum/mdf      | 7               | \$ 127,00             | \$ 889,00           |
| Mesa auxiliar para maquinas grandes      | 7               | \$ 150,00             | \$ 1.050,00         |
| Exhibidor con repisas                    | 8               | \$ 235,00             | \$ 1.880,00         |
| Camilla facial y corporal más taburete   | 10              | \$ 275,00             | \$ 2.750,00         |
| Pedestal de 2 niveles                    | 20              | \$ 67,00              | \$ 1.340,00         |
| Camilla portátil para terapia            | 4               | \$ 280,00             | \$ 1.120,00         |
| Escritorios para recepción               | 1               | \$ 180,00             | \$ 180,00           |
| Bancada tandem silla de espera 3 puestos | 2               | \$ 165,00             | \$ 330,00           |
| Juego de sala                            | 1               | \$ 600,00             | \$ 600,00           |
| Sillas eames                             | 10              | \$ 44,00              | \$ 440,00           |
| Archiveros                               | 2               | \$ 200,00             | \$ 400,00           |
| Estantes de pared                        | 8               | \$ 40,00              | \$ 320,00           |
| Casilleros                               | 30              | \$ 20,00              | \$ 600,00           |
| <b>Total</b>                             |                 |                       | <b>\$ 17.543,00</b> |

**Bodegas, mantenimiento y lavandería**

| <b>Requerimiento</b>                                   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Sillas de escritorio                                   | 4               | \$ 60,00              | \$ 240,00          |
| Mesas de escritorio                                    | 2               | \$ 160,00             | \$ 320,00          |
| Ficheros   | 2               | \$ 40,00              | \$ 80,00           |
| Pizarra de vidrio                                      | 1               | \$ 100,00             | \$ 100,00          |
| Cajoneras  | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Estantes de dos pisos                                  | 5               | \$ 60,00              | \$ 300,00          |
| Pedestales   | 4               | \$ 40,00              | \$ 160,00          |
| Estanterías 4 pisos imar                               | 4               | \$ 150,00             | \$ 600,00          |
| Estanterías 5 pisos imar                               | 3               | \$ 200,00             | \$ 600,00          |
| Depósito para la ropa clasificada                      | 8               | \$ 60,00              | \$ 480,00          |
| Plataforma de madera                                   | 20              | \$ 20,00              | \$ 400,00          |
| Organizador herramientas 6 bandejas                    | 2               | \$ 150,00             | \$ 300,00          |
| Organizador vertical plástico 39 espacios 47.5x38x16cm | 4               | \$ 90,00              | \$ 360,00          |
| Estanterías 3 pisos para bodegas                       | 2               | \$ 140,00             | \$ 280,00          |

| <b>Total</b>          |                 |                       | <b>\$ 4.280,00</b> |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Administración</b> |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Mesas de escritorio   | 4               | \$ 160,00             | \$ 640,00          |
| Sillas de escritorio  | 8               | \$ 60,00              | \$ 480,00          |
| Ficheros              | 8               | \$ 40,00              | \$ 320,00          |
| Sofás                 | 4               | \$ 200,00             | \$ 800,00          |
| Pizarra de vidrio     | 2               | \$ 100,00             | \$ 200,00          |
| Cajoneras             | 8               | \$ 30,00              | \$ 240,00          |
| Estantes de dos pisos | 8               | \$ 60,00              | \$ 480,00          |
| Pedestales            | 8               | \$ 40,00              | \$ 320,00          |
| <b>Total</b>          |                 |                       | <b>\$ 3.480,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### **3.4.2.4 Equipos de seguridad**

Tabla 71. Presupuesto del equipo de seguridad a usar en el emprendimiento.

| <b>Alojamiento</b>            |                 |                       |                    |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Requerimiento</b>          | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios | 20              | \$ 40,00              | \$ 800,00          |
| Extintor de fuego             | 40              | \$ 30,00              | \$ 1.200,00        |
| Señalética                    | 300             | \$ 2,00               | \$ 600,00          |
| <b>Total</b>                  |                 |                       | <b>\$ 2.600,00</b> |
| <b>Recepción</b>              |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>          | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios | 1               | \$ 40,00              | \$ 40,00           |
| Extintor de fuego             | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Señalética                    | 10              | \$ 2,00               | \$ 20,00           |
| <b>Total</b>                  |                 |                       | <b>\$ 120,00</b>   |
| <b>Salón de Reuniones</b>     |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>          | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios | 1               | \$ 40,00              | \$ 40,00           |
| Extintor de fuego             | 1               | \$ 30,00              | \$ 30,00           |
| Señalética                    | 5               | \$ 2,00               | \$ 10,00           |
| <b>Total</b>                  |                 |                       | <b>\$ 80,00</b>    |
| <b>Sala de conferencias</b>   |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>          | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios | 1               | \$ 40,00              | \$ 40,00           |
| Extintor de fuego             | 1               | \$ 30,00              | \$ 30,00           |
| Señalética                    | 10              | \$ 2,00               | \$ 20,00           |
| <b>Total</b>                  |                 |                       | <b>\$ 90,00</b>    |
| <b>Sala de talleres</b>       |                 |                       |                    |

| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Botiquín de primeros auxilios                              | 2               | \$ 40,00              | \$ 80,00           |
| Extintor de fuego  | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Señalética   | 10              | \$ 2,00               | \$ 20,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 160,00</b>   |
| <b>Salón de Eventos</b>                                    |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios                              | 2               | \$ 40,00              | \$ 80,00           |
| Extintor de fuego  | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Señalética   | 20              | \$ 2,00               | \$ 40,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 180,00</b>   |
| <b>Restaurante y Cocina</b>                                |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios                              | 2               | \$ 40,00              | \$ 80,00           |
| Extintor de fuego  | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Señalética   | 20              | \$ 2,00               | \$ 40,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 180,00</b>   |
| <b>BAR</b>   |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios                              | 1               | \$ 40,00              | \$ 40,00           |
| Extintor de fuego  | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Señalética   | 10              | \$ 2,00               | \$ 20,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 120,00</b>   |
| <b>Fogata, camping y parrilla</b>                          |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios                              | 8               | \$ 40,00              | \$ 320,00          |
| Extintor de fuego  | 10              | \$ 30,00              | \$ 300,00          |
| Señalética   | 30              | \$ 2,00               | \$ 60,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 680,00</b>   |
| <b>Mirador avifaunístico</b>                               |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios                              | 1               | \$ 40,00              | \$ 40,00           |
| Extintor de fuego  | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Señalética   | 15              | \$ 2,00               | \$ 30,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 130,00</b>   |
| <b>Huertos y áreas verdes</b>                              |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios                              | 2               | \$ 40,00              | \$ 80,00           |
| Extintor de fuego  | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Señalética   | 30              | \$ 2,00               | \$ 60,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 200,00</b>   |
| <b>Pesca deportiva, granja animal y explotación equina</b> |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |

|   |                 |                       |                    |
|---|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Botiquín de primeros auxilios               | 3               | \$ 40,00              | \$ 120,00          |
| Extintor de fuego                           | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Botiquín para los caballos                  | 4               | \$ 60,00              | \$ 240,00          |
| Botiquín de primeros auxilios para animales | 6               | \$ 50,00              | \$ 300,00          |
| Señalética                                  | 30              | \$ 2,00               | \$ 60,00           |
| <b>Total</b>                                |                 |                       | <b>\$ 780,00</b>   |
| <b>Zona húmeda y recreación</b>             |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                        | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios               | 3               | \$ 40,00              | \$ 120,00          |
| Extintor de fuego                           | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Boya rescate acuático                       | 2               | \$ 50,00              | \$ 100,00          |
| Señalética                                  | 60              | \$ 2,00               | \$ 120,00          |
| <b>Total</b>                                |                 |                       | <b>\$ 400,00</b>   |
| <b>SPA</b>                                  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                        | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios               | 3               | \$ 40,00              | \$ 120,00          |
| Extintor de fuego                           | 8               | \$ 30,00              | \$ 240,00          |
| Señalética                                  | 60              | \$ 2,00               | \$ 120,00          |
| <b>Total</b>                                |                 |                       | <b>\$ 480,00</b>   |
| <b>Bodegas, mantenimiento y lavandería</b>  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                        | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios               | 3               | \$ 40,00              | \$ 120,00          |
| Extintor de fuego                           | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Equipo de seguridad para los trabajadores   | 14              | \$ 80,00              | \$ 1.120,00        |
| Señalética                                  | 60              | \$ 2,00               | \$ 120,00          |
| <b>Total</b>                                |                 |                       | <b>\$ 1.420,00</b> |
| <b>Administración</b>                       |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                        | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Botiquín de primeros auxilios               | 1               | \$ 40,00              | \$ 40,00           |
| Extintor de fuego                           | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Señalética                                  | 10              | \$ 2,00               | \$ 20,00           |
| <b>Total</b>                                |                 |                       | <b>\$ 120,00</b>   |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.4.2.5 Menaje

Tabla 72. Presupuesto del menaje a usar en el emprendimiento.

| <b>Alojamiento</b>      |                 |                       |                    |
|-------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Requerimiento</b>    | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Colchones de dos plazas | 10              | \$ 100,00             | \$ 1.000,00        |

|  |                 |                       |                     |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Colchones de dos plazas y media                              | 5               | \$ 180,00             | \$ 900,00           |
| Colchones de tres plazas                                     | 5               | \$ 300,00             | \$ 1.500,00         |
| Almohadas  | 80              | \$ 25,00              | \$ 2.000,00         |
| Sábanas de dos plazas  | 30              | \$ 10,00              | \$ 300,00           |
| Sábanas de dos plazas y media                                | 15              | \$ 12,00              | \$ 180,00           |
| Sábanas de tres plazas                                       | 15              | \$ 25,00              | \$ 375,00           |
| Mantas de dos plazas   | 30              | \$ 22,00              | \$ 660,00           |
| Mantas de plazas y media                                     | 15              | \$ 35,00              | \$ 525,00           |
| Mantas de tres plazas  | 15              | \$ 70,00              | \$ 1.050,00         |
| Edredones de dos plazas                                      | 30              | \$ 30,00              | \$ 900,00           |
| Edredones de dos plazas y media                              | 15              | \$ 40,00              | \$ 600,00           |
| Edredones de tres plazas                                     | 15              | \$ 120,00             | \$ 1.800,00         |
| Protectores de colchones<br>imparables de dos plazas         | 30              | \$ 40,00              | \$ 1.200,00         |
| Protectores de colchones<br>imparables de dos plazas y media | 15              | \$ 60,00              | \$ 900,00           |
| Protectores de colchones<br>imparables de tres plazas        | 15              | \$ 90,00              | \$ 1.350,00         |
| Alfombras  | 20              | \$ 29,00              | \$ 580,00           |
| Cortinas   | 60              | \$ 20,00              | \$ 1.200,00         |
| Cojines de sala  | 40              | \$ 10,00              | \$ 400,00           |
| Juego de toallas de baño                                     | 80              | \$ 15,00              | \$ 1.200,00         |
| Alfombras antideslizantes                                    | 40              | \$ 10,00              | \$ 400,00           |
| Batas de baño  | 80              | \$ 20,00              | \$ 1.600,00         |
| Maceta color gris  | 80              | \$ 5,00               | \$ 400,00           |
| Maceta color blanco  | 80              | \$ 5,00               | \$ 400,00           |
| Macetas de barro para exteriores                             | 160             | \$ 4,00               | \$ 640,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 22.060,00</b> |
| <b>Recepción</b>   |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Alfombras  | 2               | \$ 100,00             | \$ 200,00           |
| Cojines de sala  | 4               | \$ 10,00              | \$ 40,00            |
| Macetas de barro para interiores                             | 8               | \$ 5,00               | \$ 40,00            |
| Macetas de barro para exteriores                             | 16              | \$ 4,00               | \$ 64,00            |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 344,00</b>    |
| <b>Salón de reuniones</b>                                    |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Alfombras  | 1               | \$ 29,00              | \$ 29,00            |
| Cortinas   | 1               | \$ 20,00              | \$ 20,00            |
| Cojines  | 12              | \$ 10,00              | \$ 120,00           |
| Maceta color gris  | 2               | \$ 5,00               | \$ 10,00            |
| Maceta color blanco  | 2               | \$ 5,00               | \$ 10,00            |
| Macetas de barro para exteriores                             | 10              | \$ 4,00               | \$ 40,00            |



| <b>Total</b>                                   |                 |                       | <b>\$ 229,00</b>    |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Sala de conferencias</b>                    |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                           | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Alfombras                                      | 1               | \$ 29,00              | \$ 29,00            |
| Cortinas                                       | 1               | \$ 20,00              | \$ 20,00            |
| <b>Total</b>                                   |                 |                       | <b>\$ 49,00</b>     |
| <b>Sala de talleres</b>                        |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                           | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Persiana                                       | 4               | \$ 20,00              | \$ 80,00            |
| Maceta color gris                              | 8               | \$ 5,00               | \$ 40,00            |
| Maceta color blanco                            | 8               | \$ 5,00               | \$ 40,00            |
| Macetas de barro para exteriores               | 20              | \$ 4,00               | \$ 80,00            |
| <b>Total</b>                                   |                 |                       | <b>\$ 240,00</b>    |
| <b>Salón de Eventos</b>                        |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                           | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Persiana                                       | 4               | \$ 20,00              | \$ 80,00            |
| Cobertores para silla (blancos, dorados, beis) | 450             | \$ 10,00              | \$ 4.500,00         |
| Manteles (blancos, dorados, azul)              | 224             | \$ 11,00              | \$ 2.464,00         |
| Servilletas (blancos, azul, dorado)            | 450             | \$ 3,00               | \$ 1.350,00         |
| Cortinas (blancos, dorados, beis)              | 12              | \$ 20,00              | \$ 240,00           |
| Lazos para sillas (blancos, dorados, beis)     | 450             | \$ 2,00               | \$ 900,00           |
| Cubre manteles (blancos, dorados, azul)        | 224             | \$ 11,00              | \$ 2.464,00         |
| Faldón (blanco, azul, dorado)                  | 450             | \$ 25,00              | \$ 11.250,00        |
| Macetero jarrones de fibra de vidrio           | 4               | \$ 120,00             | \$ 480,00           |
| Jarrón sala decoración florero                 | 30              | \$ 25,00              | \$ 750,00           |
| Floreros vidrio tipo pecera                    | 28              | \$ 4,00               | \$ 112,00           |
| Florero de cilindro de cristal                 | 28              | \$ 4,00               | \$ 112,00           |
| Floreros - cuello de jirafa                    | 28              | \$ 5,00               | \$ 140,00           |
| <b>Total</b>                                   |                 |                       | <b>\$ 24.842,00</b> |
| <b>Restaurante y Cocina</b>                    |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                           | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Persiana                                       | 4               | \$ 20,00              | \$ 80,00            |
| Taza arcopal 9 1/2onz blanca                   | 100             | \$ 1,00               | \$ 100,00           |
| Copela arcopal 3 1/2 onz. Color blanco         | 100             | \$ 2,00               | \$ 200,00           |
| Plato tipo steak arcopal 30 cm. Blanco         | 100             | \$ 2,00               | \$ 200,00           |
| Azucarera sunnex 10 onzas con tapa             | 12              | \$ 3,00               | \$ 36,00            |

|   |     |          |           |
|---|-----|----------|-----------|
| Mantequillero adcraft acero inoxidable.                 | 12  | \$ 5,00  | \$ 60,00  |
| Vaso bormioli de 10 1/4onzas de capacidad               | 100 | \$ 1,50  | \$ 150,00 |
| Cuchara sopera update de acero cromado                  | 100 | \$ 1,50  | \$ 150,00 |
| Cuchillo trincherero update de acero cromado            | 100 | \$ 1,50  | \$ 150,00 |
| Set 10 cuchillos global                                 | 2   | \$ 40,00 | \$ 80,00  |
| Pírex 4-qt glass roaster                                | 8   | \$ 30,00 | \$ 240,00 |
| Plato para taza arcopal 15.0 cm blanco                  | 100 | \$ 1,00  | \$ 100,00 |
| Plato tendido arcopal de 23.5 cm. Blanco                | 100 | \$ 2,50  | \$ 250,00 |
| Bowl multiuso arcopal 17cm blanco (100)                 | 100 | \$ 3,00  | \$ 300,00 |
| Salero update 2onz.acero inoxidable                     | 12  | \$ 3,00  | \$ 36,00  |
| Jarra bormioli de 39 onz. De capacidad                  | 8   | \$ 20,00 | \$ 160,00 |
| Cuchara de café update de acero cromado                 | 100 | \$ 1,00  | \$ 100,00 |
| Tenedor trincherero update de acero cromado             | 100 | \$ 2,00  | \$ 200,00 |
| Tazón halco acero inoxidable de 8 lt. Capacidad.        | 8   | \$ 25,00 | \$ 200,00 |
| Pírex de 28 x 33. Marca pyrez                           | 4   | \$ 25,00 | \$ 100,00 |
| Tabla de picar polietileno 18x24 amarillo               | 6   | \$ 15,00 | \$ 90,00  |
| Tabla de picar polietileno 18x24 roja.                  | 6   | \$ 15,00 | \$ 90,00  |
| Tabla de picar polietileno 18x24 verde.                 | 6   | \$ 15,00 | \$ 90,00  |
| Tabla de picar polietileno 18x24 blanco.                | 6   | \$ 15,00 | \$ 90,00  |
| Tabla de picar polietileno 18x24 azul.                  | 6   | \$ 15,00 | \$ 90,00  |
| Tazón bowl tramontina acero inox 8,3l recipiente c/tapa | 10  | \$ 23,00 | \$ 230,00 |
| Tazón acero inoxidable 14 x 3.5 cms. Sunex impoexito    | 15  | \$ 3,00  | \$ 45,00  |
| Tazón 32cm inoxidable impoexito                         | 10  | \$ 5,00  | \$ 50,00  |
| Tazón acero inoxidable 36cm impoexito                   | 20  | \$ 7,00  | \$ 140,00 |

|  |    |          |           |
|--|----|----------|-----------|
| Tazón 40 cm inoxidable impoexito                                       | 20 | \$ 8,00  | \$ 160,00 |
| Cucharas de madera diferentes tamaños                                  | 10 | \$ 3,00  | \$ 30,00  |
| Cucharas de plástico de silicona diferentes tamaños                    | 10 | \$ 2,00  | \$ 20,00  |
| Cucharon acero inoxidable 12onz.                                       | 3  | \$ 15,00 | \$ 45,00  |
| Cucharon acero inoxidable 8onz   | 3  | \$ 10,00 | \$ 30,00  |
| Cuchara para espumar 15 pulgadas.                                      | 3  | \$ 8,00  | \$ 24,00  |
| Cuchara para espumar 21 pulgadas                                       | 3  | \$ 12,00 | \$ 36,00  |
| Colador de metal 15 cm   | 3  | \$ 20,00 | \$ 60,00  |
| Colador de pastas 30 cm  | 3  | \$ 10,00 | \$ 30,00  |
| Batidor manual globo   | 2  | \$ 13,00 | \$ 26,00  |
| Cafetera sunnex 70 onzas acero inoxidable tapa                         | 5  | \$ 20,00 | \$ 100,00 |
| Jarra de medida graduada carlisle capacidad 1/2 galón en policarbonato | 2  | \$ 46,00 | \$ 92,00  |
| Jarra de medida graduada carlisle capacidad 1 lt, de policarbonato     | 2  | \$ 23,00 | \$ 46,00  |
| Bandeja aluminio, 590x790mm y 1.2mm espesor                            | 3  | \$ 40,00 | \$ 120,00 |
| Esterilla para hornear   | 10 | \$ 13,00 | \$ 130,00 |
| Molde para hornear tramontina antiadherente redondo 24 cm              | 10 | \$ 10,00 | \$ 100,00 |
| Molde de oso de peluche, para hornear                                  | 3  | \$ 5,00  | \$ 15,00  |
| Bandeja para hornear mini cupcakes                                     | 10 | \$ 12,00 | \$ 120,00 |
| Juego de molde de aluminio para carnes hamburguesas                    | 4  | \$ 7,00  | \$ 28,00  |
| Rejilla  | 5  | \$ 17,00 | \$ 85,00  |
| Cortadores redondos set 14 piezas                                      | 4  | \$ 12,00 | \$ 48,00  |
| Brochetas de acero inoxidable  | 30 | \$ 2,00  | \$ 60,00  |
| Espátula rasqueta de acero inoxidable                                  | 5  | \$ 4,00  | \$ 20,00  |
| Brocha y espátula de silicón para repostería y pastelería              | 5  | \$ 3,00  | \$ 15,00  |
| Espátula 16x7x28   | 4  | \$ 7,00  | \$ 28,00  |
| Espátula de repostería 13 inoxidable impoexito                         | 4  | \$ 5,00  | \$ 20,00  |
| Embudo 125mm filtración vidrio   | 4  | \$ 5,00  | \$ 20,00  |
| Mandolín profesional acero inoxidable                                  | 2  | \$ 80,00 | \$ 160,00 |

|  |    |           |                    |
|--|----|-----------|--------------------|
| Morteros molcajete piedra moler 15 cm                                    | 3  | \$ 14,00  | \$ 42,00           |
| Metate   | 3  | \$ 30,00  | \$ 90,00           |
| Pasapuré   | 3  | \$ 30,00  | \$ 90,00           |
| Pelador de vegetales papas frutas acero inoxidable                       | 5  | \$ 5,00   | \$ 25,00           |
| Lacor - 60305 - rallador cuatro caras 23 cms                             | 3  | \$ 15,00  | \$ 45,00           |
| Lurch - soplete de cocina de gas   | 3  | \$ 50,00  | \$ 150,00          |
| Aktive - pack 3 recipientes herméticos de vidrio 330/800/1800 mililitros | 10 | \$ 20,00  | \$ 200,00          |
| Contenedores isotérmicos   | 6  | \$ 350,00 | \$ 2.100,00        |
| Servilletero de piedra   | 18 | \$ 4,00   | \$ 72,00           |
| Maceta color gris  | 8  | \$ 5,00   | \$ 40,00           |
| Maceta color blanco  | 8  | \$ 5,00   | \$ 40,00           |
| <b>Total</b>   |    |           | <b>\$ 8.369,00</b> |

#### BAR

| Requerimiento          | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
|------------------------|----------|----------------|-------------|
| Persiana               | 4        | \$ 20,00       | \$ 80,00    |
| Servilletero de piedra | 12       | \$ 4,00        | \$ 48,00    |
| Shaker de bar          | 4        | \$ 60,00       | \$ 240,00   |
| Gusanillos de bar      | 5        | \$ 11,00       | \$ 55,00    |
| Cuchillo para bar      | 4        | \$ 10,00       | \$ 40,00    |
| Hielera de mesa        | 8        | \$ 20,00       | \$ 160,00   |
| Tenazas para hielo     | 4        | \$ 31,00       | \$ 124,00   |
| Charola con corcho     | 8        | \$ 20,00       | \$ 160,00   |
| Colador de jugos       | 2        | \$ 8,00        | \$ 16,00    |
| Exprimidor de limones  | 4        | \$ 13,00       | \$ 52,00    |
| Sacacorchos            | 4        | \$ 5,00        | \$ 20,00    |
| Vasos mezcladores      | 10       | \$ 20,00       | \$ 200,00   |
| Jigger de bar          | 5        | \$ 6,00        | \$ 30,00    |
| Cucharita de mango     | 5        | \$ 11,00       | \$ 55,00    |
| Pala de hielo          | 4        | \$ 13,00       | \$ 52,00    |
| Tablas para cortes     | 4        | \$ 27,00       | \$ 108,00   |
| Porta vasos            | 150      | \$ 1,00        | \$ 150,00   |
| Destapadores           | 4        | \$ 9,00        | \$ 36,00    |
| Mortero                | 3        | \$ 20,00       | \$ 60,00    |
| Embudo                 | 4        | \$ 7,00        | \$ 28,00    |
| Chopps 325 ml          | 20       | \$ 3,00        | \$ 60,00    |
| Chopps 1l              | 10       | \$ 10,00       | \$ 100,00   |
| Copa pilsener          | 20       | \$ 3,00        | \$ 60,00    |
| Copa para agua         | 150      | \$ 2,00        | \$ 300,00   |

|                        |     |          |                    |
|------------------------|-----|----------|--------------------|
| Copa para vino blanco  | 150 | \$ 3,00  | \$ 450,00          |
| Copa martinera         | 20  | \$ 4,00  | \$ 80,00           |
| Copa cremera           | 15  | \$ 3,00  | \$ 45,00           |
| Copa globo             | 30  | \$ 5,00  | \$ 150,00          |
| Copa bola              | 30  | \$ 5,00  | \$ 150,00          |
| Copa irish coffe       | 40  | \$ 6,00  | \$ 240,00          |
| Escarchador            | 5   | \$ 11,00 | \$ 55,00           |
| Cenicero de piedra     | 8   | \$ 13,00 | \$ 104,00          |
| Espumadera             | 3   | \$ 10,00 | \$ 30,00           |
| Jarras                 | 10  | \$ 10,00 | \$ 100,00          |
| Chopps 600 ml          | 20  | \$ 5,00  | \$ 100,00          |
| Copa cervecera         | 30  | \$ 7,00  | \$ 210,00          |
| Vasos                  | 40  | \$ 2,00  | \$ 80,00           |
| Copa para vino tinto   | 150 | \$ 3,00  | \$ 450,00          |
| Copa champañera alta   | 150 | \$ 4,00  | \$ 600,00          |
| Copa margarita         | 20  | \$ 4,00  | \$ 80,00           |
| Copa sour              | 10  | \$ 5,00  | \$ 50,00           |
| Copa para aguardiente  | 30  | \$ 1,00  | \$ 30,00           |
| Vaso tequilero         | 60  | \$ 2,00  | \$ 120,00          |
| Vaso collins           | 20  | \$ 1,00  | \$ 20,00           |
| Vaso old fashion       | 20  | \$ 2,00  | \$ 40,00           |
| Platos para aperitivos | 30  | \$ 2,00  | \$ 60,00           |
| Plato para tapas       | 30  | \$ 2,00  | \$ 60,00           |
| Bols de cocina         | 15  | \$ 10,00 | \$ 150,00          |
| Maceta color gris      | 4   | \$ 5,00  | \$ 20,00           |
| Maceta color blanco    | 4   | \$ 5,00  | \$ 20,00           |
| <b>Total</b>           |     |          | <b>\$ 5.728,00</b> |

#### Fogata, camping y parrilla

| Requerimiento            | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
|--------------------------|----------|----------------|-------------|
| Guantes parrilleros      | 24       | \$ 12,00       | \$ 288,00   |
| Garras de parrilla       | 12       | \$ 6,00        | \$ 72,00    |
| Cepillo de metal         | 12       | \$ 5,00        | \$ 60,00    |
| Piedra de moler especias | 12       | \$ 2,00        | \$ 24,00    |
| Platos de barro          | 24       | \$ 1,00        | \$ 24,00    |
| Pinchos metálicos        | 24       | \$ 2,00        | \$ 48,00    |
| Iniciador de carbón      | 6        | \$ 6,00        | \$ 36,00    |
| Pinzas                   | 12       | \$ 10,00       | \$ 120,00   |
| Cuchillo santoku         | 12       | \$ 12,00       | \$ 144,00   |
| Tabla de piedra          | 12       | \$ 2,00        | \$ 24,00    |
| Molino de sal            | 12       | \$ 12,00       | \$ 144,00   |
| Bols de barro            | 24       | \$ 2,00        | \$ 48,00    |
| Mandil parrillero        | 12       | \$ 10,00       | \$ 120,00   |
| Fuentes de barro         | 12       | \$ 3,00        | \$ 36,00    |

|  |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Paños de cocina  | 24              | \$ 1,00               | \$ 24,00           |
| Bandeja de piedra  | 2               | \$ 5,00               | \$ 10,00           |
| Pinzas para madera   | 2               | \$ 15,00              | \$ 30,00           |
| Juegos de guantes  | 4               | \$ 7,00               | \$ 28,00           |
| Palillos para azar   | 24              | \$ 1,00               | \$ 24,00           |
| Bandeja de chucherías para fogatas                           | 2               | \$ 3,00               | \$ 6,00            |
| Espejos de baño  | 4               | \$ 35,00              | \$ 140,00          |
| Alfombras para picnic  | 10              | \$ 10,00              | \$ 100,00          |
| Macetas de barro para exteriores                             | 60              | \$ 4,00               | \$ 240,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 1.790,00</b> |
| <b>Mirador avifaunístico</b>                                 |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Guías de aves  | 10              | \$ 35,00              | \$ 350,00          |
| Red camuflaje  | 4               | \$ 10,00              | \$ 40,00           |
| Macetas de barro para exteriores                             | 60              | \$ 4,00               | \$ 240,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 630,00</b>   |
| <b>Huertos y áreas verdes</b>                                |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Plantador  | 3               | \$ 20,00              | \$ 60,00           |
| Semillero  | 20              | \$ 3,00               | \$ 60,00           |
| Semillero con 12 macetas individuales                        | 8               | \$ 12,00              | \$ 96,00           |
| Estera o tela fibra natural abaca para jardinería            | 10              | \$ 7,00               | \$ 70,00           |
| Amarra plastica 100mm  | 5               | \$ 2,00               | \$ 10,00           |
| Nuevos guantes para jardinería con garras de plástico        | 10              | \$ 3,00               | \$ 30,00           |
| Botas caucho negras bp agricultura campo                     | 10              | \$ 10,00              | \$ 100,00          |
| Sombrero con protector de cuello                             | 5               | \$ 15,00              | \$ 75,00           |
| Bandeja mini invernadero germinación y desarrollo de plantas | 10              | \$ 14,00              | \$ 140,00          |
| Maceta para balcón jardinera en barro                        | 40              | \$ 5,00               | \$ 200,00          |
| Macetas de barro para exteriores                             | 160             | \$ 4,00               | \$ 640,00          |
| Huerto en madera para hortalizas y verduras                  | 20              | \$ 40,00              | \$ 800,00          |
| Huerto en madera para tubérculos                             | 20              | \$ 40,00              | \$ 800,00          |
| Huerto en madera para árboles frutales pequeños              | 20              | \$ 40,00              | \$ 800,00          |
| Huerto en madera plantas aromáticas cocina balcón jardín     | 20              | \$ 40,00              | \$ 800,00          |

|  |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Sistema hidropónico pirámide nft 80 plantas                | 10              | \$ 200,00             | \$ 2.000,00        |
| Vaso hidropónico 4.5 cm transparente                       | 800             | \$ 0,14               | \$ 112,00          |
| Torre apilable 20 plantas – con base                       | 10              | \$ 25,00              | \$ 250,00          |
| Huerto en madera plantas aromáticas cocina balcón jardín   | 20              | \$ 40,00              | \$ 800,00          |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 7.843,00</b> |
| <b>Pesca deportiva, granja animal y explotación equina</b> |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Cabezadas de cuadra para caballos                          | 12              | \$ 60,00              | \$ 720,00          |
| Pechopetrales para caballos                                | 12              | \$ 30,00              | \$ 360,00          |
| Portabrida   | 6               | \$ 15,00              | \$ 90,00           |
| Tijerillas y gamarras para caballos                        | 12              | \$ 20,00              | \$ 240,00          |
| Cinchas para caballos                                      | 12              | \$ 20,00              | \$ 240,00          |
| Mosqueros para caballos                                    | 6               | \$ 15,00              | \$ 90,00           |
| Embocaduras  | 12              | \$ 30,00              | \$ 360,00          |
| Protectores para patas y cola de caballos                  | 12              | \$ 60,00              | \$ 720,00          |
| Balón para el potro  | 2               | \$ 30,00              | \$ 60,00           |
| Riendas para caballos                                      | 12              | \$ 18,00              | \$ 216,00          |
| Martingalas para caballos                                  | 12              | \$ 10,00              | \$ 120,00          |
| Frontaleras para caballos                                  | 12              | \$ 29,00              | \$ 348,00          |
| Salvacruces y salvadorsos                                  | 12              | \$ 35,00              | \$ 420,00          |
| Zufra de cuero   | 12              | \$ 100,00             | \$ 1.200,00        |
| Saladeros  | 48              | \$ 10,00              | \$ 480,00          |
| Canecas de alimentos                                       | 24              | \$ 39,00              | \$ 936,00          |
| Baldes   | 16              | \$ 10,00              | \$ 160,00          |
| Amarres  | 6               | \$ 10,00              | \$ 60,00           |
| Ramal  | 12              | \$ 7,00               | \$ 84,00           |
| Botas y botines  | 12              | \$ 90,00              | \$ 1.080,00        |
| Cascos para jinete   | 12              | \$ 72,00              | \$ 864,00          |
| Fustas y bastones para jinete                              | 12              | \$ 40,00              | \$ 480,00          |
| Polainas y chaparreras                                     | 12              | \$ 60,00              | \$ 720,00          |
| Guantes para jinete  | 24              | \$ 5,00               | \$ 120,00          |
| Asientos y zaleas  | 12              | \$ 90,00              | \$ 1.080,00        |
| Sillas de montar   | 12              | \$ 300,00             | \$ 3.600,00        |
| Pala para medir porciones                                  | 5               | \$ 5,00               | \$ 25,00           |
| Mantillas  | 12              | \$ 10,00              | \$ 120,00          |
| Sudaderos  | 12              | \$ 25,00              | \$ 300,00          |
| Orejeras   | 6               | \$ 15,00              | \$ 90,00           |
| Campanas   | 2               | \$ 5,00               | \$ 10,00           |
| Vendajes para patas  | 24              | \$ 20,00              | \$ 480,00          |

|  |                 |                       |                     |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Mantas para caballos   | 12              | \$ 64,00              | \$ 768,00           |
| Toallas de los caballos  | 24              | \$ 7,00               | \$ 168,00           |
| Cepillos   | 12              | \$ 10,00              | \$ 120,00           |
| Esponjas   | 12              | \$ 5,00               | \$ 60,00            |
| Limpia sudores   | 12              | \$ 7,00               | \$ 84,00            |
| Alfombras para picnic  | 10              | \$ 10,00              | \$ 100,00           |
| Macetas de barro para exteriores                                   | 60              | \$ 4,00               | \$ 240,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 17.413,00</b> |
| <b>Zona húmeda y recreación</b>                                    |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Metros de piso wet   | 100             | \$ 7,00               | \$ 700,00           |
| Cestas para ropa   | 80              | \$ 10,00              | \$ 800,00           |
| Cubiertas de piscina   | 2               | \$ 1.000,00           | \$ 2.000,00         |
| Macetas de barro para exteriores                                   | 30              | \$ 4,00               | \$ 120,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 3.620,00</b>  |
| <b>SPA</b>   |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Piedras de calor par terapias                                      | 15              | \$ 2,00               | \$ 30,00            |
| Cojines cuña de masaje   | 20              | \$ 32,00              | \$ 640,00           |
| Cojines medio cilindro de masajes                                  | 20              | \$ 29,00              | \$ 580,00           |
| Cojines varios de masaje   | 30              | \$ 30,00              | \$ 900,00           |
| Juegos de pinceles y brochas de<br>cosmética                       | 10              | \$ 10,00              | \$ 100,00           |
| Piedras para masajes de relajación                                 | 15              | \$ 4,00               | \$ 60,00            |
| Sandalias  | 120             | \$ 10,00              | \$ 1.200,00         |
| Piedras de frio para terapias                                      | 15              | \$ 5,00               | \$ 75,00            |
| Tarros de emulsiones   | 10              | \$ 10,00              | \$ 100,00           |
| Cojines cilindro y rodillo de masaje                               | 10              | \$ 20,00              | \$ 200,00           |
| Cojines faciales para masaje                                       | 20              | \$ 20,00              | \$ 400,00           |
| Toallas para masajes de relajación                                 | 30              | \$ 6,00               | \$ 180,00           |
| Sábanas de mesas de masaje<br>impermeable                          | 90              | \$ 5,00               | \$ 450,00           |
| Toallas corporales   | 90              | \$ 20,00              | \$ 1.800,00         |
| Toallas faciales   | 90              | \$ 10,00              | \$ 900,00           |
| Batas  | 120             | \$ 6,00               | \$ 720,00           |
| Juego de cuencos de mezcla de<br>máscara facial,                   | 10              | \$ 10,00              | \$ 100,00           |
| Tiferr 5 en 1 juego de herramientas<br>de mezcla corporal de bambú | 10              | \$ 20,00              | \$ 200,00           |
| Sinland spa - diadema ajustable<br>para mujer                      | 30              | \$ 4,00               | \$ 120,00           |
| Botella de aceite holster loción<br>doble                          | 5               | \$ 18,00              | \$ 90,00            |



|   |                 |                       |                     |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Bandeja organizadora de bambú   | 20              | \$ 15,00              | \$ 300,00           |
| Bolsa de aceite de masaje ajustable                                     | 5               | \$ 20,00              | \$ 100,00           |
| Aplicador de lociones, cremas corporal                                  | 5               | \$ 15,00              | \$ 75,00            |
| Med spa care cepillo corporal de silicona                               | 5               | \$ 16,00              | \$ 80,00            |
| Cuencos tibetanos   | 4               | \$ 18,00              | \$ 72,00            |
| Cuencos de barro para tratamiento corporales                            | 10              | \$ 3,00               | \$ 30,00            |
| Healthcom - 3 tarros vacíos de cristal esmerilado para cosméticos       | 15              | \$ 15,00              | \$ 225,00           |
| Fascos para barros con tapas  | 45              | \$ 3,00               | \$ 135,00           |
| Tarros de plástico transparente de 4 oz con tapas blancas (12 unidades) | 3               | \$ 17,00              | \$ 51,00            |
| Maceta color gris   | 40              | \$ 5,00               | \$ 200,00           |
| Maceta color blanco   | 40              | \$ 5,00               | \$ 200,00           |
| Macetas de barro para exteriores  | 30              | \$ 4,00               | \$ 120,00           |
| Gua sha herramientas faciales, piedra de jade natural                   | 10              | 11                    | \$ 110,00           |
| Cestas para toallas y sábanas   | 30              | \$ 10,00              | \$ 300,00           |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 10.843,00</b> |
| <b>Bodegas, mantenimiento y lavandería</b>                              |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Bekith 9 unidades de cesta de almacenamiento de plástico                | 5               | 25                    | \$ 125,00           |
| Cesta de almacenamiento de metal grande juego de 3                      | 10              | 25                    | \$ 250,00           |
| Sacos de lona   | 20              | \$ 10,00              | \$ 200,00           |
| Cubeta plástica con ruedas  | 8               | \$ 12,00              | \$ 96,00            |
| Simple houseware - carro rodante clasificador de ropa sucia de 3 bolsas | 10              | 50                    | \$ 500,00           |
| Gogooda - 7 bolsas de malla para lavandería, para prendas delicadas     | 20              | 10                    | \$ 200,00           |
| Bolas de lana de secadora. Paquete de 6                                 | 20              | 10                    | \$ 200,00           |
| <b>Total</b>  |                 |                       | <b>\$ 1.571,00</b>  |
| <b>Administración</b>   |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Homko - organizador de tarro de masón                                   | 4               | 20                    | \$ 80,00            |
| Organizador de escritorio de bambú para escritorio                      | 4               | 10                    | \$ 40,00            |

|  |    |         |                  |
|--|----|---------|------------------|
| Organizador vertical para libros de escritorio, 4 compartimentos | 4  | 15      | \$ 60,00         |
| Maceta color gris  | 4  | \$ 5,00 | \$ 20,00         |
| Maceta color blanco  | 4  | \$ 5,00 | \$ 20,00         |
| Macetas de barro para exteriores                                 | 15 | \$ 4,00 | \$ 60,00         |
| <b>Total</b>   |    |         | <b>\$ 280,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.4.2.6 Activo biológico.

Tabla 73. Presupuesto del activo biológico a usar en el emprendimiento.

| <b>Alojamiento</b>                |                 |                       |                    |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Requerimiento</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Plantas de interiores             | 160             | \$ 3,00               | \$ 480,00          |
| Plantas para exteriores           | 160             | \$ 4,00               | \$ 640,00          |
| <b>Total</b>                      |                 |                       | <b>\$ 1.120,00</b> |
| <b>Recepción</b>                  |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Plantas de interiores             | 8               | \$ 3,00               | \$ 24,00           |
| Plantas para exteriores           | 16              | \$ 4,00               | \$ 64,00           |
| <b>Total</b>                      |                 |                       | <b>\$ 88,00</b>    |
| <b>Salón de Reuniones</b>         |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Plantas de interiores             | 4               | \$ 3,00               | \$ 12,00           |
| Plantas para exteriores           | 10              | \$ 4,00               | \$ 40,00           |
| <b>Total</b>                      |                 |                       | <b>\$ 52,00</b>    |
| <b>Sala de talleres</b>           |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Plantas de interiores             | 16              | \$ 3,00               | \$ 48,00           |
| Plantas para exteriores           | 20              | \$ 4,00               | \$ 80,00           |
| <b>Total</b>                      |                 |                       | <b>\$ 128,00</b>   |
| <b>Restaurante y Cocina</b>       |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Plantas de interiores             | 16              | \$ 3,00               | \$ 48,00           |
| <b>Total</b>                      |                 |                       | <b>\$ 48,00</b>    |
| <b>BAR</b>                        |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Plantas de interiores             | 8               | \$ 3,00               | \$ 24,00           |
| <b>Total</b>                      |                 |                       | <b>\$ 24,00</b>    |
| <b>Fogata, camping y parrilla</b> |                 |                       |                    |
| <b>Requerimiento</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
| Plantas para exteriores           | 60              | \$ 4,00               | \$ 240,00          |

|  |                 |                       |                     |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 240,00</b>    |
| <b>Mirador avifaunístico</b>                               |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Plantas para exteriores                                    | 60              | \$ 4,00               | \$ 240,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 240,00</b>    |
| <b>Huertos y áreas verdes</b>                              |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Plantas para exteriores                                    | 160             | \$ 4,00               | \$ 640,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 640,00</b>    |
| <b>Pesca deportiva, granja animal y explotación equina</b> |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Alevines de truchas  | 400             | \$ 0,50               | \$ 200,00           |
| Caballos de raza semipercherona                            | 6               | \$ 7.000,00           | \$ 42.000,00        |
| Vacas raza Holstein  | 4               | \$ 1.000,00           | \$ 4.000,00         |
| Chivos   | 6               | \$ 80,00              | \$ 480,00           |
| Cerdos   | 4               | \$ 60,00              | \$ 240,00           |
| Cuyes  | 20              | \$ 5,00               | \$ 100,00           |
| Patos  | 10              | \$ 5,00               | \$ 50,00            |
| Pavos reales   | 4               | \$ 650,00             | \$ 2.600,00         |
| Guajolotes   | 5               | \$ 10,00              | \$ 50,00            |
| Gallina guinea   | 4               | \$ 50,00              | \$ 200,00           |
| Gallinas   | 20              | \$ 5,00               | \$ 100,00           |
| Gallinas enanas  | 4               | \$ 30,00              | \$ 120,00           |
| Burros de raza abisinio                                    | 3               | \$ 180,00             | \$ 540,00           |
| Alpacas  | 4               | \$ 160,00             | \$ 640,00           |
| Ovejas   | 6               | \$ 120,00             | \$ 720,00           |
| Conejos  | 20              | \$ 13,00              | \$ 260,00           |
| Faisanes   | 4               | \$ 40,00              | \$ 160,00           |
| Gansos   | 4               | \$ 10,00              | \$ 40,00            |
| Codornices   | 10              | \$ 2,00               | \$ 20,00            |
| Perdices   | 10              | \$ 4,00               | \$ 40,00            |
| Gallos   | 5               | \$ 7,00               | \$ 35,00            |
| Palomas  | 12              | \$ 5,00               | \$ 60,00            |
| Gallos enanos  | 1               | \$ 30,00              | \$ 30,00            |
| Plantas para exteriores                                    | 60              | \$ 4,00               | \$ 240,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 52.925,00</b> |
| <b>Zona húmeda y recreación</b>                            |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Plantas para exteriores                                    | 30              | \$ 4,00               | \$ 120,00           |
| <b>Total</b>   |                 |                       | <b>\$ 120,00</b>    |
| <b>SPA</b>   |                 |                       |                     |
| <b>Requerimiento</b>                                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |

|                         |    |         |                  |
|-------------------------|----|---------|------------------|
| Plantas de interiores   | 80 | \$ 3,00 | \$ 240,00        |
| Plantas para exteriores | 30 | \$ 4,00 | \$ 120,00        |
| <b>Total</b>            |    |         | <b>\$ 360,00</b> |

**Administración**

| <b>Requerimiento</b>    | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b> |
|-------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| Plantas de interiores   | 8               | \$ 3,00               | \$ 24,00           |
| Plantas para exteriores | 15              | \$ 4,00               | \$ 60,00           |
| <b>Total</b>            |                 |                       | <b>\$ 84,00</b>    |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 74. Presupuesto de los vehículos a adquirir por la hostería.

| <b>Vehículos</b>                    |                 |                       |                     |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Requerimiento</b>                | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor total</b>  |
| Cuadron daytona 200cc               | 8               | \$ 3.199,00           | \$ 25.592,00        |
| Bicicletas de montaña               | 10              | \$ 150,00             | \$ 1.500,00         |
| Moto axxo scrambler 250 cc          | 2               | \$ 2.590,00           | \$ 5.180,00         |
| Chevrolet sz next año 2016 full 4x4 | 1               | \$ 18.500,00          | \$ 18.500,00        |
| <b>Total</b>                        |                 |                       | <b>\$ 50.772,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

Tabla 75. Resumen de activos fijos.

| <b>Resumen activos fijos</b> |                      |
|------------------------------|----------------------|
| <b>Descripción</b>           | <b>Valor total</b>   |
| Vehículos                    | \$ 50.772,00         |
| Obra Civil                   | \$ 456.424,00        |
| Maquinaria y equipo          | \$ 146.925,90        |
| Equipo de computación        | \$ 25.643,00         |
| Muebles y enseres            | \$ 141.922,00        |
| Equipos de seguridad         | \$ 7.740,00          |
| Menaje                       | \$ 105.851,00        |
| Activos biológicos           | \$ 56.069,00         |
| <b>Total</b>                 | <b>\$ 991.346,90</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 76. Vehículos que forman parte del patrimonio actual de la hostería.

| <b>Vehículo</b>         | <b>Cantidad</b> | <b>Valor total</b> |
|-------------------------|-----------------|--------------------|
| Toyota 4Runner año 2016 | 1               | \$ 23,500          |
| Grand Vitara 2005 v6    | 1               | \$ 10,776          |

|                                   |   |                    |
|-----------------------------------|---|--------------------|
| Motocicleta Scambler 250 año 2018 | 1 | \$ 2,200           |
| <b>Total</b>                      |   | <b>\$36.476,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.4.3 Capital de trabajo o (contrato de trabajadores, materia prima, insumos, servicios básicos, etc.)

