



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

CARRERA TURISMO

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA HOSTERÍA TURÍSTICA EN EL CANTÓN PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI

Trabajo de titulación

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

INGENIERO EN ECOTURISMO

AUTOR: MARLON ENRIQUE MONTAGUANO COMINA

DIRECTOR: Ing. EDUARDO ANTONIO MUÑOZ JÁCOME

Riobamba – Ecuador

2021

© 2021, Marlon Enrique Montaguano Comina

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Marlon Enrique Montaguano Comina, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 07 de septiembre de 2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marlon Enrique Montaguano Comina', is centered on a light gray rectangular background.

Marlon Enrique Montaguano Comina

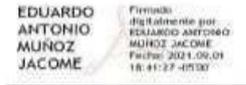
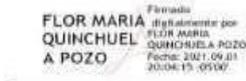
0504312539

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

CARRERA TURISMO

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El trabajo de titulación; tipo: proyecto técnico **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA HOSTERÍA TURÍSTICA EN EL CANTON PUJILÍ, PROVINCIA DE COTOPAXI**, realizado por el señor: **MARLON ENRIQUE MONTAGUANO COMINA**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Jorge Iván Carrillo Hernández PRESIDENTE DEL TRIBUNAL	 JORGE IVAN CARRILLO HERNANDEZ	2021-08-24
Ing. Eduardo Antonio Muñoz Jacome DIRECTOR(A) DE TRABAJO DE TITULACIÓN	 EDUARDO ANTONIO MUÑOZ JACOME	2021-08-24
Econ. Flor María Quinchuela Pozo MIEMBRO DEL TRIBUNAL	 FLOR MARIA QUINCHUELA A POZO	2021-08-24

DEDICATORIA

El presente trabajo de integración curricular está dedicado para mi familia en especial a mis padres y hermanos quienes nunca se rindieron hasta que pueda culminar mi carrera universitaria.

Marlon

AGRADECIMIENTO

Agradezco de todo corazón a mi familia, a mi padre y mi madre por siempre apoyarme en cada paso que tuve que dar a lo largo de esta gran etapa de mi vida.

A todos mis amigos dentro de mi vida universitaria, con los que siempre nos ayudábamos festejábamos y llorábamos todas las alegrías y derrotas, pero siempre fueron un apoyo emocional y creativo para poder salir adelante y superarnos.

Quiero expresar un agradecimiento eterno a mi tutor Eduardito quien a cada momento ayudo a que el presente trabajo se pueda realizar en el tiempo establecido, también a mi asesora Eco. Flor Quinchuela, que siempre estuvo al tanto para la culminación de este trabajo, al igual que a todos los profesores de la carrera de Ecoturismo que con su aprendizaje forjaron el conocimiento necesario en mí.

Marlon

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO	vii
INDICE DE TABLAS	xiii
INDICE DE FIGURAS	xvi
INDICE DE GRAFICOS	xvii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xviii
RESUMEN	xix
SUMMARY	xx
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	4
1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA	4
CAPÍTULO II	5
2. REVISIÓN DE LA LITERATURA.....	5
2.1. Estudio de factibilidad.....	5
2.2. Viabilidad comercial.....	5
2.2.1. Estudio de mercado.....	5
2.2.1.1. Oferta.....	6
2.2.1.2. Demanda.....	6
2.3. Viabilidad técnica	6
2.3.1. Estudio técnico.....	6
2.3.1.1. Tamaño del proyecto	7
2.3.1.2. Tamaño de planta	7
2.4. Viabilidad administrativa legal	7
2.4.1. Estudio administrativo	7

2.4.2.	<i>Organigrama</i>	8
2.5.	Viabilidad ambiental	8
2.5.1.	<i>Matriz de Leopold</i>	8
2.6.	Viabilidad económica financiera	8
2.7.	Estudio financiero	9
2.8.	Hostería turística	9
 CAPÍTULO III		10
3.	MARCO METODOLÓGICO	10
3.1.	Métodos de investigación	10
3.2.	Tipo de investigación	10
3.3.	Técnicas	11
3.4.	Metodología para el cumplimiento de los objetivos específicos	11
3.4.1.	<i>Estudio de mercado</i>	11
3.4.1.1.	<i>Análisis de demanda</i>	11
3.4.2.	<i>Análisis de la competencia</i>	11
3.4.3.	<i>Demanda insatisfecha</i>	11
3.4.4.	<i>Demanda futura</i>	11
3.5.	Estudio técnico-productivo	12
3.6.	Estudio ambiental	12
3.7.	Estudio legal-administrativo	12
3.8.	Evaluación económica-financiera	12
 CAPITULO IV		13
4.	RESULTADOS	13
4.1.	Viabilidad comercial	13
4.1.1.	<i>Análisis de demanda</i>	13