Tabla 77. Materia prima de Verduras, Legumbres y Tubérculos.

| <b>Materia prima de Verduras, Legumbres y Tubérculos</b> |                 |                       |                      |                    |
|--|-----------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| <b>Detalle</b>   | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor mensual</b> | <b>Valor Anual</b> |
| Cebolla colorada   | 150 ud          | \$ 0,13               | \$ 20                | \$ 240             |
| Cebolla larga  | 60 ud           | \$ 0,13               | \$ 7,80              | \$ 93,60           |
| Cebolla perla  | 100 ud          | \$ 0,15               | \$ 15,00             | \$ 180,00          |
| Cebolla Puerro   | 30 ud           | \$ 0,40               | \$ 12,00             | \$ 144,00          |
| Cebollín   | 20 Atado ud     | \$ 0,30               | \$ 6,00              | \$ 72,00           |
| Champiñones  | 2 Kg            | \$ 8,00               | \$ 16,00             | \$ 192,00          |
| Ajo  | 80 ud           | \$ 0,15               | \$ 12,00             | \$ 144,00          |
| Tomate riñón   | 200 ud          | \$ 0,10               | \$ 20,00             | \$ 240,00          |
| Tomate cherry  | 100 ud          | \$ 0,07               | \$ 7,00              | \$ 84,00           |
| Pimiento verde   | 70 ud           | \$ 0,10               | \$ 7,00              | \$ 84,00           |
| Pimiento rojo  | 70 ud           | \$ 0,10               | \$ 7,00              | \$ 84,00           |
| Pimiento amarillo  | 70 ud           | \$ 0,10               | \$ 7,00              | \$ 84,00           |
| Ají criollo  | 50 ud           | \$ 0,05               | \$ 2,50              | \$ 30,00           |
| Yuca   | 20 ud           | \$ 0,50               | \$ 10,00             | \$ 120,00          |
| Zanahoria  | 150 ud          | \$ 0,10               | \$ 15,00             | \$ 180,00          |
| Col  | 8 ud            | \$ 0,50               | \$ 4,00              | \$ 48,00           |
| Papas  | 4 q             | \$ 15,00              | \$ 60,00             | \$ 720,00          |
| Berro  | 10 Atado ud     | \$ 0,50               | \$ 5,00              | \$ 60,00           |
| Lechuga  | 10 ud           | \$ 0,50               | \$ 5,00              | \$ 60,00           |
| Apio   | 10 Atado ud     | \$ 0,50               | \$ 5,00              | \$ 60,00           |
| Cilantro   | 10 Atado ud     | \$ 0,50               | \$ 5,00              | \$ 60,00           |
| Perejil  | 10 Atado ud     | \$ 0,50               | \$ 5,00              | \$ 60,00           |
| Remolacha  | 40 ud           | \$ 0,25               | \$ 10,00             | \$ 120,00          |
| Brócoli  | 40 ud           | \$ 0,25               | \$ 10,00             | \$ 120,00          |
| Coliflor   | 40 ud           | \$ 0,25               | \$ 10,00             | \$ 120,00          |
| Acelga   | 10 Atado ud     | \$ 0,25               | \$ 2,50              | \$ 30,00           |
| Espinaca   | 10 Atado ud     | \$ 0,25               | \$ 2,50              | \$ 30,00           |
| Nabo   | 30 ud           | \$ 0,25               | \$ 7,50              | \$ 90,00           |
| Vainita  | 4 Kg            | \$ 1,00               | \$ 4,00              | \$ 48,00           |
| Pepinillo  | 40 ud           | \$ 0,25               | \$ 10,00             | \$ 120,00          |

|              |        |                 |                  |                    |
|--------------|--------|-----------------|------------------|--------------------|
| Rábano       | 100 ud | \$ 0,05         | \$ 5,00          | \$ 60,00           |
| Camote       | 40 ud  | \$ 0,10         | \$ 4,00          | \$ 48,00           |
| <b>Total</b> |        | <b>\$ 31,28</b> | <b>\$ 318,80</b> | <b>\$ 3.825,60</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 78. Materia prima frutas.

| <b>Materia prima frutas</b> |                 |                       |                      |                     |
|-----------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Detalle</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor mensual</b> | <b>Valor anual</b>  |
| Naranja                     | 600 ud          | \$ 0,12               | \$ 72,00             | \$ 864,00           |
| Limón sutil                 | 300 ud          | \$ 0,05               | \$ 15,00             | \$ 180,00           |
| Plátano Dominicano          | 400 ud          | \$ 0,05               | \$ 20,00             | \$ 240,00           |
| Plátano barraganete         | 1 ud            | \$ 0,12               | \$ 12,00             | \$ 144,00           |
| Aguacate                    | 150 ud          | \$ 0,25               | \$ 37,50             | \$ 450,00           |
| Aceitunas                   | 4 Kg            | \$ 6,00               | \$ 24,00             | \$ 288,00           |
| Naranjilla                  | 120 ud          | \$ 0,08               | \$ 9,60              | \$ 115,20           |
| Tomate de árbol             | 150 ud          | \$ 0,07               | \$ 10,50             | \$ 126,00           |
| Fresas                      | 6 kg            | \$ 2,00               | \$ 12,00             | \$ 144,00           |
| Mango                       | 200 ud          | \$ 0,50               | \$ 100,00            | \$ 1.200,00         |
| Durazno                     | 70 ud           | \$ 0,08               | \$ 5,60              | \$ 67,20            |
| Papaya                      | 80 ud           | \$ 1,50               | \$ 120,00            | \$ 1.440,00         |
| Piña                        | 60 ud           | \$ 1,00               | \$ 60,00             | \$ 720,00           |
| Kiwis                       | 100 ud          | \$ 0,14               | \$ 14,00             | \$ 168,00           |
| Sandía                      | 20 ud           | \$ 4,00               | \$ 80,00             | \$ 960,00           |
| Melón                       | 40 ud           | \$ 1,50               | \$ 60,00             | \$ 720,00           |
| Mortiños                    | 6 Kg            | \$ 2,00               | \$ 12,00             | \$ 144,00           |
| Pechiche                    | 4 Kg            | \$ 1,50               | \$ 6,00              | \$ 72,00            |
| Higos                       | 60 ud           | \$ 0,07               | \$ 4,20              | \$ 50,40            |
| Capulíes                    | 6 Kg            | \$ 1,00               | \$ 6,00              | \$ 72,00            |
| Mora                        | 20 kg           | \$ 2,00               | \$ 40,00             | \$ 480,00           |
| Taxo                        | 400 ud          | \$ 0,12               | \$ 48,00             | \$ 572,00           |
| Uvilla                      | 10kg            | \$ 2,00               | \$ 20,00             | \$ 240,00           |
| Tocte                       | 4 kg            | \$ 10,00              | \$ 40,00             | \$ 480,00           |
| Chamburo                    | 100 ud          | \$ 0,25               | \$ 25,00             | \$ 300,00           |
| Frutilla                    | 10 kg           | \$ 2,00               | \$ 20,00             | \$ 240,00           |
| Babaco                      | 20 ud           | \$ 1,50               | \$ 30,00             | \$ 360,00           |
| Limón mandarina             | 100 ud          | \$ 0,06               | \$ 6,00              | \$ 72,00            |
| Maracuyá                    | 150 ud          | \$ 0,14               | \$ 21,00             | \$ 252,00           |
| <b>Total</b>                |                 | <b>\$ 40,10</b>       | <b>\$ 930,40</b>     | <b>\$ 11.160,80</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 79. Materia prima de granos.

| <b>Materia prima de granos</b> |                 |                       |                      |                      |
|--------------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Detalle</b>                 | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor mensual</b> | <b>Valor Mensual</b> |
| Quinua                         | 50 kg           | \$ 2,00               | \$ 100,00            | \$ 1.200,00          |
| Arvejas verdes                 | 20 kg           | \$ 2,00               | \$ 40,00             | \$ 480,00            |
| Arveja amarilla                | 20 kg           | \$ 2,00               | \$ 40,00             | \$ 480,00            |
| Frejol rojo                    | 40 kg           | \$ 2,00               | \$ 80,00             | \$ 960,00            |
| Chochos                        | 25 kg           | \$ 2,00               | \$ 50,00             | \$ 600,00            |
| Pepas de zambo                 | 2 kg            | \$ 6,00               | \$ 12,00             | \$ 144,00            |
| Maíz amarillo                  | 60 kg           | \$ 2,00               | \$ 120,00            | \$ 1.440,00          |
| Canguil                        | 60 kg           | \$ 1,50               | \$ 90,00             | \$ 1.080,00          |
| Maíz morocho                   | 30 kg           | \$ 1,00               | \$ 30,00             | \$ 360,00            |
| Arroz blanco                   | 2 q             | \$ 40,00              | \$ 80,00             | \$ 960,00            |
| Arroz integral                 | 1 q             | \$ 45,00              | \$ 45,00             | \$ 540,00            |
| Mazorcas de choclo             | 150 ud          | \$ 0,16               | \$ 24,00             | \$ 288,00            |
| Maní                           | 3 kg            | \$ 3,00               | \$ 9,00              | \$ 108,00            |
| Maíz morado                    | 20 kg           | \$ 2,50               | \$ 50,00             | \$ 600,00            |
| Maíz blanco                    | 50 kg           | \$ 2,50               | \$ 125,00            | \$ 1.500,00          |
| Maíz negro                     | 10kg            | \$ 4,00               | \$ 40,00             | \$ 480,00            |
| Maíz chulpe                    | 30 kg           | \$ 3,00               | \$ 90,00             | \$ 1.080,00          |
| <b>Total</b>                   |                 | <b>\$ 120,66</b>      | <b>\$ 1.025,00</b>   | <b>\$ 12.300,00</b>  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 80. Materia prima Cárnicos, embutidos y lácteos.

| <b>Materia prima Cárnicos, embutidos y lácteos</b> |                 |                       |                      |                      |
|--|-----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Detalle</b>                                     | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor mensual</b> | <b>Valor Mensual</b> |
| Camarones  | 10 kg           | 10,00                 | \$ 100,00            | \$ 1.200,00          |
| Caracol (churos)                                   | 3 3kg           | 7,00                  | \$ 21,00             | \$ 252,00            |
| Pez corvina  | 4 kg            | 4,00                  | \$ 16,00             | \$ 192,00            |
| Pez dorado   | 8 kg            | 4,00                  | \$ 32,00             | \$ 384,00            |
| Pollo  | 80 ud           | 5,00                  | \$ 400,00            | \$ 4.800,00          |
| Carne de chancho                                   | 30kg            | 4,50                  | \$ 135,00            | \$ 1.620,00          |
| Carne de res                                       | 40 kg           | 6,00                  | \$ 240,00            | \$ 2.880,00          |

|                     |           |                  |                    |                     |
|---------------------|-----------|------------------|--------------------|---------------------|
| Carne de chivo      | 30 kg     | 8,00             | \$ 240,00          | \$ 2.880,00         |
| Cuy pelado          | 60 ud     | 10,00            | \$ 600,00          | \$ 7.200,00         |
| Huevos              | 20 cubeta | 3,00             | \$60,00            | \$ 720,00           |
| Mapahuiria          | 20 kg     | 3,00             | \$60,00            | \$ 720,00           |
| Manteca de chancho  | 10 kg     | 3,00             | \$ 30,00           | \$ 360,00           |
| Cuero de cerdo      | 25 kg     | 5,00             | \$125,00           | \$ 1.500,00         |
| Mondongo (librillo) | 10 kg     | 6,00             | \$ 60,00           | \$ 720,00           |
| Longaniza           | 20 kg     | 5,00             | \$ 100,00          | \$ 1.200,00         |
| Chorizo criollo     | 25 kg     | 4,00             | \$ 100,00          | \$ 1.200,00         |
| Chuleta de cerdo    | 12 kg     | 7,00             | \$ 84,00           | \$ 1.008,00         |
| Morcilla            | 10 kg     | 6,00             | \$ 60,00           | \$ 720,00           |
| Leche               | 30 lt     | 0,70             | \$ 21,00           | \$ 252,00           |
| Queso fresco        | 30 kg     | 5,00             | \$ 150,00          | \$ 1.800,00         |
| Mantequilla         | 15 kg     | 10,00            | \$ 150,00          | \$ 1.008,00         |
| Crema de leche      | 10 lt     | 4,00             | \$ 40,00           | \$ 480,00           |
| Leche condensada    | 10 lt     | 4,00             | \$ 40,00           | \$ 480,00           |
| Leche evaporada     | 15 lt     | 1,00             | \$ 15,00           | \$ 180,00           |
| Queso crema         | 20 kg     | 4,00             | \$ 80,00           | \$ 960,00           |
| <b>Total</b>        |           | <b>\$ 129,20</b> | <b>\$ 2.959,00</b> | <b>\$ 34.716,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 81. Materia prima de aceites, especias, condimentos y vinagres.

| <b>Materia prima de aceites , especias , condimentos , vinagres y harinas</b> |                 |                       |                      |                      |
|---|-----------------|-----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Detalle</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor mensual</b> | <b>Valor Mensual</b> |
| Aceite de aguacate  | 10 lt           | 20,00                 | \$ 200,00            | \$ 2.400,00          |
| Aceite de oliva   | 5 lt            | 10,00                 | \$ 50,00             | \$ 600,00            |
| Aceite de coco  | 10 kg           | 20,00                 | \$ 200,00            | \$ 2.400,00          |
| Aceite de girasol   | 30 lt           | 3,50                  | \$ 105,00            | \$ 1.260,00          |



|                     |             |       |          |           |
|---------------------|-------------|-------|----------|-----------|
| Aceite de achiote   | 10 l        | 3,00  | \$ 30,00 | \$ 360,00 |
| Sal                 | 15 kg       | 0,60  | \$ 9,00  | \$ 108,00 |
| Sal en grano        | 10 kg       | 1,00  | \$ 10,00 | \$ 120,00 |
| Sal parrillera      | 12 kg       | 1,50  | \$ 18,00 | \$ 216,00 |
| Sal Marina          | 5 kg        | 1,50  | \$ 7,5   | \$ 90,00  |
| Azúcar morena       | 15 kg       | 0,70  | \$ 10,5  | \$ 126,00 |
| Panela              | 30 ud       | 0,25  | \$ 7,5   | \$ 90,00  |
| Azúcar blanca       | 30 kg       | 0,80  | \$ 24,00 | \$ 288,00 |
| Miel de abeja       | 15 lt       | 4,00  | \$ 60,00 | \$ 720,00 |
| Esencia de vainilla | 2 lt        | 4,60  | \$ 9,20  | \$ 110,40 |
| Comino en pepa      | 1kg         | 3,00  | \$ 3,00  | \$ 36,00  |
| Achiote en pepa     | 1 kg        | 5,00  | \$ 5,00  | \$ 60,00  |
| Pimienta negra      | 2 kg        | 10,00 | \$ 20,00 | \$ 240,00 |
| Pimienta dulce      | 1 kg        | 10,00 | \$ 10,00 | \$ 120,00 |
| Clavo de olor       | 1kg         | 23,00 | \$ 23,00 | \$ 276,00 |
| Anís estrellado     | 1 kg        | 10,00 | \$ 10,00 | \$ 120,00 |
| Ishpingo            | 1 kg        | 12,00 | \$ 12,00 | \$ 144,00 |
| Albaca fresca       | 10 Atado ud | 0,30  | \$ 3,00  | \$ 36,00  |
| Anís en pepa        | 1 kg        | 6,00  | \$ 6,00  | \$ 72,00  |
| Canela              | 1 kg        | 18,00 | \$ 18,00 | \$ 216,00 |
| Laurel en polvo     | 1 kg        | 10,00 | \$ 10,00 | \$ 120,00 |
| Hojas de menta      | 10 Atado ud | 0,40  | \$ 4,00  | \$ 48,00  |
| Perejil fresco      | 10 Atado ud | 0,40  | \$ 4,00  | \$ 48,00  |
| Orégano seco        | 1kg         | 8,00  | \$ 8,00  | \$ 96,00  |
| Jengibre            | 4 kg        | 2,50  | \$ 10,00 | \$ 120,00 |
| Cilantro fresco     | 15 Atado ud | 0,25  | \$ 3,75  | \$ 45,00  |
| Romero fresco       | 10 Atado ud | 0,40  | \$ 4,00  | \$ 48,00  |
| Hojas de borraja    | 3 Atado ud  | 0,20  | \$ 0,60  | \$ 7,20   |
| Manzanilla          | 10 Atado ud | 0,30  | \$ 3,00  | \$ 36,00  |
| Hierva luisa        | 10 Atado ud | 0,20  | \$ 2,00  | \$ 24,00  |
| Toronjil            | 10 Atado ud | 0,20  | \$ 2,00  | \$ 24,00  |

|                           |             |                  |                    |                     |
|---------------------------|-------------|------------------|--------------------|---------------------|
| Tallos de cola de caballo | 5 Atado ud  | 0,30             | \$ 1,50            | \$ 18,00            |
| Hojas de escancel         | 5 Atado ud  | 0,20             | \$ 1,50            | \$ 18,00            |
| Ramas de malva olorosa    | 5 Atado ud  | 0,20             | \$ 1,50            | \$ 18,00            |
| Ramas de cedrón           | 10 Atado ud | 0,30             | \$ 3,00            | \$ 36,00            |
| Ramas de ataco            | 10 Atado ud | 0,25             | \$ 2,50            | \$ 30,00            |
| Hojas de guayusa          | 1kg         | 6,00             | \$ 6,00            | \$ 72,00            |
| Café en grano             | 4 kg        | 8,00             | \$ 32,00           | \$ 384,00           |
| Chocolate amargo          | 10kg        | 10,00            | \$ 100             | \$ 1.200,00         |
| Pasas de uva              | 2 kg        | 6,00             | \$ 12,00           | \$ 144,00           |
| Vinagre de manzana        | 4 lt        | 3,00             | \$ 12,00           | \$ 144,00           |
| Vinagre de banano         | 2 l         | 5,00             | \$ 10,00           | \$ 120,00           |
| Vinagre de vino           | 2 l         | 15,00            | \$ 30,00           | \$ 360,00           |
| Harina de maíz            | 40 kg       | 3,00             | \$ 120,00          | \$ 1440,00          |
| Polvo de hornear          | 4 kg        | 1,80             | \$ 7,20            | \$ 86,40            |
| Harina de trigo           | 40kg        | 1,50             | \$ 60,00           | \$ 720,00           |
| Almidón de yuca           | 20 kg       | 1,60             | \$ 32,00           | \$ 384,00           |
| Maicena                   | 4 kg        | 1,20             | \$ 4,80            | \$ 57,60            |
| Almidón de achira         | 15 kg       | 2,50             | \$ 37,50           | \$ 450,00           |
| <b>Total</b>              |             | <b>\$ 257,45</b> | <b>\$ 1.375,55</b> | <b>\$ 16.506,60</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 82. Bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

| <b>Detalle</b>                 | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor mensual</b> |
|--------------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| Agua mineral botella de 3 L    | 30              | \$ 1,68               | \$ 50,40             |
| Agua mineral botella de 1500ml | 30              | \$ 1,00               | \$ 30,00             |
| Agua mineral botella de 500 ml | 30              | \$ 0,80               | \$ 24,00             |
| Agua mineral botella de 300ml  | 30              | \$ 0,45               | \$ 13,50             |

|   |    |          |           |
|---|----|----------|-----------|
| Agua embotelladas de tesalia<br>6000 ml           | 30 | \$ 1,50  | \$ 45,00  |
| Agua embotelladas de tesalia<br>de 1L             | 30 | \$ 0,55  | \$ 16,50  |
| Agua embotelladas de tesalia<br>de 625 ml         | 30 | \$ 0,40  | \$ 12,00  |
| botella Cola gallito 2 L                          | 30 | \$ 1,10  | \$ 33,00  |
| botella Cola gallito 3785 ml                      | 10 | \$ 2,10  | \$ 21,00  |
| Tropical gaseosa sabor a fresa<br>botella 234 ml  | 30 | \$ 0,30  | \$ 9,00   |
| Tropical gaseosa sabor a fresa<br>botella 360 ml  | 30 | \$ 0,50  | \$ 15,00  |
| Tropical gaseosa sabor a fresa<br>botella 1800 ml | 30 | \$ 1,50  | \$ 45,00  |
| Tropical gaseosa sabor a fresa<br>botella 3000 ml | 30 | \$ 2,50  | \$ 75,00  |
| Tropical gaseosa sabor a fresa<br>botella 3785 ml | 15 | \$ 3,00  | \$ 45,00  |
| Licor anisado norteño 750 ml                      | 5  | \$ 6,00  | \$ 30,00  |
| Tardón Mireño 750 ml                              | 5  | \$ 4,00  | \$ 20,00  |
| Pájaro Azul 750 ml                                | 5  | \$ 6,00  | \$ 30,00  |
| Vino Guayasamin reserva<br>Sauvignon Blan 750ml   | 5  | \$ 7,25  | \$ 36,25  |
| El karnal margarita mix 750ml                     | 5  | \$ 5,53  | \$ 27,65  |
| Crema de menta verde de<br>Kuyper 700ml           | 5  | \$ 11,50 | \$ 57,50  |
| Mazeratto crema de chocolate<br>750 ml            | 5  | \$ 8,85  | \$ 44,25  |
| Vodka Finlandia 750 ml                            | 5  | \$ 17,29 | \$ 86,45  |
| SKYY Vodka 1750 ML                                | 3  | \$ 33,14 | \$ 99,42  |
| Under London dry gin 1l                           | 5  | \$ 12,00 | \$ 60,00  |
| Fifty Pounds GIN 700ML                            | 2  | \$ 46,00 | \$ 92,00  |
| Whiskey black owl 750ml                           | 5  | \$ 11,61 | \$ 58,05  |
| whisky loch lomond signaturew<br>700ml            | 5  | \$ 20,00 | \$ 100,00 |
| Whisky jack daniels 750ml                         | 2  | \$ 60,00 | \$ 120,00 |
| Ron diplomático reserva<br>exclusiva c/e 750ml    | 2  | \$ 47,00 | \$ 94,00  |
| Ron San Miguel plata 750ml                        | 5  | \$ 8,43  | \$ 42,15  |
| Aguardiente caña manabita<br>faja negra 750ml     | 5  | \$ 7,40  | \$ 37,00  |
| Brandy solera soberano 700ml                      | 5  | \$ 22,21 | \$ 111,05 |

|   |   |           |           |
|---|---|-----------|-----------|
| Brandy Fernando de castilla solera gran             | 1 | \$ 106,90 | \$ 106,90 |
| Cognac martell fine v.s. 700ml                      | 5 | \$ 63,15  | \$ 315,75 |
| Crema colds crema de whisky 750ml                   | 5 | \$ 8,23   | \$ 41,15  |
| Crema colds cafe 750ml                              | 5 | \$ 8,23   | \$ 41,15  |
| Agua tonica cinchona rose flavor 200ml              | 5 | \$ 1,30   | \$ 6,50   |
| Ginger beer mr perkins 200ml                        | 5 | \$ 1,94   | \$ 9,70   |
| Coctel romeo e giulietta 750ml                      | 5 | \$ 12,44  | \$ 62,20  |
| Jerez tio pepe 750ml                                | 5 | \$ 25,13  | \$ 125,65 |
| Aperitivo campari 750ml                             | 5 | \$ 28,45  | \$ 142,25 |
| Bajativo orujo de hierbas fonte domino              | 5 | \$ 21,28  | \$ 106,40 |
| Bajativo espíritu del ecuador 750ml                 | 5 | \$ 10,70  | \$ 53,50  |
| Vino ecu. dos hemisferios travesia sauv. blanc 750m | 2 | \$ 20,87  | \$ 41,74  |
| Dos hemisferios armonía rose 750ml                  | 5 | 10,39     | \$ 51,95  |
| Dos hemisferios bruman cab. sauv. / merlot 750ml    | 5 | \$ 14,69  | \$ 73,45  |
| Dos hemisferios bruman cab. sauv./malbec 750ml      | 5 | \$ 14,69  | \$ 73,45  |
| Dos hemisferios enigma chardonnay 750ml             | 5 | \$ 20,22  | \$ 101,10 |
| Dos hemisferios travesia reserva sangiovese 750ml   | 5 | \$ 20,87  | \$ 104,35 |
| Dos hemisferios travesia reserva petit verdot       | 5 | \$ 20,87  | \$ 104,35 |
| Dos hemisferios paradoja cab. sauv.                 | 5 | \$ 30,40  | \$ 152,00 |
| Dos hemisferios tomas Carlos 750cc                  | 2 | \$ 88,69  | \$ 177,38 |
| Espumante concha y toro brut 750ml                  | 2 | \$ 11,98  | \$ 23,96  |
| Espumante henkell rose 750ml                        | 2 | \$ 20,99  | \$ 41,98  |
| Cava vilarnau brut nature 750ml                     | 2 | \$ 22,99  | \$ 45,98  |
| Cava vilarnau brut reserva 750ml                    | 2 | \$ 19,56  | \$ 39,12  |
| Cava codorniu anna brut rose 750ml                  | 2 | \$ 27,17  | \$ 54,34  |

|  |   |                    |                    |
|--|---|--------------------|--------------------|
| Liebfraumilch peter mertes<br>750ml                  | 2 | \$ 8,06            | \$ 16,12           |
| Jager scheurebe blanco semi<br>seco 750ml            | 2 | \$ 12,57           | \$ 25,14           |
| Antigal aduentus mediterráneo<br>750ml               | 2 | \$ 44,58           | \$ 89,16           |
| Gran albarda malbec 750ml                            | 2 | \$ 8,88            | \$ 17,76           |
| Alta vista tinto alto 750ml                          | 1 | \$ 187,68          | \$ 187,68          |
| Santa Rita rose 120 750ml                            | 5 | \$ 10,58           | \$ 52,90           |
| Maipo alto tajamar 750ml                             | 1 | \$ 281,39          | \$ 281,39          |
| Alvear palacio quemado<br>vendimia sel. 750ml        | 2 | \$ 18,54           | \$ 37,08           |
| Alvear palacio quemado<br>reserva 750ml              | 2 | \$ 30,53           | \$ 61,06           |
| La vieille ferme rosado 750ml                        | 2 | \$ 11,70           | \$ 23,40           |
| Gerard bertrand grand terrior<br>de los aspres 750ml | 2 | \$ 34,00           | \$ 68,00           |
| Gerard bertrand cigalus tinto<br>750ml               | 2 | \$ 87,11           | \$ 174,22          |
| Cremant de bourdeaux calvet<br>brut 750ml            | 2 | \$ 22,86           | \$ 45,72           |
| Sorelli chianti vendemmia<br>canasta 750ml           | 1 | \$ 13,34           | \$ 13,34           |
| Banfi rosso di montalcino<br>poggio allemura 750ml   | 2 | \$ 45,70           | \$ 91,40           |
| Lancers blanco 750ml                                 | 2 | \$ 8,25            | \$ 16,50           |
| Lancers rose 750ml                                   | 2 | \$ 8,25            | \$ 16,50           |
| Vinha do monte tinto 750ml                           | 2 | \$ 12,85           | \$ 25,70           |
| Casal da coelheira tinto<br>reserva 750ml            | 2 | \$ 40,22           | \$ 80,44           |
| <b>Total</b>   |   | <b>\$ 1.870,81</b> | <b>\$ 5.000,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## Talento Humano

Tabla 83. Presupuesto para salarios del talento humano.

| <b>Puesto de trabajo a desempeñar</b> | <b>Sueldo mensual</b> | <b>Aporte al IESS mensual</b> | <b>Sueldo anual</b> | <b>Aporte al IESS anual</b> |
|---------------------------------------|-----------------------|-------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| Gerente General                       | \$ 600,00             | \$ 56,70                      | \$ 7.200,00         | \$ 680,40                   |
| Secretaria                            | \$ 500,00             | \$ 47,25                      | \$ 6.000,00         | \$ 567,00                   |

|   |                    |                  |                     |                     |
|---|--------------------|------------------|---------------------|---------------------|
| Recepcionista                           | \$ 450,00          | \$ 42,52         | \$ 5.400,00         | \$ 510,24           |
| Ama de llaves                           | \$ 450,00          | \$ 42,52         | \$ 5.400,00         | \$ 510,24           |
| Chief concierge                         | \$ 400,00          | \$ 37,80         | \$ 4.800,00         | \$ 453,60           |
| gerente del spa                         | \$ 550,00          | \$ 51,97         | \$ 6.600,00         | \$ 623,64           |
| Terapeuta                               | \$ 450,00          | \$ 42,52         | \$ 5.400,00         | \$ 510,24           |
| Gerente de alimentos y bebidas          | \$ 550,00          | \$ 51,97         | \$ 6.600,00         | \$ 623,64           |
| Chef Ejecutivo                          | \$ 450,00          | \$ 42,52         | \$ 5.400,00         | \$ 510,24           |
| Barman                                  | \$ 400,00          | \$ 37,80         | \$ 4.800,00         | \$ 453,60           |
| Meseros                                 | \$ 400,00          | \$ 37,80         | \$ 4.800,00         | \$ 453,60           |
| Organizador de eventos                  | \$ 550,00          | \$ 51,97         | \$ 6.600,00         | \$ 623,64           |
| Jefe de huertos y jardines              | \$ 400,00          | \$ 37,80         | \$ 4.800,00         | \$ 453,60           |
| Encargado de área ecuestre              | \$ 500,00          | \$ 47,25         | \$ 6.000,00         | \$ 567,00           |
| Encargado de la granja infantil         | \$ 500,00          | \$ 47,25         | \$ 6.000,00         | \$ 567,00           |
| Encargado de la zona de pesca deportiva | \$ 450,00          | \$ 42,52         | \$ 5.400,00         | \$ 510,24           |
| Técnico de mantenimiento                | \$ 400,00          | \$ 37,80         | \$ 4.800,00         | \$ 453,60           |
| Agente de seguridad                     | \$ 400,00          | \$ 37,80         | \$ 4.800,00         | \$ 453,60           |
| Bodeguero                               | \$ 400,00          | \$ 37,80         | \$ 4.800,00         | \$ 453,60           |
| Departamento de mercadeo y publicidad   | \$ 450,00          | \$ 42,52         | \$ 5.400,00         | \$ 510,24           |
| Departamento de contabilidad            | \$ 450,00          | \$ 42,52         | \$ 5.400,00         | \$ 510,24           |
| Departamento de compras y ventas        | \$ 450,00          | \$ 42,52         | \$ 5.400,00         | \$ 510,24           |
| <b>Total</b>                            | <b>\$10.150,00</b> | <b>\$ 959,12</b> | <b>\$121.800,00</b> | <b>\$ 11.509,44</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## Costos Indirectos

Tabla 84. Costos operativos.

| Descripción         | Operativos    |             |
|---------------------|---------------|-------------|
|                     | Costo mensual | Costo anual |
| Agua                | \$ 300,00     | \$ 3.600,00 |
| Luz                 | \$ 300,00     | \$ 3.600,00 |
| Internet y Teléfono | \$ 250,00     | \$ 3.000,00 |
| Gas                 | \$ 60,00      | \$720,00    |

|              |                  |                     |
|--------------|------------------|---------------------|
| <b>Total</b> | <b>\$ 910,00</b> | <b>\$ 10.920,00</b> |
|--------------|------------------|---------------------|

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## Gastos de venta

Tabla 85. Gastos de ventas.

| <b>Detalle</b>            | <b>Cantidad</b> | <b>Valor unitario</b> | <b>Valor mensual</b> | <b>Valor anual</b>  |
|---------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| Videos publicitarios      | 1               | \$ 100,00             | \$ 100,00            | \$ 1.200,00         |
| Página Web                | 1               | \$ 200,00             | \$ 200,00            | \$ 2.400,00         |
| Publicidad en Facebook    | 1               | \$ 50,00              | \$ 50,00             | \$ 600,00           |
| Publicidad en Instagram   | 1               | \$ 50,00              | \$ 50,00             | \$ 600,00           |
| Publicidad en Twitter     | 1               | \$ 50,00              | \$ 50,00             | \$ 600,00           |
| Publicidad en TripAdvisor | 1               | \$ 50,00              | \$ 50,00             | \$ 600,00           |
| Posters                   | 50              | \$ 0,38               | \$ 19,00             | \$ 228,00           |
| Valla publicitaria        | 1               | \$ 375,00             | \$ 375,00            | \$ 4.500,00         |
| <b>Total</b>              |                 |                       |                      | <b>\$ 10.728,00</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 86. Capital de trabajo.

| <b>Descripción</b>                   | <b>Valor Total</b> |
|--------------------------------------|--------------------|
| Materia prima                        | \$24.826,25        |
| Materia prima spa                    | \$1.197,00         |
| Salarios del talento humano          | \$121.800,00       |
| Servicios Básicos                    | \$10.920,00        |
| Gasto de mercadotecnia               | \$10.728,00        |
| Gastos constitución                  | \$2.500,00         |
| Gastos combustibles                  | \$2.400,00         |
| Gastos Imprevistos                   | \$2.000,00         |
| Gasto mantenimiento Activo Biológico | \$4.441,00         |

|                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| Gastos mantenimiento instalaciones | \$4.080,00           |
| Gasto Mantenimiento maquinaria     | \$12.000,00          |
| <b>Total</b>                       | <b>\$ 196.892,25</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.4.5 Plan de financiación Recursos propios (Créditos o préstamos, subvenciones de otras entidades, capitalización)

En el plan de financiación para el proyecto se va a realizar en dos partes la primera que será con la entrega de recursos de todos los accionistas que van a participar en el proyecto donde suministrarán cierta cantidad de dinero que pasará a ser detallada en la siguiente tabla todos los accionistas a intervenir en el proyecto.

Tabla 87. Accionistas del proyecto.

| <b>Nombre</b>   | <b>Firma</b> | <b>Capital suministrado por accionistas.</b> |
|---|--------------|--|
| Germania Echeverría   |              | \$ 100.000,00                                |
| Rubén Cadena  |              | \$ 100.000,00                                |
| Dayana Ponce  |              | \$ 100.000,00                                |
| Jonathan Cadena   |              | \$ 100.000,00                                |
| Valeria Cadena  |              | \$ 100.000,00                                |
| Jhinson Cadena  |              | \$ 100.000,00                                |
| <b>Total, del capital suministrado por los accionistas.</b> |              | <b>\$ 600.000,00</b>                         |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

La segunda parte de financiación va a realizarse a través de un crédito financiero por parte de la Corporación Financiera Nacional (CFN) a través del crédito especial para emprendedores donde se pedirá un crédito de \$ 390.125,00 a un plazo de 8 años en donde la hostería pueda continuar con sus funciones normales.

Tabla. Tabla de Amortización de la Corporación Financiera Nacional (CFN).

| <b>Detalles</b>       | <b>Valor</b>  |
|-----------------------|---------------|
| Total del préstamo    | \$ 390.125,00 |
| Plazo de amortización | 8 años        |
| Frecuencia de pago    | Anual         |
| Tasa de interés       | 11,83%        |



|              |            |
|--------------|------------|
| Tasa mensual | 0,99%      |
| Pago mensual | \$6.304,26 |

Nota. Información obtenidos del simulador de créditos de la Cooperativa de Ahorro y Crédito Pablo Muñoz Vega.

### 3.4.4 Total, de la inversión

Tabla 88. Total, de la inversión.

| Detalle            | Valor          |
|--------------------|----------------|
| Activos fijos      | \$991.346,90   |
| Activo Circulante  | \$196.892,25   |
| Total de inversión | \$1.188.239,15 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## 3.5 Estructura organizativa y administrativa

### 3.5.1 Misión

Hostería Rumi Hatun Wasi es una empresa dedicada a las actividades turísticas de alojamiento, restauración, eventos y recreación en las faldas de la mama Cotacachi. Su atención e infraestructura fueron inspiradas por su creador, basado en la arquitectura andina. Creada con la finalidad de brindar una experiencia única e inolvidable a sus clientes.

### 3.5.2 Visión

La Hostería Rumi Hatun Wasi para el año 2026 será la mejor hostería de la provincia de Imbabura que cuente con infraestructura única, belleza escénica, aventura, descanso y confort, para brindarles a nuestros clientes la comodidad y el relax, proveyendo, servicios con los más altos estándares de calidad con el rescate de la cultura andina y buenas prácticas de Turismo sostenible contando con recursos humanos que permita alcanzar la satisfacción de nuestros clientes.

### 3.5.3 Políticas

## **Políticas de reservación**

1. Las tarifas que aparecen en las cotizaciones, son válidas hasta una semana desde el día de emisión de la cotización, si cotiza posteriormente puede existir variación.
2. Su código de confirmación le será enviado después de que se haya efectuado el depósito o transferencia correspondiente a nuestras cuentas bancarias, a partir de ese momento se considera una reservación completa.
3. Toda reservación y una vez realizada la reservación se encontrarán sujetas a disponibilidad al instante de la solicitud y esta no se podrá garantizar hasta haber recibido el pago total.
4. El pago de los servicios utilizados durante su estadía, se efectuará en efectivo USD en la recepción de la hostería.
5. Se le sugiere leer detenidamente las políticas de cancelación con cuales se maneja las hosterías ya que cualquier cambio en la reservación se podrán en disposición y re-cotización de la tarifa a pagar, acordarse de tener siempre a la mano su número de reservación y ponerse en contacto con la hostería.

## **Políticas generales de la Hostería Rumi Hatun Wasi:**

1. La hora de entrada (*check-in*) es a las 1 p.m. y la hora de salida del huésped (*check-out*) es a partir (12:00 a.m.).
2. No se vende una cabaña por horas, es un precio por noche. Si el cliente se marcha antes del *check-out* el precio a pagar por el cliente es el precio por noche.
3. Todos los huéspedes que entren a la hostería deben ser registrados en la recepción.
4. No se permite el acceso a las cabañas a visitantes no registrados en la recepción.
5. Si se llega a verificar la existencia de una persona extra en la cabaña la tarifa de ocupación será cargado a la cuenta del cliente que realizó la reservación.

6. Si desea prolongar su estadía comuníquelo por favor con 24 horas de anticipación a Recepción (Siempre y cuando la cabaña no esté reservada para el día siguiente).
7. Pasadas las 5 noches de alojamiento, se considera larga estadía y se accede a tarifa especial.
8. Las tarifas de hospedaje ya incluyen el 12% del I.V.A. (Impuesto al valor agregado)
9. Las tarifas incluyen el desayuno continental o vegetariano en nuestra cafetería.
10. Horario del desayuno: de lunes a viernes de 07:00 a 09:30, sábados y domingos de 08:00 a 10:00.
11. *Early Check in*: Entre las 07:00 y las 12:00. Será válido solo con previa consulta con la recepción de la hostería.
12. El *Late Check out* que permite la hostería está entre las 12:00 y las 18:00; el huésped deberá cancelar un 50% adicional de la tarifa convenida al momento de realizar la reservación. La prestación de este servicio queda sujeto a la disponibilidad de la hostería.
13. Niños de 0 a 5 años no cancelan tarifa de hospedaje, de 6 a 11 años cancelan el 50% de la tarifa de hospedaje. Cuando supera los 12 años se da por cancelado la tarifa de alojamiento en su totalidad.
14. Solo se permite mascotas en las cabañas *Pet Friendly*. En las demás cabañas está prohibido el ingreso de mascotas.
15. Si tiene algún objeto de valor (joyas, dinero, computadores personales, pasaportes, boletos, etc.) por favor guárdelas en la caja fuerte de la cabaña. No nos hacemos responsables de la pérdida de objetos de valor en las cabañas o en cualquier otra parte de la hostería.
16. El uso de las áreas comunes es de 09:00 a 22:00 horas. Los horarios ya establecidos pueden cambiar previas reservaciones, feriados y eventos o situación especial surgida en la hostería.

17. Por razones de seguridad y salud está prohibido fumar en las cabañas a excepción de las áreas exteriores (terrazas o balcones).
18. Se prohíbe dentro de las cabañas tocar instrumentos musicales, radios o televisores a alto volumen o realizar fiestas.
19. Cualquier daño causado a la propiedad de la hostería será cancelado por el huésped.
20. La recepción de la hostería se reserva el derecho de terminar el contrato de hospedería si alguna de las políticas anteriores es violada.
21. Para una mayor seguridad de la hostería y de nuestros clientes estamos conectados permanentemente al UPC (Unidad de Policía Comunitaria) del sector.

#### **3.5.4 Valores**

##### **Servicio:**

Para la hostería la calidad de nuestro servicio permite satisfacer las necesidades que tienen cada uno de nuestros clientes y en muchos casos sobre pasar lo que nuestro cliente esperaba y hacerles partícipes y principales jueces de que la institución vela por la satisfacción de los clientes.

##### **Calidad:**

Se suministra a los clientes los requisitos que permitan tener una mejor estadía en la hostería.

##### **Honestidad:**

Dentro de la hostería se actúa con correlación entre lo ofrecido y lo esperado por nuestros clientes con toda la seriedad del caso además con el cuidado y seriedad con las peticiones de nuestros clientes.

##### **Calidez:**

La hostería tiene un trato especial con los visitantes entregando mucha amabilidad y acogida respetuosa en las actividades ofrecidas por la hostería.

##### **Flexibilidad:**

Tenemos la capacidad de adaptarnos rápidamente a los imprevistos y hacer cambios rápidos con mucho profesionalismo aplicando una metodología adecuada para cada caso.

**Compromiso:**

Toda la organización es consiente y realista en la importancia de brindar el mejor servicio hacia los clientes, demostrando amor hacia el trabajo, la institución y el servicio a ocupar.

**Actitud proactiva:** Los empleados mirar más lejos de labores anticipándose a las novedades que puedan surgir en el trascurso de las actividades laborales.

**Trabajo en equipo:**

Con el fin de mejorar nuestros servicios la hostería todos los empleados trabajamos con el fin común de que nuestros servicios sean de calidad es por esto que todos quien integran la hostería trabajan en equipo para mejorar las áreas que se tienen falencias.

**Respeto:**

Todos los miembros que hacen la hostería atendemos y consideramos como un huésped único y valioso para nuestra organización donde todo empleado se basa en la ética y el cuidado interpersonal que surge dentro de las instalaciones.

### 3.5.5 Imagen corporativa (logo)

Figura 16. Imagen corporativa de la Hostería Rumi Hatun Wasi.



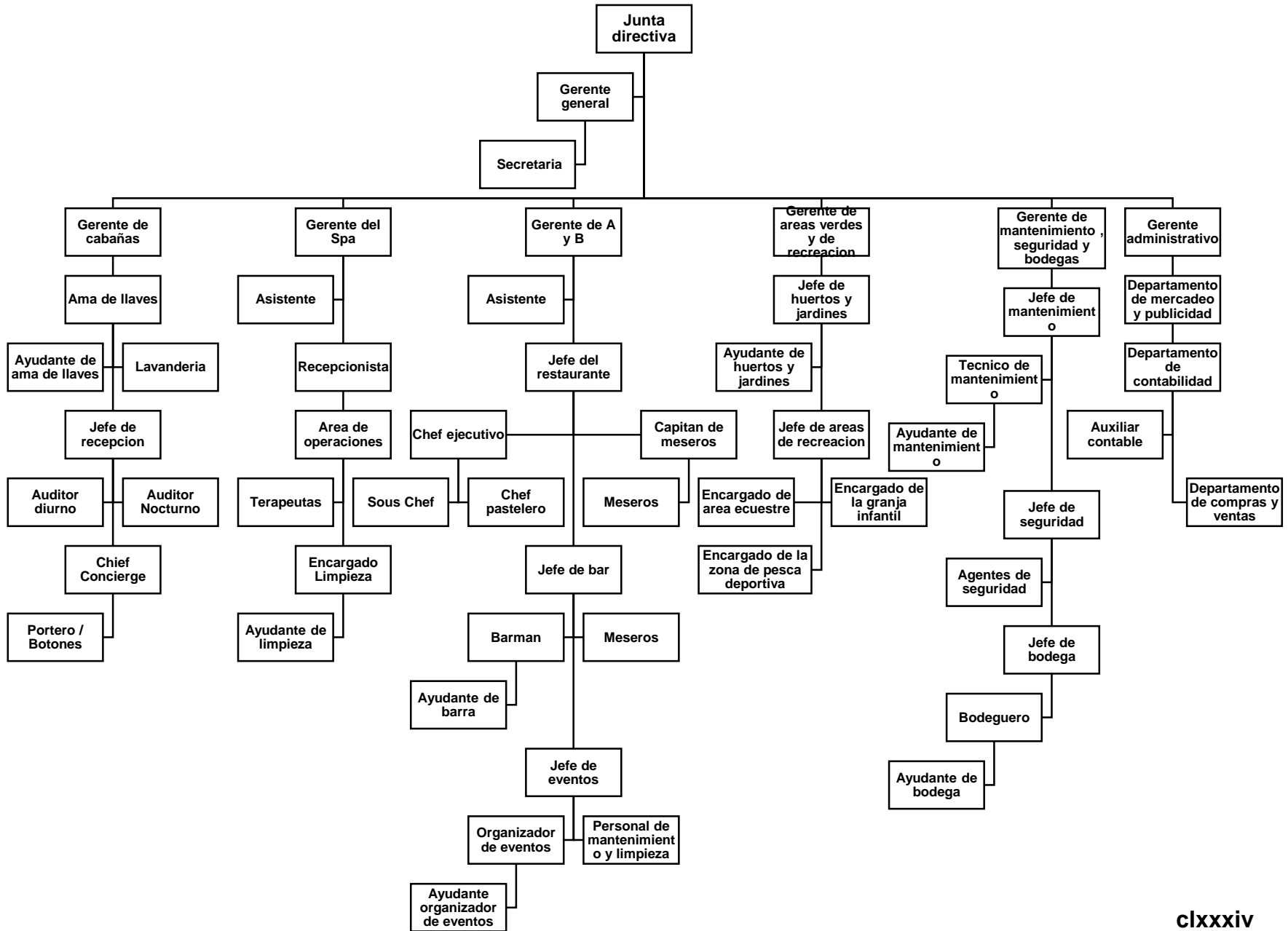
Nota. Elaboración propia del autor, 2021

La Hostería se llamará Rumi Hatun Wasi que traducido al español significa “La Gran Casa de Piedra” esto se debe a que será una hostería temática basada en

la arquitectura andina y principalmente la infraestructura a base de piedra tallada, la cual proporcionara al establecimiento un aspecto rustico y que vaya con el equilibrio del entorno donde se va a construir.

### **3.5.6 Organigrama**

Figura 17. Organigrama de la Hostería Rumi Hatun Wasi.




Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7 Manual de funciones

#### 3.5.7.1 Función del Gerente General

Tabla 89. Gerente General de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|  |                                   |   |   |
|--|-----------------------------------|---|---|
|   | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.01                           |
|  |                                   |   | Edición: 1                              |
|  |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>  |                                   |   |   |
| <b>Gerente general</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>  |                                   |   |   |
|  | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
|  | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
|  | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
| X  | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
|  | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|  | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>  |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Controlar el trabajo a todos los niveles (repcionistas, personal de cocina, ama de llave, empleados de oficina, etc.) y fijar objetivos claros de la hostería.</li><li>• Planificar las acciones y determinar responsabilidades para lograr el modelo operativo más eficiente dentro de la hostería.</li><li>• Encargarse los presupuestos/gastos, examinar e interpretar información financiera y controlar las ventas y los beneficios para la hostería.</li><li>• Crear e implementar una estrategia de marketing intuitiva y eficiente para promocionar los servicios del que ofrece la hostería.</li><li>• Comunicarse con la clientela cuando sea adecuado (darle la bienvenida a la hostería, solucionar sus quejas, resolver problemas, brindar información, etc.)</li><li>• Gestionar los problemas de mantenimiento, escasez de personal o equipo, renovaciones, etc.</li><li>• Acompañar con partes externas, como proveedores, agencias de viajes, planificadores de eventos/conferencias, etc.</li><li>• Sondear las instalaciones habitualmente y garantizar el preciso cumplimiento de los estándares de salud y seguridad.</li></ul> |                                   |   |   |



---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

---

- Estudios en Administración de Empresas, Gestión Hotelera/Hostelería o ramas similares.
  - Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.
- 

**EXPERIENCIA**

---

- Experiencia demostrable como gerente de las hosterías o puesto similar.
  - Conocimiento de todas las mejores prácticas de Gestión de hosterías, manejo de leyes y directrices pertinentes para el manejo de la organización.
  - Contar con conocimientos prácticos en el manejo de MS Office; se valorarán conocimientos de software de gestión hotelera (PMS).
- 

**APTITUDES**

---

- Excelentes habilidades de servicio al cliente y manejo de grupos, además de una mentalidad empresarial.
  - Aptitud demostrable para tomar decisiones en condiciones adversas y resolver problemas.
  - Persona con alta fiabilidad, capaz de realizar varias labores a la vez y trabajar bien bajo presión.
  - Excelentes dotes de mando y liderazgo, así mismo gran atención al detalle.
- 

**OBSERVACIONES:**


Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

**3.5.7.2 Función del Recepcionista**

Tabla 90. Recepcionista de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |               |
|---|-----------------------------------|---------------|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> | Código: FT.03 |
|   |                                   | Edición: 1    |
|   |                                   | Fecha:        |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |               |
| <b>Recepcionista</b>  |                                   |               |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |               |
| Compras   | Contabilidad / Finanzas           |               |

|   |                                 |   |   |
|---|---------------------------------|---|---|
| X | Comercial / Atención al cliente |   | RR.HH. / Administración                 |
|   | Calidad                         |   | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa               | X | Logística interna                       |
|   | Producción                      |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|   | Diseño del proceso              |   |   |

---

**RESPONSABILIDADES:**

- Recibir a los huéspedes de la hostería al mismo tiempo mantener el registro de las entradas y salidas.
- Encargarse las reservas, cancelaciones y gestionar los ingresos.
- Proporcionar todas las respuestas a las peticiones y preguntas de los huéspedes de la hostería.
- Velar por la imagen pública de la hostería y Ofrecer información turística de los atractivos turísticos de la provincia de Imbabura.
- Promover las instalaciones de la hostería y ofrecer servicios extra.
- Función de apoyo a los empleados, administración y gerencia de la hostería.

---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

- Formación específica en gestión de alojamientos turísticos o ramas afines
- Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.
- Conocimientos básicos de ventas y comercial en la rama hotelera.

---

**EXPERIENCIA**

- Experiencia demostrable como recepcionista de hotel o puesto similar.
- Conocimiento de todas las mejores prácticas de Gestión de hosterías, manejo de leyes y directrices pertinentes en el manejo de recepción.
- Contar con conocimientos prácticos en el manejo de MS Office; se valorarán conocimientos de software de gestión hotelera (PMS).

---

**APTITUDES**

- Aptitudes para manejar efectivo y para trabajar en el servicio al cliente.
- Capaz de prestar atención al detalle y de trabajar bajo presión.
- Destrezas en informática y ser muy educado.
- Habilidad para venta y comunicativas.
- Ser paciente, precios y muy tranquilo.

---

**OBSERVACIONES:**

---

Firma:

---


---

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.3 Función de la secretaria

Tabla 91. Secretaria de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|    | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.02                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Secretaria</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
|   | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X   | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
|   | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
| X   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
|   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Canal de comunicación de la hostería. Atenderá llamadas telefónicas y tomará nota de los mensajes que se dejen hacia la gerencia. adicionalmente atenderá a los visitantes que tenga la gerencia y los integrará mientras son atendidos por gerencia.</li><li>• Redactará documentos y noticias a nombre de la hostería, y muchas veces también en el de gerencia.</li><li>• Diseñar las documentaciones que le soliciten en distintos formatos, del mismo modo, manejará bases de datos de la hostería y extraerá información de la misma.</li><li>• Usará software especializado a un nivel básico de hotelería.</li><li>• Organizar reuniones y conferencias, gestionando los recursos disponibles como computadoras, micrófonos, proyectores entre otros que cuente la hostería.</li><li>• Organizar el archivo de documentos, con el objetivo de que los directivos o quien solicite información no tenga problema para encontrar los datos que necesita sobre las actividades de la hostería.</li></ul> |                                   |   |   |
| <b>COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO</b>  |                                   |   |   |

---

**FORMACIÓN**

---

- Estudios Carrera de Secretaria Gerencial o ramas afines
- Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.

---

**EXPERIENCIA**

---

- Tener al menos 3 años de experiencia de secretaria en cargos similares. Destrezas para seguir con puntualidad el calendario de actividades preestablecido.
- Conocimientos del software apropiado para la gestión de actividades hoteleras y Experiencia en relaciones públicas.

---

**APTITUDES**

---

- Buenas capacidades de comunicación, organización y trabajo en equipo
- Ser una persona dinámica, de alto razonamiento y alta tolerancia al estrés y la presión
- Saber priorizar y planificar todas las actividades asignadas para su puesto de trabajo.

---

**OBSERVACIONES:**


Firma:

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

**3.5.7.4 Funciones de la ama de llaves**

Tabla 92. Ama de llaves de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.04                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Ama de llaves</b>  |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
| Compras   |                                   |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| Comercial / Atención al cliente   | X                                 |   | RR.HH. / Administración                 |
| X Calidad   |                                   |   | Mantenimiento & Almacén                 |
| Logística externa   |                                   | X | Logística interna                       |
| Producción  |                                   |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| Diseño del proceso  |                                   |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |

- 
- Gestionar la limpieza, organización y mantener en buen estado de funcionamiento y servicio las cabañas de la hostería.
  - Elaborar informes diarios sobre el estado de las cabañas de la hostería.
  - Realizar inventarios de menaje, uniformes del personal, mobiliario, equipos, suministros de limpieza.
  - Comunicar y proteger los objetos perdidos que se encuentren en la hostería para poder entregárselos a sus respectivos dueños a la brevedad posible.
  - Responder preguntas de los huéspedes sobre las instalaciones de la hostería.
  - Atender las, solicitudes, intereses de clientes especiales o V.I.P. de manera rápida, eficaz en todas las peticiones que necesite.
  - Coordinar con el área de lavandería y apoyar al departamento con la ficha de entrega de menaje, y artículos a ser tratados en esta área.
  - Verificar el cumplimiento de las políticas, lineamientos y procedimientos de la hostería en cuanto a calidad de servicio, además de las políticas de seguridad y sanidad.
- 

## **COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

### **FORMACIÓN**

---

- Manejo de técnicas de manejo de inventarios, control, almacenamiento y establecimiento de punto de reposición de materiales.
  - Manejo de procesos para limpieza, higienización y ordenamiento aplicables a empresas de alojamiento y operación de equipos y aparatos de uso más común en las cabañas
  - Contratar con capacitaciones en técnicas de servicio al cliente.
  - Tener capacitaciones técnicas básicas de decoración, manejo de volúmenes, manejo del color.
  - Tener estudios por lo menos el grado de Bachiller.
  - Contar con un dominio del inglés con una certificación B1
- 

### **EXPERIENCIA**

---

- Experiencia demostrable de un año del departamento de ama de llaves en empresas hoteleras.
  - Ser una persona con conocimiento del área de ama de llaves en empresas hoteleras , y manejo de equipo de mantelería y/o mantenimiento.
- 

### **APTITUDES**

---

- Ser una persona Innovadora, aportar con nuevas ideas, con amplia imaginación, plantea sugerencias, aporta soluciones a la hostería.
  - Detallista: muy Metódico, cuidadoso, preciso, y ordenado le gusta tener cada cosa en su sitio y seguir.
  - Ser una persona que le gusta controlar, dirigir, organiza y supervisar todo lo que sucede a su alrededor.
-

- Democrático: motiva a las demás personas a expresar sus opiniones y a la vez consulta, escucha y toma en cuenta las ideas de las demás.

**OBSERVACIONES:**


Firma:

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.5 Función del Chief concierge

Tabla 93. Chief concierge de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|    | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.05                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Chief concierge</b>  |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
| X   | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X   | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
| X   | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
| X   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| X   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar a los miembros de la hostería de la información del día o pendientes a realizar vía bitácora y en los <i>briefings</i> diarios.</li> <li>• Informar de los servicios, productos e instalaciones de la hostería a los huéspedes, así como horarios de restaurantes y bares, servicios incluidos y no incluidos dentro de la hostería.</li> <li>• Realizar reservaciones de los tours dentro de la provincia de Imbabura y asegurar que la transportación ha sido preparada un día antes, asegurando que a la salida del tour no exista ningún problema y que en caso de que existiese, se pueda contar con planes de contingencia.</li> <li>• Tiene la total responsabilidad de dar el seguimiento de quejas de los clientes en caso de recibirlas y encaminarlas a la persona responsable del área de la cual sea la queja y al final se obtenga una solución grupal y la satisfacción del huésped, haciendo un reporte para dar mejor atención al cliente del área donde se recibió la queja.</li> </ul> |                                   |   |   |

- Ayudar en los reportes de seguridad en caso de robo o extravió en cualquier área de la hostería, así como el seguimiento del mismo y rápida respuesta.

---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

- Estudios en Administración de Empresas, Gestión Hotelera/Hostelería o ramas similares.
- Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.

---

**EXPERIENCIA**

- Experiencia demostrable como Chief concierge en un hotel o puesto similar.
- Conocimientos del software apropiado para la gestión de actividades hoteleras y Experiencia en relaciones públicas.

---

**APTITUDES**

- Solución de conflictos y amplia tolerancia a la frustración.
- Excelentes habilidades de servicio al cliente en la rama hotelera y comunicación afectiva.
- Contar con una desenvolvimiento, agilidad y también la capacidad de no quedarse sin respuestas ante cualquier requerimiento.

---

**OBSERVACIONES:**

Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.6 Funciones del gerente del spa

Tabla 94. Gerente del spa de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |                         |
|---|-----------------------------------|---|-------------------------|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.06           |
|   |                                   |   | Edición: 1              |
|   |                                   |   | Fecha:                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |                         |
| <b>Gerente del spa</b>  |                                   |   |                         |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |                         |
| X   | Compras                           | X | Contabilidad / Finanzas |
|   | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración |
| X   | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén |

|   |                    |   |   |
|---|--------------------|---|---|
| X | Logística externa  | X | Logística interna                       |
|   | Producción         |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| X | Diseño del proceso |   |   |

---

### **RESPONSABILIDADES:**

---

- Participar, plantear y desarrollar programas de promoción interna y externa de los servicios que cuenta el Spa de la hostería.
- Mantener un contacto directo con los clientes del gestionando comentarios y sugerencias para mejorar el servicio.
- Conservar los contactos y la comunicación directa e indirecta con los diferentes grupos de interés (proveedores de producto y servicio, capacitación SPA, etc.).
- Analizar las reservas diarias, tratamientos más consumidos, coste por día de tratamiento, programas y comentarios de los clientes y de empleados, creando planes de acción para mantener, corregir o mejorar dichos resultados.
- Efectuar seguimientos de los procedimientos establecidos, en el estudio de los diferentes planes y programas de innovación y mejora, para mantener el posicionamiento del SPA en la vanguardia.
- Inspeccionar al equipo de empleados del SPA en cuanto a la aplicación de procedimientos y políticas de la hostería, así como la conducta de los mismos.
- Brindar atención inmediata a las necesidades, peticiones y quejas de los clientes del spa a través de un contacto y una atención personalizada, manteniendo en alta prioridad la salud, seguridad y bienestar del cliente.

---

### **COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

#### **FORMACIÓN**

- Estudios en Administración de Empresas, Gestión Hotelera/Hostelería o ramas similares.
- Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.

---

#### **EXPERIENCIA**

- Experiencia demostrable como gerente de un spa de 3 años o puesto similar.
- Preferentemente conocimiento del sistema de Spa (Spa Booker o Spasoft)
- Contar con conocimientos prácticos en el manejo de MS Office; se valorarán conocimientos de software de gestión hotelera (PMS).

---

#### **APTITUDES**

- Tiene apertura a la innovación, calidad y profesionalismo, desarrollo del compromiso y el talento, proactividad para la excelencia, comunicación e influencia, orientación al servicio y trabajo en equipo.
-



---

**OBSERVACIONES:**

---

Firma:

---

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

---

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.7 Funciones del Terapeuta

Tabla 95. Terapeuta de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|    | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.07                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Terapeuta</b>  |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
|   | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X   | Comercial / Atención al cliente   |   | RR.HH. / Administración                 |
| X   | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
| X   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Promover toda la variedad de servicios de spa de la hostería (tratamientos corporales y faciales, masajes, baños herbales) de forma segura y cómoda.</li><li>• Guardar la documentación y las fichas de clientes que llegan al spa.</li><li>• Mantener la cabinas limpias y surtida con todo el material necesario para los tratamientos que ofrece el spa.</li><li>• Responder de la manera más asertiva a las consultas, necesidades y expectativas de los clientes spa.</li><li>• Respetar las normas existentes de higiene y cumplir la legislación en materia de salud y seguridad además manejo de protocolos de bioseguridad.</li><li>• Colaborar con la administración, gerencia de la hostería y comunicarles los problemas que puedan surgir.</li></ul> |                                   |   |   |

---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

---

- Estudios Estética o Fisioterapia o licencia vigente para ejercer la profesión.
  - Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.
- 

**EXPERIENCIA**

---

- Experiencia profesional demostrable como terapeuta de spa en la rama del hotelaría.
  - Experiencia práctica en técnicas de masaje faciales/corporales
  - Se valorará experiencia en ventas y creación productos.
  - Contar con conocimientos prácticos en el manejo de MS Office;
- 

**APTITUDES**

---

- Debe saber escuchar ser comprensivo y muy cariñoso.
  - Lograr que los clientes estén a gusto en la sección de spa.
  - crear ambientes relajantes
  - tener habilidades de comunicación y prestar atención al detalle
  - Saber tratar con la gente y poseer habilidades para trabajar en equipo
  - Conservar siempre una personalidad tranquila y segura de sí mismo.
  - Ser responsable además distinguirse por un aspecto limpio y organizado
  - Estar informados respecto a tratamientos y terapias que cuenta el spa.
- 

**OBSERVACIONES:**


Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

**3.5.7.8 Función del gerente de alimentos y bebidas**

Tabla 96. Gerente de alimentos y bebidas de la Hostería Rumi Hatun Wasi

|   |                                   |   |                         |
|---|-----------------------------------|---|-------------------------|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.08           |
|   |                                   |   | Edición: 1              |
|   |                                   |   | Fecha:                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |                         |
| <b>Gerente de alimentos y bebidas</b>   |                                   |   |                         |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |                         |
| X   | Compras                           | X | Contabilidad / Finanzas |
| X   | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración |
|   | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén |

|   |                    |   |   |
|---|--------------------|---|---|
| X | Logística externa  | X | Logística interna                       |
|   | Producción         |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|   | Diseño del proceso |   |   |

---

### **RESPONSABILIDADES:**

- Encargarse del control de todas las operaciones de alimentos y bebida diarias dentro de las pautas y presupuestos fijados por la hostería y con los estándares más alto de calidad.
- Mantener altos niveles de excelencia de servicio al cliente, tanto interno como externo
- Diseñar menús excepcionales, comprar los productos y hacer las mejoras necesarias de forma continua para ofrecer un mejor servicio.
- Identificar de manera precisa las necesidades de los clientes y responder de manera proactiva a sus preocupaciones e inquietudes.
- Administrar el equipo de alimentos y bebida, atrayendo, contratando, capacitando y evaluando a personal con talento y visión hacia la calidad.
- Fijar objetivos claros, KPI, horarios, políticas y procedimientos que permitan tener procesos, servicios y productos de calidad.
- Promover el dialogo bidireccional y fomentar un entorno de responsabilidad y respeto haciendo énfasis en la motivación y el trabajo en equipo
- Cumplir todas las normativas sobre salud y seguridad vigentes.
- Hacer informes diarios sobre la gestión en relación con los resultados de ventas y productividad de las operaciones de alimentos y bebidas.

---

### **COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

#### **FORMACIÓN**

- Estudios en Administración de hotelera, licenciatura en gastronomía o ramas similares
- Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.

---

#### **EXPERIENCIA**

- Experiencia demostrable como gerente de alimentos y bebidas o puesto similar.
- Contar con conocimientos prácticos en el manejo de MS Office; se valorarán conocimientos de software de gestión restaurantes (PMS).

---

#### **APTITUDES**

- Tener gran apertura a la innovación, pensamiento analítico y crítico, proactividad para la excelencia empresarial, Calidad y profesionalidad, orientación al servicio, desarrollo del compromiso y el talento, trabajo en equipo por el mejoramiento de la calidad.

---

### **OBSERVACIONES:**


Firma:

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.9 Funciones del chef ejecutivo

Tabla 97. Chef ejecutivo de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|    | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.09                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Chef Ejecutivo</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
| Compras   |                                   |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| Comercial / Atención al cliente   | X                                 |   | RR.HH. / Administración                 |
| Calidad   |                                   |   | Mantenimiento & Almacén                 |
| X Logística externa   |                                   | X | Logística interna                       |
| Producción  |                                   |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| Diseño del proceso  |                                   |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Planificar, coordinar y delegar la preparación de alimentos y las actividades culinarias que sean realizadas en el restaurante de la hostería</li><li>• Realizar los costó por receta y estandarizar las cantidades a usar.</li><li>• Concretar varias reuniones con los clientes para afinar detalles respecto al menú a ser ofrecido en eventos especiales, tales como bodas, banquetes y los requerimientos especiales en cuanto a platillos a ser servidos.</li><li>• Supervisar las actividades de la cocina.</li><li>• Encontrarse actualizado de las tendencias culinarias y estar abierto a probar ingredientes y técnicas nuevas que mejoren el servicio.</li><li>• Cumplir con las políticas y procedimientos establecidos de seguridad e higiene por parte de la hostería y autoridades competentes.</li></ul> |                                   |   |   |
| <b>COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO</b>  |                                   |   |   |
| <b>FORMACIÓN</b>  |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Estudios en artes culinarias o certificación relacionada Gestión Hotelera o ramas similares.</li><li>• Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.</li></ul>   |                                   |   |   |

---

**EXPERIENCIA**

---

- Experiencia demostrable como Chef ejecutivo o puesto similar.
- Conocer tanto de la gastronomía nacional e internacional.
- Contar con conocimientos prácticos en el manejo de MS Office; se valorarán conocimientos de software de gestión restaurantes (PMS).

---

**APTITUDES**

---

- Trabajo en equipo, además de la capacidad de liderazgo y comunicación.
- Orientación al cliente así mismo compromiso y responsabilidad
- Dinamismo y energía, también trabajo bajo presión y creatividad e innovación

---

**OBSERVACIONES:**

---


Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

**3.5.7.10 Funciones del Barman**

Tabla 98. Barman de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|    | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.10                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Barman</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
|   | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X   | Comercial / Atención al cliente   |   | RR.HH. / Administración                 |
| X   | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
| X   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| X   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Realizar de manera competente, independiente y responsable, de la venta, distribución y servicio de bebidas en el bar de la hostería</li><li>• Preparar una gran variedad tipo de bebidas de café, cocteles y snacks</li><li>• Sera la quien realice facturación y cobro al cliente.</li><li>• Realizar los costó por receta y estandarizar las cantidades a usar en la preparación de cada coctel, café y snacks que ofrezca la hostería</li></ul> |                                   |   |   |

---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

---

- Estudios en Hostelería (Servicios en restauración / Cocina y gastronomía), estudios en Coctelería
  - Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.
- 

**EXPERIENCIA**

---

- Experiencia demostrable como Barman en el área hotelera o bares.
  - Conocimiento de todas las mejores prácticas de Gestión de bares y leyes y directrices pertinentes.
  - Contar con conocimientos prácticos en el manejo de MS Office; se valorarán conocimientos de software de gestión bares (PMS).
- 

**APTITUDES**

---

- Tener gran disposición de brindar el mejor servicio con altos niveles de calidad
  - Contar con magnificas de habilidades de comunicación.
  - Ser muy organizado y capaz de manejar los tiempos de manera efectivamente.
  - Poseer una buena capacidad analítica, además de tener agilidad en la resolución de problemas y toma de decisiones.
  - Tener la capacidad de trabajar en equipo, buena madurez y capaz de trabajar de manera autónoma y sin inspección.
  - Contar con mucha Motivación, ser muy decidido, gran responsable y determinado a ofrecer el mejor servicio. Acompañado de la mejor calidad.
- 

**OBSERVACIONES:**


Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

**3.5.7.11 Funciones del Mesero**

Tabla 99. Mesero de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |               |
|---|-----------------------------------|---------------|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> | Código: FT.11 |
|   |                                   | Edición: 1    |
|   |                                   | Fecha:        |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |               |
| <b>Meseros</b>  |                                   |               |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |               |

|   |                                 |   |   |
|---|---------------------------------|---|---|
|   | Compras                         |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X | Comercial / Atención al cliente |   | RR.HH. / Administración                 |
|   | Calidad                         |   | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa               | X | Logística interna                       |
|   | Producción                      |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| X | Diseño del proceso              |   |   |

---

### **RESPONSABILIDADES:**

- La persona encargada de darles la bienvenida a los comensales, además guiarlos a sus mesas si llega a ser necesario y brindarles servicio una vez estén ubicados en las mesas asignadas.
- Ser el gran vínculo entre la cocina y el comedor con el propósito de garantizar que se comparta la misma orientación respecto a los platos o bebidas solicitadas por el comensal.
- Controlar la zona del restaurant y bar que les haya sido determinada y mantener el dialogo tanto con los comensales, como con el personal del bar o de la cocina, con el fin de garantizar la mejor atención al comensal.
- Reunirse con el Gerente de alimento y bebidas, chef ejecutivo y Barman antes del inicio de cada turno del día, con el fin de platicar sobre los especiales del día, inspeccionar los ingredientes a fines de prevenir a los comensales para evitar reacciones alérgicas o para discutir sobre el adecuado manejo de ciertos platos.
- Retirar los platos y cubiertos de las mesas y higienizar y reordenar las mesas una vez se hayan levantado los comensales.
- Conservar un ambiente armónico para el máximo disfrute de los comensales, a los fines de que estén motivados a regresar en otra ocasión a la hostería.
- Cumplir con las políticas y procedimientos de seguridad que cuenta la hostería y autoridades competentes.

---

### **COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

#### **FORMACIÓN**

- Tener estudios por lo menos el grado de Bachiller.
- Ingles básico preferentemente.
- Tener capacitaciones en la rama de servicio al cliente en la rama de la restauración.

---

#### **EXPERIENCIA**

- Experiencia demostrable como mesero en la rama hotelera o restaurantes.

---

#### **APTITUDES**

- Disposición de servir a todas las personas y de brindar el mejor servicio posible al cliente que se encuentra atendiendo.
-

- Excelentes habilidades de comunicación
- Ser organizado y capaz de manejar su tiempo efectivamente además de contar con buenas capacidades analíticas, resolución de problemas y toma de decisiones en situaciones adversas.
- Disponer de una excelente capacidad de trabajar en equipo, buen juicio y ser capaz de trabajar de manera independiente bajo una supervisión nula por parte de sus superiores.
- Contar con mucha motivado, decidido, responsable, determinado a ofrecer el mejor servicio. Adicionalmente buena coordinación motora y fuerza física.


**OBSERVACIONES:** \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.12 Funciones del Organizador de eventos

Tabla 100. Organizador de eventos de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.12                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Organizador de eventos</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
| X   | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X   | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
|   | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
|   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| X   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |



- 
- Tiene que Planificar, diseñar, realización de eventos, control y seguimiento de todas las actividades por parte de los implicados.
  - Relacionarse con los clientes para identificar su necesidad y garantizar su satisfacción.
  - Estudiar el mercado, recolección información y mercadear los contratos antes de cerrar cualquier acuerdo.
  - Proporcionar información e informes periódicos a las personas implicadas en la organización del evento.
  - Proponer ideas de mejora continua de los servicios proporcionados y la calidad de los eventos.
  - Organizar todo la infraestructura, equipos y personal de la hostería y gestionar minuciosamente todos los detalles del evento, tales como la decoración del programa, banquetearía, entretenimiento, movilidad, lista de invitados, invitados especiales, material promocional entre otros.
  - Especificar todas las necesidades de persona a trabajar en el evento y coordinar sus actividades con todos los involucrados.
  - Colaborar con los equipos de marketing y relaciones públicas para promocionar y publicitar el evento
- 

## **COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

### **FORMACIÓN**

---

- Ser una persona formada en organización de eventos, además de contar con capacitaciones en relaciones públicas y protocolo.
  - Formación en Wedding Planner (Planificador de bodas).
  - Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.
- 

### **EXPERIENCIA**

---

- Experiencia demostrable como organizador de eventos
  - Cartera impresionante de eventos gestionados anteriormente (bodas, reuniones, fiestas, eventos, corporativos)
  - Dominio de MS Office.
- 

### **APTITUDES**

---

- Buenas aptitudes para la comunicación verbal y escrita, buen manejo de la gestión de proyectos.
  - Excelentes aptitudes para la planificación, también ser muy bueno redactando informes y bien organizado.
  - Capacidad para priorizar tareas de la misma manera trabajar en equipo y tener buen dominio del análisis de información.
  - Capaz de prestar atención al detalle así mismo trabajar bajo presión y habilidades para la investigación.
  - Ser muy extrovertido de igual manera debe gestiona servicios como catering y viajes.
  - Habilidad para evaluar, negociar, también ser muy hábil para los números.
-

- Saber Organizar los actos sociales, gestionar la recepción y las conferencias debe planifica, coordinar, publicitar conferencias y por ultimo debe Organizar la publicidad a fin de atraer a expositores y visitantes.

**OBSERVACIONES:**


Firma:

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.13 Funciones del Jefe de huertos y jardines

Tabla 101. Jefe de huertos y jardines de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|    | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.13                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Jefe de huertos y jardines</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
|   | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
|   | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
| X   | Calidad                           | X | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
| X   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar la maleza según se requiera para cada área de la hostería, también debe regar las plantas y céspedes.</li> <li>• Debe realizar podas, cosecha y mantenimiento de plantas frutales de la hostería.</li> <li>• Manejo de los huertos ecológico con las mejores prácticas ecológicas. Además de barrer, recoger, acarrear llevarla y basura de su área de trabajo depositándola en lugares establecidos por parte de la hostería.</li> <li>• Reportar de fallas o desperfectos de materias, equipos o instalaciones de su área de trabajo a la gerencia.</li> <li>• Realizar el mantenimiento y limpieza de herramientas, maquinarias y equipos de la hostería.</li> </ul> |                                   |   |   |

---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

---

- Tener estudios por lo menos el grado de Bachiller.
  - Preferentemente contar con una certificación en horticultura o paisajismo.
  - Inglés básico preferentemente.
- 

**EXPERIENCIA**

---

- Contar 2 años de experiencia en mantenimiento de huertos y jardines además de contar con un buen conocimiento sobre botánica.
  - Tener la capacidad de identificar diferentes tipos de plantas y saber la mejor manera de cuidar y manejar de cada una, con el propósito de tener un buen manejo ambiental.
- 

**APTITUDES**

---

- Debe ser muy responsable, con la capacidad para trabajar en equipo y seguir instrucciones.
  - Contar la capacidad de trabajar sin supervisión y utilizar equipo técnico.
- 

**OBSERVACIONES:**

Firma:

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

**3.5.7.14 Funciones de Encargado de zona ecuestre.**

Tabla 102. Encargado de área ecuestre de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.14                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Encargado de zona ecuestre</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
| x   | Compras                           | X | Contabilidad / Finanzas                 |
| x   | Comercial / Atención al cliente   |   | RR.HH. / Administración                 |
| x   | Calidad                           | X | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
| x   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |

- Debe Controlar, planifica y organizar las actividades con los sementales, yeguas reproductoras y potros lactantes que cuenta la hostería.
- Controlar y organizar el destete y las actividades de recría de los potros.
- Será responsable de supervisar las tareas de doma básica y manejo de caballos para fines recreativos, de trabajo y deportivos, y en exhibiciones y/o concursos.
- Gestionará las instalaciones, maquinaria, material y equipos que cuenta la hostería.

---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

---

- Estudios en Ingeniero Zootecnista con especialización en producción equina.
  - Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.
- 

**EXPERIENCIA**

---

- Experiencia demostrable de 2 años en explotación equina.
  - Experiencia en manejo del software CRIOONLINE y BarnManager.
- 

**APTITUDES**

---

- Ser muy integro con mucha responsabilidad social además con compromiso con la calidad en el ejercicio de la profesión.
  - Ser una persona que respete el bienestar y la vida animal, también ser Respetuoso con el ambiente y los recursos naturales.
  - Ser muy generoso en la utilización y transmisión de los conocimientos hacia la sociedad de igual manera ser muy entusiasta para enfrentar retos en forma creativa.
- 

**OBSERVACIONES:**

Firma: \_\_\_\_\_


Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

---

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

**3.5.7.15 Funciones del Encargado de la granja infantil.**

Tabla 103. Encargado de la granja infantil de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |               |
|---|-----------------------------------|---------------|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> | Código: FT.15 |
|   |                                   | Edición: 1    |
|   |                                   | Fecha:        |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |               |
| <b>Encargado de la granja infantil</b>  |                                   |               |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |               |
| Compras   | Contabilidad / Finanzas           |               |

|   |                                 |   |   |
|---|---------------------------------|---|---|
| X | Comercial / Atención al cliente | X | RR.HH. / Administración                 |
| X | Calidad                         | X | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa               | X | Logística interna                       |
| X | Producción                      |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| X | Diseño del proceso              |   |   |

---

#### **RESPONSABILIDADES:**

- Coordinar a todos los trabajadores que laboran en la granja infantil además de designar tareas diarias.
- Prever y atender las necesidades de los animales de la granja en lo relativo a medicamentos, materiales, alimentación, equipos, etc.
- Llevar los registros teniendo especial cuidado en la identificación y control de cada especie de la granja infantil, manteniendo actualizado el programa de cada especie.
- Elaborar en forma conjunta con la gerencia de la hostería la programación de la operación de la granja , así como sus necesidades.
- Llevar el control de insumos, materiales y equipos, solicitando a la administración oportunamente necesidades de la granja.
- Prestar todas las facilidades para la utilización de animales e instalaciones para los talleres que se den a los turistas.
- Hacer los reportes semanales y mensuales de los trabajadores, relativos a las asistencias, horas extras y cualquier anomalía del personal.
- Curar a los animales enfermos o lastimados y supervisar los tratamientos.

---

#### **COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

##### **FORMACIÓN**

- Estudios en Administración de granjas con especialización en cuidado animales de granja.
- Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.

---

##### **EXPERIENCIA**

- Experiencia demostrable como administrador de granjas infantiles.
- Conocimientos prácticos de MS Office también se valorarán conocimientos de software de gestión de granjas y cuidado de animales.

---

##### **APTITUDES**

- Ser una persona hábil para la toma de decisiones y liderar a las personas
- Tener aptitudes para la gestión financiera, además ser bueno redactando informes.
- Capacidad para trabajar en equipo, también de comunicarse con personas a distintos niveles y ser muy responsable en la toma de decisiones.

---

#### **OBSERVACIONES:**

Firma:

---

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

---

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.16 Funciones del Encargado de la zona de pesca deportiva

Tabla 104. Encargado de la zona de pesca deportiva de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|    | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.16                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Encargado de la zona de pesca deportiva</b>  |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
| X   | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X   | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
| X   | Calidad                           | X | Mantenimiento & Almacén                 |
|   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
| X   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Coordinar, dirigir, controlar y verificar las operaciones técnicas d y/o cultivo y/o producción, siendo el principal responsable de los resultados productivos</li><li>• Planificar, programar, controlar y hacer seguimiento a la cría, levante y mantenimiento de los alevinos para la producción y/o comercialización.</li><li>• Programar y ajustar los regímenes alimenticios de las truchas en las diferentes etapas del proceso crianza y posterior producción.</li><li>• Coordina, delega funciones y supervisa a sus subordinados involucrados en los procesos crianza y producción de las truchas.</li><li>• Manejar a los proveedores, controlar y llevar registros de inventarios de insumos, materias y equipos para la crianza y producción de las truchas.</li></ul> |                                   |   |   |
| <b>COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO</b>  |                                   |   |   |
| <b>FORMACIÓN</b>  |                                   |   |   |

- Estudios en producción de peces o ramas afines.
- Contar con un dominio del inglés en un nivel medio.

### EXPERIENCIA

- Experiencia demostrable de 3 años como encargado de producción de acuícolas.
- Conocimientos prácticos de MS Office; se valorarán conocimientos de software de gestión de producción acuícolas.

### APTITUDES

- Contar con una excelente comprensión de lectura, también debe saber escuchar activamente.
- Ser bueno redactando textos, además tener un pensamiento crítico.
- Conciencia ambiental y respeto por la naturaleza.

**OBSERVACIONES:**

Firma:

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.17 *Funciones del técnico de mantenimiento.*

Tabla 105. Técnico de mantenimiento de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |               |
|---|-----------------------------------|---|---------------|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.17 |
|   |                                   |   | Edición: 1    |
|   |                                   |   | Fecha:        |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |               |
| <b>Técnico de mantenimiento</b>   |                                   |   |               |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |               |
| Compras   |                                   | Contabilidad / Finanzas                 |               |
| Comercial / Atención al cliente   |                                   | RR.HH. / Administración                 |               |
| Calidad   | X                                 | Mantenimiento & Almacén                 |               |
| Logística externa   | X                                 | Logística interna                       |               |
| Producción  | X                                 | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |               |
| Diseño del proceso  |                                   |   |               |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |               |

- 
- Va a inspeccionar los edificios y reparar los sistemas (eléctricas, hidráulica, sanitario, pluvial, telecomunicaciones y de gas) para garantizar que cumplen las normas de higiene y de seguridad.
  - Realizar reparaciones de forma manuales cuando sea necesario en la hostería (arreglar cerraduras, sustituir ventanas, entre otros)
  - Debe realizar controles de plagas que puedan darse en las instalaciones de la hostería.
  - Ayudar a la gerencia de la hostería en preparación de presupuesto para mantenimiento de todas las instalaciones a su cargo.
- 

### **COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

#### **FORMACIÓN**

---

- Tener estudios por lo menos el grado de Bachiller.
  - Se valorará contar con certificado en manejo de sistemas, climatización y tecnología para el mantenimiento de edificios o en áreas similares.
  - Ingles básico preferentemente.
- 

#### **EXPERIENCIA**

---

- Experiencia demostrable como técnico de mantenimiento por lo menos de dos años.
  - Contar con Conocimientos avanzados en sistemas eléctricos, hidráulicos entre otros.
  - Manejar métodos y técnicas de mantenimiento en instalaciones hoteleras.
  - Tener conocimientos avanzados de herramientas, así como de dispositivos y aparatos habituales en el área de mantenimiento
- 

#### **APTITUDES**

---

- Buen sentido del color y manejo de paletas de colore.
  - Ser una persona muy organizada, trabajar bajo presión, practico y dinámico.
  - Capar de dar información precisa y de acorde a la situación que se va a dar a conocer.
  - Capar de seguir todas las normas de seguridad y salud propuestas por la gerencia de la hostería.
  - Habilidad para los números, manejo de tecnología y software.
  - Habilidad para resolver problemas además comunicación y ser muy observador.
- 

**OBSERVACIONES:**

Firma:

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_


---

Nota. Elaboración propia del autor, 2021



### 3.5.7.18 Funciones del agente de seguridad.

Tabla 106. Agente de seguridad de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|  |                                   |   |   |
|--|-----------------------------------|---|---|
|   | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.18                           |
|  |                                   |   | Edición: 1                              |
|  |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>  |                                   |   |   |
| <b>Agente de seguridad</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>  |                                   |   |   |
|  | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X  | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
|  | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
|  | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
|  | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|  | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>  |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteger las instalaciones y a los empleados de la hostería manteniendo un entorno seguro y protegido.</li> <li>• Prestar mucha atención a indicios de delincuencia o desorden dentro de las instalaciones y investigar los altercados.</li> <li>• Actuar de manera profesional y legítima defensa de su vida, de los clientes y de la propiedad.</li> <li>• Detener a los delincuentes y desalojarlos de la instalación.</li> <li>• Pasar informes sobre eventos sospechosos que puedan pasar en la hostería y realizar patrullajes en las instalaciones.</li> <li>• Controlar y supervisar el acceso en las entradas de las edificaciones y la entrada para automóviles.</li> <li>• Estar alerta de los sistemas de vigilancia de la hostería y manejar equipo de protección personal y de emergencia.</li> </ul> |                                   |   |   |
| <b>COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO</b>   |                                   |   |   |
| <b>FORMACIÓN</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con estudios por lo menos el grado de Bachiller.</li> <li>• Disponer de la licencia de agente de seguridad habilitada en el país.</li> <li>• Certificado con el grado de inglés B2</li> </ul>  |                                   |   |   |
| <b>EXPERIENCIA</b>   |                                   |   |   |



- 
- Certificar que toda la mercancías e insumos entrantes tenga documentación de respaldo.
  - Controlar que toda insumo o mercancía saliente se encuentre respaldada por la ficha de salida el cual debe ser autorizada.
  - Conservar las bodegas higienizadas, ordenadas y aseguradas, manteniendo los estándares de seguridad, sanidad e higiene.
  - Mantener actualizado el inventario a través del sistema de inventarios.
  - Emitir solicitud de compra de las áreas de la hostería dirigidas a la gerencia.

---

## **COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

### **FORMACIÓN**

---

- Estudios de tercer nivel preferiblemente en administración y gestión empresarial
- Curso de manejo de bodegas en la rama de hotelería.
- Contar con un dominio de inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas

### **EXPERIENCIA**

---

- Experiencia demostrable como bodeguero en un hotel o ramas similares durante dos años.
- Contar con conocimientos prácticos en el manejo de MS Office; se valorarán conocimientos de gestión de bodegas.

### **APTITUDES**

---

- Ser muy bueno en trabajo en equipo además trabajar bajo presión y controlado.
- Deber ser muy ordenado, también organizado y gestionar el tiempo de muy buena manera.

---

OBSERVACIONES:

Firma:

---


Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

---

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.7.20 *Funciones del departamento de mercadeo y publicidad*

Tabla 108. Departamento de mercadeo y publicidad de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|  |                                   |   |   |
|--|-----------------------------------|---|---|
|   | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.20                           |
|  |                                   |   | Edición: 1                              |
|  |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>  |                                   |   |   |
| <b>Departamento de mercadeo y publicidad</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>  |                                   |   |   |
|  | Compras                           |   | Contabilidad / Finanzas                 |
| X  | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
| X  | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
| X  | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
|  | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|  | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>  |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestionar la marca de la hostería y moldear la experiencia deseada por los clientes y socios en cada experiencia del emprendimiento.</li> <li>• Realizar la gestión de campañas de la hostería e iniciativas de marketing que puedan surgir.</li> <li>• Producir contenido promocional, además de marketing y estar actualizando los contenidos en todos los medios de información de la hostería.</li> <li>• Dar seguimiento a las redes sociales y gestionar de forma óptima.</li> <li>• Producir un flujo de comunicación interna de todas las áreas para aprovecharlas en el manejo de la mercadotecnia.</li> <li>• Realizar estudios de mercado hotelero y turístico permanentemente para estar al día de las tendencias del mercado.</li> </ul> |                                   |   |   |
| <b>COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO</b>   |                                   |   |   |
| <b>FORMACIÓN</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudios de tercer nivel de mercadotecnia con especialización en mercadotecnia hotelera.</li> <li>• Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.</li> </ul>   |                                   |   |   |
| <b>EXPERIENCIA</b>   |                                   |   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia demostrable de dos años trabajando en la rama del hotelería.</li> </ul>   |                                   |   |   |

- Amplios conocimientos además de buen manejo de técnicas y bases de datos de investigaciones de mercado hotelero.
- Tener buenos conocimientos de MS Office, software y aplicaciones en el ámbito del marketing, manejo de herramientas como CRM, analíticas online, Google Adwords, etc.).

**APTITUDES**

- Visión amplia de mundo y ser muy creativo.
- Ser muy eficaz en la comunicación, además de manejar la inteligencia emocional.
- Interés por la tecnología y ser muy multifuncional.

**OBSERVACIONES:**


Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

**3.5.7.21 Funciones del Departamento de contabilidad**

Tabla 109. Departamento de contabilidad de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |   |
|---|-----------------------------------|---|---|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.21                           |
|   |                                   |   | Edición: 1                              |
|   |                                   |   | Fecha:                                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |   |
| <b>Departamento de contabilidad</b>   |                                   |   |   |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |   |
| X   | Compras                           | X | Contabilidad / Finanzas                 |
| X   | Comercial / Atención al cliente   | X | RR.HH. / Administración                 |
|   | Calidad                           |   | Mantenimiento & Almacén                 |
| X   | Logística externa                 | X | Logística interna                       |
|   | Producción                        |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
|   | Diseño del proceso                |   |   |
| <b>RESPONSABILIDADES:</b>   |                                   |   |   |

- Registro contable de las operaciones de la hostería, además de elaboración y prestación de las cuentas anuales del emprendimiento.
- Dar orden y conservar toda la documentación legal contable de la hostería, así mismo de cobros de deudores y pagos de salarios como proveedores.
- Pago de impuestos hacia las entidades reguladoras.
- Control de todos los movimientos contables de la hostería y sus saldos.

---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

- Tener un título en contabilidad y auditoría debidamente otorgado por un centro de educación superior.
- Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.

---

**EXPERIENCIA**

- 3 años de experiencia en manejo de contabilidad en la rama hotelera.
- Conocimiento de software de contabilidad y manejo de MS Office avanzado.
- Manejo de la ley de régimen tributario y contabilidad gubernamental.
- Manejo del sistema contable eSIGEF.

---

**APTITUDES**

- Ser un líder natural, además de ser muy creativo y comprometido con su trabajo.
- Contar con un buen dominio de los números. Habilidades de negociación y gestión de contable.
- Llevar una buena responsabilidad y honestidad.

---

**OBSERVACIONES:**


Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

**3.5.7.22 Funciones del departamento de compra y venta**

Tabla 110. Departamento de compras y ventas de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                   |   |                         |
|---|-----------------------------------|---|-------------------------|
|  | <b>FICHA DE PUESTO DE TRABAJO</b> |   | Código: FT.22           |
|   |                                   |   | Edición: 1              |
|   |                                   |   | Fecha:                  |
| <b>DENOMINACIÓN DEL PUESTO:</b>   |                                   |   |                         |
| <b>Departamento de compras y ventas</b>   |                                   |   |                         |
| <b>FUNCIONES:</b>   |                                   |   |                         |
| X   | Compras                           | X | Contabilidad / Finanzas |

|                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
| Comercial / Atención al cliente | X | RR.HH. / Administración                 |
| Calidad                         | X | Mantenimiento & Almacén                 |
| X Logística externa             | X | Logística interna                       |
| Producción                      |   | Cambio de utillajes, ajuste de máquinas |
| X Diseño del proceso            |   |   |

---

**RESPONSABILIDADES:**

- Planificar lista de proveedores y reuniones de negocios.
- Dar seguimiento a los proveedores y clientes del emprendimiento.
- Gestión comercial de la hostería, además de revisión y elaboración de los contratos.
- Cumplimiento de políticas de compra y venta de la hostería.
- Retroalimentación con todas las áreas de la hostería para fijar nuevos proveedores y vendedores.

---

**COMPETENCIA NECESARIA PARA EL PUESTO DE TRABAJO**

---

**FORMACIÓN**

- Estudios en la Carrera de Ingeniería Comercial
- Contar con un dominio del inglés; se valorarán conocimientos de otros idiomas.

---

**EXPERIENCIA**

- Experiencia demostrable como administrador de departamento de compras y ventas con un mínimo de 4 años de experiencia.
- Tener conocimientos de matemática avanzada, administración, finanzas, estadística y economía.
- Tener buenos conocimientos de MS Office; se valorarán conocimientos de software de gestión de compras y ventas.

---

**APTITUDES**

- Buenas habilidades de comunicación, negocios, manejo de números y inteligencia emocional.
- Habilidad para los números, tecnología, y técnicas de ventas.