4.1.1.1.	<i>Segmentación de mercado</i>	13
4.1.1.2.	<i>Universo</i>	13
4.1.1.3.	<i>Muestra</i>	13
4.1.1.4.	<i>Estratificación de la muestra</i>	14
4.1.1.5.	<i>Técnicas Instrumento</i>	14
4.1.1.6.	<i>Resultado del análisis de la demanda</i>	15
4.1.1.8.	<i>Perfil del cliente</i>	23
4.1.2.	<i>Demanda actual</i>	23
4.1.2.1.	<i>Demanda actual por cliente</i>	23
4.1.2.2.	<i>Demanda actual por servicios</i>	24
4.1.2.3.	<i>Demanda actual por actividades</i>	24
4.1.2.4.	<i>Demanda actual por servicios complementarios</i>	24
4.1.3.	<i>Demanda futura</i>	24
4.1.3.1.	<i>Demanda futura por clientes</i>	25
4.1.3.2.	<i>Demanda futura por servicios</i>	25
4.1.3.3.	<i>Demanda futura por actividades</i>	26
4.1.3.4.	<i>Demanda futura por servicios complementarios</i>	26
4.1.4.	<i>Plan mercadotécnico</i>	26
4.1.4.1.	<i>Canales de distribución</i>	26
4.1.4.2.	<i>Medios</i>	26
4.1.5.	<i>Presupuesto del área comercial</i>	30
4.1.5.1.	<i>Talento humano</i>	30
4.1.5.2.	<i>Materiales e insumos</i>	31
4.1.5.3.	<i>Materiales de promoción y publicidad</i>	31
4.1.5.4.	<i>Promoción y publicidad durante el funcionamiento</i>	32
4.1.5.5.	<i>Activos fijos</i>	32
4.2.	<i>Estudio técnico-productivo</i>	33
4.2.2.	<i>Consumo aparente</i>	33
4.2.2.1.	<i>Consumo aparente por clientes</i>	33

4.2.2.2.	<i>Consumo aparente por servicios</i>	33
4.2.2.3.	<i>Consumo aparente por actividades.....</i>	34
4.2.2.4.	<i>Consumo aparente por servicios complementarios.....</i>	36
4.2.3.	<i>Tamaño y capacidad operativa de la empresa.....</i>	37
4.2.3.1.	<i>Capacidad operativa.....</i>	37
4.2.3.2.	<i>Consumo aparente</i>	37
4.2.5.	<i>Flujograma de producción</i>	39
4.2.5.1.	<i>Servicio de hospedaje</i>	39
4.2.7.	<i>Localización del proyecto.....</i>	40
4.2.7.1.	<i>Caracterización del lugar.....</i>	40
4.2.7.2.	<i>Micro localización.....</i>	40
4.2.8.	<i>Diseño técnico.....</i>	40
4.2.8.1.	<i>Requerimientos mínimos.....</i>	40
4.2.8.2.	<i>Diseño arquitectónico.....</i>	40
4.2.8.3.	<i>Distribución y características de la construcción.....</i>	44
4.2.8.4.	<i>Rubro de la infraestructura</i>	44
4.2.9.	<i>Presupuesto del área comercial.....</i>	50
4.2.9.1.	<i>Talento humano</i>	50
4.2.9.2.	<i>Materiales e insumos</i>	50
4.3.	<i>Estudio ambiental.....</i>	54
4.3.1.	<i>Matriz de Leopold.....</i>	54
4.3.1.1.	<i>Interpretación de la matriz.....</i>	55
4.3.2.	<i>Medidas de mitigación</i>	55
4.3.3.	<i>Presupuesto de las medidas de mitigación.....</i>	56
4.3.3.1.	<i>Talento Humano</i>	56
4.3.3.2.	<i>Activos fijos.....</i>	56
4.3.3.3.	<i>Materiales e insumos</i>	56
4.4.	<i>Estudio legal administrativo</i>	57
4.4.1.	<i>Estudio legal.....</i>	57