---

**OBSERVACIONES:**

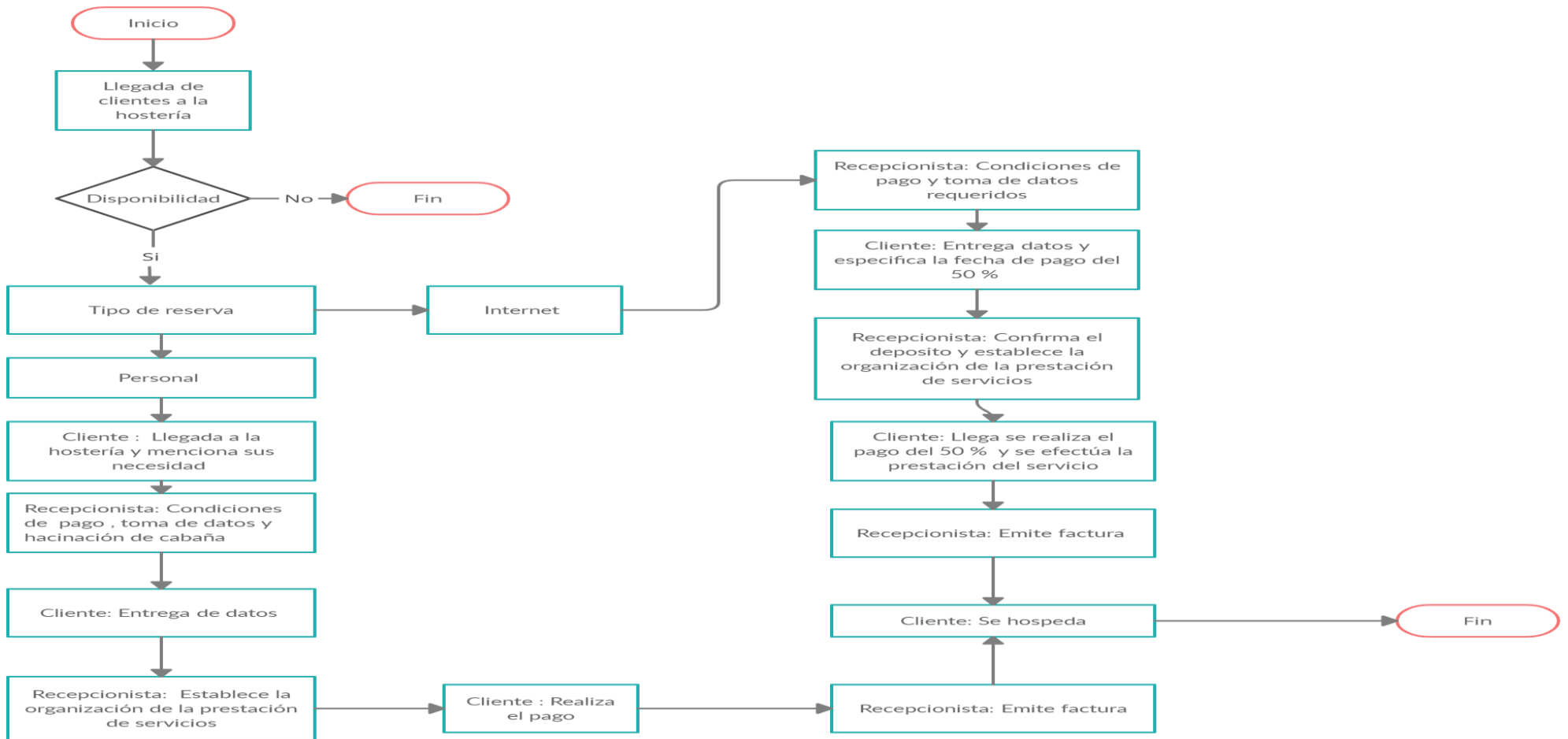
Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.8 Flujograma de actividades

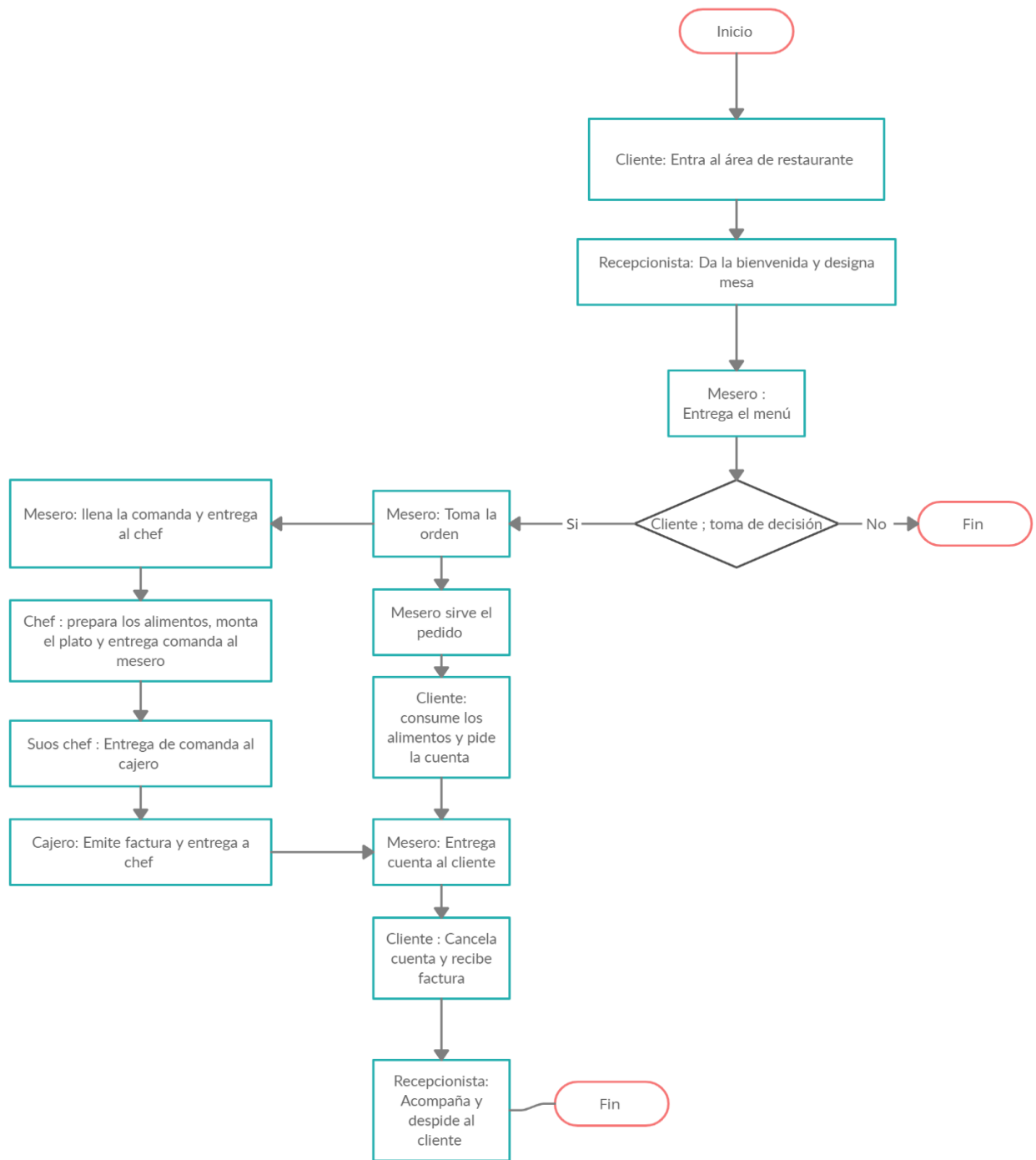
Figura 18. Diagrama de Flujo para el servicio de hospedaje de la Hostería Rumi Hatun Wasi.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

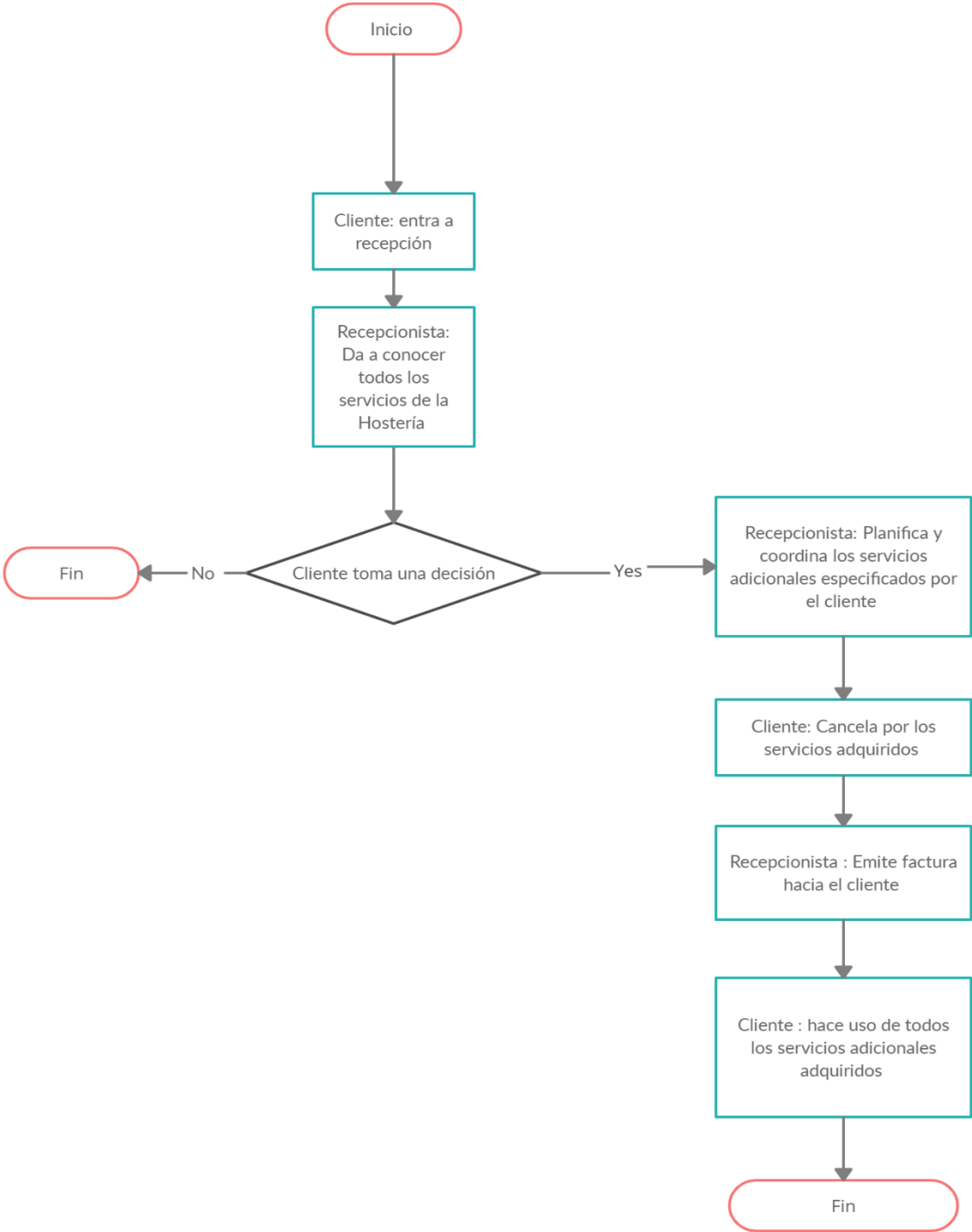


Figura 19. Diagrama de flujo para el servicio de alimentación.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 20. Diagrama de flujo para prestación de servicios adicionales.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 3.5.9 Descripción del diagrama de flujo

Como se puede apreciar en el diagrama de flujo para el servicio de hospedaje tenemos dos formas de adquirir el servicio: la primera es de forma presencial y directa en la hostería y la segunda forma a través de una reservación por medio de llamada telefónica o la página web de la hostería. Para la primera forma se debe acercarse a la recepción donde la persona encargada le informa de los diferentes tipos de cabañas que dispone la hostería y sus respectivas tarifas, una vez tomada la decisión por parte del cliente en ser el caso de que la respuesta sea no, se termina el proceso en ese momento y caso contrario es si, se procede a pedir sus datos para su registro y el cliente procede a cancelar la totalidad del servicio antes de su consumo. Para la segunda forma es la reserva, una vez confirmada con el abono del 50% del servicio por parte del cliente se procede a planificar las actividades para recibir al cliente en el día establecido. Al momento de su arribo al establecimiento se procede al ingreso del cliente y el pago del 50% faltante para que pueda hacer uso de la cabaña. Durante todo el tiempo de estadía del cliente desde su *check in*, todo el personal se encuentra pendiente de sus requerimientos, para el caso de consumos extras y que no estén dentro del ofertado por la hostería, ese valor debe ser recargado al cliente y cancelado en recepción antes del *check out* del cliente.

Para el segundo diagrama de flujo del servicio de alimentos y bebidas, se inicia en el área de recepción del restaurante mientras se encuentra el cliente en el lugar. Todo empieza con el primer contacto recepcionista con el cliente, donde el recepcionista de restaurante se encarga de darle la bienvenida, y llevarle a la una mesa, de la misma manera hace la llegada del camarero donde brindara información sobre el menú disponible para ese día. El cliente con la información procede a tomar la decisión de consumir o no, en caso de la respuesta es no se termina el proceso; caso contrario con la respuesta si, el mesero dirige al cliente a la mesa respectiva y toma la comanda. Y la comanda la entrega a la cocina para que el chef proceda a la preparación respectiva. Una vez listo el plato el mesero lo retira de la cocina y lo

entrega al comensal para su consumo. El personal está pendiente a nuevos requerimientos en caso de existir por parte del comensal.

El cliente al sentirse satisfecho solicita la cuenta, la cual está lista y será entregada por el mesero, el cliente cancela por el servicio adquirido y finalmente el mesero le agradece por su consumo enseguida entra el recepcionista donde acompaña a la puerta para que el cliente continúe disfrutando de su estadía en la hostería.

Finalmente, para prestación de servicios adicionales todo inicia cuando el cliente interesado con una previa investigación y curiosidad se acerca a recepción a preguntar sobre actividades antes mencionadas, costes y horarios a la recepción de la hostería. Una vez el cliente con toda la información decide si adquirir el servicio o no, en caso de ser la respuesta no se termina el proceso como en todos los casos. En caso de ser si, el recepcionista procede a coordinar las actividades con las personas involucradas externas para dichas actividades. Previo a su disfrute el cliente debe cancelar por el servicio a adquirir. Una vez finalizado todo el proceso se establece el horario y personal a cargo para el acompañamiento del uso de todos los servicios adicionales adquiridos por el cliente en su estadía y convivencia dentro de la hostería sea única y placentera.

### **3.6 Constitución legal de la empresa y propiedad intelectual**

Hostería Rumi Hatun Wasi S. A.S. va a estar constituida como una compañía de sociedad por acciones simplificada. De acuerdo con la Ley de emprendimiento e innovación.

Actualmente vigente, en el artículo 2, donde da a conocer que podrá constituirse por una o varias personas naturales o jurídicas, quienes sólo serán responsables limitadamente hasta por el monto de sus respectivos aportes. Salvo que, en sede judicial, se hubiere desestimado la personalidad jurídica de la sociedad por acciones simplificada, el o los accionistas no serán responsables por las obligaciones

laborales, tributarias o de cualquier otra naturaleza en las que incurra la sociedad.  
(Nacional, 2020, pág. 20)

#### REQUISITOS PARA CONSTITUIR UNA S.A.S.

1. Certificado electrónico del accionista (Firma Electrónica)
2. Reserva de la denominación.
3. Contrato privado o escritura.
4. Nombramiento(s).
5. Petición de inscripción con la información necesaria para el registro del usuario en el sistema, esto es:
  - a) Tipo de solicitante
  - b) Nombre completo
  - c) Número de identificación
  - d) Correo electrónico
  - e) Teléfono convencional y/o teléfono celular
  - f) Provincia
  - g) Ciudad
  - h) Dirección
6. Copia(s) de cédula o pasaporte (Superintendencia De Compañías, S/F)

#### PASOS PARA CONSTITUIR UNA S.A.S.

1. Crear reserva de denominación.
  - a. Ingrese al portal [www.supercias.gob.ec](http://www.supercias.gob.ec)
  - b. Ingrese al Portal de Trámites - Sector Societario.
  - c. Ingrese usuario y escoja la opción Reserva de Denominación
  - d. Ingrese a la Opción Constitución.
  - e. Siga los pasos indicados en dicho proceso, escogiendo tipo de compañía S.A.S.
  - f. Terminado el proceso imprima su Reserva.

2. Descargar formato de documentos: contrato, nombramientos, formularios de registro.
  - a) Ingrese al portal [www.supercias.gob.ec](http://www.supercias.gob.ec)
  - b) Ingrese a Guías del Usuario y descargue los formatos y documentos requeridos.
  - c) Llene la información solicitada en los documentos descargados.
3. Envié a la cuenta de correo electrónico de la oficina correspondiente, los documentos obligatorios.
  - a) Solicitud de Constitución.
  - b) Un archivo PDF que contenga Contrato Privado / Escritura + Reserva debidamente firmado electrónicamente.
  - c) Un archivo PDF por cada nombramiento, debidamente firmado electrónicamente.
  - d) Un archivo PDF que contenga los formularios de registro de los accionistas y administradores y la copia de las respectivas cédulas o pasaportes.
4. Con la solicitud recibida se creará un trámite de constitución de S.A.S, la información referente al inicio del proceso de constitución será enviada al correo electrónico del solicitante.
5. El trámite será revisado y gestionado por el área de registro de sociedades, durante dicha gestión de ser necesario se enviará correos electrónicos al solicitante para subsanar cualquier observación del proceso. De no existir observaciones o luego de ser superadas, se procederá a generar las razones de inscripciones del contrato o escritura y del o los nombramientos según sea el caso. (si la constitución de la S.A.S. es electrónica el sistema otorgará automáticamente el número de RUC).
6. Se procederá a comunicar vía correo electrónico al solicitante la finalización del proceso con toda la información referente a la nueva compañía constituida adjuntándose las razones de inscripciones correspondientes. (Superintendencia De Compañías, S/F).

## CAPÍTULO IV.

### 4 ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING

#### 4.1 Nombre comercial de la empresa.

La denominación elegida para la empresa es Hostería Rumi Hatun Wasi, debido a ser el primer emprendimiento en el país con este tipo de características arquitectónicas donde va a revalorizar el tipo de arquitectura andina en el cual se pondrá especial énfasis en cuatro técnicas de construcción que vienen a ser el Adobe, Tapial, Bareque y en especial la técnica del tallado de piedra además se encontrara rodeado de un espacio natural hermoso cerca de las faldas del volcán Cotacachi. Por lo tanto, el logo y eslogan del emprendimiento son los siguientes.

##### 4.1.1 Marca

##### 4.1.1.1 Logo de la Hostería Rumi Hatun Wasi

Logotipo empresarial

Figura 21. Logo de la Hostería Rumi Hatun Wasi.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Como puede apreciarse en los iconos más representativos son el volcán en este caso viene a ser el Volcán Cotacachi ya que el emprendimiento se encontrará prácticamente en las faldas del volcán. Además, se puede apreciar el muro de piedra el cual es la base esencial de la hostería ya que en su gran mayoría de la

arquitectura tomará como pilar fundamental este elemento natural, lo cual dará un aspecto más rústico y armonía con el entorno natural, también cabe recalcar que se representan las montañas en este caso la cordillera andina.

#### **4.1.1.2 Eslogan de la Hostería Rumi Hatun Wasi**

El eslogan está establecido con la siguiente frase “Tus mejores recuerdos comienzan aquí” esta frase hace referencia que la Hostería Rumi Hatun Wasi desea que cada cliente que llega la hostería se lleve consigo los mejores recuerdos de los momentos vividos en las instalaciones, con el personal, los servicios y productos, en un lugar acogedor, rodeado de naturaleza y confort y de momentos que sean difíciles de olvidar.

#### **4.1.2 Señalética**

La instalación de señalética en la hostería permite a los clientes orientarse en el lugar donde se pondrá en funcionamiento el emprendimiento y además orientarse dentro de la hostería a través de la señalética informativa, donde se informa a detalle todas las zonas que cuenta la hostería.

Figura 22. Letrero principal de la hostería.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021



Figura 23. Letrero informativo de las instalaciones de la Hostería.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 4.1.3 Uniforme para el personal

Figura 24. Uniforme del personal administrativo y de recepción de la hostería y Spa.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 25. Uniforme del personal del Spa.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 26. Uniforme del Personal de las áreas de recreación, comunes y mantenimiento.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 27. Uniforme del personal de Alimento y Bebidas.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

#### 4.1.4 Menaje de cabañas y spa

Figura 28. Toallas y Bata de baño.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 29.. Ropa de cama (sábanas, almohadón, protector, manta y colcha).



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

#### 4.1.5 Souvenirs de la Hostería.

Figura 30. Tasa y toma todo.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 31. Gorras y llaveros.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

#### 4.1.6 Identificación de los trabajadores y de clientes

Figura 32. Tarjeta de identificación de los trabajadores de la Hostería.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 33. Pulsera QR de identificación de los clientes de la Hostería.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## **4.2 Canales de distribución**

Dentro de todo emprendimiento se debe tener muy presente la manera de que los productos y servicios que ofrecen puedan llegar a los clientes, en la rama del hotelería es fundamental el manejo de los canales de distribución, debido a que a través de estos canales el cliente puede acceder a toda la información que desea saber sobre la hostería, por ende, se pretende que la venta de los servicios y productos sea a través de los canales directos e indirectos de distribución.

Según Acosta (2017) expresa que “un canal de distribución no es otra cosa que la forma de hacer llegar un producto desde su punto de origen hasta el consumidor final” (pág. 9).

En el mundo globalizado en el cual nos encontramos los canales de distribución son las rutas comerciales por donde las empresas pueden ayudarse de manera más rápida y ordenada a ofrecer los productos y servicios dirigidos hacia un consumidor final mediante un contacto directo con la empresa a través de su página web, número telefónico de la empresa o las redes sociales en la cual va darse la adquisición de un producto o servicio además que también se puede realizar por medio de los intermediarios como son las (OTA's), Operadoras de turismo, las cuales ponen en contacto al cliente con la empresa.

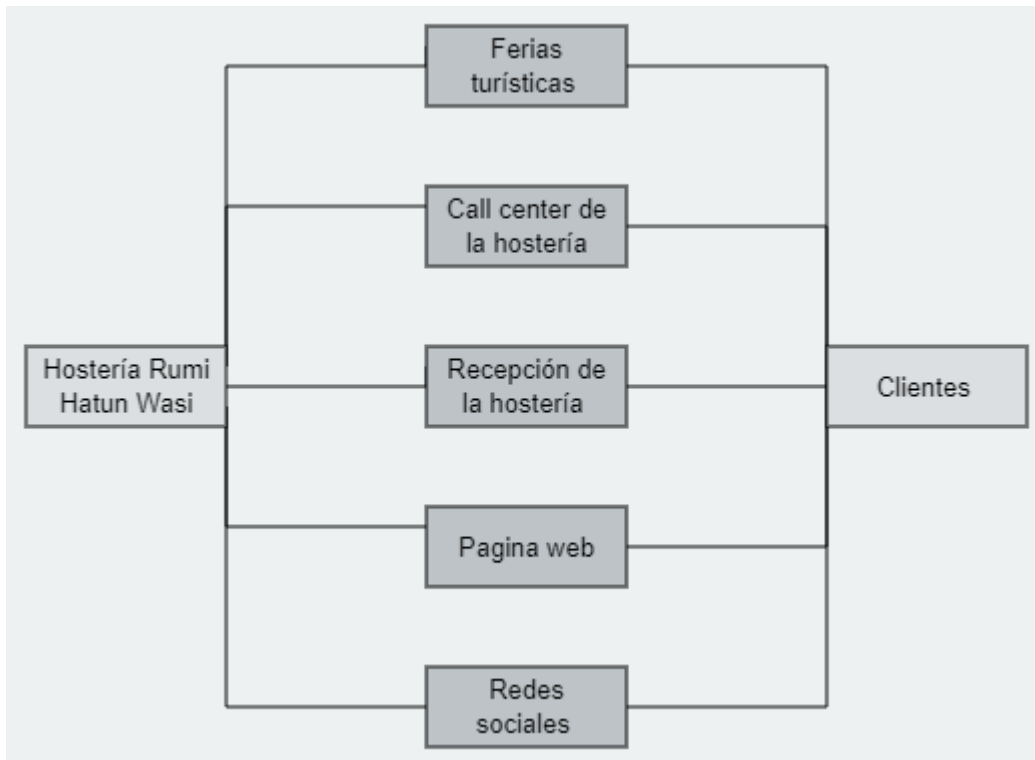
### **4.2.1 Canal Directo**

En relación al canal directo la relación entre consumidor y empresa es directa sin la necesidad de un intermediario.

Según Acosta (2017) expresa 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” (pág. 16)

Figura 34. Canales de distribución directa por parte de la hostería.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Hostería Rumi Hatun Wasi se manejará a través de algunos canales directos entre los que tenemos: el primer canal va a ser a través de las ferias turísticas tanto nacionales como internacionales en las cuales va a llevarse *stand* con representantes de la hostería la cual de manera directa tendrán contacto con el cliente. El segundo canal será a través del *Call center* de la hostería en la cual el cliente podrá ponerse en contacto directo con recepción donde se informará de todos los servicios y productos con los que cuenta la hostería.



El tercer canal va ser cuando los clientes se acerquen directamente a la recepción de la hostería podrán comprar los servicios y productos que van a hacer uso. El cuarto canal será a través de la página web del emprendimiento donde el cliente podrá ver todos los servicios y productos con los que dispone la hostería y como último canal directo tenemos las redes sociales que se manejan en este caso con las siguientes redes sociales: Facebook, Instagram, Twitter, YouTube y TikTok. Esto permitirá a la empresa poder llegar a una mayor cantidad de clientes los cuales a través de un mensaje podrán hacer la compra de los servicios y productos.

#### **4.2.2 Canal Indirecto corto**

El canal indirecto corto ve la necesidad de que exista un intermediario el cual permitirá realizar la venta con el cliente.

Según Acosta (2017) expresa que:

El canal indirecto 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” (pág. 16)

La hostería también será manejada a través de canales indirectos cortos los cuales son: Las Agencias de Viajes Online (OTA's) entre las cuales se ha tomado en cuenta a Booking, Expedia, Agoda y HRS, estas agencias de viaje online servirán de vitrina digital de los productos y servicios que se brindarán a los clientes.

También se ha tomado como canal a los metabuscadores que básicamente es un motor de búsqueda donde se acopia información sobre los productos y servicios de los negocios relacionados con la hotelería.

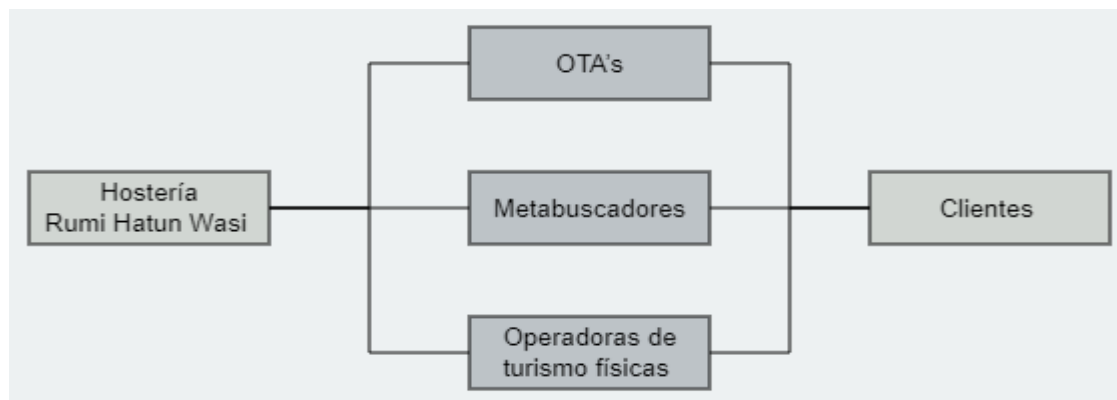
Los cuales combinan varias páginas y se transforma en solo una página principal, entre los metabuscadores que se utilizaría como canal van a estar Google Hotel Ads, TripAdvisor, Kayak, Trivago.

Como último canal indirecto de distribución se tomó a las operadoras de turismo físicas.

Según la OMT (1998) “los operadores turísticos son aquellos agentes que participan en la actividad turística en calidad de intermediarios entre el consumidor final (el turista, la demanda turística) y el producto turístico (bien o servicio, destino turístico) aunque puede extender su acción intermediadora al resto de la oferta complementaria (restaurantes, hoteles, conjunto de oferta de alojamiento, etc.).”

Entre las operadoras de turismo que han sido tomadas en consideración son las siguientes: Intipungo, Instinto Ecuador Tour Operator, Ecomontes tour, Runa tupari native travel, las cuales serán las intermediarias entre la hostería y el cliente.

Figura 35. Canales de distribución indirecta por parte de la hostería.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 4.3 Publicidad

La publicidad que va a utilizar la Hostería Rumi Hatun Wasi sirve de base para lograr el reconocimiento y llegar al nivel de ventas estimado conjuntamente con los objetivos de la empresa. Para la difusión de este emprendimiento se va a establecer la siguiente publicidad.

### 4.3.1 Redes sociales

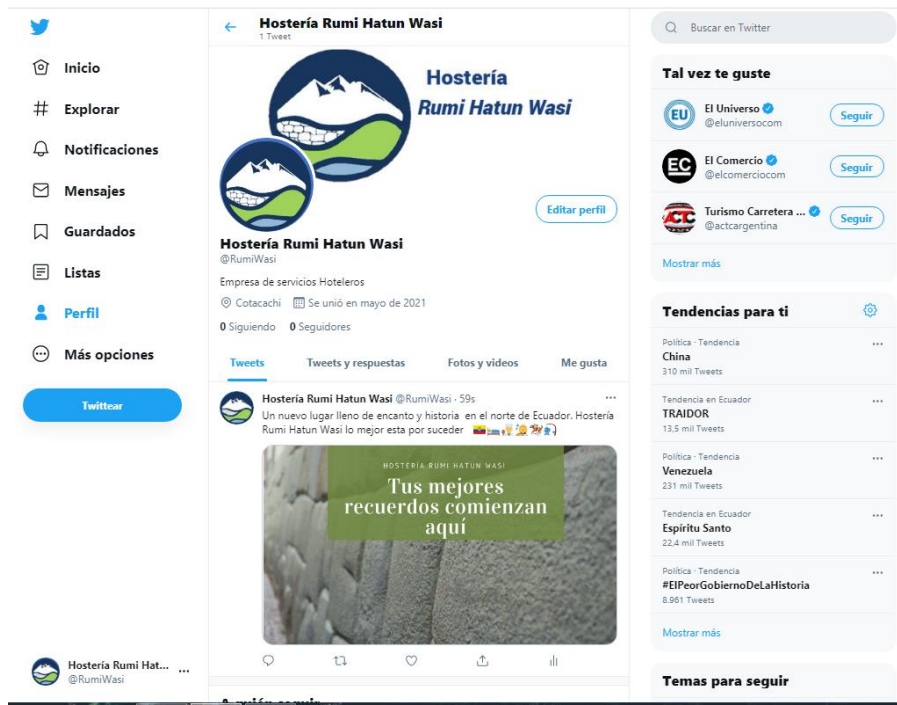
En cuestión a las redes sociales Hostería Rumi Hatun Wasi utilizará páginas de Facebook, Twitter, Instagram y pagina web por los cuales va darse a conocer todos los productos y servicios, programas, paquetes, promociones y eventos. Lo que permitirá a la hostería llegar a más potenciales clientes.

Figura 36. Página de Facebook de la Hostería Rumi Hatun Wasi.



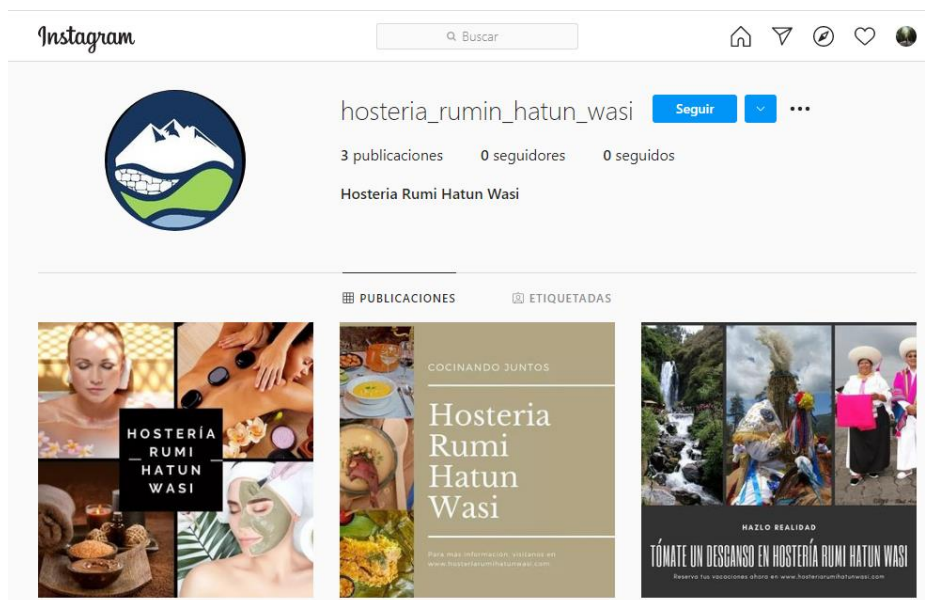
Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 37. Página de Twitter de la Hostería Rumi Hatun Wasi.



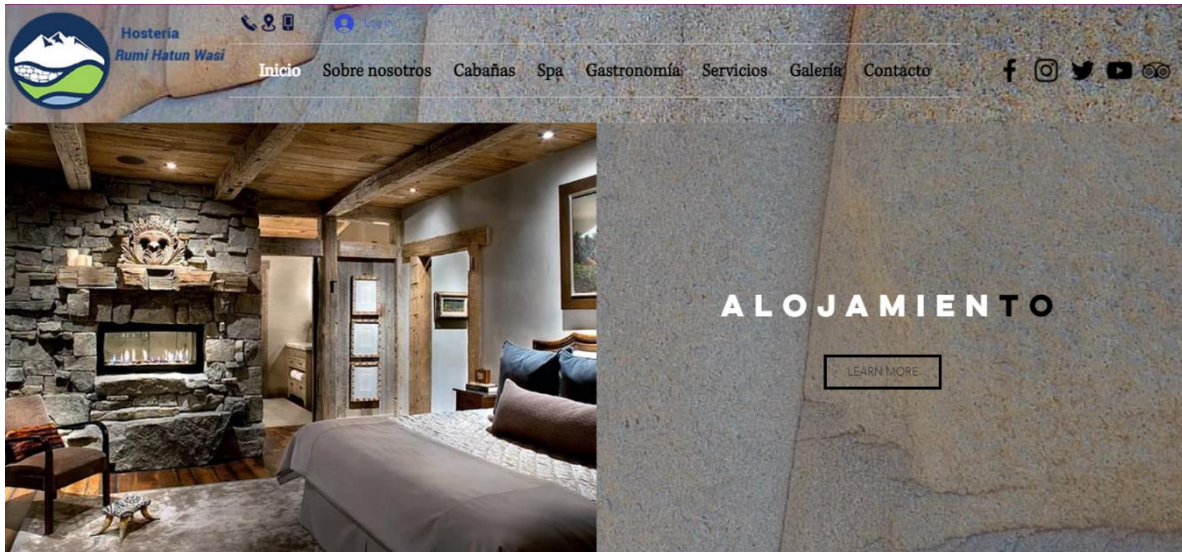
Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 38. Página de Instagram de Hostería Rumi Hatun Wasi.



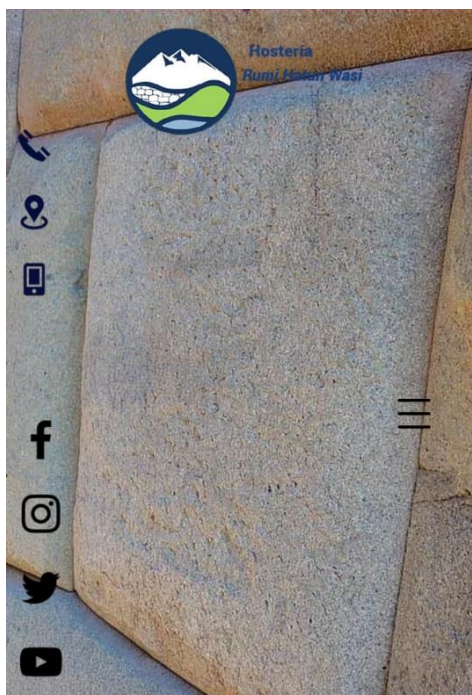
Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 39. Página web de la Hostería Rumi Hatun Wasi vista desde una computadora.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 40. Página web de la Hostería Rumi Hatun Wasi vista desde un celular.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 4.3.2 Paquetes de productos en oferta

En las ofertas establecidas para el turista se han creado dos paquetes *Full Day* y dos programas con alojamiento, diferentes actividades y costos.

Figura 41. *Flyer del Paquete Full Day Diversión.*

**Hostería**  
**Rumi Hatun Wasi**

## Full Day Paquete Diversión

Paquete incluye :

- ✓ Bebida de bienvenida
- ✓ Ingreso de la granja infantil
- ✓ Talleres de elaboración de vasijas
- ✓ Acceso al área infantil
- ✓ Picnic con un menú infantil
- ✓ Proyecciones audiovisuales

**\$ 35** *por niño*

Reservas  
0991786831 / 0997425140  
[www.hosteriarumihatunwasi.com](http://www.hosteriarumihatunwasi.com)

Síguenos en:    

The flyer is a vertical rectangular graphic with a dark blue background. At the top left is a circular logo with a mountain and water. The text is in white and yellow. To the right of the flyer are three stacked photographs: a child hugging a sheep, a child and an adult making pottery, and two children sitting on the grass eating.

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 42. Flyer de Paquete Full Day Felicidad.

**Hostería**  
**Rumi Hatun Wasi**

## Full Day Paquete Felicidad

Paquete incluye :

- ✓ Cóctel de bienvenida
- ✓ Ingreso área acuática
- ✓ Masaje y aromaterapia.
- ✓ Almuerzo con alimentos orgánicos
- ✓ Paseo a caballo
- ✓ Suvenir de la hostería

**\$ 35** *por persona*

Reservas  
0991786831 / 0997425140  
[www.hosteriarumihatunwasi.com](http://www.hosteriarumihatunwasi.com)

Síguenos en:    



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 43 Flyers de los Programas *Wiwakuna* y *Samay* Ofrecidos por la Hostería.

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  <p><b>Hostería<br/>Rumi Hatun Wasi</b></p> <p><b>Programa Wiwakuna<br/>2D/1N</b></p> <p>TUS MEJORES RECUERDOS<br/>COMIENZAN AQUÍ</p>  |  |  <p><b>Hostería<br/>Rumi Hatun Wasi</b></p> <p><b>Programa Samay<br/>2D/1N</b></p> <p>TUS MEJORES RECUERDOS<br/>COMIENZAN AQUÍ</p>   |  |
|    |  |    |  |
| <p><b>Detalles de la promoción</b></p> <p>El programa <i>Wiwakuna</i> va dirigido a los amantes de sus mascotas donde podrán realizar actividades dentro de las instalaciones y al aire libre con la visita de atractivos turísticos dentro de provincia, además y crear más conexión entre dueño y mascota. En la hostería se va a realizar una sesión de Spa, fotografía y por motivos de seguridad de la mascota se les podrá un collar GPS para cuidar de nuestros huéspedes caninos.</p> <p><b>Términos y condiciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cancelación se produce 15 días antes de llegar a la hostería se penalizará con un 15 % de la tarifa del programa, si la cancelación se realiza entre los 3 y 14 días habrá una penalización del 35 % y si la cancelación se produce de 0 a 2 días no se devolverá el 100% de la tarifa.</li> <li>• Si los servicios están indicados en el itinerario como no cancelable, no reembolsable o similar, aplica una penalidad del 100% sin importar la fecha en que se solicita la cancelación.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• No se reembolsará por servicios no utilizados voluntariamente por el cliente</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Reservaciones</b></p> <p>Reservaciones@HosteriaRumiHatunWasi.com   0991786831/ 0997485140</p> <p>www.hosteriarumihatunwasi.com</p>  |   | <p><b>Detalles de la promoción</b></p> <p>Este programa permite el disfrute de un delicioso descanso y momentos de relajación en pareja para escapar del ruido y la vida acelerada de las grandes urbes y adentrarse en un espacio atrapado en el tiempo lleno de tranquilidad y paz en la Hostería Rumi Hatun Wasi, donde los grandes protagonistas son los huéspedes, los cuales serán consentidos con tratamientos de Spa y masajes junto a baños herbales y aromaterapia que deleitarán sus sentidos y energizarán su corazón.</p> <p><b>Términos y condiciones</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cancelación se produce 15 días antes de llegar a la hostería se penalizará con un 15 % de la tarifa del programa, si la cancelación se realiza entre los 3 y 14 días habrá una penalización del 35 % y si la cancelación se produce de 0 a 2 días no se devolverá el 100% de la tarifa.</li> <li>• Si los servicios están indicados en el itinerario como no cancelable, no reembolsable o similar, aplica una penalidad del 100% sin importar la fecha en que se solicita la cancelación.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• No se reembolsará por servicios no utilizados voluntariamente por el cliente</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Reservaciones</b></p> <p>Reservaciones@HosteriaRumiHatunWasi.com   0991786831/ 0997485140</p> <p>www.hosteriarumihatunwasi.com</p>  |   |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021



### 4.3.3 Promociones y descuentos

Las promociones y descuentos que va a manejar la hostería serán manejadas por las redes sociales que se tienen disponibles, en las cuales se solicitará a los seguidores y clientes realizar actividades variadas (como reaccionar a las publicaciones, comentar, compartir, realizar menciones con conocidos entre otras actividades) lo cual podrán ser partícipes y ganar descuentos especiales, regalos por parte de la hostería como (souvenirs, pases gratuitos de un día en la hostería, además se aplicará promociones, descuentos y rebajas en fechas destacadas del año como:

Figura 44. Descuentos por el día de la madre.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 45. Descuentos por el día del padre.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 46. Descuentos por el día del niño.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 47. Rebajas por Black Friday.



# ¡REBAJAS POR BLACK FRIDAY!

**50%** DE DESCUENTO EN NUESTROS SERVICIOS

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 48. Descuento por Carnaval.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 49. Evento por San Valentín y rebajas por fin de año.

¿QUIERES SER MI CITA DE SAN VALENTÍN?

# AMOR

EVENTO POR EL DÍA DE SAN VALENTÍN EN  
HOSTERIA RUMI HATUN WASI

14.02.2022 | 6:00 P. M.

SÍGUENOS EN:    

HOSTERIA  
RUMI HATUN WASI

## REBAJAS DE FIN DE AÑO

Obtén grandes descuentos en nuestros  
servicios y productos

SÍGUENOS EN:    

RESERVACIONES: 0991786831 / 0997425140

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

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

Por parte de la hostería Rumi Hatun Wasi mientras va creciendo en aceptación y evolución empresarial se plantea llegar a contar con nuevos productos y servicios que permitan un posicionamiento en el mercado de alojamiento turístico en el Ecuador. Los productos y servicios que podrían agregarse a los ya existentes son los siguientes:

- Ampliación de diez nuevas cabañas con lo que va llegar a contar con un total de treinta cabañas disponibles
- Dentro de la zona de Spa se va a aumentar los siguientes servicios: Baños de cajón, Restaurante gourmet, baños de sales minerales, baños de algas, *Aquafloting*, montaje de una piscina polar.
- Talleres gastronómicos precolombinos con el objetivo de revalorizar las técnicas culinarias de nuestras culturas precolombinas del Ecuador.
- Puesta en marcha de una cava de quesos así mismo de la creación de una cava de vinos.
- Edificación de un Orquideario donde se pondrá especial énfasis en especies de orquídeas andinas.
- Construcción de un Mariposario con el objetivo de rescatar y reproducir especies de los andinos.
- Adquisición de 4 ponis con el objetivo de brindar recorridos montados para los más pequeños entre las edades de 3 a 7 años.
- En un futuro se plantea la adquisición de 4 hectáreas aledañas a la hostería donde va a ponerse en marcha el centro de rescate Wiwakuna con el objetivo de rescatar y reintroducir especies de la región sierra del Ecuador las cuales estén en peligro de extinción en sus hábitats naturales.

#### 4.5 Investigación y análisis de las estrategias y métodos de mercadeo más apropiadas a utilizar. Estrategias de marketing

Por parte de la hostería se va a detallar las estrategias a implementar. En la cual se utilizará el marketing mix.

Tabla 111. El producto a ofrecer por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Propuesta   | Estrategia   |
|----|---|--|
| 1. | Creación Hostería con temática de arquitectura andina | Construcción de los muros y arquitectura con técnicas de construcción de nuestros pueblos andinos.<br><br>Decoraciones de todas las áreas con iconografía andina plasmada en todo el mobiliario y arquitectura de la hostería. |
| 2. | Rescate del patrimonio alimentario del país           | Brindar talleres de comida precolombina.<br>Menú basado en el rescate de especies comestibles del Ecuador.<br>Degustación de catas de vinos, quesos y chocolates producidos en la hostería.                                    |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 112. Los precios a manejarse por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Propuesta                                     | Estrategia  |
|----|---|---|
| 1. | Estrategia Precio Premium                     | Se lo realizara a través de poner en marcha productos y servicios de alta gama para los clientes más exigentes.   |
| 2. | Estrategia de precio por paquete y programas. | Se lo realizara a través de programas y paquetes en los cuales va a fijarse un precio, pero podrán acceder a un número considerable de servicios y productos de la hostería           |
| 3. | Estrategia de precios Hi-Lo                   | Se lo va a hacer a través de disminuir el precio de los servicios y productos en épocas especiales como puede ser navidad y también tomando fechas importantes del calendario andino. |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 113. La Plaza a manejarse por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Propuesta                              | Estrategia  |
|----|--|---|
| 1. | Creación de página web                 | Se creará una página web de la hostería donde los clientes podrán realizar reservas y adquisición de los servicios y productos con los que cuenta.    |
| 2. | Alianzas con agencias de viaje online. | La hostería tiene como punto de contacto las siguientes agencias online: Trivago, TripAdvisor, Kayak, Momondo, Skyscanner                             |
| 3. | Alianzas con operadoras                | Intipungo, Instinto Ecuador Tour Operator, Ecomontes tour, Runa tupari native travel, las cuales será el intermediario entre la hostería y el cliente |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 114. La Promoción a manejarse por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Propuesta  | Estrategia  |
|----|--|---|
| 1. | Campaña de Red de Búsqueda a través de <i>Google AdWords</i> | Se realizará una campaña de Red de Búsqueda, que permitirá a la hostería llegar a los turistas europeos, asiáticos y de Norte América que busquen a Ecuador o Imbabura como un destino turístico. |
| 2. | Campaña de promoción geográfica                              | A través de la herramienta Google Trend a los países que buscan a Ecuador o Imbabura como un destino turístico y se promocionara a través de las herramientas Adwords.                            |
| 3. | Campañas en Redes sociales                                   | La hostería a través de sus redes sociales interactuará con sus clientes futuros, donde postearán imágenes, videos de los servicios y productos de la hostería.                                   |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 115. Las Personas de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Propuesta   | Estrategia  |
|----|---|---|
| 1. | Capacitaciones en servicio, atención al cliente y el manejo | Los trabajadores son la imagen de la empresa por el cual se los debe tener capacitados y motivados esto se lo realizara |

|   |   |
|---|---|
| de buenas prácticas para la atención al cliente | a través de capacitaciones y mesas de reunión para saber las necesidades del personal que trabaja en la hostería. |
|---|---|

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 116. Los Procesos a manejar por parte de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Propuesta                                     | Estrategia  |
|----|---|---|
| 1. | Proceso el servicio de hospedaje              | Contar con el proceso adecuado para poder brindar un servicio de hospedaje desde el momento que el cliente se pone en contacto con la hostería hasta el momento de arribo.  |
| 2. | Proceso de servicio de alimentación y bebidas | En el campo de los alimentos y bebidas se manejarán procesos desde la obtención de la materia prima pasando por la etapa de fabricación de plato hasta que llegue al comensal.  |
| 3. | Proceso prestación de servicios adicionales   | Contar con un adecuado proceso de prestación de servicios permitirá que los clientes reciban servicios que no se ha especificado en su petición y de un orden de cuantas personas se podrá atender según el servicio. |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 117. El Posicionamiento de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Propuesta             | Estrategia   |
|----|-----------------------|--|
| 1. | Página Web Optimizada | Se contará con una página web de la hostería que sea amigable e intuitiva para el usuario, donde pueda encontrar fácilmente lo que busca y necesita de los productos y servicios que ofrece la hostería.             |
| 2. | Motor de Reserva      | Los motores de reserva que se va a utilizar deben ser fáciles de buscar por lo que se ha considerado contar con Booking donde sus campos son claros y los necesarios para hacer una reserva eficiente.               |
| 3. | Posicionamiento SEO   | Crear contenido a través de un blog donde va utilizarse palabras claves de acuerdo con los intereses de cliente objetivo y ser relevante entre la competencia además se agregará links de los blogs de la hostería y |



---

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
|                                 | de la página oficial lo cual permitirá tener un mayor alcance y tráfico a nuestro portal.  |
| 4. Estrategia en Redes Sociales | Se usará como estrategia fundamental los <i>storytelling</i> (Narración de historias) en los cuales va a darse a conocer, la hostería, el personal, la cultura y todo lo que se realiza en torno a la hostería.<br>También se hará el uso de <i>Influencer</i> los cuales a través de sus redes sociales compartirán sus experiencias en la hostería aumentando en gran medida en posicionamiento de la hostería |

---

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## CAPITULO V.

### 5 ESTUDIO AMBIENTAL

El presente estudio ambiental tiene el propósito de evaluar los posibles efectos ambientales, sociales y culturales que va a generar la implementación de la hostería “Rumi Hatun Wasi” ubicada en la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador.

#### 5.1 Descripción de las acciones/actividades del proyecto

A continuación, va a detallarse las actividades para las fases de planificación, construcción y mantenimiento del presente proyecto.

Tabla 118. Actividades de la Fase de Planificación de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Actividad   | Descripción  |
|----|---|--|
| 1. | Limpieza y trazo del sitio y senderos   | La limpieza se va a realizar en los límites de la propiedad, además de los lugares donde va efectuarse la edificación de todas las áreas de la hostería también se va a marcar y rescatar las especies vegetales y animales y va a delimitarse las áreas verdes (sin construir) con el propósito de resguardar la mayor cantidad de espacios verdes dentro del predio a construir. Y los senderos por los cuales van a circular el personal y clientes en la fase de operación |
| 2. | Nivelación y relleno del terreno  | Al contarse en el lugar con algunas depresiones en el relieve donde va a implementarse la hostería se va a realizar el relleno y posterior nivelación del terreno a construir el proyecto.   |
| 3. | Construcción de un cerramiento perimetral y la vivienda del cuidador (llamada también guachimanía). | El cerramiento y la construcción de la guachimanía va a realizarse principalmente por seguridad de los equipos y materiales a usar en la hostería y evitar accidentes con personas que puedan entrar al predio sin los permisos de los dueños del proyecto.  |
| 4. | Instalación provisional de servicios básicos ( agua , luz y sanitarios)                             | Esta instalación preliminar permitirá contar con los servicios de agua y luz, con los cuales se pueda usar las máquinas y equipos eléctricos y el agua para realizar las mezclas de los materiales que se  |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    |   | va a necesitar en la fase de construcción, además contara con sanitarios portátiles para evitar que los trabajadores hagan sus necesidades en los espacios verdes.  |
| 5. | Construcción de la oficina de obra , bodegas provisionales                                | La implementación de la Oficina temporal prefabricada de la obra de construcción permitirá tener un mejor manejo de las etapas de construcción de la hostería y las bodegas prefabricadas temporales, las que servirán para resguardar toda la maquinaria y equipos a usar durante la fase de construcción. |
| 6. | Instalación y uso de sitios para transporte ,disposición y reciclaje temporal de residuos | El proyecto va a habilitar un área específica para evitar la contaminación de los residuos además esta área estará clasificada por el tipo de residuo que se generen durante la etapa de construcción.  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 119. Actividades de la Fase de construcción de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Actividad  | Descripción  |
|----|--|--|
| 1. | Contratación del personal  | Se procederá a contratar personal para trabajar en la edificación de la hostería.  |
| 2. | Uso de maquinaria pesada   | El uso de la maquinaria pesada facilitara y optimizara el tiempo de construcción de la hostería.   |
| 3. | Edificación de infraestructura (cabañas, edificio principal, edificio de spa, cabaña administrativa, y parqueaderos) | Se va a construir todas las áreas con las que va contar la hostería como son: las 20 cabañas, el edificio principal donde estarán todas las áreas de alimentos y bebidas, bodegas, recepción, eventos y congresos, baños y talleres. Además, se edificará el spa y las cabañas administrativas de las diferentes zonas de la hostería. |
| 4. | Implementación de instalaciones (eléctricas, hidráulica, sanitario, pluvial, telecomunicaciones y de gas).           | Se instalara todos los componentes principales de servicios básicos necesarios para el funcionamiento integral de la hostería, con los cuales facilitaran brindar servicios y productos a los clientes   |
| 5. | Construcción de establos para (caballos, burros, vacas, chivos) y la construcción corrales                           | Se contará con corrales y establos para poder ubicar las especies de la granja, de acuerdo a las necesidades de cada especie a incorporar en esta granja infantil.   |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    | para (aves de corral, cuyes, conejos).   |   |
| 6. | Construcción de piscinas ( piscina para la zona húmeda y las piscinas para las truchas). | Se va construir las piscinas para las truchas en todas sus etapas de crecimiento y la piscina de la zona húmeda para el uso de los clientes.  |
| 7. | Implementación de señalización y construcción de cerramiento seguridad                   | Se colocara la señalética en todas las áreas del hotel, entre las cuales tendremos: las señales de obligación, señales de peligro, señales de prohibición y señales de Equipos contraincendios. |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 120. Actividades de la Fase de Operación de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| #  | Actividad                              | Descripción   |
|----|--|---|
| 1. | Contratación del personal              | Se contrata al personal que trabajará en todas las áreas que tendrá la hostería.  |
| 2. | Contratación de proveedores            | Se buscara proveedores para poder abastecer todas las necesidades que se produzcan tanto para el cliente como para las diferentes áreas de la hostería. |
| 3. | Servicio de alojamiento                | Se va brindar el servicio de alojamiento en 20 cabañas rusticas construidas en base a la arquitectura andina.   |
| 4. | Restauración                           | En el servicio de restauración contara con el bar y cafetería y el restaurante en el cual brindara comida ecuatoriana.                                  |
| 5. | Servicio de Spa                        | Se pondrá un spa a disposición de los clientes, con el que se contará con diferentes tratamientos tanto corporales, como faciales.                      |
| 6. | Servicio de parqueadero                | En este servicio se podrá aparcar autos, motos y bicicletas.  |
| 7. | Servicio de lavandería                 | El servicio de lavandería es exclusivo del personal que trabaja en la hostería y los clientes.  |
| 8. | Servicio de pesca deportiva            | Se brindará el servicio de pesca deportiva donde podrán pescar específicamente truchas salmonadas.  |
| 9. | Servicio de recepción y administración | La recepción ayudara al cliente en todas sus inquietudes y la administración a dar un mejor   |

|     |                                   |  |
|-----|-----------------------------------|--|
|     |                                   | servicio en todas las áreas del emprendimiento.  |
| 10. | Servicio de área húmeda           | Esta zona contara con una piscina con todas las facilidades que necesite el cliente para su estadía.   |
| 11. | Servicio de áreas recreativas.    | En esta área se pondrá a disposición del cliente varias áreas para el esparcimiento familiar.  |
| 12. | Servicio de eventos y congresos   | La hostería va a centrarse en eventos y congresos a pequeña escala y con un número limitado de participantes.  |
| 13. | Servicio de mirador avifaunístico | Este servicio permitirá a los amantes de las aves poder observarlas.   |
| 14. | Servicio de cabalgatas            | Se contará con las instalaciones para el cuidado y manejo de 6 caballos y para brindar el servicio de cabalgata.   |
| 15. | Servicio de granja infantil       | La hostería va contar con una granja la cual tendrá varios animales como: aves de corral, vacas, burros, chivos entre otros.                                 |
| 16. | Servicio de guianza.              | La hostería va brindará el servicio de guianza interna con el propósito de que el turista disfrute al máximo su estadía en las instalaciones de la hostería. |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 121. Actividades de la Fase de mantenimiento de la Hostería Rumi Hatun Wasi

| #  | Actividad  | Descripción   |
|----|--|---|
| 1. | Mantenimiento y limpieza de áreas verdes.  | Se va a limpiar la maleza, basura, arreglo de los senderos que colindan con las áreas verdes  |
| 2. | Abastecimiento y almacenamiento de insumos y materiales.                                   | El abastecimiento de productos y su posterior almacenamiento es necesario para el funcionamiento normal de la hostería,   |
| 3. | Almacenamiento y uso de productos químicos   | Los productos químicos que utilizaran para las diferentes áreas de la hostería deben ser almacenados en lugares apropiados.   |
| 4. | Mantenimiento de materiales y equipos  | Se debe dar mantenimiento permanente del material y equipo que utilizara la hostería.   |
| 5. | Mantenimiento y revisión de instalaciones (eléctricas, hidráulicas, sanitarias, pluviales, | Esta actividad es una de las más importantes ya que al realizar el mantenimiento de las instalaciones de la hostería permite el funcionamiento normal de todas sus áreas y evita también accidentes que puedan suceder. |

|    |  |  |
|----|--|--|
|    | telecomunicaciones y de gas.   |  |
| 6. | Mantenimiento y limpieza de áreas comunes, recreativas, alojamiento y de servicio. | El mantenimiento y la limpieza de todas las áreas donde van a concentrarse los clientes debe ser a diario para poder tener un ambiente limpio y ordenado todo el tiempo. |
| 7. | Mantenimiento y limpieza de piscinas.  | A través del mantenimiento de las piscinas se busca brindar un producto y un servicio de mejor calidad para el cliente.  |
| 8. | Cuidado y mantenimiento del activo biológico de la hostería.                       | El cuidado tanto del material biológico animal como vegetal es importante, ya que son parte importante de las actividades realizadas para los clientes.                  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 5.1.1 Factores Ambientales.

Tabla 122. Factores ambientales tomados para el estudio de impactos ambientales de la hostería Rumi Hatun Wasi.

| <b>Factores ambientales</b> | <b>Componente ambiental por afectar</b> | <b>Impactos generados</b>  |
|-----------------------------|---|--|
| Medio abiótico              | Atmosfera                               | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire.<br>Difusión de olores a la atmosfera.<br>Generación de ruido.   |
|                             | Agua                                    | Patrón del drenaje superficial.<br>Contaminación de fuentes hídricas.  |
|                             | Tierra                                  | Cambio de características del suelo: cambio de estructura, permeabilidad, remoción de primera capa y erosión.<br>Vibraciones por paso de automóviles y personas.<br>Establecimiento de zonas permeables. |
| Medio biótico               | Flora                                   | Remoción de cubierta vegetal.<br>Generación de residuos vegetales.<br>Alteración del nicho ecológico.<br>Afectación de la vegetación.  |
|                             | Fauna                                   | Migración de especies animales.<br>Ahuyentamiento de algunas especies como mamíferos y aves.   |

|                      |                    |  |
|----------------------|--------------------|--|
|                      |                    | Cambios en los patrones reproductivos.                                 |
|                      |                    | Efecto barrero: producido por el bloqueo en los corredores biológicos. |
| Medio perceptual     | Paisaje            | Modificación del paisaje.  |
|                      |                    | Ocultación de la cuenca visual alrededor del paisaje.                  |
|                      | Naturalidad        | La alteración de la topografía natural del terreno.                    |
|                      |                    | Naturalidad visual del entorno inmediato.                              |
|                      |                    | La naturalidad del fondo escénico.                                     |
| Medio socio cultural | Calidad de Vida    | Salud y seguridad.   |
|                      |                    | Servicios básicos.   |
|                      |                    | Vinculación de la población local.                                     |
|                      |                    | Relaciones sociales.   |
|                      | Uso del territorio | Alteración en el tránsito vehicular.                                   |
|                      |                    | Implementación de infraestructura turística .                          |
|                      |                    | Construcción de huertos orgánicos.                                     |
|                      | Interés cultural   | Continuidad histórica y cultural de la comunidad.                      |
|                      |                    | Intercambio cultural.  |
|                      |                    | La revitalización de las costumbres locales.                           |
| Medio económico      | Hostería           | Generación de empleo directo e indirecto.                              |
|                      |                    | Aprovechamiento de productos locales.                                  |
|                      |                    | Dinamización del comercio local.                                       |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021





Tabla 124. Identificación de impactos en la fase de operación y mantenimiento de la hostería Rumi Hatun Wasi.

| Actividad            |   |  | Fase de Operación        |                             |                         |              |                 |                         |                        |                             |  |                         |                                |                                 |                                   |                        |                             | Fase de Mantenimiento |                     |                     |   |  |  |   |                                       |  |  |                     |                     |     |     |
|----------------------|---|--|--------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------|-----------------|-------------------------|------------------------|-----------------------------|--|-------------------------|--------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---|--|--|---|---------------------------------------|--|--|---------------------|---------------------|-----|-----|
|                      |   |  | Contratación de personal | Contratación de proveedores | Servicio de alojamiento | Restauración | Servicio de Spa | Servicio de parqueadero | Servicio de lavandería | Servicio de pesca deportiva | Servicio de recepción y administración | Servicio de área húmeda | Servicio de áreas recreativas. | Servicio de eventos y congresos | Servicio de mirador avifaunístico | Servicio de cabalgatas | Servicio de granja infantil | Servicio de guianza.  | Σ Suma de positivos | Σ Suma de negativos | Mantenimiento y limpieza de áreas verdes. | Abastecimiento y almacenamiento de insumos y materiales. | Almacenamiento y uso de productos químicos | Mantenimiento y revisión de instalaciones | Mantenimiento y limpieza de piscinas. | Mantenimiento y limpieza de áreas comunes, recreativas, alojamiento y de servicio. | Cuidado y mantenimiento del activo biológico de la hostería. | Σ Suma de positivos | Σ Suma de negativos |     |     |
| Medio abiótico       | Atmosfera   | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire.                 |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | 0                     | -10                 | -                   | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | 0                   | -7  |     |
|                      |   | Difusión de olores a la atmosfera.                                     |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -11                 | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -7  |
|                      |   | Generación de ruido.   |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -13                 | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -8  |
|                      | Agua  | Patrón del drenaje superficial.  |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -14                 | +   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -7  |
|                      |   | Contaminación de fuentes hídricas.                                     |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -14                 | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -5  |
|                      |   | Cambio de características del suelo                                    |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -8                  | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -5  |
| Tierra               | Vibraciones por paso de automóviles y personas    |  |                          | -                           | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | 0                     | -16                 | -                   | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | 0                   | -7  |     |
|                      | Establecimiento de zonas permeables               |  |                          | -                           | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | 0                     | -16                 | -                   | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | 0                   | -7  |     |
|                      | Remoción de cubierta vegetal.                     |  |                          | -                           | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | 0                     | -4                  | +                   | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | 0                   | -4  |     |
| Medio biótico        | Flora   | Generación de residuos vegetales.                                      |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | 0                     | -12                 | -                   | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | 0                   | -4  |     |
|                      |   | Alteración del nicho ecológico   |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -12                 | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -4  |
|                      |   | Afectación de la vegetación  |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -9                  | +   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -1  |
|                      | Fauna   | Migración de especies animales   |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -5                  | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -5  |
|                      |   | Ahuyentamiento e algunas especies como mamíferos y aves                |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -5                  | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -5  |
|                      |   | Cambios en los patrones reproductivos de la fauna.                     |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -5                  | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -5  |
| Medio perceptual     | Paisaje   | Efecto barrero: producido por el bloqueo en los corredores biológicos. |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | 0                     | -5                  | -                   | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | 0                   | 0   |     |
|                      |   | Modificación del paisaje   |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | 0                   |   |  |  |   |                                       |  |  |                     |                     | 0   | 0   |
|                      | Naturalidad                                       | Ocultación de la cuenca visual alrededor de del paisaje                |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | 0                   |   |  |  |   |                                       |  |  |                     |                     | 0   | 0   |
|                      |   | La alteración de la topografía natural del terreno.                    |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | 0                   |   |  |  |   |                                       |  |  |                     |                     | 0   | 0   |
| Medio socio cultural | Calidad de Vida                                   | Naturalidad visual del entorno inmediato                               |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | 0                     | -4                  | +                   | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | 0                   | 0   |     |
|                      |   | La naturalidad del fondo escénico                                      |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -4                  | +   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | 0   |
|                      |   | Salud y seguridad  |                          |                             | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | +                     | 16                  | 0                   |   |  |  |   |                                       |  |  |                     |                     | 0   | 0   |
|                      |   | Servicios básicos  |                          |                             | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | +                     | 13                  | 0                   |   |  |  |   |                                       |  |  |                     |                     | 0   | 0   |
|                      | Uso del territorio                                | Vinculación de la población local                                      |                          |                             | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | +                     | 16                  | 0                   |   |  |  |   |                                       |  |  |                     |                     | 0   | 0   |
|                      |   | Relaciones social  |                          |                             | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | +                     | 16                  | 0                   |   |  |  |   |                                       |  |  |                     |                     | 0   | 0   |
|                      |   | Alteración en el tránsito vehicular                                    |                          |                             | -                       | -            | -               | -                       | -                      | -                           | -                                      | -                       | -                              | -                               | -                                 | -                      | -                           | -                     | 0                   | -16                 | -   | -  | -  | -   | -                                     | -  | -  | -                   | -                   | 0   | -8  |
|                      |   | Implementación de infraestructura turística                            |                          |                             | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | +                     | 16                  | 0                   | +   | +  | +  | +   | +                                     | +  | +  | +                   | +                   | 8   | 0   |
| Interés cultural     | Construcción de huertos orgánicos                 |  |                          | +                           | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | 7                     | 0                   | +                   | +   | -  | +  | +   | +                                     | +  | +  | +                   | 5                   | -1  |     |
|                      | Continuidad histórica y cultural de la comunidad. |  |                          | +                           | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | 16                    | 0                   |                     |   |  |  |   |                                       |  |  |                     | 0                   | 0   |     |
|                      | Intercambio cultural                              |  |                          | +                           | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | 16                    | 0                   |                     |   |  |  |   |                                       |  |  |                     | 0                   | 0   |     |
|                      | La revitalización de las costumbres locales       |  |                          | +                           | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | 16                    | 0                   |                     |   |  |  |   |                                       |  |  |                     | 0                   | 0   |     |
| Medio económico      | Hostería  | Generación de empleo directo e indirecto                               |                          |                             | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | 16                    | 0                   | +                   | +   | +  | +  | +   | +                                     | +  | +  | +                   | 8                   | 0   |     |
|                      |   | Aprovechamiento de productos locales                                   |                          |                             | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | +                     | 16                  | 0                   | +   | +  | +  | +   | +                                     | +  | +  | +                   | +                   | 6   | 0   |
|                      |   | Dinamización del comercio local  |                          |                             | +                       | +            | +               | +                       | +                      | +                           | +                                      | +                       | +                              | +                               | +                                 | +                      | +                           | +                     | 16                  | 0                   | +   | +  | +  | +   | +                                     | +  | +  | +                   | +                   | 6   | 0   |
| <b>Total</b>         |   |  |                          |                             | Σ Suma de positivos     | 11           | 11              | 11                      | 12                     | 11                          | 12                                     | 11                      | 12                             | 11                              | 13                                | 11                     | 12                          | 12                    | 12                  | 12                  | 185                                       | 9  | 7  | 2   | 6                                     | 8  | 11   | 6                   | 9                   | 58  |     |
|                      |   |  |                          |                             | Σ Suma de negativos     | -2           | -2              | -10                     | -10                    | -9                          | -17                                    | -6                      | -11                            | -6                              | -9                                | -18                    | -10                         | -8                    | -18                 | -17                 | -14                                       | -167   | -13  | -3  | -13                                   | -7   | -11  | -13                 | -6                  | -13 | -79 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## Descripción

En la fase de planificación se establecieron 6 actividades que al relacionarse con los factores ambientales evaluados originaron 19 interrelaciones positivas. Siendo la generación de empleo y el establecimiento de zonas permeables, las actividades con el número más alto de interacciones positivas, de la misma manera se establecieron 118 interrelaciones negativas. Siendo el patrón del drenaje superficial, cambio de las características del suelo, afectación de la vegetación y migración de especies animales, las actividades con el número más alto de interacciones negativas en la fase de planificación.

En la fase de construcción se establecieron 7 actividades que al relacionarse con los factores ambientales evaluados originaron 31 interrelaciones positivas, las actividades que mayor interrelaciones presentan son: la generación de empleo, implementación de infraestructura turística y aprovechamiento de productos locales; hay que mencionar además que se establecieron 131 interrelaciones negativas, siendo la modificación del paisaje, efecto barrero, alteración del nicho ecológico y contaminación de fuentes hídricas las actividades con el número más alto de interacciones negativas en la fase de construcción.

En la fase de operación se establecieron 16 actividades que al relacionarse con los factores ambientales evaluados originaron 185 interrelaciones positivas, de las cuales las actividades con más interrelación son: la vinculación de la población local, relaciones sociales, continuidad histórica y cultural de la comunidad, intercambio cultural y la dinamización del comercio local. Por otro lado, se establecieron 167 interrelaciones negativas, siendo la generación de ruido, contaminación de fuentes hídricas y vibraciones por paso de automóviles y personas, las actividades con el número más alto de interacciones negativas en la fase de operación.

En la fase de mantenimiento se establecieron 8 actividades que al relacionarse con los factores ambientales evaluados originaron 58 interrelaciones positivas de las cuales las actividades con más interrelación son: el aprovechamiento de productos locales, generación de empleo directo e indirecto y salud y seguridad, de la misma manera se establecieron 79 interrelaciones negativas, siendo alteración en el tránsito vehicular, dispersión de partículas finas contaminantes del aire y difusión de olores a la atmosfera, las actividades con el número más alto de interacciones negativas en la fase de mantenimiento.

## **5.2 Definición Método EIA**

Se va establecer la metodología de evaluación de impactos ambientales más apropiada para el emprendimiento donde va a evaluarse la fase de planificación, construcción, operación y mantenimiento de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

### **5.2.1 Método de Leopold**

Para la evaluación de los impactos ambientales del proyecto se va a ser uso de la matriz de Leopold.

Orea & Villarino (2013) citado en Tigre (2017) menciona que:

La matriz de Leopold se desarrolló durante los años 70 por el Doctor Luna Leopold y colaboradores. Inicialmente tenía el objetivo de ser utilizada en proyectos de construcción, pues maneja un enfoque y contenido muy útil para la evaluación de actividades con potencial de causar grandes impactos ambientales. La matriz permite identificar los impactos y los avalúa a través de variables como la importancia y magnitud (p.37)

### **5.2.2 Tipología**

En este método, la valoración toma en cuenta únicamente dos tipologías: la magnitud y la importancia; la primera, se refiere al tamaño de afectación en cada componente evaluado, donde los valores pueden ser negativos o positivos según el impacto generado. Por otra parte, la importancia hace alusión al grado de relevancia que tiene el factor evaluado para el proyecto y el entorno social, siendo estos siempre positivos (Español, 2016).

Además, esta metodología calcula la severidad o gravedad que según Tigre (2017), "Se define como el nivel de impacto ocasionado sobre el componente ambiental. Este valor se obtiene multiplicando la magnitud por la importancia calculada" (p. 47).

### 5.2.3 Valoración de los Impactos Ambientales

Tabla 125. Rangos para evaluar la magnitud de los impactos ambientales causados por el proyecto.

| Magnitud |             |
|----------|-------------|
| Alta     | <b>± 10</b> |
| Media    | <b>± 5</b>  |
| Baja     | <b>± 1</b>  |







Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 126. Rangos para evaluar la importancia de los impactos ambientales causados por el proyecto

| Importancia |           |
|-------------|-----------|
| Baja        | <b>1</b>  |
| Media       | <b>5</b>  |
| Alta        | <b>10</b> |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 127. Rangos para evaluar los impactos ambientales causados por el proyecto.

| Impacto positivo  |                |
|---|----------------|
|  | Alta <b>10</b> |
|  | Media <b>5</b> |
|  | Baja <b>1</b>  |
| Impacto negativo  |                |
|  | Alta <b>10</b> |
|  | Media <b>5</b> |
|  | Baja <b>1</b>  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

### 5.2.4 Ampliación del método de interacción y la valoración de los impactos ambientales.

Tabla 128. Evaluación de los impactos ambientales en la fase de Planificación

| Actividad  |                    | Impacto ambiental                                       | Fase de Planificación                 |                                  |  |  |   |  |                     | Σ                   |                              |                           | Impacto total de la fase de planificación |
|--|--------------------|---|---------------------------------------|----------------------------------|--|--|---|--|---------------------|---------------------|------------------------------|---------------------------|---|
|  |                    |   | Limpieza y trazo del sitio y senderos | Nivelación y relleno del terreno | Construcción de un cerramiento perimetral y la vivienda del cuidador | Instalación provisional de servicios básicos | Construcción de la oficina de obra, bodegas provisionales | Instalación y uso de sitios para transporte, disposición y reciclaje temporal de | Promedios positivos | Promedios negativos | Σ Suma total de la Severidad | Impacto por subcomponente |   |
| Medio abiótico   | Atmosfera          | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire   | -5                                    | -5                               | -5   | -5   | -5  | -5   | 0                   | -6                  | -30                          | -51                       | -106                                      |
|  |                    | Difusión de olores a la atmosfera                       | 1                                     | 1                                | 1  | 1  | 1   | 1  | 0                   | -3                  | -7                           |                           |   |
|  |                    | Generación de ruido                                     | -5                                    | -5                               | -1   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -6                  | -14                          |                           |   |
|  | Agua               | Patrón del drenaje superficial                          | -10                                   | -10                              | -5   | -5   | -5  | -5   | 0                   | -6                  | -40                          | -52                       |   |
|  |                    | Contaminación de fuentes hídricas                       | -5                                    | -5                               | -1   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -4                  | -12                          |                           |   |
|  | Tierra             | Cambio de características del suelo                     | -5                                    | -10                              | -5   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -6                  | -23                          | -3                        |   |
|  |                    | Vibraciones por paso de automóviles y personas          | -1                                    | -5                               | -1   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -6                  | -10                          |                           |   |
| Establecimiento de zonas permeables                                    |                    | 5   | 5                                     | 5                                | 5  | 5  | 5   | 6  | 0                   | 30                  |                              |                           |   |
| Medio biótico  | Flora              | Remoción de cubierta vegetal.                           | -10                                   | -10                              | -10  | -5   | -5  | -5   | 0                   | -6                  | -45                          | -220                      | -333                                      |
|  |                    | Generación de residuos vegetales.                       | -10                                   | -5                               | -5   | -5   | -5  | -5   | 0                   | -6                  | -35                          |                           |   |
|  |                    | Alteración del nicho ecológico                          | -10                                   | -10                              | -10  | -5   | -5  | -5   | 0                   | -6                  | -100                         |                           |   |
|  |                    | Afectación de la vegetación                             | -10                                   | -10                              | -5   | -5   | -5  | -5   | 0                   | -6                  | -40                          |                           |   |
|  | Fauna              | Migración de especies animales                          | -10                                   | -10                              | -5   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -6                  | -45                          |                           |   |
|  |                    | Ahuyentamiento e algunas especies como mamíferos y aves | -5                                    | -5                               | -5   | -5   | -5  | -5   | 0                   | -6                  | -30                          |                           |   |
|  |                    | Cambios en los patrones reproductivos de la fauna.      | -10                                   | -10                              | -5   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -6                  | -28                          |                           |   |
| Efecto barrero: producido por el bloqueo en los corredores biológicos. | -1                 | -1  | -1                                    | -1                               | -1   | -1   | 0   | -6   | -10                 |                     |                              |                           |   |
| Medio perceptual   | Paisaje            | Modificación del paisaje                                | -5                                    | -10                              | -5   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -6                  | -23                          | -39                       | -123                                      |
|  |                    | Ocultación de la cuenca visual alrededor de del paisaje | -10                                   | -10                              | -5   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -4                  | -16                          |                           |   |
|  | Naturalidad        | La alteración de la topografía natural del terreno.     | -10                                   | -10                              | -5   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -6                  | -28                          |                           |   |
|  |                    | Naturalidad visual del entorno inmediato                | -10                                   | -10                              | -5   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -6                  | -28                          |                           |   |
| La naturalidad del fondo escénico                                      | -10                | -10   | -5                                    | -1                               | -1   | -1   | 0   | -6   | -28                 |                     |                              |                           |   |
| Medio socio cultural   | Calidad de Vida    | Salud y seguridad                                       |                                       |                                  | 5  | 10   | 10  | 10   | 4                   | 0                   | 35                           | 50                        | 50  |
|  |                    | Servicios básicos                                       |                                       |                                  | 5  | 10   | 10  | 5  | 3                   | 0                   | 20                           |                           |   |
|  |                    | Vinculación de la población local                       |                                       |                                  |  |  |   |  | 0                   | 0                   | 0                            |                           |   |
|  |                    | Relaciones social                                       |                                       |                                  |  |  |   |  | 0                   | 0                   | 0                            |                           |   |
|  | Uso del territorio | Alteración en el tránsito vehicular                     |                                       | -1                               | -1   | -1   | -1  | -1   | 0                   | -5                  | -5                           |                           |   |
|  |                    | Implementación de infraestructura turística             |                                       |                                  |  |  |   |  | 0                   | 0                   | 0                            |                           |   |
|  | Interés cultural   | Construcción de huertos orgánicos                       |                                       |                                  |  |  |   |  | 0                   | 0                   | 0                            |                           |   |
|  |                    | Continuidad histórica y cultural de la comunidad.       |                                       |                                  |  |  |   |  | 0                   | 0                   | 0                            |                           |   |
| Intercambio cultural   |                    |   |                                       |                                  |  |  | 0   | 0  | 0                   |                     |                              |                           |   |
| La revitalización de las costumbres locales                            |                    |   |                                       |                                  |  |  | 0   | 0  | 0                   |                     |                              |                           |   |
| Medio económico  | Hostería           | Generación de empleo directo e indirecto                | 10                                    | 10                               | 10   | 10   | 10  | 10   | 6                   | 0                   | 300                          | 300                       | 300                                       |
|  |                    | Aprovechamiento de productos locales                    |                                       |                                  |  |  |   |  | 0                   | 0                   | 0                            |                           |   |
|  |                    | Dinamización del comercio local                         |                                       |                                  |  |  |   |  | 0                   | 0                   | 0                            |                           |   |
| <b>Total</b>   |                    | <b>Σ Suma de positivos</b>                              | 2                                     | 2                                | 4  | 4  | 3   | 4  | 19                  | -118                | <b>-212</b>                  |                           |   |
|  |                    | <b>Σ Suma de negativos</b>                              | -17                                   | -18                              | -20  | -21  | -21   | -21  | -118                |                     |                              |                           |   |
|  |                    | <b>Σ Suma total de la Severidad</b>                     | -112                                  | -122                             | -28  | 19   | 13  | 18   |                     |                     |                              |                           |   |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 129. Evaluación de los impactos ambientales en la fase de construcción.

| Actividad ambiental                            |                    | Impacto  | Fase de Construcción      |                          |                                |                                 |                                     |                          |   | Σ                   |                     |                              | Impacto total de la fase de Construcción |
|--|--------------------|--|---------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|---|---------------------|---------------------|------------------------------|--|
|  |                    |  | Contratación del personal | Uso de maquinaria pesada | Edificación de infraestructura | Implementación de instalaciones | Construcción de establos y corrales | Construcción de piscinas | Implementación de señalización y construcción de cerramiento de seguridad | Σ Suma de positivos | Σ Suma de negativos | Σ Suma total de la Severidad |  |
| Medio abiótico                                 | Atmosfera          | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire.                 | -10                       | -10                      | -1                             | -1                              | -10                                 | -1                       | 0   | -6                  | -33                 | -92                          | -210                                     |
|  |                    | Difusión de olores a la atmosfera.                                     | -5                        | -5                       | -1                             | -1                              | -5                                  | -1                       | 0   | -6                  | -18                 |                              |  |
|  |                    | Generación de ruido.   | -10                       | -10                      | -5                             | -1                              | -10                                 | -5                       | 0   | -6                  | -41                 |                              |  |
|  | Agua               | Patrón del drenaje superficial.  | -10                       | -10                      | -5                             | -10                             | -10                                 | -5                       | 0   | -6                  | -50                 | -90                          |  |
|  |                    | Contaminación de fuentes hídricas.                                     | -5                        | -10                      | -5                             | -5                              | -10                                 | -5                       | 0   | -6                  | -40                 |                              |  |
|  | Tierra             | Cambio de características del suelo                                    | -10                       | -10                      | -10                            | -10                             | -10                                 | -5                       | 0   | -6                  | -55                 | -28                          |  |
| Vibraciones por paso de automóviles y personas |                    | -5   | -5                        | -1                       | -1                             | -10                             | -1                                  | 0                        | -6  | -23                 |                     |                              |  |
|  |                    | Establecimiento de zonas permeables                                    |                           | 10                       | 10                             | 10                              | 10                                  | 5                        | 0   | 50                  |                     |                              |  |
| Medio biótico                                  | Flora              | Remoción de cubierta vegetal.  | -10                       | -10                      | -5                             | -5                              | -10                                 | -5                       | 0   | -6                  | -45                 | -195                         |  |
|  |                    | Generación de residuos vegetales.                                      | -10                       | -10                      | -5                             | -5                              | -10                                 | -5                       | 0   | -6                  | -45                 |                              |  |
|  |                    | Alteración del nicho ecológico   | -10                       | -10                      | -10                            | -10                             | -10                                 | -10                      | 0   | -6                  | -60                 |                              |  |
|  |                    | Afectación de la vegetación  | -10                       | -10                      | -5                             | -5                              | -10                                 | -5                       | 0   | -6                  | -45                 |                              |  |
|  | Fauna              | Migración de especies animales   | -10                       | -10                      | -10                            | -10                             | -10                                 | -10                      | 0   | -6                  | -60                 | -230                         |  |
|  |                    | Ahuyentamiento e algunas especies como mamíferos y aves                | -10                       | -10                      | -10                            | -5                              | -10                                 | -10                      | 0   | -6                  | -55                 |                              |  |
|  |                    | Cambios en los patrones reproductivos de la fauna.                     | -10                       | -10                      | -10                            | -10                             | -10                                 | -10                      | 0   | -6                  | -60                 |                              |  |
|  |                    | Efecto barrero: producido por el bloqueo en los corredores biológicos. | -5                        | -10                      | -10                            | -10                             | -10                                 | 0                        | -6  | -55                 |                     |                              |  |
| Medio perceptual                               | Paisaje            | Modificación del paisaje   | -5                        | -10                      | -10                            | -10                             | -10                                 | -10                      | 0   | -6                  | -55                 | -96                          |  |
|  |                    | Ocultación de la cuenca visual alrededor de del paisaje                | -1                        | -10                      | -5                             | -10                             | -5                                  | -10                      | 0   | -6                  | -41                 |                              |  |
|  | Naturalidad        | La alteración de la topografía natural del terreno.                    | -10                       | -10                      | -5                             | -5                              | -10                                 | -10                      | 0   | -6                  | -50                 | -160                         |  |
|  |                    | Naturalidad visual del entorno inmediato                               | -5                        | -10                      | -10                            | -10                             | -10                                 | -10                      | 0   | -6                  | -55                 |                              |  |
|  |                    | La naturalidad del fondo escénico                                      | -5                        | -10                      | -10                            | -10                             | -10                                 | 0                        | -6  | -55                 |                     |                              |  |
| Medio socio cultural                           | Calidad de Vida    | Salud y seguridad  | -1                        | -1                       | -1                             | -1                              | -1                                  | 10                       | 1   | -5                  | 5                   | 109                          |  |
|  |                    | Servicios básicos  |                           |                          | 10                             | 1                               |                                     |                          | 1   | 0                   | 10                  |                              |  |
|  |                    | Vinculación de la población local                                      | 10                        | 5                        |                                |                                 |                                     |                          | 1   | 0                   | 50                  |                              |  |
|  |                    | Relaciones social  | 10                        | 5                        |                                |                                 |                                     |                          | 1   | 0                   | 50                  |                              |  |
|  | Uso del territorio | Alteración en el tránsito vehicular                                    | -1                        | -1                       | -1                             | -1                              | -1                                  | -1                       | 0   | -6                  | -6                  | 250                          |  |
|  |                    | Implementación de infraestructura turística                            |                           | 10                       | 10                             | 10                              | 10                                  | 10                       | 5   | 0                   | 250                 |                              |  |
|  | Interés cultural   | Construcción de huertos orgánicos                                      |                           |                          | 5                              | 5                               | 5                                   | 5                        | 0   | 0                   | 0                   | 0                            |  |
|  |                    | Continuidad histórica y cultural de la comunidad.                      |                           |                          |                                |                                 |                                     |                          | 0   | 0                   | 0                   |                              |  |
|  |                    | Intercambio cultural   |                           |                          |                                |                                 |                                     | 0                        | 0   | 0                   |                     |                              |  |
|  |                    | La revitalización de las costumbres locales                            |                           |                          |                                |                                 |                                     | 0                        | 0   | 0                   |                     |                              |  |
| Medio económico                                | Hostería           | Generación de empleo directo e indirecto                               | 10                        | 10                       | 10                             | 10                              | 10                                  | 10                       | 7   | 0                   | 350                 | 770                          |  |
|  |                    | Aprovechamiento de productos locales                                   |                           |                          | 1                              | 5                               | 5                                   | 5                        | 5   | 0                   | 210                 |                              |  |
|  |                    | Dinamización del comercio local  |                           |                          | 10                             | 10                              | 10                                  | 10                       | 10  | 5                   | 0                   |                              | 210                                      |
| <b>Total</b>                                   |                    | <b>Σ Suma de positivos</b>   | 3                         | 1                        | 5                              | 6                               | 5                                   | 5                        | 6   | 31                  | -131                | 238                          |  |
|  |                    | <b>Σ Suma de negativos</b>   | 0                         | -22                      | -22                            | -22                             | -22                                 | -22                      | -21   |                     | -131                |                              |  |
|  |                    | <b>Σ Suma total de la Severidad</b>                                    | 150                       | -108                     | -62                            | 85                              | 74                                  | 18                       | 81  |                     | 238                 |                              |  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021



Tabla 131. Evaluación de los impactos ambientales en la fase Mantenimiento.

| Actividad                           |                    | Impacto ambiental  | Fase de Mantenimiento                                       |   |   |                                       |  |  |   |     |    | Σ Suma de positivos | Σ Suma de negativos | Σ Suma total de la Severidad | Impacto por subcomponente | Impacto por componente | Impacto total de la fase de planificación |
|-------------------------------------|--------------------|--|---|---|---|---------------------------------------|--|--|---|-----|----|---------------------|---------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------|---|
|                                     |                    |  | Cuidado y mantenimiento del activo biológico de la hostería | Mantenimiento y limpieza de áreas comunes, recreativas, piscinas. | Mantenimiento y limpieza de áreas comunes, recreativas, instalaciones | Mantenimiento de materiales y equipos | Almacenamiento y uso de productos químicos | Abastecimiento y almacenamiento de insumos | Mantenimiento y limpieza de áreas verdes. |     |    |                     |                     |                              |                           |                        |   |
| Medio abiótico                      | Atmosfera          | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire.                 | -1  |   |   | -5                                    | -5   | -1   | -1  | -1  | -1 | 0                   | -7                  | -15                          | -46                       | -23                    | 1187                                      |
|                                     |                    | Difusión de olores a la atmosfera.                                     | -1  |   |   | -5                                    | -5   | -1   | -1  | -1  | -1 | 0                   | -7                  | -15                          |                           |                        |   |
|                                     |                    | Generación de ruido.   | -5  | -1  | -1  | -5                                    | -5   | -1   | -1  | -1  | -1 | 0                   | -8                  | -16                          |                           |                        |   |
|                                     | Agua               | Patrón del drenaje superficial.  | 10  |   |   |                                       |  |  | 10  |     | 10 | 3                   | 0                   | 30                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Contaminación de fuentes hídricas.                                     | -1  |   |   | -5                                    | -5   | -1   | -5  | -5  | -5 | 0                   | -7                  | -27                          |                           |                        |   |
|                                     | Tierra             | Cambio de características del suelo                                    | -1  |   |   | -5                                    | -5   | -1   | -1  | -1  | -1 | 0                   | -5                  | -13                          |                           |                        |   |
|                                     |                    | Vibraciones por paso de automóviles y personas                         | -1  | -1  |   |                                       |  | -1   | -1  | -1  | -1 | 0                   | -7                  | -7                           |                           |                        |   |
| Establecimiento de zonas permeables |                    | 10   |   |   |   |                                       |  | 10   | 10  | 10  | 4  | 0                   | 40                  |                              |                           |                        |   |
| Medio biótico                       | Flora              | Remoción de cubierta vegetal.  | -1  |   |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | -4                  | -4                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Generación de residuos vegetales.                                      | -1  |   |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | -4                  | -4                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Alteración del nicho ecológico   | -1  |   |   | -1                                    |  |  | -1  |     | -1 | 0                   | -4                  | -4                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Afectación de la vegetación  | 5   |   |   | -1                                    |  |  | 5   |     | 5  | 3                   | -1                  | 14                           |                           |                        |   |
|                                     | Fauna              | Migración de especies animales   | -1  |   |   | -5                                    |  |  | -1  | -1  | -1 | 0                   | -5                  | -9                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Ahuyentamiento e algunas especies como mamíferos y aves                | -1  |   |   | -5                                    |  |  | -1  | -1  | -1 | 0                   | -5                  | -9                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Cambios en los patrones reproductivos de la fauna.                     | -1  |   |   | -1                                    |  |  | -1  | -1  | -1 | 0                   | -5                  | -5                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Efecto barrero: producido por el bloqueo en los corredores biológicos. |   |   |   |                                       |  |  |   |     | 0  | 0                   | 0                   |                              |                           |                        |   |
| Medio perceptual                    | Paisaje            | Modificación del paisaje   |   |   |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | 0                   | 0                            |                           |                        |   |
|                                     |                    | Ocultación de la cuenca visual alrededor de del paisaje                |   |   |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | 0                   | 0                            |                           |                        |   |
|                                     | Naturalidad        | La alteración de la topografía natural del terreno.                    |   |   |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | 0                   | 0                            |                           |                        |   |
|                                     |                    | Naturalidad visual del entorno inmediato                               | 10  |   |   |                                       |  |  | 10  |     | 10 | 2                   | 0                   | 20                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | La naturalidad del fondo escénico                                      | 5   |   |   |                                       |  | 5  |   | 5   | 2  | 0                   | 10                  |                              |                           |                        |   |
| Medio socio cultural                | Calidad de Vida    | Salud y seguridad  | 5   | 10  | -1  | 10                                    | 10   | 10   | 10  | 10  | 10 | 7                   | -1                  | 59                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Servicios básicos  |   | 10  |   |                                       |  |  |   |     |    | 4                   | 0                   | 40                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Vinculación de la población local                                      |   | 10  |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | 0                   | 0                            |                           |                        |   |
|                                     |                    | Relaciones social  |   | 10  |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | 0                   | 0                            |                           |                        |   |
|                                     | Uso del territorio | Alteración en el tránsito vehicular                                    | -1  | -1  | -1  | -1                                    | -1   | -1   | -1  | -1  | -1 | 0                   | -8                  | -8                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Implementación de infraestructura turística                            | 10  | 10  | 10  | 10                                    | 10   | 10   | 10  | 10  | 10 | 8                   | 0                   | 80                           |                           |                        |   |
|                                     |                    | Construcción de huertos orgánicos                                      | 10  | 5   | -5  | 5                                     | 5  | 5  | 5   | 5   | 5  | 5                   | -1                  | 30                           |                           |                        |   |
|                                     | Interés cultural   | Continuidad histórica y cultural de la comunidad.                      |   |   |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | 0                   | 0                            |                           |                        |   |
|                                     |                    | Intercambio cultural   |   |   |   |                                       |  |  |   |     |    | 0                   | 0                   | 0                            |                           |                        |   |
|                                     |                    | La revitalización de las costumbres locales                            |   |   |   |                                       |  |  |   |     | 0  | 0                   | 0                   |                              |                           |                        |   |
| Medio económico                     | Hostería           | Generación de empleo directo e indirecto                               | 10  | 10  | 10  | 10                                    | 10   | 10   | 10  | 10  | 8  | 0                   | 400                 |                              |                           |                        |   |
|                                     |                    | Aprovechamiento de productos locales                                   |   | 10  |   | 10                                    | 10   | 10   | 10  | 10  | 6  | 0                   | 300                 |                              |                           |                        |   |
|                                     |                    | Dinamización del comercio local  |   | 10  |   | 10                                    | 10   | 10   | 10  | 10  | 6  | 0                   | 300                 |                              |                           |                        |   |
| <b>Total</b>                        |                    |  | 9   | 7   | 2   | 6                                     | 8  | 11   | 6   | 9   | 58 | -79                 | 1187                |                              |                           |                        |   |
|                                     |                    |  | -13   | -3  | -13   | -7                                    | -11  | -13  | -6  | -13 |    | -79                 |                     |                              |                           |                        |   |
| <b>Σ Suma total de la Severidad</b> |                    |  | 93  | 182   | 19  | 148                                   | 184  | 203  | 170                                       | 188 |    |                     | 1187                |                              |                           |                        |   |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021



## **Descripción**

La totalidad de impactos identificados en la fase de planificación son los impactos negativos que tienen un carácter medio y alto, debido a las actividades que se desarrollan las cuales van dirigidas a limpiar, trazar el sitio, nivelar y rellenar el terreno, construir el cerramiento perimetral, la instalación de los servicios básicos, las cuales afectan directamente a los factores como son: atmosfera, agua, tierra, flora, fauna, paisaje y naturaleza. El cual genera un impacto negativo en la construcción del proyecto y como impacto positivo se tiene que afectar directamente a los factores como el mejoramiento de la calidad vida y la hostería que va a generar empleo directo e indirecto en la población de la región.

En la fase de construcción los impactos tienen un carácter de medio y alto, por el motivo que las actividades que se van a generar están encaminadas al uso de la maquinaria pesada, edificación de infraestructura, implementación de instalaciones, construcción de establos así mismo la construcción de los corrales, piscinas y la implementación de señalización y construcción de cerramiento de seguridad los cuales afectan directamente a los siguientes factores ambientales: atmosfera, agua, tierra, flora, fauna, paisaje y naturaleza, por otra parte también existe actividad de contratación del personal que afecta positivamente a los factores como: calidad de vida, uso del territorio y la creación en sí de la hostería que genera empleo, aprovechamiento del producto local y dinamización del comercio.

En la fase de operación los impactos positivos son medios y altos ya que las actividades generadas como son: contratación del personal, contratación de proveedores, servicio de alojamiento, restauración, servicio de Spa entre otros afectan positivamente a los siguientes factores ambientales como son: la calidad de vida, uso del territorio, interés cultural el cual va a poner énfasis en la continuidad histórica y cultural de la comunidad, intercambio cultural y la revitalización de las costumbres locales; por otra parte se tiene la creación en sí de la hostería que genera empleo, aprovecha el producto local y dinamización del comercio.

Adicionalmente los impactos negativos en la fase de operación tienen una importancia media y baja. Las actividades que generan impactos son: servicio de parqueadero, servicio de cabalgatas, servicio de granja infantil entre otros, los cuales generan un impacto medio y bajo a los siguientes factores ambientales: agua, tierra, fauna y flora.

En la última fase que es la de mantenimiento los impactos positivos tienen en su mayoría una valoración de medios y altos, debido a que se generan las siguientes actividades: abastecimiento y almacenamiento de insumos y materiales, así mismo el mantenimiento y revisión de instalaciones, también el mantenimiento y limpieza de áreas comunes, recreativas, alojamiento y de servicio entre otros.

Los cuales afectan positivamente a los siguientes factores ambientales como son: agua ya que se va a mantener el patrón del drenaje superficial a través del mantenimiento de todas las áreas de la hostería además se establecerán zonas permeables, así mismo también otro de los factores a afectar positivamente es la calidad de vida, el uso del territorio y hostería que genera empleo, aprovecha el producto local y dinamización del comercio.

Hay que mencionar además que los impactos negativos en la fase de mantenimiento tienen una importancia media y baja, debido a que se generan las siguientes actividades: mantenimiento y limpieza de áreas verdes, cuidado y mantenimiento del activo biológico de la hostería lo cual afecta a los siguientes factores ambientales: atmosfera, agua, tierra y no representando impactos muy representativos para el ambiente.

#### **5.2.5 Aplicación de la matriz de severidad**

En la fase de planificación puede observarse que el factor ambiental de flora, fauna, naturalidad se encuentran en las que más afectaciones negativas tienen, siendo el factor flora afectado con un valor de -220, además la fauna tiene una afectación de -113 y la naturalidad suma el valor de -84. Por lo contrario, el factor calidad de vida y hostería se ven beneficiados positivamente, ya que calidad de vida

tiene un valor de 50 y el factor hostería un valor de 300 y consiguiendo el puntaje más alto de la fase de planificación.

Como se puede apreciar en la fase de construcción, los factores ambientales de flora con una valoración de -195, de la misma manera el factor fauna se valora con -230 y la naturalidad tiene un valor de -160 son los que más impactos negativos presentan en la fase de construcción. En los impactos positivos que puede apreciarse, indica que el factor uso del territorio tiene un puntaje de 250 y en el factor hostería un puntaje de 770 llegando a ser el factor que más puntaje consigue en la fase de construcción.

En la evaluación de la severidad en la fase de operación puede visualizarse que los factores más perjudiciales para el emprendimiento son: el factor atmosfera con una valoración de -94, de igual manera el factor flora tiene un valor de -97 siendo los impactos más negativos en esta fase, en cambio en la parte de los impactos positivos encontramos que el factor calidad de vida tiene un valor de 1826, de la misma manera el factor interés cultura se valora con 4000 y el factor hostería se le da la valoración de 2400 verificando que son los puntajes más altos de esta fase de todo el proyecto, confirmando que el proyecto de emprendimiento es viable ambientalmente y la puesta en marcha del proyecto planteado hacia las autoridades de la Universidad Técnica del Norte.

Para culminar en la última fase de mantenimiento se puede distinguir que en donde va generar mayores impactos negativos va a ser en el factor atmosfera con un valor de -46 y en el factor fauna el valor es de -23 siendo los mayores impactos negativos que tendrán. Por lo contrario, el factor uso del territorio tiene un valor de 110 y el factor hostería un valor de 1000 siendo los mejores puntuados en toda la fase de mantenimiento y reafirmando la viabilidad ambiental del proyecto.





### 5.2.6 Jerarquización

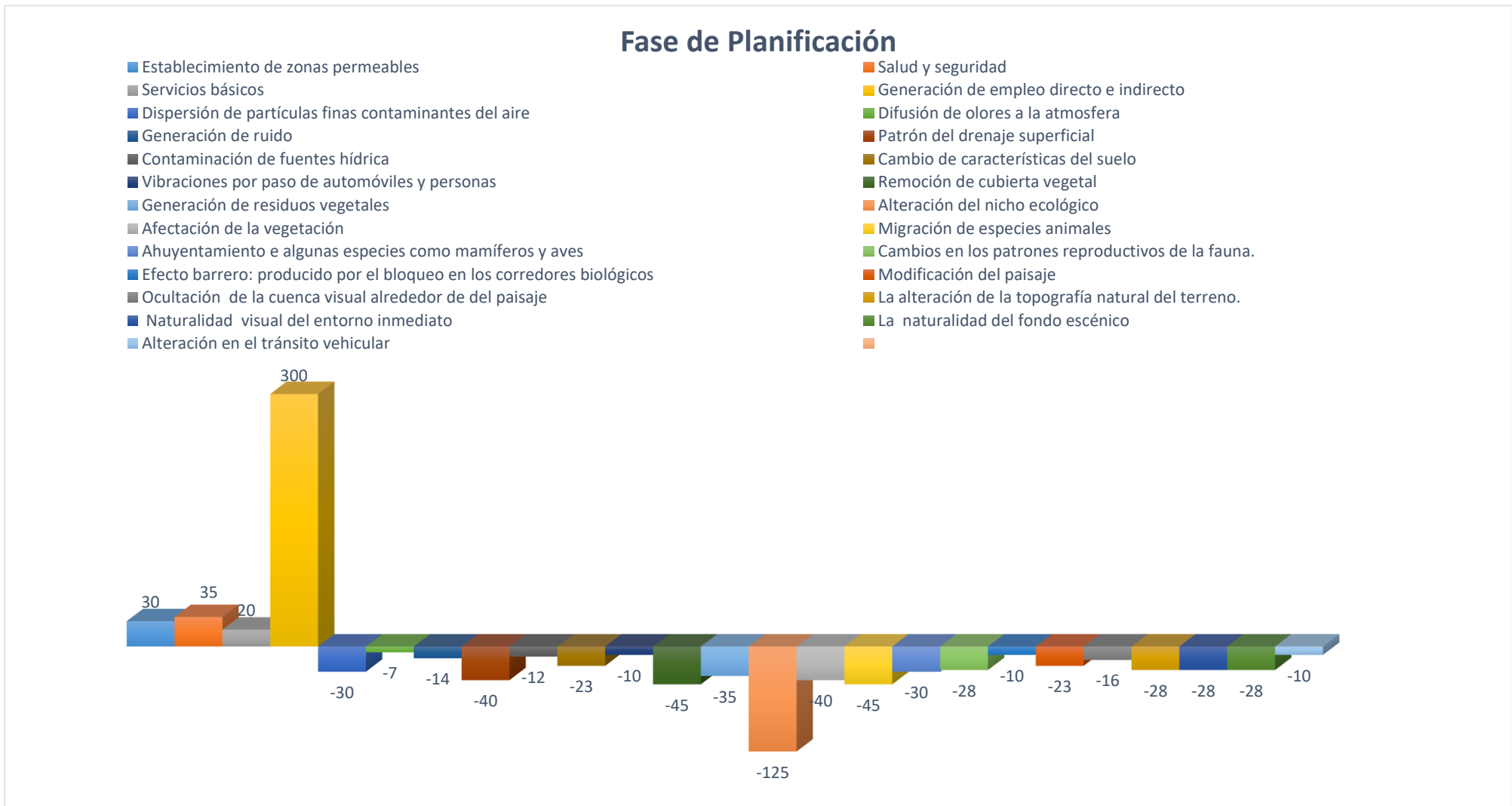
La jerarquización de los impactos ambientales se realiza con base a los resultados obtenidos en la matriz cromática de severidad.

Tabla 134. Jerarquización de Impactos positivos y negativos identificados en la fase de Planificación.

| <b>Fase de planificación</b> |   |                       |
|------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Impactos positivos</b>    |   |                       |
| <b>Factores Ambientales</b>  | <b>Impactos Ambientales</b>   | <b>Jerarquización</b> |
| Tierra                       | Establecimiento de zonas permeables                                   | 30 IA                 |
| Calidad de Vida              | Salud y seguridad   | 35 IA                 |
| Calidad de Vida              | Servicios básicos   | 20 IA                 |
| Hostería                     | Generación de empleo directo e indirecto                              | 300 IA                |
| <b>Impactos Negativos</b>    |   |                       |
| <b>Factores Ambientales</b>  | <b>Impactos Ambientales</b>   | <b>Jerarquización</b> |
| Atmosfera                    | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire                 | -30 IA                |
| Atmosfera                    | Difusión de olores a la atmosfera                                     | -7 IA                 |
| Atmosfera                    | Generación de ruido   | -14 IA                |
| Agua                         | Patrón del drenaje superficial  | -40 IA                |
| Agua                         | Contaminación de fuentes hídrica                                      | -12 IA                |
| Tierra                       | Cambio de características del suelo                                   | -23 IA                |
| Tierra                       | Vibraciones por paso de automóviles y personas                        | -10 IA                |
| Flora                        | Remoción de cubierta vegetal  | -45 IA                |
| Flora                        | Generación de residuos vegetales                                      | -35 IA                |
| Flora                        | Alteración del nicho ecológico  | -125 IA               |
| Flora                        | Afectación de la vegetación   | -40 IA                |
| Fauna                        | Migración de especies animales  | -45 IA                |
| Fauna                        | Ahuyentamiento e algunas especies como mamíferos y aves               | -30 IA                |
| Fauna                        | Cambios en los patrones reproductivos de la fauna                     | -28 IA                |
| Fauna                        | Efecto barrero: producido por el bloqueo en los corredores biológicos | -10 IA                |
| Paisaje                      | Modificación del paisaje  | -23 IA                |
| Paisaje                      | Ocultación de la cuenca visual alrededor de del paisaje               | -16 IA                |
| Naturalidad                  | La alteración de la topografía natural del terreno                    | -28 IA                |
| Naturalidad                  | Naturalidad visual del entorno inmediato                              | -28 IA                |
| Naturalidad                  | La naturalidad del fondo escénico                                     | -28 IA                |
| Calidad de Vida              | Alteración en el tránsito vehicular                                   | -5 IA                 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 50. Impactos positivos y negativos de la Fase de Planificación.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 135. Jerarquización de Impactos positivos y negativos identificados en la fase de Construcción.

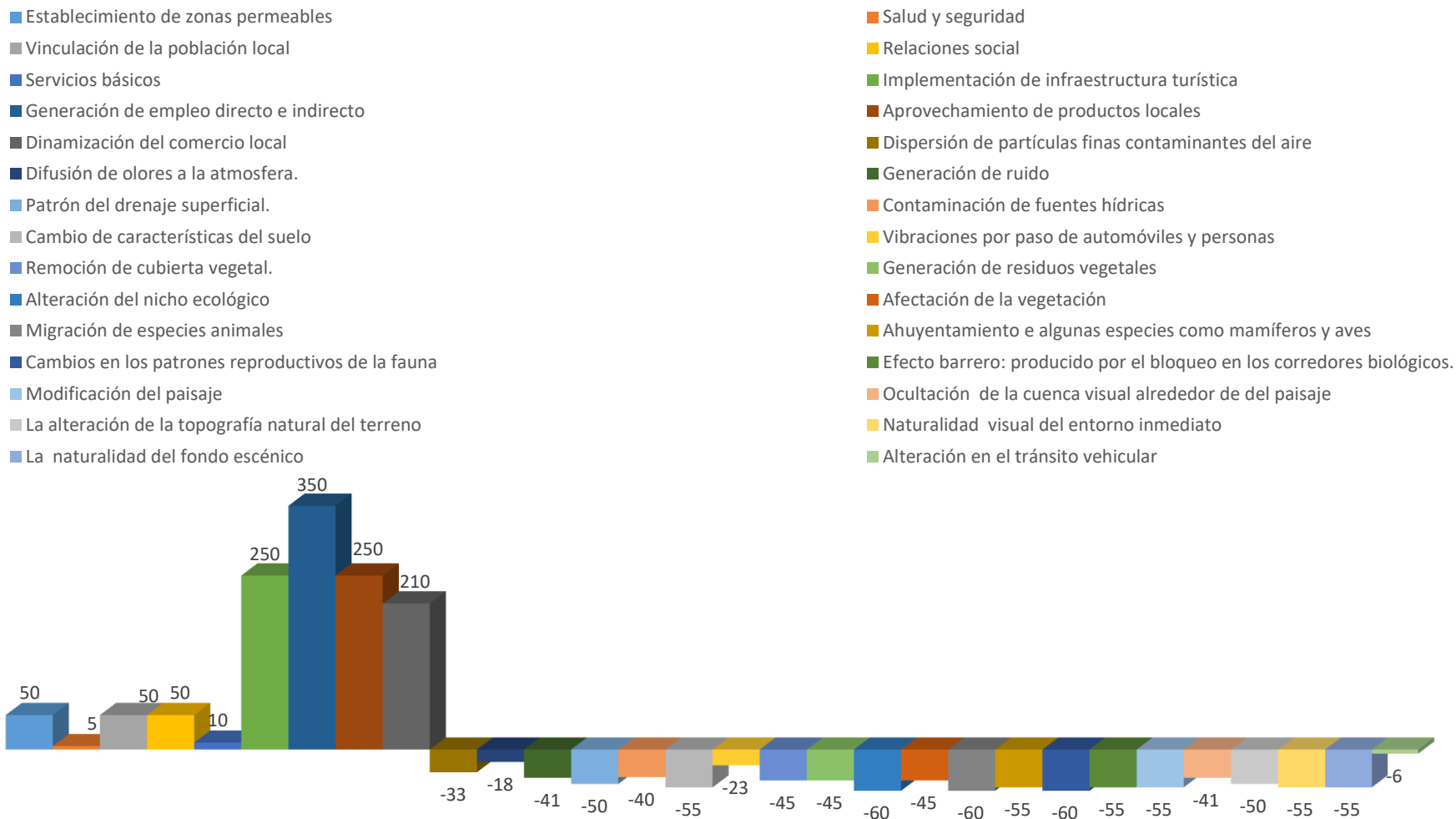
| <b>Fase de Construcción</b> |   |                       |
|-----------------------------|---|-----------------------|
| <b>Impactos positivos</b>   |   |                       |
| <b>Factores Ambientales</b> | <b>Impactos Ambientales</b>   | <b>Jerarquización</b> |
| Tierra                      | Establecimiento de zonas permeables                                   | 50 IA                 |
| Calidad de Vida             | Salud y seguridad   | 5 IA                  |
| Calidad de Vida             | Vinculación de la población local                                     | 50 IA                 |
| Calidad de Vida             | Relaciones social   | 50 IA                 |
| Calidad de Vida             | Servicios básicos   | 10 IA                 |
| Uso del territorio          | Implementación de infraestructura turística                           | 250 IA                |
| Hostería                    | Generación de empleo directo e indirecto                              | 350 IA                |
| Hostería                    | Aprovechamiento de productos locales                                  | 210 IA                |
| Hostería                    | Dinamización del comercio local                                       | 210 IA                |
| <b>Impactos Negativos</b>   |   |                       |
| <b>Factores Ambientales</b> | <b>Impactos Ambientales</b>   | <b>Jerarquización</b> |
| Atmosfera                   | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire                 | -33 IA                |
| Atmosfera                   | Difusión de olores a la atmosfera                                     | -18 IA                |
| Atmosfera                   | Generación de ruido   | -41 IA                |
| Agua                        | Patrón del drenaje superficial  | -50 IA                |
| Agua                        | Contaminación de fuentes hídricas                                     | -40 IA                |
| Tierra                      | Cambio de características del suelo                                   | -55 IA                |
| Tierra                      | Vibraciones por paso de automóviles y personas                        | -23 IA                |
| Flora                       | Remoción de cubierta vegetal  | -45 IA                |
| Flora                       | Generación de residuos vegetales                                      | -45 IA                |
| Flora                       | Alteración del nicho ecológico  | -60 IA                |
| Flora                       | Afectación de la vegetación   | -45 IA                |
| Fauna                       | Migración de especies animales  | -60 IA                |
| Fauna                       | Ahuyentamiento de algunas especies como mamíferos y aves              | -55 IA                |
| Fauna                       | Cambios en los patrones reproductivos de la fauna                     | -60 IA                |
| Fauna                       | Efecto barrero: producido por el bloqueo en los corredores biológicos | -55 IA                |
| Paisaje                     | Modificación del paisaje  | -55 IA                |
| Paisaje                     | Ocultación de la cuenca visual alrededor de del paisaje               | -41 IA                |
| Naturalidad                 | La alteración de la topografía natural del terreno                    | -50 IA                |
| Naturalidad                 | Naturalidad visual del entorno inmediato                              | -55 IA                |
| Naturalidad                 | La naturalidad del fondo escénico                                     | -55 IA                |
| Calidad de Vida             | Alteración en el tránsito vehicular                                   | -6 IA                 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021



Figura 51. Impactos positivos y negativos de la Fase de Construcción.

### Fase de Construcción



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

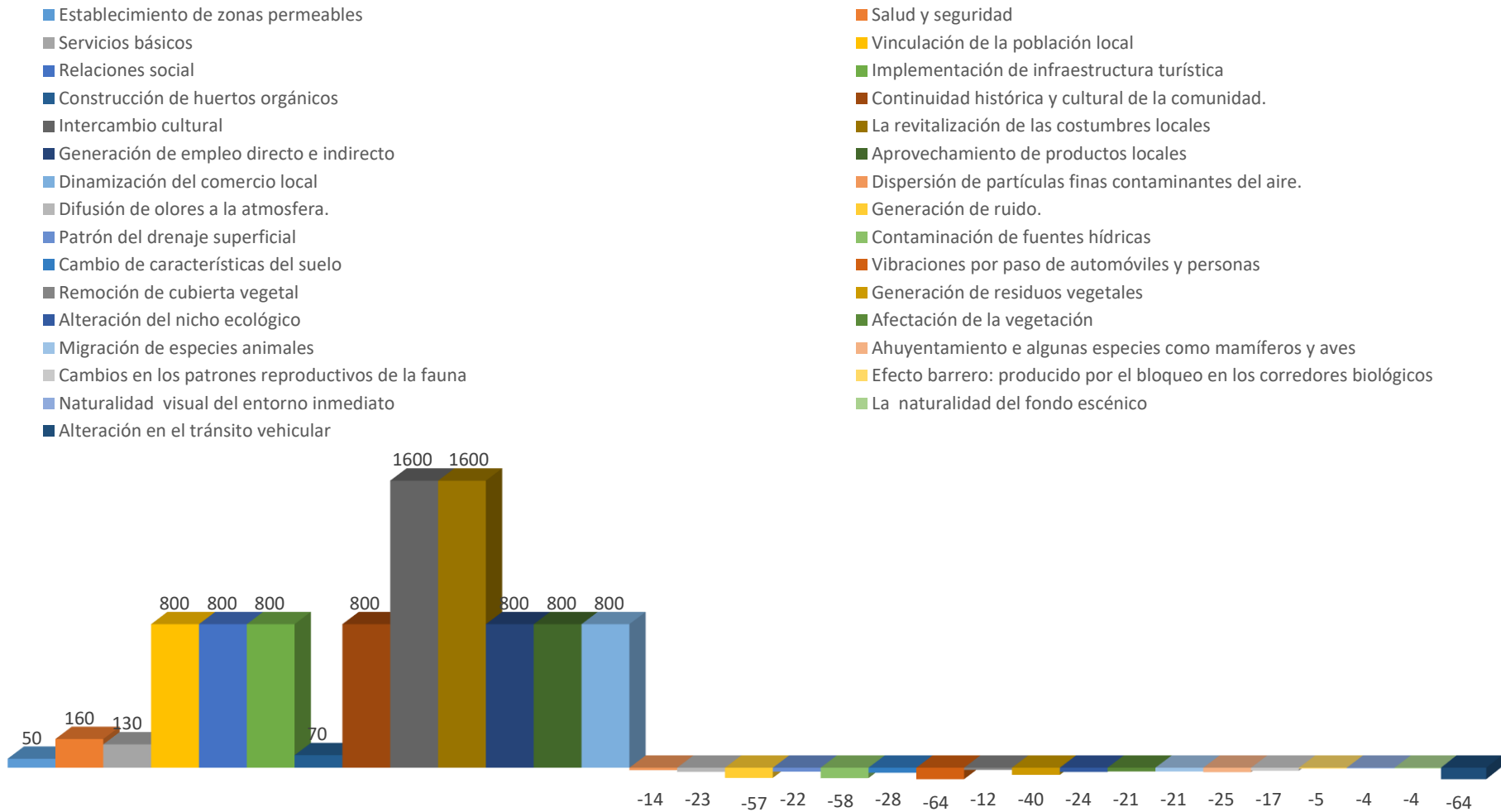
Tabla 136. Jerarquización de Impactos positivos y negativos identificados en la fase de Operación.

| <b>Fase de Operación</b>    |  |                       |
|-----------------------------|--|-----------------------|
| <b>Impactos positivos</b>   |  |                       |
| <b>Factores Ambientales</b> | <b>Impactos Ambientales</b>  | <b>Jerarquización</b> |
| Tierra                      | Establecimiento de zonas permeables                                    | 50 IA                 |
| Calidad de Vida             | Salud y seguridad  | 160 IA                |
| Calidad de Vida             | Servicios básicos  | 130 IA                |
| Calidad de Vida             | Vinculación de la población local                                      | 800 IA                |
| Calidad de Vida             | Relaciones social  | 800 IA                |
| Uso del territorio          | Implementación de infraestructura turística                            | 800 IA                |
| Uso del territorio          | Construcción de huertos orgánicos                                      | 70 IA                 |
| Interés cultural            | Continuidad histórica y cultural de la comunidad                       | 800 IA                |
| Interés cultural            | Intercambio cultural   | 1600 IA               |
| Interés cultural            | La revitalización de las costumbres locales                            | 1600 IA               |
| Hostería                    | Generación de empleo directo e indirecto                               | 800 IA                |
| Hostería                    | Aprovechamiento de productos locales                                   | 800 IA                |
| Hostería                    | Dinamización del comercio local  | 800 IA                |
| <b>Impactos Negativos</b>   |  |                       |
| <b>Factores Ambientales</b> | <b>Impactos Ambientales</b>  | <b>Jerarquización</b> |
| Atmosfera                   | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire                  | -14 IA                |
| Atmosfera                   | Difusión de olores a la atmosfera                                      | -23 IA                |
| Atmosfera                   | Generación de ruido  | -57 IA                |
| Agua                        | Patrón del drenaje superficial   | -22 IA                |
| Agua                        | Contaminación de fuentes hídricas                                      | -58 IA                |
| Tierra                      | Cambio de características del suelo                                    | -28 IA                |
| Tierra                      | Vibraciones por paso de automóviles y personas                         | -64 IA                |
| Flora                       | Remoción de cubierta vegetal.  | -12 IA                |
| Flora                       | Generación de residuos vegetales                                       | -40 IA                |
| Flora                       | Alteración del nicho ecológico   | -24 IA                |
| Flora                       | Afectación de la vegetación  | -21 IA                |
| Fauna                       | Migración de especies animales   | -21 IA                |
| Fauna                       | Ahuyentamiento en algunas especies como mamíferos y aves               | -25 IA                |
| Fauna                       | Cambios en los patrones reproductivos de la fauna.                     | -17 IA                |
| Fauna                       | Efecto barrero: producido por el bloqueo en los corredores biológicos. | -5 IA                 |
| Naturalidad                 | Naturalidad visual del entorno inmediato                               | -4 IA                 |
| Naturalidad                 | La naturalidad del fondo escénico                                      | -4 IA                 |
| Calidad de Vida             | Alteración en el tránsito vehicular                                    | -64 IA                |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 52. Impactos positivos y negativos de la Fase de Operación.

### Fase de Operación



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 137. Jerarquización de Impactos positivos y negativos identificados en la fase de Mantenimiento.

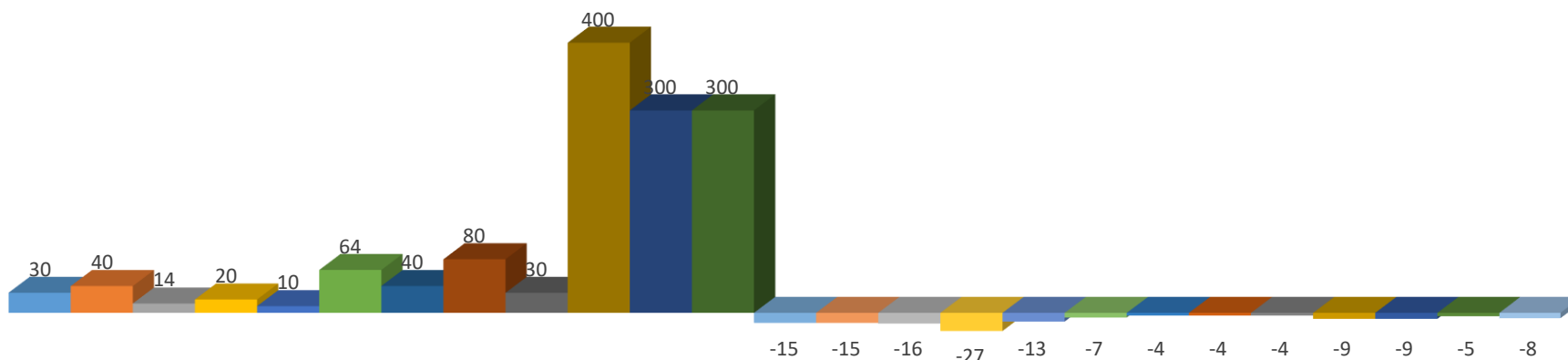
| <b>Fase de Mantenimiento</b> |   |                       |
|------------------------------|---|-----------------------|
| <b>Impactos positivos</b>    |   |                       |
| <b>Factores Ambientales</b>  | <b>Impactos Ambientales</b>                             | <b>Jerarquización</b> |
| Agua                         | Patrón del drenaje superficial                          | 30 IA                 |
| Tierra                       | Establecimiento de zonas permeables                     | 40 IA                 |
| Flora                        | Afectación de la vegetación                             | 14 IA                 |
| Naturalidad                  | Naturalidad visual del entorno inmediato                | 20 IA                 |
| Naturalidad                  | La naturalidad del fondo escénico                       | 10 IA                 |
| Calidad de Vida              | Salud y seguridad                                       | 64 IA                 |
| Calidad de Vida              | Servicios básicos                                       | 40 IA                 |
| Uso del territorio           | Implementación de infraestructura turística             | 80 IA                 |
| Uso del territorio           | Construcción de huertos orgánicos                       | 30 IA                 |
| Hostería                     | Generación de empleo directo e indirecto                | 400 IA                |
| Hostería                     | Aprovechamiento de productos locales                    | 300 IA                |
| Hostería                     | Dinamización del comercio local                         | 300 IA                |
| <b>Impactos Negativos</b>    |   |                       |
| <b>Factores Ambientales</b>  | <b>Impactos Ambientales</b>                             | <b>Jerarquización</b> |
| Atmosfera                    | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire   | -15 IA                |
| Atmosfera                    | Difusión de olores a la atmosfera                       | -15 IA                |
| Atmosfera                    | Generación de ruido                                     | -16 IA                |
| Agua                         | Contaminación de fuentes hídricas                       | -27 IA                |
| Tierra                       | Cambio de características del suelo                     | -13 IA                |
| Tierra                       | Vibraciones por paso de automóviles y personas          | -7 IA                 |
| Flora                        | Remoción de cubierta vegetal                            | -4 IA                 |
| Flora                        | Generación de residuos vegetales                        | -4 IA                 |
| Flora                        | Alteración del nicho ecológico                          | -4 IA                 |
| Fauna                        | Migración de especies animales                          | -9 IA                 |
| Fauna                        | Ahuyentamiento e algunas especies como mamíferos y aves | -9 IA                 |
| Fauna                        | Cambios en los patrones reproductivos de la fauna.      | -5 IA                 |
| Calidad de Vida              | Alteración en el tránsito vehicular                     | -8 IA                 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 53. Impactos positivos y negativos de la Fase de Mantenimiento.

### Fase de Mantenimiento

- Patrón del drenaje superficial
- Establecimiento de zonas permeables
- Afectación de la vegetación
- Naturalidad visual del entorno inmediato
- La naturalidad del fondo escénico
- Salud y seguridad
- Servicios básicos
- Implementación de infraestructura turística
- Construcción de huertos orgánicos
- Generación de empleo directo e indirecto
- Aprovechamiento de productos locales
- Dinamización del comercio local
- Dispersión de partículas finas contaminantes del aire
- Difusión de olores a la atmosfera.
- Generación de ruido
- Contaminación de fuentes hídricas
- Cambio de características del suelo
- Vibraciones por paso de automóviles y personas
- Remoción de cubierta vegetal.
- Generación de residuos vegetales.
- Alteración del nicho ecológico
- Migración de especies animales
- Ahuyentamiento e algunas especies como mamíferos y aves
- Cambios en los patrones reproductivos de la fauna.
- Alteración en el tránsito vehicular



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## 5.2.7 Matrices de Interpretación de Resultados

Tabla 138. Interpretación de resultados en la Fase de planificación.

| Matriz de interpretación de resultados |             |           |              |
|--|-------------|-----------|--------------|
| Fase de planificación                  |             |           |              |
|  | Rangos      | Positivos | Negativos    |
| 1                                      | 137         | Bajo      | Bajo         |
| <b>138</b>                             | <b>6918</b> | Medio     | <b>Medio</b> |
| 6919                                   | 13700       | Alto      | Alto         |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 139. Interpretación de resultados en la Fase de construcción.

| Matriz de interpretación de resultados |             |              |           |
|--|-------------|--------------|-----------|
| Fase de construcción                   |             |              |           |
|  | Rangos      | Positivos    | Negativos |
| 1                                      | 162         | Bajo         | Bajo      |
| <b>163</b>                             | <b>8181</b> | <b>Medio</b> | Medio     |
| 8182                                   | 16200       | Alto         | Alto      |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 140. Interpretación de resultados en la Fase operación.

| Matriz de interpretación de resultados |              |              |           |
|--|--------------|--------------|-----------|
| Fase de Operación                      |              |              |           |
|  | Rangos       | Positivos    | Negativos |
| 1                                      | 352          | Bajo         | Bajo      |
| <b>353</b>                             | <b>17776</b> | <b>Medio</b> | Medio     |
| 17777                                  | 35200        | Alto         | Alto      |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 141. Interpretación de resultados en la Fase mantenimiento.

| Matriz de interpretación de resultados |             |              |           |
|--|-------------|--------------|-----------|
| Fase de mantenimiento                  |             |              |           |
|  | Rangos      | Positivos    | Negativos |
| 1                                      | 137         | Bajo         | Bajo      |
| <b>138</b>                             | <b>6918</b> | <b>Medio</b> | Medio     |
| 6919                                   | 13700       | Alto         | Alto      |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## 5.2.8 Plan de manejo ambiental

Tabla 142. Plan de manejo ambiental en la fase de planificación.

| Plan de manejo ambiental en la fase de planificación |                 |   |   |   |                         |           |       |
|--|-----------------|---|---|---|-------------------------|-----------|-------|
| Factor Ambiental                                     |                 | Impacto ambiental   | Medidas de mitigación y maximización  | Responsable   | Presupuesto             | Tiempo    |       |
| Abiótico   | Atmosfera       | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire.                | Aplicación del sistema retrofitting.  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 200,00               | 1 mes     |       |
|  |                 | Generación de ruido   | Sistemas de reducción de ruido  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 90,00                | 1 mes     |       |
|  | Agua            | Patrón de drenaje superficial   | Sistema de drenaje superficial artificial.  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 200,00               | 1 mes     |       |
|  |                 | Contaminación de fuente hídricas                                      | Sistema de recolección y tratamiento de aguas.  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 2.000,00             | 1 mes     |       |
|  | Tierra          | Cambio de las características del suelo                               | Rescate y acopio de capa de suelo vegetal y disposición en áreas de revegetación.   | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 30,00                | 1 mes     |       |
|  |                 | Vibraciones por paso de automóviles y personas                        | Incorporación de bancadas anti vibratorias y amortiguadores en maquinaria pesada.   | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 1.500,00             | 1 mes     |       |
|  |                 | Establecimiento de zonas permeables                                   | Dar mantenimiento constante de las zonas permeables.  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 60,00                | 1 mes     |       |
| Biótico  | Flora           | Remoción de cubierta vegetal  | Programa de salvamiento de especies vegetales.  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 1.000,00             | 1 mes     |       |
|  |                 | Generación de residuos vegetales                                      | Reciclaje de residuos vegetales   | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 90,00                | 1 mes     |       |
|  |                 | Alteración del nicho ecológico  | Programa de regeneración natural de nichos ecológicos   | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 300,00               | 1 mes     |       |
|  |                 | Afectación a la vegetación  | Rescate y acopio de capa de suelo vegetal y disposición en áreas de revegetación.   | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 100,00               | 1 mes     |       |
|  | Fauna           | Migración de especies   | Establecer el código ético del turista donde se detalle el comportamiento a tener durante la visita y promover una conciencia ambiental y el respeto de la fauna. | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 1.000,00             | 1 mes     |       |
|  |                 | Ayuntamiento de algunas especies como mamíferos y aves                | Instaurar un programa de protección animal para evitar ayuntar las especies que se encuentran en área a construir.  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 1.500,00             | 1 mes     |       |
|  |                 | Cambio en los patrones reproductivos de la fauna                      | Instaurar zonas de alimentación de aves y mamíferos de la zona a afectarse además de madrigueras artificiales para anidación.                                     | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 2.000,00             | 1 mes     |       |
|  |                 | Efecto barrero: Producido por el bloqueo en los corredores biológicos | Implementación de estructuras de underpasses y overpasses   | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 4.000,00             | 1 mes     |       |
|  | Perceptual      | Paisaje   | Modificación del paisaje  | Aplicación de programa de manejo y restauración del paisaje | Arquitecto del proyecto | \$ 500,00 | 1 mes |
|  |                 |   | Ocultación de la cuenca visual alrededor del paisaje  | Aplicación de programa de manejo y restauración del paisaje | Arquitecto del proyecto | \$ 500,00 | 1 mes |
| Naturalidad  |                 | La alteración topográfica natural                                     | Puesta en marcha de la red de control topográfica de la infraestructura a construir en la hostería  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 100,00               | 1 mes     |       |
|  |                 | Naturalidad visual del entorno inmediato                              | Aplicación de las R ecológicas  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 100,00               | 1 mes     |       |
|  |                 | La naturalidad del fondo escénico                                     | Aplicación de las R ecológicas  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 100,00               | 1 mes     |       |
| Sociocultural  | Calidad de Vida | Salud y seguridad   | Potencializar la metodología de seguridad de los trabajadores.  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 30,00                | 1 mes     |       |
|  |                 | Servicios básicos   | Instalar los servicios básicos permite mejorar la calidad de vida de las personas que van a trabajar como el cuidado del ambiente.                                | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 2.000,00             | 1 mes     |       |
| Económico  | Hostería        | Generación de empleo directo e indirecto                              | Con la puesta en marcha del proyecto se va a crear plazas para la población de la provincia de Imbabura.  | Arquitecto del proyecto                                     | \$ 30,00                | 1 mes     |       |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 143. Plan de manejo ambiental en la fase de construcción.

| Plan de manejo ambiental en la fase de construcción                   |   |  |   |                         |             |       |
|---|---|--|---|-------------------------|-------------|-------|
| Factor Ambiental  | Impacto ambiental   | Medidas de mitigación y maximización                   | Responsable   | Presupuesto             | Tiempo      |       |
| Abiótico  | Atmosfera   | Dispersión de partículas finas contaminantes al aire   | Aplicación del sistema retrofitting.  | Arquitecto del proyecto | \$ 1.200,00 | 1 año |
|   |   | Difusión de olores a la atmosfera                      | Tratamiento por biofiltración a través de placas que absorben las partículas que generar partículas en la atmosfera.  | Arquitecto del proyecto | \$ 3.000,00 | 1 año |
|   |   | Generación de ruido                                    | Sistemas de reducción de ruido  | Arquitecto del proyecto | \$ 2.000,00 | 1 año |
|   | Agua  | Patrón de drenaje superficial                          | Sistema de drenaje superficial artificial.  | Arquitecto del proyecto | \$ 2.000,00 | 1 año |
|   |   | Contaminación de fuentes hídricas                      | Sistema de recolección y tratamiento de aguas.  | Arquitecto del proyecto | \$ 2.000,00 | 1 año |
|   | Tierra  | Cambio en las características del suelo                | Rescate y acopio de capa de suelo vegetal y disposición en áreas de revegetación.   | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |
|   |   | Vibraciones por paso de automóviles y personas         | Incorporación de bancadas anti vibratorias y amortiguadores en maquinaria pesada.   | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |
| Establecimiento de zonas permeables                                   |   | Dar mantenimiento constante de las zonas permeables.   | Arquitecto del proyecto   | \$ 1.000,00             | 1 año       |       |
| Biótico   | Flora   | Remoción de cubierta vegetal                           | Programa de salvamiento de especies vegetales.  | Arquitecto del proyecto | \$ 1.500,00 | 1 año |
|   |   | Generación de residuos vegetales                       | Reciclaje de residuos vegetales   | Arquitecto del proyecto | \$ 1.000,00 | 1 año |
|   |   | Alteración del nicho ecológico                         | Programa de regeneración natural de nichos ecológicos   | Arquitecto del proyecto | \$ 2.000,00 | 1 año |
|   |   | Afectación a la vegetación                             | Rescate y acopio de capa de suelo vegetal y disposición en áreas de revegetación.   | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |
|   | Fauna   | Migración de especies                                  | Establecer el código ético del turista donde se detalle el comportamiento a tener durante la visita y promover una conciencia ambiental y el respeto de la fauna. | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |
|   |   | Ayuntamiento de algunas especies como mamíferos y aves | Instaurar un programa de protección animal para evitar ayuntar las especies que se encuentran en área a construir.  | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |
|   |   | Cambio en los patrones reproductivos de la fauna       | Instaurar zonas de alimentación de aves y mamíferos de la zona a afectarse además de madrigueras artificiales para anidación.                                     | Arquitecto del proyecto | \$ 150,00   | 1 año |
| Efecto barrero: Producido por el bloqueo en los corredores biológicos | Implementación de estructuras de underpasses y overpasses | Arquitecto del proyecto                                | \$ 2.000,00   | 1 año                   |             |       |
| Perceptual  | Paisaje   | Modificación del paisaje                               | Aplicación de programa de manejo y restauración del paisaje   | Arquitecto del proyecto | \$ 1.000,00 | 1 año |
|   |   | Ocultación de la cuenca visual alrededor del paisaje   | Aplicación de programa de manejo y restauración del paisaje   | Arquitecto del proyecto | \$ 1.000,00 | 1 año |
|   | Naturalidad   | La alteración topográfica natural                      | Puesta en marcha de la red de control topográfica de la infraestructura a construir en la hostería  | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |
|   |   | Naturalidad visual del entorno inmediato               | Aplicación de las R ecológicas  | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |
| La naturalidad del fondo escénico                                     | Aplicación de las R ecológicas                            | Arquitecto del proyecto                                | \$ 100,00   | 1 año                   |             |       |
| Sociocultural   | Calidad de Vida   | Salud y seguridad                                      | Potencializar la metodología de seguridad de los trabajadores.  | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |
|   |   | Servicios básicos                                      | Instalar los servicios básicos permite mejorar la calidad de vida de las personas que van a trabajar como el cuidado del ambiente.                                | Arquitecto del proyecto | \$ 3.000,00 | 1 año |
|   |   | Vinculación con la población                           | Se realizará charlas de vinculación con la población local sobre los beneficios de contar con infraestructura turística en la comunidad.                          | Arquitecto del proyecto | \$ 200,00   | 1 año |



|           |                    |   |   |                         |             |       |
|-----------|--------------------|---|---|-------------------------|-------------|-------|
|           |                    | Relaciones sociales                         | Se realizará acercamientos estratégicos para conseguir nuevas alianzas con entidades públicas y privadas en Imbabura.   | Arquitecto del proyecto | \$ 200,00   | 1 año |
|           | Uso del territorio | Implementación de infraestructura turística | Incorporar nueva infraestructura turística que permita brindar un abanico más amplio de servicios por parte de la hostería.   | Arquitecto del proyecto | \$ 3.000,00 | 1 año |
| Económico | Hostería           | generación de empleo directo e indirecto    | Generar más empleo directo en la parte de la infraestructura turística y en la parte indirecta con la generación de pequeños emprendimientos de las comunidades aledañas a la hostería. | Arquitecto del proyecto | \$ 2.500,00 | 1 año |
|           |                    | Aprovechamiento de productos locales        | Usar en su gran mayoría producción local tanto de productos como de servicios que permitan dar más valor a los productos locales  | Arquitecto del proyecto | \$ 200,00   | 1 año |
|           |                    | Dinamización comercial                      | Buscar dinamizar la economía con utilización de productos y servicios propios de la provincia de Imbabura.  | Arquitecto del proyecto | \$ 100,00   | 1 año |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 144. Plan de manejo ambiental en la fase de operación.

| Plan de manejo ambiental en la fase de operación       |                 |  |   |                        |              |            |
|--|-----------------|--|---|------------------------|--------------|------------|
| Factor Ambiental                                       |                 | Impacto ambiental  | Medidas de mitigación y maximización  | Responsable            | Presupuesto  | Tiempo     |
| Abiótico   | Atmosfera       | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire  | Tratamiento por biofiltración a través de placas que absorben las partículas que generar partículas en la atmosfera.  | Gerente de la hostería | \$ 5.000,00  | Anualmente |
|  |                 | Difusión de olores a la atmosfera  | Tratamiento por biofiltración a través de placas que absorben las partículas que generar olores en la atmosfera.  | Gerente de la hostería | \$ 5.000,00  | Anualmente |
|  |                 | Generación de ruido  | Implementación de ventanas con cristales de retención acústica.   | Gerente de la hostería | \$ 20.000,00 | Anualmente |
|  | Agua            | Patrón de drenaje superficial.   | Sistema de drenaje superficial artificial.  | Gerente de la hostería | \$ 3.000,00  | Anualmente |
|  |                 | Contaminación de fuente hídricas.  | Implementación de una plata de tratamiento de aguas residuales doméstica.   | Gerente de la hostería | \$ 10.000,00 | Anualmente |
|  | Tierra          | Cambio de las características del suelo  | Utilizar biopesticida en todos los huertos, además el uso de la química verde en todos los procesos a seguir en la hostería.                                      | Gerente de la hostería | \$ 1.000,00  | Anualmente |
|  |                 | Vibraciones por paso de automóviles y personas   | Incorporación de bancadas anti vibratorias y amortiguadores en maquinaria pesada.   | Gerente de la hostería | \$ 1.000,00  | Anualmente |
| Establecimiento de zonas permeables                    |                 | Dar mantenimiento constante de las zonas permeables.   | Gerente de la hostería  | \$ 3.000,00            | Anualmente   |            |
| Biótico  | Flora           | Remoción de cubierta vegetal   | Replantar en todas las áreas verdes la vegetación removida.   | Gerente de la hostería | \$ 1.500,00  | Anualmente |
|  |                 | Generación de residuos vegetales   | Sistema de tratamiento de los residuos vegetales.   | Gerente de la hostería | \$ 3.000,00  | Anualmente |
|  |                 | Alteración del nicho ecológico   | Programa de regeneración natural de nichos ecológicos   | Gerente de la hostería | \$ 1.000,00  | Anualmente |
|  |                 | Afectación a la vegetación   | Creación de un banco de germoplasma de las plantas afectadas en la hostería.  | Gerente de la hostería | \$ 2.000,00  | Anualmente |
|  | Fauna           | Migración de especies  | Establecer el código ético del turista donde se detalle el comportamiento a tener durante la visita y promover una conciencia ambiental y el respeto de la fauna. | Gerente de la hostería | \$ 200,00    | Anualmente |
| Ayuntamiento de algunas especies como mamíferos y aves |                 | Instaurar un programa de protección animal para evitar ayuntar las especies que se encuentran en área a construir. | Gerente de la hostería  | \$ 200,00              | Anualmente   |            |
| Sociocultural  | Calidad de Vida | Alteración del tránsito vehicular  | Reducción de vehículos de la hostería y uso de medios de movilidad alternativos.  | Gerente de la hostería | \$ 1.000,00  | Anualmente |
|  |                 | Salud y seguridad  | Potencializar la metodología de seguridad de los trabajadores.  | Gerente de la hostería | \$ 100,00    | Anualmente |

|                        |                    |  |   |   |                        |             |            |
|------------------------|--------------------|--|---|---|------------------------|-------------|------------|
|                        |                    | Servicios básicos                                | Instalar los servicios básicos permite mejorar la calidad de vida de las personas que van a trabajar en la hostería así como el cuidado del ambiente.   | Gerente de la hostería  | \$ 10.000,00           | Anualmente  |            |
|                        |                    | Vinculación de la población local                | Se realizara vinculación con la comunidad sobre temas turísticos y cuidado del ambiente,  | Gerente de la hostería  | \$ 200,00              | Anualmente  |            |
|                        |                    | Relaciones sociales                              | A través de alianzas y socializaciones e tendrá una relaciones sociales estables con la población local y los servidores públicos de la localidad,  | Gerente de la hostería  | \$ 200,00              | Anualmente  |            |
|                        | Uso del territorio | Implementación de infraestructura turística      | Incorporar nueva infraestructura turística que permita brindar un abanico más amplio de servicios por parte de la hostería.   | Gerente de la hostería  | \$ 1.500,00            | Anualmente  |            |
|                        |                    | Construcción de huertos orgánicos                | Se busca rescatar y revalorizar el patrimonio alimentario de las culturas precolombinas de la región sierra de ecuador a través del cultivo de especies vegetales comestibles de la región andina de Ecuador. | Gerente de la hostería  | \$ 3.000,00            | Anualmente  |            |
|                        | Interés cultural   | Continuidad histórica y cultural de la comunidad | A través de eventos de interés histórico se va a revalorizar la historia de las culturas del ecuador y de la misma manera la cultura de los pueblos precolombinos de Imbabura.                                | Gerente de la hostería  | \$ 2.000,00            | Anualmente  |            |
|                        |                    | Intercambio cultural                             | Con la llegada de turistas internacionales se compartirá experiencias de vida lo cual permitirá a la hostería entender las costumbres de las nacionalidades de los turistas que lleguen al emprendimiento.    | Gerente de la hostería  | \$ 200,00              | Anualmente  |            |
|                        |                    | La revalorización de las costumbres locales      | Por el medio de ferias culturales, talleres de elaboración de textiles y vasijas usando técnicas precolombinas se busca revalorizar las costumbres locales de la provincia de Imbabura.                       | Gerente de la hostería  | \$ 1.000,00            | Anualmente  |            |
|                        | Económico          | Hostería   | generación de empleo directo e indirecto  | Generar más empleo directo en la parte de la infraestructura turística y en la parte indirecta con la generación de pequeños emprendimientos de las comunidades aledañas a la hostería. | Gerente de la hostería | \$ 200,00   | Anualmente |
|                        |                    |  | Aprovechamiento de productos locales  | Usar en su gran mayoría producción local tanto de productos como de servicios que permitan dar más valor a los productos locales  | Gerente de la hostería | \$ 1.000,00 | Anualmente |
| Dinamización comercial |                    |  | Buscar dinamizar la economía con utilización de productos y servicios propios de la provincia de Imbabura,  | Gerente de la hostería  | \$ 200,00              | Anualmente  |            |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Tabla 145. Plan de manejo ambiental en la fase de mantenimiento.

| Plan de manejo ambiental en la fase de mantenimiento |           |   |  |                        |             |                 |
|--|-----------|---|--|------------------------|-------------|-----------------|
| Factor Ambiental                                     |           | Impacto ambiental                                     | Medidas de mitigación y maximización   | Responsable            | Presupuesto | Tiempo          |
| Abiótico   | Atmosfera | Dispersión de partículas finas contaminantes del aire | Tratamiento por biofiltración a través de placas que absorben las partículas que generar partículas en la atmosfera. | Gerente de la hostería | \$ 1.000,00 | Trimestralmente |
|  |           | Difusión de olores a la atmosfera                     | Tratamiento por biofiltración a través de placas que absorben las partículas que generar olores en la atmosfera.     | Gerente de la hostería | \$ 1.000,00 | Trimestralmente |
|  |           | Generación de ruido                                   | Sistemas de reducción de ruido en maquinaria y equipo a utilizar.  | Gerente de la hostería | \$ 2.000,00 | Trimestralmente |
|  | Agua      | Patrón de drenaje superficial                         | El mantenimiento de las áreas verdes permite que el drenaje superficial natural no se vea afectado.                  | Gerente de la hostería | \$ 1.200,00 | Trimestralmente |

|               |  |   |  |   |                        |                 |
|---------------|--|---|--|---|------------------------|-----------------|
|               | Tierra   | Contaminación de fuente hídricas            | Implementación de una plata de tratamiento de aguas residuales doméstica.  | Gerente de la hostería  | \$ 1.000,00            | Trimestralmente |
|               |  | Cambio de las características del suelo     | Utilizar biopesticida en todos los huertos, además el uso de la química verde en todos los procesos a seguir en la hostería.   | Gerente de la hostería  | \$ 1.000,00            | Trimestralmente |
|               |  | Establecimiento de zonas permeables         | Dar mantenimiento constante de las zonas permeables.   | Gerente de la hostería  | \$ 200,00              | Trimestralmente |
| Biótico       | Flora  | Afectación a la vegetación                  | El mantenimiento de las áreas verdes y del activo biológico vegetal permite contaminación por el cual no se verá afectada la vegetación.   | Gerente de la hostería  | \$ 200,00              | Trimestralmente |
|               |  | Fauna                                       | Migración de especies  | Establecer el código ético del turista donde se detalle el comportamiento a tener durante la visita y promover una conciencia ambiental y el respeto de la fauna. | Gerente de la hostería | \$ 100,00       |
|               | Ayuntamiento de algunas especies como mamíferos y aves |   | Instaurar un programa de protección animal para evitar ayuntar las especies que se encuentran en área a construir.   | Gerente de la hostería  | \$ 100,00              | Trimestralmente |
| Perceptual    | Naturalidad  | Naturalidad del Entorno inmediato           | Seguir con la aplicación de las R ecológicas   | Gerente de la hostería  | \$ 60,00               | Trimestralmente |
|               |  | La naturalidad del fondo escénico           | Seguir con la aplicación de las R ecológicas   | Gerente de la hostería  | \$ 60,00               | Trimestralmente |
| Sociocultural | Uso del territorio                                     | Implementación de infraestructura turística | Incorporar y realizar el mantenimiento de nueva infraestructura turística que permita brindar un abanico más amplio de servicios por parte de la hostería.   | Gerente de la hostería  | \$ 2.000,00            | Trimestralmente |
|               |  | Construcción de huertos orgánicos           | Se busca rescatar y revalorizar el patrimonio alimentario de las culturas precolombinas de la región sierra de ecuador a través del cultivo de especies vegetales comestibles de la región andina de ecuador | Gerente de la hostería  | \$ 1.000,00            | Trimestralmente |
| Económico     | Hostería   | Generación de empleo directo e indirecto    | Generar más empleo directo en la parte de la infraestructura turística y en la parte indirecta con la generación de pequeños emprendimientos de las comunidades aledañas a la hostería.                      | Gerente de la hostería  | \$ 200,00              | Trimestralmente |
|               |  | Aprovechamiento de productos locales        | Usar en su gran mayoría producción local tanto de productos como de servicios que permitan dar más valor a los productos locales   | Gerente de la hostería  | \$ 1.000,00            | Trimestralmente |
|               |  | Dinamización comercial                      | Buscar dinamizar la economía con utilización de productos y servicios propios de la provincia de Imbabura,   | Gerente de la hostería  | \$ 1.000,00            | Trimestralmente |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

## **CAPÍTULO VI.**

### **6 ESTUDIO ECONÓMICO Y FINANCIERO**

Para concluir el emprendimiento se va a realizar el análisis de factibilidad a través del estudio económico financiero, el cual nos arrojará datos importantes en el cual se llega a establecer la factibilidad y rentabilidad económica que puede llegar a tener ya en la operación turística dentro de su etapa de operación, tomando en consideración todos los gastos que debe incurrir la hostería para su normal funcionamiento, además de los ingresos que va a obtener la hostería tras la prestación de los servicios y productos.

El estudio económico financiero además permite establecer el punto de equilibrio del establecimiento hotelero, el cual nos arroja una proyección del tiempo que debe transcurrir para lograr un equilibrio entre los gastos e ingresos, además que acompañado de la toma de buenas decisiones se lograra que los ingresos lleguen a superar a los gastos, sobre todo que genere ganancias netas favorables para el emprendimiento, permitiendo dar continuidad y permanencia a la hostería a través del tiempo.


#### **6.1 Estado de situación inicial**

La Hostería Rumi Hatun Wasi va a ponerse en marcha con una inversión de \$1.188.239 dólares americanos correspondiente a los activos, de los cuales se desglosan \$196.892,25 para los activos circulantes y un total de \$991.346,90 para activos fijos comprendiendo todo lo necesario para el funcionamiento como: lo referido a obra civil, adquisición de vehículos, maquinaria y equipo, equipo de computación, muebles y enseres, menaje, equipos de seguridad y activos biológicos.

El emprendimiento de la misma manera cuenta con activo circulante con una cantidad de \$196.892,25 que representa el capital de trabajo con el que debe contar la hostería para su operación como son: el pago de salarios del talento humano, materia prima de alimentos y bebidas, materia prima del spa, servicios básicos, gasto de mercadotecnia, gastos de constitución, gastos imprevistos, gastos de combustibles, gasto de mantenimiento activo biológico, gastos de mantenimiento de las instalaciones y gastos de mantenimiento de la maquinaria.

Dentro de los pasivos circulantes se cuenta con \$390.125,00 que corresponde al crédito financiero obtenido en la Corporación Financiera Nacional (CFN), adicionalmente se cuenta con capital contable de \$798.113,56 desglosándose en bienes inmuebles, vehículos y aporte de capital de los socios de la hostería.

Figura 54. Balance de situación inicial de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|  <b>Hostería Rumi Hatun Wasi</b> |                      | <b>Hostería Rumi Hatun Wasi</b>     |                      |
|---|----------------------|-------------------------------------|----------------------|
| <b>BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL AL 1 DE ENERO DE 2021</b>   |                      |                                     |                      |
| <b>ACTIVO</b>   |                      | <b>PASIVO</b>                       |                      |
| <b>Activo Circulante</b>  |                      | <b>Pasivo Circulante</b>            |                      |
| Caja  | \$ 10.000,00         | Proveedores                         |                      |
| BANCOS  | \$ 186.892,25        | Prestamo al Banco del Pacífico      |                      |
|   |                      | Intereses por pagar                 |                      |
|   |                      | ISR por pagar                       |                      |
|   |                      | Anticipo de clientes                |                      |
| <b>Total Activo Circulante</b>  | <b>\$196.892,25</b>  | <b>Total Pasivo Circulante</b>      | <b>\$0</b>           |
| <b>Activo Fijo</b>  |                      | <b>Pasivo a Largo Plazo</b>         |                      |
| Obra Civil  | \$ 456.424,00        |                                     |                      |
| Vehiculos   | \$ 50.772,00         |                                     |                      |
| Maquinaria y equipo   | \$ 146.925,90        |                                     |                      |
| Equipo de computación   | \$ 25.643,00         |                                     |                      |
| Muebles y enseres   | \$ 141.922,00        |                                     |                      |
| Menaje  | \$ 105.851,00        |                                     |                      |
| Equipos de seguridad  | \$ 7.740,00          |                                     |                      |
| Activos biológicos  | \$56.069             |                                     |                      |
| <b>Total Activo Fijo</b>  | <b>\$ 991.346,90</b> |                                     |                      |
| <b>Activo diferido</b>  |                      | <b>PATRIMONIO</b>                   |                      |
| Rentas pagadas por anticipado   |                      | BIENES INMUEBLES                    | \$ 161.637,56        |
| Derechos de marca de empresa  |                      | BIENES MUEBLES                      |                      |
| <b>Total Activo Diferido</b>  | <b>\$0</b>           | VEHÍCULOS                           | \$ 36.476,00         |
|   |                      | APORTE DE CAPITAL                   | \$ 600.000,00        |
|   |                      | <b>Total Capital contable</b>       | <b>\$ 798.113,56</b> |
|   |                      |                                     | 67,17%               |
| <b>SUMA DEL ACTIVO</b>  | <b>\$1.188.239</b>   | <b>SUMA DEL PASIVO</b>              | <b>\$390.125</b>     |
|   |                      |                                     | 32,83%               |
|   |                      | <b>SUMA DEL CAPITAL CONTABLE</b>    | <b>\$798.114</b>     |
|   |                      | <b>SUMA DEL PASIVO + PATRIMONIO</b> | <b>\$1.188.239</b>   |
|   |                      |                                     | 100%                 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021.

## 6.2 Tabla de amortización

El valor requerido de financiamiento para lograr realizar el emprendimiento asciende a \$ 390.125,00 los cuales se pretende adquirir a través de un préstamo bancario en la Corporación Financiera Nacional (CFN), con una tasa nominal del 11.83 %, a condición de pagar en los próximos 8 años es decir para el pago mensual de 96 meses con un valor \$6.304,26


Figura 55. Tabla de amortización de la Corporación Financiera Nacional.

|   |                     |            |
|---|---------------------|------------|
|  <b>Hostería<br/>Rumi Hatun Wasi</b> | <b>Plazo</b>        | 96         |
|   | <b>Monto</b>        | 390.125    |
|   | <b>Tasa anual</b>   | 11,83%     |
|   |                     |            |
|   | <b>Tasa mensual</b> | 0,99%      |
|   | <b>Pago mensual</b> | \$6.304,26 |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## 6.3 Costo de capital

Figura 56. Costo de capital a tener la Hostería Rumi Hatun Wasi.

|   |                                     |               |         |              |              |
|---|-------------------------------------|---------------|---------|--------------|--------------|
|  <b>Hostería<br/>Rumi Hatun Wasi</b> | <b>CÁLCULO DEL COSTO DE CAPITAL</b> |               |         |              |              |
|   |                                     |               |         |              |              |
| <b>INVERSIÓN</b>  | VALORES                             | PARTICIPACIÓN | INTERÉS | EQUIVALENCIA | <b>7,88%</b> |
|   | \$ 1.188.239,15                     | 100%          |         | 7,88%        |              |
| <b>IMPUESTO A LA RENTA</b>  |                                     |               |         | 0%           |              |
| <b>CAPITAL PROPIO</b>   | \$ 798.113,56                       | 67%           | 5,95%   | 4,00%        |              |
| <b>FINANCIAMIENTO</b>   | \$ 390.125,00                       | 33%           | 11,83%  | 3,88%        |              |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Para el cálculo del costo de capital del emprendimiento para comenzar se tiene una inversión total de \$1.188.239,15 del cual el 67% corresponde al capital

propio, teniendo un valor de \$798.113,56 y 33% correspondiente al financiamiento por parte del CFN con un valor de \$390.125,00. La tasa pasiva para julio del 2021 registra el 5,95%, que será el costo para el capital propio, mientras que el valor financiado es con la tasa de interés del 11,83%.

Obtenidos los datos se procede al cálculo obteniendo como resultados, que el total de la inversión tiene un costo de capital del 7,88%.

#### **6.4 Flujo de efectivo**

Hostería Rumi Hatun Wasi tiene a disposición 20 cabañas, las cuales están desglosadas de la siguiente forma: cinco cabañas *standards* a un valor de \$ 100 por cabaña, cinco cabañas *standards superior* a un valor de \$ 115 por cabaña, tres cabañas *Suite* a un valor de \$ 130, tres cabañas *Master Suite* a un valor de \$150, dos cabañas *Pet Friendly* a un valor de \$ 180, dos cabañas *babymoon* a un valor de \$ 180 y de un área de *camping* con la capacidad para 20 carpas a un valor de \$21 por carpa, adicionalmente se estable un porcentaje de ocupación anual del 24 %.

Por parte de la hostería se debe mencionar además que va a contar con el área de eventos y congresos que dispondrá de los siguientes servicios: una sala de reuniones corporativas con una capacidad de 12 personas a un valor de \$160 por día, de la misma manera cuenta con una sala de conferencias con una capacidad de 72 personas a un valor de \$420 por evento, así mismo cuenta con dos salas de talleres y capacitaciones con una capacidad por sala de 16 personas a un valor de \$100 por sala, y un salón de eventos con capacidad de 150 personas y un valor por evento de \$500.

Como actividades de relajación y esparcimiento la hostería va a contar con el servicio de cabalgata con un total de seis caballos disponibles y el precio por salida de cabalgata es de \$50. Por otro lado contara con una granja infantil con capacidad de atención de 80 personas diarias a un valor de \$7 por persona, también el emprendimiento contara con el servicio de spa con la capacidad de atender a 30



personas y un valor por sesión de \$90 por persona, dentro de los servicios se debe agregar el alquiler de bicicletas de montaña en la cual va a contar con 10 unidades disponibles a un valor por bicicleta de \$ 21 por persona y día de ocupación, hay que mencionar además que se alquilara cuadrones contando con 8 unidades disponibles a un precio de \$50 por salida de cada unidad.

La hostería cuenta con una zona húmeda en el cual se tiene la capacidad de atender a 30 personas a un precio de \$6 por individuo. debe agregarse que la hostería cuenta con el servicio de alimentos y bebidas en el cual brinda los desayunos a un precio de \$5, los almuerzos a un valor de \$7, las cenas a un valor de \$5, las bebidas no alcohólicas a un valor de \$3, las bebidas alcohólicas a un valor de \$6 y los *snacks* a un valor de \$3 y como último servicio se cuenta con el servicio de pesca deportiva con el precio por trucha capturada y preparada de \$5 obteniendo ingresos por todos los servicios de \$967.747,50 anualmente.

Dentro de los egresos de la hostería encontramos que por todas las cabañas tendrán un costo de venta del 30%, dentro del servicio de alimentos y bebidas en el cual está estipulado los desayunos, almuerzos, cena, bebidas no alcohólicas, bebidas alcohólicas, *snacks* y la capturada y preparada de la trucha en la pesca deportiva tendrá un costo del 60%.

Las actividades recreativas y de relajación como son: las cabalgatas, granja infantil, spa y zona húmeda tendrá un costo de venta del 45%, en cambio en los servicios de alquiler de bicicletas y cuadrones el costo de venta será del 25%. En el caso del servicio de eventos y congresos el costo de venta será del 20% en los que están estipulados: una sala de reuniones corporativas, una sala conferencias, dos salas de talleres y capacitaciones y un salón de eventos.

La hostería para su normal funcionamiento deberá realizar el pago de los servicios básicos que ascienden a \$300 mensualmente en los que se incluye luz eléctrica, agua potable, telefonía, internet, gas. El pago de los permisos de funcionamiento anualmente es de \$675 que será desembolsado en el mes de julio.

Para la hostería el monto más importante es el pago de los salarios de talento humano en el cual va a realizarse el desembolso mensual de \$10.150,00 además del pago del IEES por parte del empleador mensualmente se debe abonar a esta institución un valor de \$1.162,00 por otro lado, se debe realizar el pago de los décimos en el cual se desembolsa \$8.800.

Dentro de los ingresos también es necesario calcular pago de los impuestos que mensualmente representan un desembolso para la hostería de \$3.739,77. Avanzando con el análisis de los datos arrojados en el flujo de efectivo del primer año tenemos que se debe desembolsar mensualmente la cantidad de \$894 por concepto de gastos de mercadotecnia, lo que permitirá al emprendimiento llegar a posicionar el establecimiento en el mercado, adicionalmente también se debe desembolsar mensualmente un valor \$200,00 por concepto de gasto de combustibles.

Por parte del establecimiento hotelero también mensualmente se va realizar un abono de \$500 por concepto de gastos en el mantenimiento de instalaciones, por otra parte, también mensualmente se debe realizar un desembolso de \$1000 por concepto de mantenimiento de maquinaria y equipo con el que contara la hostería, adicionalmente se debe tomar en cuenta mensualmente el gasto de materia prima del Spa en el cual se debe desembolsar mensualmente un valor de \$1500, así mismo se tiene el gasto de activo biológico donde deberá abonar mensualmente un valor de \$1000 y por último se considera el pago del préstamo que se debe abonar \$6.304,26 mensualmente.

Dando un total anualmente de ingresos de \$967.747,50 y un egreso de \$731.454,28 teniendo como ganancia anual los meses de temporada alta de \$31.007,69, en temporada media \$18.810,05 y en temporada baja \$10.097,45.

Figura 57. Flujo de caja del año 1 de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| INGRESOS                          |             | Precio      | unidades 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 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|--------------|-------------------|
| PORCENTAJE DE OCUPACIÓN           |             |             |                     | 19%                 | 22%                 | 25%                 | 24%                 | 27%                 | 24%                 | 30%                 | 24%                 | 28%                 | 19%                  | 31%                 | 22%                  |              |                   |
| Cabaña standard (5)               | \$ 100,00   | 150,00      | \$ 2.850,00         | \$ 3.300,00         | \$ 3.750,00         | \$ 3.600,00         | \$ 4.050,00         | \$ 3.600,00         | \$ 4.500,00         | \$ 3.600,00         | \$ 4.200,00         | \$ 2.850,00         | \$ 4.650,00          | \$ 3.300,00         | \$ 44.250,00         | 442,50       |                   |
| (5)                               | \$ 115,00   | 150,00      | \$ 3.277,50         | \$ 3.795,00         | \$ 4.312,50         | \$ 4.140,00         | \$ 4.667,50         | \$ 4.140,00         | \$ 5.175,00         | \$ 4.140,00         | \$ 4.830,00         | \$ 3.277,50         | \$ 5.347,50          | \$ 3.795,00         | \$ 50.887,50         | 442,50       |                   |
| Cabaña Suite (3)                  | \$ 130,00   | 90,00       | \$ 2.223,00         | \$ 2.574,00         | \$ 2.925,00         | \$ 2.808,00         | \$ 3.159,00         | \$ 2.808,00         | \$ 3.510,00         | \$ 2.808,00         | \$ 3.276,00         | \$ 2.223,00         | \$ 3.627,00          | \$ 2.574,00         | \$ 34.515,00         | 265,50       |                   |
| Cabaña Master Suite (3)           | \$ 150,00   | 90,00       | \$ 2.565,00         | \$ 2.970,00         | \$ 3.375,00         | \$ 3.240,00         | \$ 3.645,00         | \$ 3.240,00         | \$ 4.050,00         | \$ 3.240,00         | \$ 3.780,00         | \$ 2.565,00         | \$ 4.185,00          | \$ 2.970,00         | \$ 39.825,00         | 265,50       |                   |
| Cabaña babymoon (2)               | \$ 180,00   | 60,00       | \$ 2.052,00         | \$ 2.376,00         | \$ 2.700,00         | \$ 2.592,00         | \$ 2.916,00         | \$ 2.592,00         | \$ 3.240,00         | \$ 2.592,00         | \$ 3.024,00         | \$ 2.052,00         | \$ 3.348,00          | \$ 2.376,00         | \$ 31.860,00         | 177,00       |                   |
| Cabaña Pet Friendly (2)           | \$ 180,00   | 60,00       | \$ 2.052,00         | \$ 2.376,00         | \$ 2.700,00         | \$ 2.592,00         | \$ 2.916,00         | \$ 2.592,00         | \$ 3.240,00         | \$ 2.592,00         | \$ 3.024,00         | \$ 2.052,00         | \$ 3.348,00          | \$ 2.376,00         | \$ 31.860,00         | 177,00       |                   |
| Zona de camping (20)              | \$ 21,00    | 600,00      | \$ 2.394,00         | \$ 2.772,00         | \$ 3.150,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.402,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.780,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.528,00         | \$ 2.394,00         | \$ 3.906,00          | \$ 2.772,00         | \$ 37.170,00         | 1770,00      |                   |
| Sala de reuniones                 | \$ 160,00   | 30,00       | \$ 912,00           | \$ 1.056,00         | \$ 1.200,00         | \$ 1.152,00         | \$ 1.296,00         | \$ 1.152,00         | \$ 1.440,00         | \$ 1.152,00         | \$ 1.344,00         | \$ 912,00           | \$ 1.488,00          | \$ 1.056,00         | \$ 14.160,00         | 88,50        |                   |
| Sala conferencias                 | \$ 420,00   | 30,00       | \$ 2.394,00         | \$ 2.772,00         | \$ 3.150,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.402,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.780,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.528,00         | \$ 2.394,00         | \$ 3.906,00          | \$ 2.772,00         | \$ 37.170,00         | 88,50        |                   |
| Sala de Talleres y capacitaciones | \$ 100,00   | 60,00       | \$ 1.140,00         | \$ 1.320,00         | \$ 1.500,00         | \$ 1.440,00         | \$ 1.620,00         | \$ 1.440,00         | \$ 1.800,00         | \$ 1.440,00         | \$ 1.680,00         | \$ 1.140,00         | \$ 1.860,00          | \$ 1.320,00         | \$ 17.700,00         | 177,00       |                   |
| Salón de Eventos                  | \$ 500,00   | 30,00       | \$ 2.850,00         | \$ 3.300,00         | \$ 3.750,00         | \$ 3.600,00         | \$ 4.050,00         | \$ 3.600,00         | \$ 4.500,00         | \$ 3.600,00         | \$ 4.200,00         | \$ 2.850,00         | \$ 4.650,00          | \$ 3.300,00         | \$ 44.250,00         | 89,50        |                   |
| Cabalgatas                        | \$ 50,00    | 180,00      | \$ 1.710,00         | \$ 1.980,00         | \$ 2.250,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.430,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.700,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.520,00         | \$ 1.710,00         | \$ 2.790,00          | \$ 1.980,00         | \$ 26.550,00         | 531,00       |                   |
| Entrada Granja Infantil           | \$ 7,00     | 2400,00     | \$ 3.192,00         | \$ 3.696,00         | \$ 4.200,00         | \$ 4.032,00         | \$ 4.536,00         | \$ 4.032,00         | \$ 5.040,00         | \$ 4.032,00         | \$ 4.704,00         | \$ 3.192,00         | \$ 5.208,00          | \$ 3.696,00         | \$ 49.560,00         | 7080,00      |                   |
| Servicio de spa                   | \$ 90,00    | 900,00      | \$ 15.390,00        | \$ 17.820,00        | \$ 20.250,00        | \$ 19.440,00        | \$ 21.870,00        | \$ 19.440,00        | \$ 24.300,00        | \$ 19.440,00        | \$ 22.680,00        | \$ 15.390,00        | \$ 25.110,00         | \$ 17.820,00        | \$ 238.950,00        | 2655,00      |                   |
| Alquiler de Bicicletas            | \$ 21,00    | 300,00      | \$ 1.197,00         | \$ 1.386,00         | \$ 1.575,00         | \$ 1.512,00         | \$ 1.701,00         | \$ 1.512,00         | \$ 1.890,00         | \$ 1.512,00         | \$ 1.764,00         | \$ 1.197,00         | \$ 1.953,00          | \$ 1.386,00         | \$ 18.585,00         | 885,00       |                   |
| Alquiler de Cuadrones             | \$ 50,00    | 240,00      | \$ 2.280,00         | \$ 2.640,00         | \$ 3.000,00         | \$ 2.880,00         | \$ 3.240,00         | \$ 2.880,00         | \$ 3.600,00         | \$ 2.880,00         | \$ 3.360,00         | \$ 2.280,00         | \$ 3.720,00          | \$ 2.640,00         | \$ 35.400,00         | 708,00       |                   |
| Piscina, turo e hidromasaje       | \$ 6,00     | 900,00      | \$ 1.026,00         | \$ 1.188,00         | \$ 1.350,00         | \$ 1.296,00         | \$ 1.458,00         | \$ 1.296,00         | \$ 1.620,00         | \$ 1.296,00         | \$ 1.512,00         | \$ 1.026,00         | \$ 1.674,00          | \$ 1.188,00         | \$ 15.930,00         | 2655,00      |                   |
| Desayuno                          | \$ 5,00     | 1800,00     | \$ 1.710,00         | \$ 1.980,00         | \$ 2.250,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.430,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.700,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.520,00         | \$ 1.710,00         | \$ 2.790,00          | \$ 1.980,00         | \$ 26.550,00         | 5310,00      |                   |
| Almuerzo                          | \$ 7,00     | 1800,00     | \$ 2.394,00         | \$ 2.772,00         | \$ 3.150,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.402,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.780,00         | \$ 3.024,00         | \$ 3.528,00         | \$ 2.394,00         | \$ 3.906,00          | \$ 2.772,00         | \$ 37.170,00         | 5310,00      |                   |
| Cena                              | \$ 5,00     | 1800,00     | \$ 1.710,00         | \$ 1.980,00         | \$ 2.250,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.430,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.700,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.520,00         | \$ 1.710,00         | \$ 2.790,00          | \$ 1.980,00         | \$ 26.550,00         | 5310,00      |                   |
| Bebidas no alcohólicas            | \$ 3,00     | 3000,00     | \$ 1.710,00         | \$ 1.980,00         | \$ 2.250,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.430,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.700,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.520,00         | \$ 1.710,00         | \$ 2.790,00          | \$ 1.980,00         | \$ 26.550,00         | 8850,00      |                   |
| Bebidas alcohólicas               | \$ 6,00     | 2250,00     | \$ 2.565,00         | \$ 2.970,00         | \$ 3.375,00         | \$ 3.240,00         | \$ 3.645,00         | \$ 3.240,00         | \$ 4.050,00         | \$ 3.240,00         | \$ 3.780,00         | \$ 2.565,00         | \$ 4.185,00          | \$ 2.970,00         | \$ 39.825,00         | 6637,50      |                   |
| Pesca de truchas                  | \$ 5,00     | 1800,00     | \$ 1.710,00         | \$ 1.980,00         | \$ 2.250,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.430,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.700,00         | \$ 2.160,00         | \$ 2.520,00         | \$ 1.710,00         | \$ 2.790,00          | \$ 1.980,00         | \$ 26.550,00         | 5310,00      |                   |
| Snacks                            | \$ 1,026,00 | \$ 1.188,00 | \$ 1.350,00         | \$ 1.296,00         | \$ 1.458,00         | \$ 1.296,00         | \$ 1.620,00         | \$ 1.296,00         | \$ 1.620,00         | \$ 1.296,00         | \$ 1.512,00         | \$ 1.026,00         | \$ 1.674,00          | \$ 1.188,00         | \$ 15.930,00         | 2655,00      |                   |
| <b>TOTAL INGRESOS</b>             |             |             | <b>\$ 62.329,50</b> | <b>\$ 72.171,00</b> | <b>\$ 82.012,50</b> | <b>\$ 78.732,00</b> | <b>\$ 88.573,50</b> | <b>\$ 78.732,00</b> | <b>\$ 98.415,00</b> | <b>\$ 78.732,00</b> | <b>\$ 91.854,00</b> | <b>\$ 62.329,50</b> | <b>\$ 101.695,50</b> | <b>\$ 72.171,00</b> | <b>\$ 967.747,50</b> |              |                   |
| <b>EGRESOS</b>                    |             |             |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                      |                     |                      |              |                   |
| Cabaña standard                   | \$ 855,00   | \$ 990,00   | \$ 1.125,00         | \$ 1.080,00         | \$ 1.215,00         | \$ 1.080,00         | \$ 1.350,00         | \$ 1.080,00         | \$ 1.260,00         | \$ 855,00           | \$ 1.395,00         | \$ 990,00           | \$ 1.327,50          | V                   | \$ 13.275,00         | costos fijos | costos variables  |
| Cabaña standard superior          | \$ 983,25   | \$ 1.138,50 | \$ 1.293,75         | \$ 1.242,00         | \$ 1.397,25         | \$ 1.242,00         | \$ 1.552,50         | \$ 1.242,00         | \$ 1.449,00         | \$ 983,25           | \$ 1.604,25         | \$ 1.138,50         | \$ 1.526,25          | V                   | \$ 15.266,25         | V            | \$ 15.266,25      |
| Cabaña Suite                      | \$ 666,90   | \$ 772,20   | \$ 877,50           | \$ 842,40           | \$ 947,70           | \$ 842,40           | \$ 1.053,00         | \$ 842,40           | \$ 982,80           | \$ 666,90           | \$ 1.088,10         | \$ 772,20           | \$ 1.134,50          | V                   | \$ 10.354,50         | V            | \$ 10.354,50      |
| Cabaña Master Suite               | \$ 769,50   | \$ 891,00   | \$ 1.012,50         | \$ 972,00           | \$ 1.093,50         | \$ 972,00           | \$ 1.215,00         | \$ 972,00           | \$ 1.134,00         | \$ 769,50           | \$ 1.255,50         | \$ 891,00           | \$ 1.194,75          | V                   | \$ 11.947,50         | V            | \$ 11.947,50      |
| Cabaña babymoon                   | \$ 615,60   | \$ 712,80   | \$ 810,00           | \$ 777,60           | \$ 874,80           | \$ 777,60           | \$ 972,00           | \$ 777,60           | \$ 907,20           | \$ 615,60           | \$ 1.004,40         | \$ 712,80           | \$ 955,80            | V                   | \$ 9.558,00          | V            | \$ 9.558,00       |
| Cabaña Pet Friendly               | \$ 615,60   | \$ 712,80   | \$ 810,00           | \$ 777,60           | \$ 874,80           | \$ 777,60           | \$ 972,00           | \$ 777,60           | \$ 907,20           | \$ 615,60           | \$ 1.004,40         | \$ 712,80           | \$ 955,80            | V                   | \$ 9.558,00          | V            | \$ 9.558,00       |
| Zona de camping                   | \$ 718,20   | \$ 831,60   | \$ 945,00           | \$ 907,20           | \$ 1.020,60         | \$ 907,20           | \$ 1.134,00         | \$ 907,20           | \$ 1.058,40         | \$ 718,20           | \$ 1.171,80         | \$ 831,60           | \$ 1.115,10          | V                   | \$ 11.151,00         | V            | \$ 11.151,00      |
| Sala de reuniones                 | \$ 182,40   | \$ 211,20   | \$ 240,00           | \$ 230,40           | \$ 259,20           | \$ 230,40           | \$ 288,00           | \$ 230,40           | \$ 288,00           | \$ 182,40           | \$ 297,60           | \$ 211,20           | \$ 283,20            | V                   | \$ 2.832,00          | V            | \$ 2.832,00       |
| Sala conferencias                 | \$ 478,80   | \$ 554,40   | \$ 630,00           | \$ 604,80           | \$ 680,40           | \$ 604,80           | \$ 756,00           | \$ 604,80           | \$ 705,60           | \$ 478,80           | \$ 781,20           | \$ 554,40           | \$ 743,40            | V                   | \$ 7.434,00          | V            | \$ 7.434,00       |
| Sala de Talleres y capacitaciones | \$ 228,00   | \$ 264,00   | \$ 300,00           | \$ 288,00           | \$ 324,00           | \$ 288,00           | \$ 360,00           | \$ 288,00           | \$ 336,00           | \$ 228,00           | \$ 372,00           | \$ 264,00           | \$ 354,00            | V                   | \$ 3.540,00          | V            | \$ 3.540,00       |
| Salón de Eventos                  | \$ 570,00   | \$ 660,00   | \$ 750,00           | \$ 720,00           | \$ 810,00           | \$ 720,00           | \$ 900,00           | \$ 720,00           | \$ 840,00           | \$ 570,00           | \$ 930,00           | \$ 660,00           | \$ 8.850,00          | V                   | \$ 8.850,00          | V            | \$ 8.850,00       |
| Cabalgatas                        | \$ 769,50   | \$ 891,00   | \$ 1.012,50         | \$ 972,00           | \$ 1.093,50         | \$ 972,00           | \$ 1.215,00         | \$ 972,00           | \$ 1.134,00         | \$ 769,50           | \$ 1.255,50         | \$ 891,00           | \$ 1.194,75          | V                   | \$ 11.947,50         | V            | \$ 11.947,50      |
| Entrada Granja Infantil           | \$ 1.436,40 | \$ 1.663,20 | \$ 1.890,00         | \$ 1.814,40         | \$ 2.041,20         | \$ 1.814,40         | \$ 2.268,00         | \$ 1.814,40         | \$ 2.116,80         | \$ 1.436,40         | \$ 2.343,60         | \$ 1.663,20         | \$ 2.230,00          | V                   | \$ 22.302,00         | V            | \$ 22.302,00      |
| Servicio de spa                   | \$ 6.925,50 | \$ 8.019,00 | \$ 9.112,50         | \$ 8.748,00         | \$ 9.841,50         | \$ 8.748,00         | \$ 10.935,00        | \$ 8.748,00         | \$ 10.206,00        | \$ 6.925,50         | \$ 11.299,50        | \$ 8.019,00         | \$ 10.752,50         | V                   | \$ 107.527,50        | V            | \$ 107.527,50     |
| Alquiler de Bicicletas            | \$ 299,25   | \$ 346,50   | \$ 393,75           | \$ 378,00           | \$ 425,25           | \$ 378,00           | \$ 472,50           | \$ 378,00           | \$ 441,00           | \$ 299,25           | \$ 482,25           | \$ 346,50           | \$ 464,25            | V                   | \$ 4.646,25          | V            | \$ 4.646,25       |
| Alquiler de Cuadrones             | \$ 570,00   | \$ 660,00   | \$ 750,00           | \$ 720,00           | \$ 810,00           | \$ 720,00           | \$ 900,00           | \$ 720,00           | \$ 840,00           | \$ 570,00           | \$ 930,00           | \$ 660,00           | \$ 8.850,00          | V                   | \$ 8.850,00          | V            | \$ 8.850,00       |
| Zona humeda                       | \$ 461,70   | \$ 534,60   | \$ 607,50           | \$ 583,20           | \$ 656,10           | \$ 583,20           | \$ 729,00           | \$ 583,20           | \$ 680,40           | \$ 461,70           | \$ 753,30           | \$ 534,60           | \$ 7.168,50          | V                   | \$ 7.168,50          | V            | \$ 7.168,50       |
| Desayuno                          | \$ 1.111,50 | \$ 1.287,00 | \$ 1.462,50         | \$ 1.404,00         | \$ 1.579,50         | \$ 1.404,00         | \$ 1.755,00         | \$ 1.404,00         | \$ 1.638,00         | \$ 1.111,50         | \$ 1.813,50         | \$ 1.287,00         | \$ 1.725,50          | V                   | \$ 17.257,50         | V            | \$ 17.257,50      |
| Almuerzo                          | \$ 1.556,10 | \$ 1.801,80 | \$ 2.047,50         | \$ 1.965,60         | \$ 2.211,30         | \$ 1.965,60         | \$ 2.457,00         | \$ 1.965,60         | \$ 2.293,20         | \$ 1.556,10         | \$ 2.538,90         | \$ 1.801,80         | \$ 2.416,50          | V                   | \$ 24.160,50         | V            | \$ 24.160,50      |
| Cena                              | \$ 1.111,50 | \$ 1.287,00 | \$ 1.462,50         | \$ 1.404,00         | \$ 1.579,50         | \$ 1.404,00         | \$ 1.755,00         | \$ 1.404,00         | \$ 1.638,00         | \$ 1.111,50         | \$ 1.813,50         | \$ 1.287,00         | \$ 1.725,50          | V                   | \$ 17.257,50         | V            | \$ 17.257,50      |
| Bebidas no alcohólicas            | \$ 1.111,50 | \$ 1.287,00 | \$ 1.462,50         | \$ 1.404,00         | \$ 1.579,50         | \$ 1.404,00         | \$ 1.755,00         | \$ 1.404,00         | \$ 1.638,00         | \$ 1.111,50         | \$ 1.813,50         | \$ 1.287,00         | \$ 1.725,50          | V                   | \$ 17.257,50         | V            | \$ 17.257,50      |
| Bebidas alcohólicas               | \$ 1.667,25 | \$ 1.930,50 | \$ 2.193,75         | \$ 2.106,00         | \$ 2.369,25         | \$ 2.106,00         | \$ 2.632,50         | \$ 2.106,00         | \$ 2.457,00         | \$ 1.667,25         | \$ 2.720,25         | \$ 1.930,50         | \$ 25.886,25         | V                   | \$ 25.886,25         | V            | \$ 25.886,25      |
| Pesca de truchas                  | \$ 1.111,50 | \$ 1.287,00 | \$ 1.462,50         | \$ 1.404,00         | \$ 1.579,50         | \$ 1.404,00         | \$ 1.755,00         | \$ 1.404,00         | \$ 1.638,00         | \$ 1.111,50         | \$ 1.813,50         | \$ 1.287,00         | \$ 1.725,50          | V                   | \$ 17.257,50         | V            | \$ 17.257,50      |
| Snacks                            | \$ 666,90   | \$ 772,20   | \$ 87               |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                     |                      |                     |                      |              |                   |

## 6.5 Flujo de los 10 años

Hostería Rumi Hatun Wasi en el primer año de funcionamiento obtiene \$ 967.747,50 como ingresos y \$ 731.454,28 de egresos dando como resultado un flujo de caja en el primer año de \$ 236.293,22 acorde con los datos arrojados en el flujo de los 10 años se estima que para el sexto año se va a superar el monto de inversión del proyecto, además se considera con los datos arrojados que el proyecto va a tener un incremento anual del 5%, obteniendo para el sexto año un flujo acumulado de \$ 1.607.245,89.

Figura 58. Proyección ingresos y egresos para 10 años de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| Detalle           | año 1         | año 2         | año 3         | año 4           | año 5           | año 6           | año 7           | año 8           | año 9           | año 10          |           |
|-------------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------|
| Ingresos          | \$ 967.747,50 | 1016134,88    | 1066941,62    | 1120288,70      | 1176303,13      | 1235118,29      | 1296874,21      | 1361717,92      | 1429803,81      | 1501294,00      |           |
| Egresos           | \$ 731.454,28 | 768026,99     | 806428,34     | 846749,76       | 889087,25       | 933541,61       | 980218,69       | 1029229,62      | 1080691,11      | 1134725,66      |           |
| Flujo de caja     | 236293,22     | 248107,88     | 260513,28     | 273538,94       | 287215,89       | 301576,68       | 316655,52       | 332488,29       | 349112,71       | 366568,34       |           |
| DATOS PARA LA TIR | -1188239,15   | 236293,22     | 248107,88     | 260513,28       | 273538,94       | 287215,89       | \$ 301.576,68   | 316655,52       | 332488,29       | 349112,71       | 366568,34 |
| FLUJO ACUMULADO   | \$ 236.293,22 | \$ 484.401,10 | \$ 744.914,38 | \$ 1.018.453,32 | \$ 1.305.669,21 | \$ 1.607.245,89 | \$ 1.923.901,41 | \$ 2.256.389,70 | \$ 2.605.502,41 | \$ 2.972.070,75 |           |


Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## 6.6 Cálculo de VAN y TIR

Como se puede apreciar para este emprendimiento según el flujo de los 10 años la inversión es de \$1.188.239,15 con un incremento anual del 5% y costo del capital de 7,88% con estos antecedentes como primer lugar se obtiene la tasa interna de retorno (TIR) representa el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá la inversión en la cual se obtiene el 19,37%, siendo superior a la tasa del costo de capital que es del 7,88% lo que nos evidencia que la inversión en el proyecto es rentable ya que los ingresos serán más del doble de la inversión inicial lo que demuestra que el emprendimiento es viable y con buenos niveles de rentabilidad.

En segundo lugar, se debe realizar el cálculo del valor actual neto (VAN) representa las pérdidas o ganancias en dólares que tendrá la inversión inicial del proyecto en la cual se obtiene el valor de \$756.796,60 resultado que vuelve a ratificar la factibilidad del emprendimiento.

Figura 59. Calculo del VAN y del TIR a tener la Hostería Rumi Hatun Wasi.


|   |                  |                 |
|---|------------------|-----------------|
|  <b>Hostería<br/>Rumi Hatun Wasi</b> | Incremento anual | 5%              |
|   | Costo de capital | 7,88%           |
|   | Inversión        | \$ 1.188.239,15 |
|   | VAN              | \$ 756.796,60   |
|   | TIR              | 19,37%          |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## 6.7 Punto de equilibrio

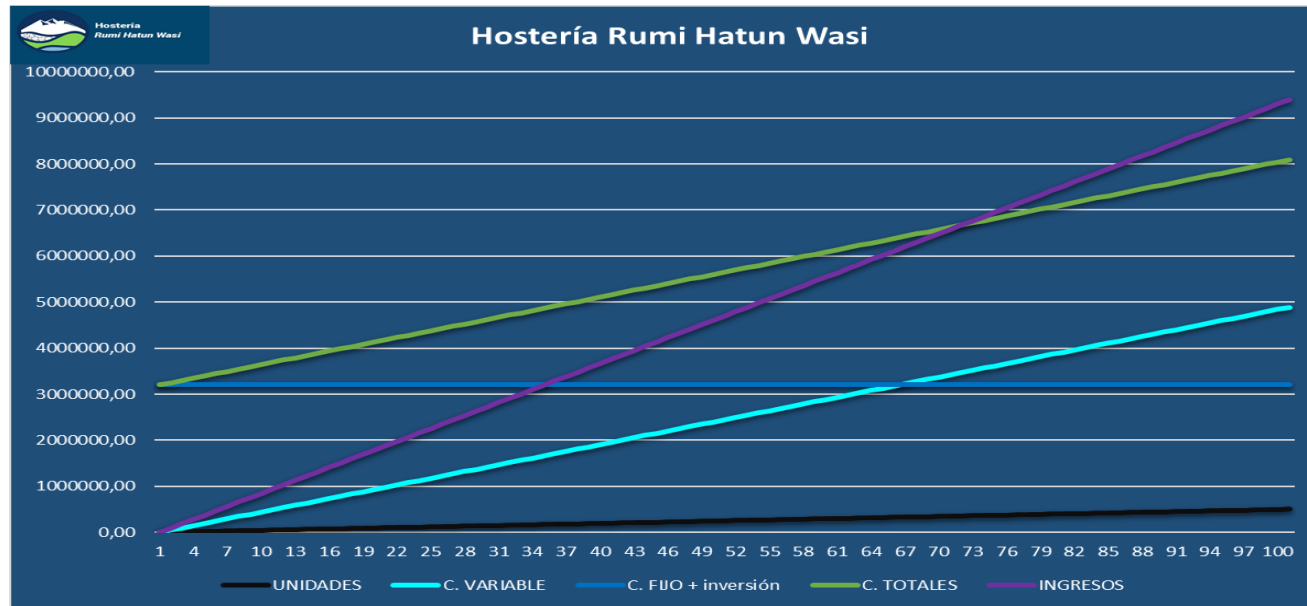
Hostería Rumi Hatun Wasi llega a alcanzar el punto de equilibrio en el sexto año con un monto de \$ 1.607.245,89 para el cual el total de unidades vendidas anualmente de los 24 servicios debe alcanzar un total de 302.670 uds, teniendo como precio ponderado \$18,79 y un costo promedio ponderado de \$9,78 además se debe agregar que el margen de contribución ponderado de cada producto es \$9,01 lo que le permite obtener el punto de equilibrio en unidades al vender 355.349 uds. Que representan un valor por ingresos de \$6.678.381.

Figura 60. Punto de equilibrio de la Hostería Rumi Hatun Wasi.

| AÑO ESTIMADO PUNTO EQUILIBRIO        |            | 6   |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
|--------------------------------------|------------|---|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--|
|                                      |            |  <b>Hostería Rumi Hatun Wasi</b> |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
|                                      |            | <b>PUNTO DE EQUILIBRIO MULTIPRODUCTO</b>  |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
|                                      | Producto 1 | Producto 2  | Producto 3 | Producto 4 | Producto 5 | Producto 6 | Producto 7 | Producto 8 | Producto 9 | Producto 10 | Producto 11 | Producto 12 | Producto 13 | Producto 14 | Producto 15 | Producto 16 | Producto 17 | Producto 18 | Producto 19 | Producto 20 | Producto 21 | Producto 22 | Producto 23 | Producto 24 |  |
| UNIDADES VENDIDAS EN EL PERÍODO      | 2.213      | 2.213   | 1.328      | 1.328      | 885        | 885        | 8.850      | 443        | 443        | 885         | 443         | 2.655       | 35.400      | 13.275      | 4.425       | 3.540       | 13.275      | 26.550      | 26.550      | 26.550      | 44.250      | 33.188      | 26.550      | 26.550      |  |
| TOTAL UNIDADES                       |            | 302.670   |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
| % PARTICIPACIÓN/PRODUCTO VENDIDO     | 0,73%      | 0,73%   | 0,44%      | 0,44%      | 0,29%      | 0,29%      | 2,92%      | 0,15%      | 0,15%      | 0,29%       | 0,15%       | 0,88%       | 11,70%      | 4,39%       | 1,46%       | 1,17%       | 21,93%      | 43,86%      | 8,77%       | 8,77%       | 14,62%      | 10,96%      | 8,77%       | 8,77%       |  |
| PRECIO VENTA UNITARIO                | \$100      | \$115   | \$130      | \$150      | \$180      | \$180      | \$21       | \$160      | \$420      | \$100       | \$500       | \$50        | \$7         | \$90        | \$21        | \$50        | \$6         | \$5         | \$7         | \$5         | \$3         | \$6         | \$5         | \$3         |  |
| COSTO VENTA UNITARIO                 | \$36,00    | \$41,40   | \$46,80    | \$54,00    | \$64,80    | \$64,80    | \$7,56     | \$38,40    | \$100,80   | \$24,00     | \$120,00    | \$27,00     | \$3,78      | \$48,60     | \$6,30      | \$15,00     | \$3,24      | \$3,90      | \$5,46      | \$3,90      | \$2,34      | \$4,68      | \$3,90      | \$2,34      |  |
| PRECIO PROMEDIO PONDERADO            |            | \$18,79   |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
| COSTO PROMEDIO PONDERADO             |            | \$9,78  |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
| COSTO FIJO DEL PERÍODO               |            | \$2.014.890   |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
| INVERSIÓN                            |            | \$1.188.239   |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
| MARGEN DE CONTRIBUCIÓN               | \$64,00    | \$73,60   | \$83,20    | \$96,00    | \$115,20   | \$115,20   | \$13,44    | \$121,60   | \$319,20   | \$76,00     | \$380,00    | \$23,00     | \$3,22      | \$41,40     | \$14,70     | \$35,00     | \$2,76      | \$1,10      | \$1,54      | \$1,10      | \$0,66      | \$1,32      | \$1,10      | \$0,66      |  |
| MARGEN CONTRIBUCIÓN PONDERADO        |            | \$9,01  |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
| PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES      |            | 355.349   |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
| PUNTO EQUILIBRIO POR INGRESOS        |            | \$6.678.381   |            |            |            |            |            |            |            |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |             |  |
| PUNTO EQUILIBRIO PRODUCTO / UNIDADES | 2.598      | 2.598   | 1.559      | 1.559      | 1.039      | 1.039      | 10.390     | 520        | 520        | 1.039       | 520         | 3.117       | 41.561      | 15.585      | 5.195       | 4.156       | 77.927      | 155.855     | 31.171      | 31.171      | 51.952      | 38.964      | 31.171      | 31.171      |  |
| PUNTO EQUILIB PRODUCTO / DOLARES     | \$259.758  | \$298.722   | \$202.611  | \$233.782  | \$187.026  | \$187.026  | \$218.197  | \$83.123   | \$218.197  | \$103.903   | \$259.758   | \$155.855   | \$290.929   | \$1.402.694 | \$109.098   | \$207.806   | \$467.565   | \$779.274   | \$218.197   | \$155.855   | \$155.855   | \$233.782   | \$155.855   | \$93.513    |  |

Nota. Elaboración propia del autor, 2021

Figura 61. Representación del punto de equilibrio de la Hostería Rumi Hatun Wasi.



Nota. Elaboración propia del autor, 2021

## CONCLUSIONES

- La parroquia de Imantag se distingue por la existencia recursos naturales, culturales y sociales. La construcción de infraestructura turística ha ido a pasos lentos dentro de toda la parroquia, lo cual han pausado el desarrollo turístico y posicionamiento en mercado regional.
- En lo que corresponde a los servicios básicos no llega a todas las comunidades en su totalidad y cuenta un estado de degradación de la infraestructura vial, por lo cual se concluye que la hostería a implementar servirá de eje dinamizar del turismo en la parroquia, haciendo un uso sustentable de los recursos naturales y gran énfasis los recursos culturales en cual se basará todo el proyecto de emprendimiento.
- Mediante el estudio de mercado se llegó a identificar el perfil turista a llegar a la hostería, donde resulta que el mercado objetivo principal es nacional y se encuentran en las provincias de Imbabura, Carchi y Pichincha, Además como principal característica tienen a ser aventureros, así mismo buscando un contacto con la naturaleza e involucrase con la cultura del lugar a visitar.
- Como resultado del estudio técnico y administrativo se estableció que Hostería Rumi Hatun Wasi se constituirá como compañía de sociedad por acciones simplificadas, la cual ofrece servicios de alojamiento en 20 cabañas basadas en una arquitectura andina, spa, restauración, eventos y congresos, actividades recreacionales como: zona húmeda, cabalgatas, granja infantil, pesca deportiva, parrilladas, fogatas, camping, torreta de observación de avifauna, huertos orgánicos, alquiler de cuadrones y bicicletas distribuidas en 4 hectáreas, además creó una constitución organizativa y administrativa donde se estableció la misión, visión, políticas y valores que será pilares fundamentales en el proyecto.
- En consecuencia, de la elaboración de estrategias de comercialización y marketing se consolidó la imagen corporativa de la hostería, además se otorga la denominación social de “Hostería Rumi Hatun Wasi” y un eslogan

“Tus mejores recuerdos comienzan aquí”, a su vez estableciendo canales distribución y haciendo uso del marketing mix con el objetivo de posicionar la marca dentro del mercado hotelero.

- En relación al estudio ambiental se centró el análisis de los impactos ambientales en cuatro fases : planificación, construcción, operación y mantenimiento, para el estudio de los impactos ambientales del proyecto se utilizó el método de Leopold simplificado a través del uso una matriz de doble entrada, donde se verifica la viabilidad ambiental del proyecto, y a pesar que existen impactos negativos en el proyecto no llegan a tener una severidad importante para el ambiente hay que decir que al mismo tiempo se realizaran medidas de mitigación en los impactos negativos establecidos, por otra parte se aplicaran medidas de maximización en los impactos positivos como son el caso de generación de fuentes de empleo, dinamización del comercio local, La revitalización de las costumbres locales y la vinculación con la comunidad.
- Para terminar el estudio económico financiero facilito evaluar la rentabilidad del emprendimiento, tomando como base el cálculo de los recursos económicos que se necesitaran para poder en marcha la hostería, dicho lo anterior para iniciar el proyecto se va a contar con una inversión de \$1.188.239. el financiamiento proviene de un 67% corresponde al capital propio, 33% correspondiente al financiamiento por parte de la CFN. Como resultado poder afirmar que el proyecto es rentable dado que tendrá una tasa de interna de retorno(TIR) por encima del porcentaje del costo de capital con 19,37%, y el valor actual neto VAN de \$756.796,60 alcanzando el punto de equilibrio al sexto año de funcionamiento, demostrando la viabilidad financiera del proyecto hotelero.



## RECOMENDACIONES

- Sobre la base la situación de turismo en parroquia de Imantag se recomienda a las autoridades cantonales seguir un proceso social de implantación de una cultura turística de la población local, más aún el incentivo de la creación de infraestructura turística ya sea pública o privada, con el propósito de incrementar el flujo de visitantes y generar nuevas fuentes de empleo, ayudando a mejorar la calidad de vida de la población local.
- Según los datos obtenidos en el estudio de mercado, se debe estudiar y seguir el comportamiento de las nuevas tendencias turísticas tanto a nivel nacional como internación lo que permitirá una evolución constate y estar muchos pasos delante de la competencia.
- Para el estudio técnico y administrativo se recomienda diversificar la oferta con la finalidad de fidelizar al cliente, además de atraer nuevos segmentos de mercado, de esta forma consolidarse a través del tiempo en la industria turística, la cual se encuentra en constante evolución.
- En la implementación de un nuevo proyecto turismo, es necesario crear un plan de marketing integral, donde se conjuguen estrategias de comercialización y de marketing, por lo cual se recomienda ir sumando canales de distribución, así mismo contar con varios planes de marketing digital ya que actualizar los contenidos de las redes, además de contar con una página web optimizada permitirán tener grandes resultados en la captación de cliente.
- En el desarrollo del estudio ambiental se requiere contar con un equipo multidisciplinario, a fin de contar con los mejores resultados en el análisis de los impactos tanto positivos como negativos a darse en el emprendimiento. Con el objetivo de mitigar y maximizar los impactos, lo cual ayudaran a tener una excelente viabilidad ambiental.

- En el estudio económico y financiero se debe tener muy presente que los valores a manejar en cada uno de los requerimientos deben ser apegarse a la realidad y estar en total relación al estudio técnico. Habría decir que también se debe realizar una búsqueda muy minuciosa de las tasas de interés en diferentes entidades financieras con el propósito de elegir la alternativa más accesible para el proyecto.

## BIBLIOGRAFÍA

- Organización Mundial del Turismo. (2019). *Definiciones de turismo de la OMT*. Chengdu, China: ORGANIZACION MUNDIAL TURISMO OMT WTO. Obtenido de <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284420858>
- Acosta, A. L. (2017). *Canales de Distribución* (Primera ed., Vol. I). Bogota, Colombia : Fondo editorial Areandino. Recuperado el 17 de 05 de 2021, de <https://digitk.areandina.edu.co/bitstream/handle/areandina/1270/Canales%20de%20Distribuci%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Astuhuaman, C. (2004). La Arquitectura Inca. *ResearchGate*, 66. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de <file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/AstuhuamanGonzales6.pdf>
- Congreso Nacional . (2014). *Ley de Turismo*. Quito: eSilec Profesional. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Español, I. (2016). *Evaluación del impacto ambiental. Fundamentos*. Madrid: Dextra Editorial S.L. Recuperado el 17 de Julio de 2021, de [https://elibro.net/es/ereader/utnorte/130768?fs\\_q=Evaluaci%C3%B3n\\_de\\_impactos&prev=fs](https://elibro.net/es/ereader/utnorte/130768?fs_q=Evaluaci%C3%B3n_de_impactos&prev=fs)
- Eurofins. (2020). Estudio Ambiental . *¿Qué es lo que se evalúa en un estudio de impacto ambiental?* Recuperado el 11 de 12 de 2020, de <https://envira.es/es/estudio-impacto-ambiental/>
- Fischer, L., & Espejo , J. (2011). *Mercadotecnia*. México, D,F: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de <file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/Mercadotecnia%20-%20Laura%20Fisher%20&%20Jorge%20Espejo%20-%204ta%20Edici%C3%B3n.pdf>
- Flores, C. (1 de Enero de 2012). Universidad Autonoma del Estado de Hidalgo. *Elementos Fundamentales en la Actividad Turística*. Hidalgo , México . Obtenido de Escuela Superior de Tizayuca: [https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P\\_Presentaciones/tizayuca/turismo/elementos\\_fundamentales\\_en\\_la\\_actividad\\_turistica.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/tizayuca/turismo/elementos_fundamentales_en_la_actividad_turistica.pdf)
- Kotler, P., Bloom, P., & Hayes, T. (2014). *El marketing de servicios profesionales*. Nueva Jersey, Estados Unidos : PAIDÓS. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de

[https://books.google.com.ec/books?id=FgSV\\_iL3pzMC&printsec=frontcover&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?id=FgSV_iL3pzMC&printsec=frontcover&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

- Kotler, P., Bowen, J., & Makens, J. (2011). *Marketing turístico*. Madrid, España: Pearson Educación S.A. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/04/Marketing-Tur%C3%ADstico-de-Philip-Kotler.pdf>
- Lozano, A. (1996). *Ciudad Andina Concepcion Cultural* (Vol. I). Quito, Ecuador : Centro de Investigación Urbana y Arquitectura Andina. Obtenido de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/40083.pdf>
- Malhotra, N. (2008). *Investigación de mercados* (Quinta ed.). (P. Guerrero, Ed.) Naucalpan de Juárez, México: Pearson Educación de México. Recuperado el 2 de Enero de 2021, de <http://www.elmayorportaldegerencia.com/Libros/Mercadeo/%5BPD%5D%20Libros%20-%20Investigacion%20de%20Mercados.pdf>
- Meza, A. (8 de Enero de 2016). Centro para el desarrollo de la salud intercultural – comuna de San Miguel del común - parroquia de Calderón. Quito, Pichincha, Ecuador . Obtenido de [file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/T-UCE-0001-0350%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/T-UCE-0001-0350%20(2).pdf)
- Ministerio de Turismo. (2015). Reglamento de Alojamiento Turístico . (págs. 1-16). Quito : eSilec Profesiona. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/04/REGLAMENTO-DE-ALOJAMIENTO-TURISTICO.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2015). *Reglamento general a la ley de turismo*. Quito: eSilec Profesional. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/03/REGLAMENTO-GENERAL-A-LA-LEY-DE-TURISMO.pdf>
- Ministerio de Turismo. (2018). *Guía de Calidad en el Servicio para el Facilitador*. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de <file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/GUIADECALIDADENELSERVICIOTURISTICO.pdf>
- Nacional, A. (2020). *Ley de emprendimiento e innovación*. Quito, Pichincha, Ecuador. Recuperado el 17 de Julio de 2021, de [https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-03/Documento\\_LEY-ORGANICA-EMPREDIMIENTO-INNOVACION.pdf](https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2020-03/Documento_LEY-ORGANICA-EMPREDIMIENTO-INNOVACION.pdf)
- Noblecilla, M., & Granados , M. (2017). *El Marketing y su Aplicación en Diferentes Áreas del Conocimiento*. Machala : Editorial UTMACH. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de

<http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/12484/1/EIMarketing-Y-SuAplicacionEnDiferentesAreas.pdf>

Organización Mundial del Turismo. (24 de Julio de 2014). *ISSUU*. Obtenido de ISSUU:

[https://issuu.com/deliahernandez4/docs/10\\_glosario\\_basico\\_omturismo](https://issuu.com/deliahernandez4/docs/10_glosario_basico_omturismo)

Osorio, M. (5 de Noviembre de 2007). Los Andes como Centro Cómico. (A. Navarro, Entrevistador) Obtenido de [http://148.202.105.20/dgmgac/Hemeroteca/paginas/504/G504\\_O2%205.pdf](http://148.202.105.20/dgmgac/Hemeroteca/paginas/504/G504_O2%205.pdf)

Pesántez, M., & González, I. (2011). *Arquitectura tradicional en Azuay y Cañar*. Cuenca, Ecuador : INPC Regional 6. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de <https://issuu.com/inpc/docs/arquitectura>

Ramos, M., Morales, M., Manosalvas, M., Flores, A., Vaca, M., López, C., . . . Rodríguez, P. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Parroquia de Imantag*. GAD Parroquial Rural Imantag. Imantag: Junta Parroquial de Imantag. Obtenido de <file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/PDOT%20IMANTAG.pdf>

Rivera, M., & Rodríguez, L. (2012). *Turismo Responsable Sostenibilidad y Desarrollo Local y Comunitario*. Córdoba: Universidad de Córdoba. Obtenido de <file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/Dialnet-TurismoResponsableSostenibilidadYDesarrolloLocalCo-525510.pdf>

Sampieri, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta ed.). (M. Á. Toledo Castellanos, Ed.) México D.F, México: McGRaW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Recuperado el 2 de Enero de 2021, de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Socatelli, M. (2015). *Mercadeo Aplicado al Turismo*. . San Jose: Universidad Estatal a Distancia de Costa Rica. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de [https://issuu.com/sibdi/docs/mercadeo\\_aplicado\\_al\\_turismo](https://issuu.com/sibdi/docs/mercadeo_aplicado_al_turismo)

*Superintendencia De Compañías*. (S/F). Recuperado el 17 de Julio de 2021, de <https://portal.supercias.gob.ec/images/SAS.pdf>

Tigre Quito, L. V. (2017). Identificación de aspectos ambientales y evaluación de impactos en la facultad de ciencias químicas de la Universidad de Cuenca. Cuenca, Azuay, Ecuador. Recuperado el 17 de Julio de 2021, de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/27207/1/Tesis.pdf>

Torres, M. (2020). Tasa Interna de Retorno (TIR): definición, cálculo y ejemplos. *Tasa Interna de Retorno* (. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de

<https://www.rankia.cl/blog/mejores-opiniones-chile/3391122-tasa-interna-retorno-tir-definicion-calculo-ejemplos>

Velayos , V. (2017). Valor actual neto (VAN). Recuperado el 10 de 12 de 2020, de <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>

Yepez, D. (s.f). Análisis de la arquitectura vernácula del Ecuador: Propuestas de una arquitectura contemporánea sustentable. 15-22. Recuperado el 10 de 12 de 2020, de [file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/silo.tips\\_analisis-de-la-arquitectura-vernacula-del-ecuador-propuestas-de-una-arquitectura-contemporanea-sustentable.pdf](file:///C:/Users/SD-PC/Downloads/silo.tips_analisis-de-la-arquitectura-vernacula-del-ecuador-propuestas-de-una-arquitectura-contemporanea-sustentable.pdf)

## Anexos

### Anexo1. Urkund





#### Document Information

---

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Analyzed document</b> | Cadena Echeverría Jhinson Adrián.docx (D112504269) |
| <b>Submitted</b>         | 9/13/2021 5:54:00 PM                               |
| <b>Submitted by</b>      |  |
| <b>Submitter email</b>   | jacadenae@utn.edu.ec                               |
| <b>Similarity</b>        | 3%   |
| <b>Analysis address</b>  | 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 (msnm)        | 6. LATITUD | 7. LONGITUD | 8.DESTINOS CERCANOS   |
| Parroquia de Imantag   | Ecuatorial<br>Mesotérmico<br>Semi Húmedo y<br>Ecuatorial de Alta<br>Montaña | 4 °C hasta los 16 °C  | El promedio anual de precipitaciones va desde 500 hasta 1500 mm, con mayor pluviosidad en las zonas bajas 700 msnm. | 2280 a los 4120 m.s.n.m | 0°11 N     | 78°28 O     | Parque Nacional Cayambe-Coca<br>Plaza de los ponchos de Otavalo<br>Cascada de Peguche |
| 9.BREVE DESCRIPCIÓN DEL DESTINO  |   |   |   |                         |            |             |   |
| <p>La parroquia de Imantag, está ubicada al norte de la ciudad de Cotacachi, en la provincia de Imbabura, Ecuador. Es la parroquia más antigua del cantón. Fue fundado en el 15 de diciembre de año 1790, con una superficie de 22764 hectáreas, encontrándose a 5 km de la cabecera cantonal ya 6 km de Atuntaqui. Con una altitud promedio de 2400 m.s.n.m, además está conformado por 10 comunidades las cuales son: Perafan, Colimbuela, Morlan, Quitumba, Peribuela, Pucalpa, Piñan, Guananiy Ambi y la comunidad de San Luis de La Carboneria donde se realizará el proyecto de emprendimiento. Dentro de la parroquia de Imantag cuanta hasta el dato del 2014 con una población de 4941 habitantes. La actividad productiva más sobresaliente son la de a actividades agrícolas y ganaderas, manufactura, comercio y actividades de hogares como empleadores. Dentro de la parroquia no se cuenta con totalidad de servicios básicos y en la comunidad a realizar el proyecto no existe el servicio de recolección de basura y el de alcantarillado y los medios de transporte público no llegan al lugar. Por otro se encuentran con sitios naturales de mucha belleza como son: Mirador Muyu Urcu, Hierva Buena Pugio, Cascada Caballito, Bosque Protector de Peribuela, Volcán Cotacachi, Laguna de Piñan , además de manifestaciones culturales como : Iglesia Imantag, Tola de Peribuela, las fiestas tradicionales de la parroquia y fiestas del Inty Raymi.</p> |   |   |   |                         |            |             |   |



10. DATOS RELEVANTES

| SUPERFICIE    | LÍMITES  | POBLACIÓN       | MUJERES | %   | HOMBRES | %   | POBLACIÓN ECONÓMICA MENTE ACTIVA (PEA) | NIVEL DE EDUCACIÓN MAYORITARIO  | POBLACIÓN PREDOMINANTE   |
|---------------|--|-----------------|---------|-----|---------|-----|--|---|--|
| 22765 Área_ha | el norte con la parroquia de Urcuqui, divide el río "Cari -Yacu, el Sur con la parroquia del Sagrario, divide la quebrada "Alambuela", el oriente, con la parroquia urbana de Atuntaqui, divide el río "Ambi", el Occidente, con la montaña de Esmeraldas, marcando el límite occidental y sur de la hacienda "Piñan". | 4941 habitantes | 2517    | 51% | 2424    | 49% | 1673                                   | 49% de la población que asiste o asistió a primaria, 23,8% nivel secundario educación básica bachillerato, el 18% no tiene ninguna instrucción, el 2% con nivel de educación Superior | la mayor parte de la población se concentra en el rango de edad de 10 a 14 años con 713 habitantes, y de 5 a 9 años con 713. En la parroquia predomina una población joven, pues el 63% de habitantes son menores de 30 años |

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   |
|--|--|--|---|--------------------|----------------------------|---|---|---|--|---|
| red de energía eléctrica abarca a todos los asentamientos que existen en la parroquia incluyendo ciertas áreas agrícolas, mientras que el alumbrado público existente presenta un déficit, | 57.82 % de cobertura y un déficit del 42,18% | cobertura del 69,07 % y Déficit del 30.93% | cobertura de 56.15 % y Déficit del 43,85% | Déficit del 100 %  | Déficit del 100 %          | Telefonía fija con una cobertura del 6.1% | Déficit del 93.85% de disponibilidad de teléfono convencional | La telefonía móvil con cobertura del 58.41% | Déficit del 99.31% de disponibilidad de internet | Existe una considerable afectación del ambiente por la ausencia del manejo de aguas residuales y manejo de desechos |

**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 |
|---|---------------|--------------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------|--------------------|----------------------------------|---|--------------------|---|---------|
| Cooperativa 6 de Julio y Cooperativa Antena | No existe     | No existe          | No existe             | un Sub centro de salud,           | si           | si                 | si                               | si  | si                 | No  | si      |
| BOMBEROS                                    | DEFENSA CIVIL | FISCALÍA O JUZGADO | COOPERATIVAS DE TAXIS | COOPERATIVAS DE TRANSPORTE URBANO | PARQUEADEROS | CASAS DE CAMBIO    | MERCADOS Y/O TIENDAS ARTESANALES | OBSERVACIONES   |                    |   |         |
| No existe                                   | No existe     | No existe          | si                    | si                                |              | No existe          | si                               | Al ser una parroquia no cuenta con cajeros automáticos y tampoco con el servicio de bomberos. |                    |   |         |

**13. ASENTAMIENTOS HUMANOS**

Existe 10 comunidades las cuales son: Perafan, Colimbuela, Morlan, Quitumba, Peribuela, Pucalpa, Piñan, Guananiy Ambi y la comunidad de San Luis de La Carboneria donde se realizará el proyecto de emprendimiento. Dentro de la parroquia de Imntag cuanta hasta el dato del 2014 con una población de 4941 habitantes.

**14. CONECTIVIDAD Y ACCESOS**

| 11.1 TERRESTRE        |                     |            |                     |                  |
|-----------------------|---------------------|------------|---------------------|------------------|
| DESDE                 | VÍA, TIPO Y ESTADO  | TIEMPO     | MEDIO DE TRANSPORTE | COSTO APROXIMADO |
| Urcuqui (13.9 km )    | Lastrado- asfaltado | 30 minutos | Privado             | \$ 5             |
| Atuntaqui ( 8.1 Km)   | Lastrado- asfaltado | 16 minutos | Privado             | \$ 3             |
| Cotacachi ( 15.7 km ) | Lastrado- asfaltado | 35 minutos | Privado             | \$ 5             |

**15. CONECTIVIDAD DEL DESTINO CON LOS PUNTOS DE MAYOR EMISIÓN TURÍSTICA**

| DISTANCIA (KM) | QUITO  | GUAYAQUIL | CUENCA | OTROS             | OBSERVACIONES                 |
|----------------|--------|-----------|--------|-------------------|-------------------------------|
|                | 111 Km | 538 Km    | 574 Km | Otavaló ( 21 Km ) | existen varias vías de acceso |

**16. INTERCONEXIÓN CON OTROS DESTINOS**

| NOMBRE(S) DEL (OS) DESTINOS | SITIO DE INTERCONEXIÓN | CONFORMAN PRODUCTO TURÍSTICO | NOMBRE | OBSERVACIONES |
|-----------------------------|------------------------|------------------------------|--------|---------------|
| Laguna de Cuicocha          |                        | RUTA                         |        |               |
| Plaza de ponchos Otavaló    |                        | CIRCUITO                     |        |               |
| La Cascada de Peguche       |                        | CORREDOR                     |        |               |
| El Lago San Pablo           |                        | OTRO                         |        |               |
| Parque del Cóndor           |                        | NINGUNO                      |        |               |

**17. ATRACTIVOS TURÍSTICOS**

| 17.1 NATURALES                |        |           |    |     |    | 17.2 CULTURALES |        |           |    |     |    |
|-------------------------------|--------|-----------|----|-----|----|-----------------|--------|-----------|----|-----|----|
| Nombre                        | Número | Jerarquía |    |     |    | Nombre          | Número | Jerarquía |    |     |    |
|                               |        | I         | II | III | IV |                 |        | I         | II | III | IV |
| Mirador Muyu Urcu             |        | x         |    |     |    | Iglesia Imantag |        | x         |    |     |    |
| Bosque Protector de Peribuela |        |           | x  |     |    |                 |        |           |    |     |    |
| Laguna de Piñán               |        |           | x  |     |    |                 |        |           |    |     |    |
| Hierba Buena Pugio            |        | x         |    |     |    |                 |        |           |    |     |    |

**17.3 ATRACTIVOS MÁS REPRESENTATIVOS**

**14.4 OBSERVACIONES**

| Nombre                        | Latitud | Longitud | Estado de Conservación | Afluencia (Nacional / Extranjera) | Tipo de Visitante (Turista / Excursionista) | Difusión del Atractivo (Local, provincial, Regional, Nacional, Internacional) |  |
|-------------------------------|---------|----------|------------------------|-----------------------------------|---|---|--|
| bosque Protector de Peribuela |         |          |                        | nacional /extranjero              | Turista y excursionista                     | local   |  |
| Laguna de Piñán               |         |          |                        | nacional /extranjero              | Turista y excursionista                     | Provincial  |  |
| Volcán Cotacachi              |         |          |                        | nacional /extranjero              | Turista y excursionista                     | Nacional  |  |

**18. SERVICIOS TURÍSTICOS**

| 18.1 TOTAL ESTABLECIMIENTOS | 18.2 TIPOLOGÍA/ PLAZAS |                |             |          |                     | 18.4 OBSERVACIONES |
|-----------------------------|------------------------|----------------|-------------|----------|---------------------|--------------------|
|                             | Agencias de Viajes     | Intermediación | Alojamiento | # Plazas | Alimentos y Bebidas |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |
|                             |                        |                |             |          |                     |                    |

**19. FACILIDADES TURÍSTICAS IMPLEMENTADAS EN EL DESTINO**

| 19.1 TIPO                      | SI/NO | # | UBICACIÓN                     | ESTADO  | 19.2 OBSERVACIONES |
|--------------------------------|-------|---|-------------------------------|---------|--------------------|
| SEÑALIZACIÓN                   | Si    | 4 | Cabecera cantonal de Imantag  | Regular |                    |
| SEÑALÉTICA                     | SI    | 8 | Piñan, Carboneria y Peribuela | Bueno   |                    |
| PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA | No    |   |                               |         |                    |
| CENTRO DE INTERPRETACIÓN       | SI    |   | Peribuela                     | Bueno   |                    |
| CENTRO DE FACILITACIÓN         | No    |   |                               |         |                    |
| SENDEROS                       | SI    | 2 | Peribuela, Piñan              | Bueno   |                    |
| MIRADORES                      | Si    | 1 | Mirador Muyu Urcu             | Bueno   |                    |
| OTROS                          |       |   |                               |         |                    |

**20. MODALIDADES DE TURISMO QUE SE PRACTICAN**

| 20.1 TIPO           | CANTIDAD | TEMPORALIDAD  | LUGAR (ES) DONDE DE EJECUTA LA ACTIVIDAD | 20.2 OBSERVACIONES |
|---------------------|----------|---------------|--|--------------------|
| ECOTURISMO          | 1        | Todo el año   | Piñan y Peribuela                        |                    |
| TUR. DE NATURALEZA  | 1        | Todo el año   | Piñan y Peribuela                        |                    |
| TURISMO COMUNITARIO | 1        | Todo el año   | Piñan y Peribuela                        |                    |
| TURISMO CULTURAL    | 1        | Junio - Julio | Cabecera cantonal de Imantag             |                    |
| TURISMO RELIGIOSO   | 1        | Diciembre     | Cabecera cantonal de Imantag             |                    |
| TURISMO DE AVENTURA | 3        | Todo el año   | Volcán Cotacachi, Peribuela y Piñan      |                    |

| 21. PRINCIPALES NECESIDADES                                     |               |   |          |  |
|---|---------------|---|----------|--|
| DETALLE   | MARCAR        | ESPECIFICACIONES  |          |  |
| CONSERVACIÓN URBANA   | X             | Es de vital importancia construir aceras y muros de contención en la parroquia para evitar que en épocas de lluvia se desborden el agua y exista desbordamientos de tierra.   |          |  |
| SANEAMIENTO Y SALUBRIDAD  | X             | Se debe realizar proyectos de dotación de alcantarillado en toda la parroquia.  |          |  |
| MANEJO DE DESECHOS Y RESIDUOS                                   | X             | Se debe crear campañas de conciencia ambiental hacia la población de la parroquia para evitar contaminar los espacios naturales.  |          |  |
| CIRCULACIÓN VEHICULAR   |               | Se debe incorporar más frecuencias de transporte público hacia la comunidad que faciliten la movilidad de la población local.   |          |  |
| ACCESOS   |               | Como punto clave se debe mantener todas las vías de acceso hacia las diferentes comunidades de la parroquia lo que permitan disminuir tiempos de transporte hacia los diferentes lugares de la parroquia.                   |          |  |
| SEÑALIZACIÓN AL DESTINO   |               | Se debe incorporar nueva señalética que se de fácil interpretación para las personas que llegan a visitar la parroquia y sepan cómo llegar hacia los diferentes atractivos turísticos que cuenta Imantag                    |          |  |
| SEÑALÉTICA EN ATRACTIVOS  |               | Los senderos y puntos de interés turístico se deben dotar de senderos que sean homologados y cumplan con todos los requerimientos que los entes reguladores pidan para un mejor cuidado de áreas naturales de la parroquia. |          |  |
| IMPLEMENTACIÓN DE FACILIDADES TURÍSTICAS                        |               | Queda una gran tarea por realizar en la parroquia que faciliten la creación de infraestructura turística en los recursos más importantes de la parroquia.   |          |  |
| CAPACITACIÓN EN MATERIA TURÍSTICA                               |               | Se debe crear talleres en diferentes áreas del turismo lo cual permita a la población local interesada en formarse en turismo tener más capacidades de atención y manejo de las actividades turísticas en la parroquia.     |          |  |
| OTROS   |               |   |          |  |
| 23.1 OBSERVACIONES  |               |   |          |  |
| 22. FUENTES DOCUMENTALES Y OTRAS                                |               |   |          |  |
| FUENTE  | TIPO          | AÑO DE EXPEDICIÓN   | VIGENCIA | 24.1 OBSERVACIONES   |
| PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL PARROQUIA IMANTAG | Gubernamental | 2015-2035   | 2020     | Se obtuvo datos de la parroquia, pero en temas de cada comunidad no se encontró información más detallada.                             |
| GAD parroquial de Imantag                                       | Página web    | s/f   | 2020     | Se obtuvo información relevante de la parroquia como sus autoridades, administración y temas de interés de que ocurre en la parroquia. |

Fuente : Google Earth



| CREDITOS INSTITUCIONALES | Levantamiento de información | Procesamiento | Revisión | Aprobación |
|--------------------------|------------------------------|---------------|----------|------------|
| Fecha                    | 10/11/2020                   |               |          |            |
| Nombre                   | Jhinson Cadena               |               |          |            |
| Cargo                    | Estudiante                   |               |          |            |
| Institución              | UTN                          |               |          |            |
| Firma                    | <i>Jhinson</i>               |               |          |            |

### Anexo 3. Validación de instrumentos



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE TURISMO

TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIATURA EN TURISMO

Validación de instrumentos de recopilación de información

|                               |  |                           |                     |
|-------------------------------|--|---------------------------|---------------------|
| <b>Estudiante:</b>            | Cadena Echeverría Jhinson Adrián   |                           |                     |
| <b>Ciclo:</b>                 | Noviembre 2020 – Marzo 2021  | <b>Fecha de revisión:</b> | Diciembre 11 – 2020 |
| <b>Tema:</b>                  | Hostería temática basada en la arquitectura andina para fomentar el desarrollo del turismo en la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador.             |                           |                     |
| <b>Objetivo General:</b>      | Implementar una hostería temática basada en la arquitectura andina para el fortalecimiento del turismo en la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador. |                           |                     |
| <b>Objetivo Específico 1:</b> | Considerar la oferta, demanda y el perfil de los clientes potenciales de negocios mediante el estudio de mercado.  | <b>Instrumento</b>        | -Encuesta<br>-      |

|  | ¿Es adecuado el instrumento para el objetivo específico? |    | ¿Es correcta la estructura y diseño del instrumento? |    |
|--|--|----|--|----|
|  | Sí   | No | Sí   | No |
| <b>Instrumento Objetivo Específico 1:</b><br>-Encuesta | X  |    | X  |    |

Revisado

MSc. Flores Ruiz Jorge Armando

DOCENTE CARRERA DE TURISMO, FACAE-UTN

CI: 1002236410



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
CARRERA DE TURISMO

TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
LICENCIATURA EN TURISMO

Validación de instrumentos de recopilación de información

|                               |  |                           |                     |
|-------------------------------|--|---------------------------|---------------------|
| <b>Estudiante:</b>            | Cadena Echeverría Jhinson Adrián   |                           |                     |
| <b>Ciclo:</b>                 | Noviembre 2020 – Marzo 2021  | <b>Fecha de revisión:</b> | Diciembre 11 – 2020 |
| <b>Tema:</b>                  | Hostería temática basada en la arquitectura andina para fomentar el desarrollo del turismo en la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador.             |                           |                     |
| <b>Objetivo General:</b>      | Implementar una hostería temática basada en la arquitectura andina para el fortalecimiento del turismo en la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador. |                           |                     |
| <b>Objetivo Específico 1:</b> | Considerar la oferta, demanda y el perfil de los clientes potenciales de negocios mediante el estudio de mercado.  | <b>Instrumento</b>        | -Encuesta -         |

|  | ¿Es adecuado el instrumento para el objetivo específico? |    | ¿Es correcta la estructura y diseño del instrumento? |    |
|--|--|----|--|----|
|  | Sí   | No | Sí   | No |
| <b>Instrumento Objetivo Específico 1:</b><br>-Encuesta | X  |    | X  |    |

Revisado  
MSc. Posso Astudillo Ángela Mikaela

**DOCENTE CARRERA DE TURISMO, FACAE-UTN**

**CI: 1003460126**



## Anexos 4. Modelo de encuesta.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**



**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE  
TURISMO**

### ENCUESTA

Tema: Hostería temática basada en la arquitectura andina para fomentar el desarrollo del turismo en la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador.

Objetivo: Recopilar datos que permitan conocer las preferencias del visitante al hora de elegir un establecimiento de alojamiento turístico y su nivel de aceptación frente a la propuesta de implementación una hostería temática basada en la arquitectura andina para el fortalecimiento del turismo en la comunidad San Luis de la Carbonería, Imantag, Cotacachi, Imbabura, Ecuador.

Instrucción: La presente encuesta consta de 19 preguntas. Marcar una o más opción según lo que contemple cada pregunta; y tomar en cuenta que cada pregunta es diferente, por lo tanto, leer detenidamente las mismas antes de contestar. Por favor contestar con honestidad y de antemano agradecemos su colaboración.

### **DATOS GENERALES**

#### **1. Género**

- a) Masculino
- b) Femenino
- c) LGTBI

#### **2. Nacionalidad**

- a) Local
- b) Nacional
- c) Extranjero

#### **3. Edad**

- a) Menos de 18 años
- b) 18-25 años
- c) 26-40 años
- d) 41-65 años

- e) Más de 65 años

**4. Lugar de procedencia**

- a) Tulcán
- b) Ibarra
- c) Quito
- d) Otavalo
- e) Otro

**5. Ocupación/formación**

- a) Estudiante
- b) Empleado Público
- c) Empleado Privado
- d) Emprendedor
- e) Ama de casa
- f) Jubilado

**6. Estado civil**

- a) Soltero
- b) Casado
- c) Divorciado
- d) Separado
- e) Unión libre
- f) Viudo

**7. Nivel de instrucción**

- a) Primaria
- b) Secundaria
- c) Pregrado
- d) Posgrado
- e) Ninguno
- f) Otros

## **8. Nivel de ingresos mensuales**

- a) Menos de \$400
- b) De \$401 a \$700
- c) De \$ 701 a \$1000
- d) De \$1001 a \$1500
- e) Más de \$1500

## **PERFIL TURÍSTICO**

### **9. Cuando hace turismo, prefiere hacerlo**

- a) Solo
- b) Amigos/as
- c) Familia
- d) Pareja
- e) Compañeros de estudio (Viajes Educativos)
- f) Compañeros de trabajo (Viajes Empresariales)
- g) Otros

### **10. Entre cuantas personas realizo su último viaje Turístico**

- a) Solo
- b) Dos personas
- c) Tres personas
- d) Cuatro personas
- e) Más de cuatro personas

### **11. Qué tipo de turismo practica**

- a) Turismo cultural
- b) Turismo gastronómico
- c) Turismo rural
- d) Turismo de aventura
- e) Turismo educativo
- f) Ecoturismo

g) Otros

**12. ¿Cuáles son los medios de información que usted utiliza para conocer sobre un sitio de hospedaje?**

a) Redes sociales

b) Amigos, Familiares.

c) Agencia de Viajes

d) offline (radio, Tv )

e) OTAs ( TripAdvisor, , Kayak, Trivago o skyscanner) Otros

**13. ¿Qué factores toma en cuenta al para elegir una hostería?**

a) Ubicación

b) Precio

c) Recomendaciones

d) Servicios Incluidos

e) Instalaciones

f) Seguridad

g) Otros

**14. ¿Conoce usted que es una Hosterías Temáticas?**

a) Si

b) No

**15. ¿Le gustaría hospedarse en una hostería basada en la arquitectura andina?**

a) Si

b) No

**16. Dentro de la arquitectura andina existen varias técnicas de construcción, usted. ¿Cuál de las técnicas de construcción descritas piensa que debe basarse infraestructura de la hostería?**

a) Adobe (consiste hacer el uso de carrizos, troncos, paja entretejida y recubierta de barro lo cual permite la construcción de las paredes).

b) Tapial (consiste en la compactación de la tierra dentro de un encofrado por medio de un instrumento denominado pisón).

c) Bahareque (consiste en realizar bloques de tierra conocidos como adobe donde se los apila para formar la cabaña).

d) Piedra tallada (consiste en moldear piedra en formas de grandes Bloques).

**17. Dentro de la decoración interna, usted. ¿Cuál de estos medios de decoración piensa debe salir en todas las áreas de la hostería temática basada en la arquitectura andina?**

- a) Escultura
- b) Pintura
- c) Cerámica
- d) El grabado
- e) Arquitectura

**18. ¿Cuántas noches estaría dispuesto a pasar en la hostería?**

- a) 1 Noche
- b) 2 Noches
- c) 3 Noches
- d) 4 Noches
- e) Más de 4 noches

**19. ¿Cuál es el precio que consideras adecuado para pagar una noche en una hostería incluida alimentación por noche?**

- a) 10-30 \$
- b) 31- 50 \$
- c) 51- 100 \$
- d) 101- 150 \$
- e) 151- 200 \$
- f) 151- 200 \$
- g) Más de 200 \$

**Anexo 5. Modelo de entrevista realizado a la vicepresidenta del GAD parroquial de Imantag.**



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

**Entrevista dirigida a la:** Srta. Erika Bolaños

**Vicepresidenta del:** GAD parroquial de Imantag

1. ¿Cómo considera usted la situación actual dentro del turismo dentro de la parroquia?
2. Qué factores estarían limitando un incremento de la actividad turística dentro de la parroquia
3. En la parroquia en la actualidad existe una buena infraestructura hotelera sí o no, en el caso de no existir cuales han sido los motivos.
4. Usted estaría de acuerdo que dentro de la parroquia se implemente infraestructura turística en este caso una Hostería Temática Basada en la Arquitectura Andina.
5. ¿Cuáles piensa que van a ser los impactos que va a tener la implementación de una hostería temática basada en la arquitectura andina en la población de la parroquia?
6. ¿Qué cambios espera que traiga la implementación de una hostería basada en la arquitectura andina dentro de la población local?
7. En la actualidad existe una ordenanza que regule en la parroquia la actividad turística y hotelera.
8. Por parte de las autoridades locales se apoya a los nuevos emprendimientos que se quieran realizar dentro de la parroquia en lo que se refiere a la parte turística en la rama del hotelería.
9. ¿Cómo visualiza el desarrollo de la actividad turística dentro de la parroquia para el año 2022?

## Anexo 6. Modelo de entrevista al líder de la comunidad la Carbonería.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE TURISMO

### ENTREVISTA

**Entrevista dirigida al:** Sr. Santiago Aragón

**Líder:** San Luis de la Carbonería.

1. ¿Cómo considera usted la situación actual dentro del turismo dentro de la comunidad?
2. Qué factores estarían limitando un incremento de la actividad turística dentro de la comunidad.
3. En la comunidad en actualidad existe una buena infraestructura hotelera sí o no, en el caso de no existir cuales han sido los motivos.
4. Usted estaría de acuerdo que dentro de la comunidad se implemente infraestructura turística en eta caso una Hostería Temática Basada en la Arquitectura Andina.
5. ¿Cuáles piensa que van a ser los impactos que va a tener la implementación de una hostería temática basada en la arquitectura andina en la población de la comunidad?
6. ¿Qué cambios espera que traiga la implementación de una hostería basada en la arquitectura andina dentro de la población local?
7. Por parte de las autoridades locales se apoya a los nuevos emprendimientos que se quieran realizar dentro de la parroquia y en la comunidad en lo que se refiere a la parte turística en la rama de la hotelería.
8. ¿Cómo visualiza el desarrollo de la actividad turística dentro de la parroquia y la comunidad para el año 2022?

**Anexo 7. Modelo de entrevista realizado a los establecimientos de alojamiento turístico.**



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE TURISMO

ENTREVISTA

**Entrevista dirigida a:**

**Propietario o Gerente:**

1. ¿En el año 2019 como ha sido el incremento de los turistas?
2. ¿Cuántas personas trabajan en el establecimiento?
3. ¿Los turistas que visitan el establecimiento son nacionales o extranjeros?
4. ¿Cuántos turistas visitan el establecimiento mensualmente?
5. ¿Qué tiempo permanecen los turistas?
6. ¿Qué servicio o producto ofrece su establecimiento de alojamiento turístico?
7. ¿Cuál es el precio de los servicios y productos que ofrece el establecimiento?
8. ¿Cuáles son los medios que utiliza para dar a conocer los servicios que ofrece su establecimiento?
9. ¿Cuál es su estrategia de lanzamiento de nuevos servicios o productos?
10. ¿Qué empresas dirías que son sus principales competidores? ¿Podría compararlas y confrontarlas?
11. ¿Cuáles son los mayores desafíos con los que se enfrenta su organización?  
¿Qué cambios planea introducir?
12. ¿Cuáles son los 3 principales riesgos que su empresa tiene al momento?
13. ¿Cuáles son los problemas que va encontrar en los próximos 3 a 6 meses y el siguiente año?



14. ¿Cuál es su “*exit strategy*” (estrategia de salida es un medio de abandonar la situación actual) para aumentar el número de ventas de los productos y servicios que ofrece?
15. ¿Cuán grande es el tamaño del mercado?

## Anexo 8. Fotografía aplicación de encuestas



The screenshot shows a survey application interface. At the top, there is a teal header with the text "Forms" on the left, "UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE CARRERA DE TURISMO - Guardado" in the center, and a user profile icon on the right. Below the header, there is a navigation bar with options: "Vista previa", "Tema", "Compartir", and a menu icon. The main content area displays the survey results for "UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE CARRERA DE TURISMO". It features two tabs: "Preguntas" and "Respuestas 396". Below the tabs, the survey title is repeated. At the bottom, there is a summary card with three metrics: "396 Respuestas", "04:42 Tiempo medio para finalizar", and "Cerrado Estado".

Encuesta aplicada por medio de la plataforma Forms.

## Anexo 9. Fotografías aplicación de entrevistas



Entrevista realizada a la vicepresidenta del GAD de Imantag.



Entrevista realizada al líder de la comunidad la Carbonería



Entrevista realizada a la propietaria de la hacienda San Isidro de Iltaqui



Entrevista al propietario de *Puñashiki Kalera Lodge*.



Entrevista al gerente encargado de la hostería Cuicocha.