4.4.1.1.	<i>Análisis del marco legal vigente en Ecuador</i>	57
4.4.2.	<i>Empresa u organización a crearse para el funcionamiento del proyecto</i>	62
4.4.3.	<i>Requisitos a cumplirse en función de la organización o empresa a crearse</i>	62
4.4.3.1.	<i>Registro único para turismo</i>	62
4.4.3.2.	<i>Licencia única anual de funcionamiento de establecimientos turísticos</i>	62
4.4.3.3.	<i>Patente municipal</i>	63
4.4.3.4.	<i>Permisos sanitarios</i>	63
4.4.3.5.	<i>Registro actividad turístico</i>	63
4.4.3.6.	<i>Registro de la nueva actividad en el RUC</i>	64
4.4.4.	<i>Presupuesto del área administrativa</i>	64
4.4.4.1.	<i>Talento Humano</i>	64
4.4.4.2.	<i>Materiales e insumos</i>	65
4.4.4.3.	<i>Activos fijos</i>	65
4.4.4.4.	<i>Activos diferidos</i>	65
4.4.5.	<i>Organización empresarial</i>	66
4.4.5.1.	<i>Organigrama estructural</i>	66
4.4.5.2.	<i>Organización funcional</i>	67
4.4.5.3.	<i>Manual de cargos y funciones</i>	67
4.5.	<i>Análisis financiero</i>	72
4.5.1.	<i>Análisis de inversiones</i>	72
4.5.2.	<i>Usos y fuentes</i>	72
4.5.3.	<i>Cálculo de la deuda</i>	73
4.5.4.	<i>Depreciación de activos fijos</i>	73
4.5.5.	<i>Amortización de activos diferidos</i>	74
4.5.6.	<i>Estructura de costos y gastos</i>	74
4.5.7.	<i>Punto de equilibrio</i>	75
4.5.8.	<i>Presupuesto de ingresos</i>	76
4.5.9.	<i>Balance de pérdidas y ganancias</i>	76
4.5.10.	<i>Flujo de caja</i>	76

4.5.11.	<i>Relación beneficio costo</i>	77
4.5.12.	<i>Valor actual neto</i>	77
4.5.13.	<i>Tasa interna de retorno</i>	77
4.5.14.	<i>Periodo de recuperación de capital</i>	78
CONCLUSIONES		78
RECOMENDACIONES		80
BIBLIOGRAFÍA		
ANEXOS		

INDICE DE TABLAS

Tabla 1-4:	Turistas feriados 2019	13
Tabla 2-4:	Estratificación en función de la población local y turistas.....	14
Tabla 3-4:	Género	15
Tabla 4-4:	Procedencia Turistas Nacionales.....	15
Tabla 5-4:	Procedencia Turistas Internacionales	16
Tabla 6-4:	Edad turistas	17
Tabla 7-4:	Nivel de estudio.....	18
Tabla 8-4:	Aceptación de turistas	18
Tabla 9-4:	Servicios a ofertar.....	19
Tabla 10-4:	Actividades a ofertar.....	19
Tabla 11-4:	Servicios a ofertar	20
Tabla 12-4:	Acompañantes	21
Tabla 13-4:	Rango de precios	21
Tabla 14-4:	Método de pago	22
Tabla 15-4:	Medios publicitarios	22
Tabla 16-4:	Demanda actual por servicios	24
Tabla 17-4:	Demanda actual por actividades	24
Tabla 18-4:	Demanda actual porservicios complementarios.....	24
Tabla 19-4:	Demanda futura para clientes	25
Tabla 20-4:	Demanda futura por servicios	25
Tabla 21-4:	Demanda futura por actividades	26
Tabla 22-4:	Demanda futura porservicios complementarios.....	26
Tabla 23-4:	Talento humano	30
Tabla 24-4:	Rol de pago Talento Humano	31
Tabla 25-4:	Materiales e insumos	31
Tabla 26-4:	Promoción y publicidad.....	31
Tabla 27-4:	Publicidad durante el funcionamiento.....	32
Tabla 28-4:	Activos fijos para el área comercial.....	32
Tabla 29-4:	Consumo aparente por clientes	33
Tabla 30-4:	Consumo aparente para el servicio de hospedaje	33
Tabla 31-4:	Consumo aparente para el servicio de alimentación.....	33
Tabla 32-4:	Consumo aparente para el servicio de sala de recepciones.....	33
Tabla 33-4:	Consumo aparente servicio de bary coctelera.....	34
Tabla 34-4:	Consumo aparente por guianza de huertos ecológicos	34

Tabla 35-4:	Consumo aparente para el servicio de Spa.....	34
Tabla 36-4:	Consumo aparente para senderismo	34
Tabla 37-4:	Consumo aparente para camping	35
Tabla 38-4:	Consumo aparente recolección de frutos.....	35
Tabla 39-4:	Consumo aparente agroturismo.....	35
Tabla 40-4:	Consumo aparente observación de paisaje.....	35
Tabla 41-4:	Consumo aparente fotografía	36
Tabla 42-4:	Consumo aparente tienda de souvenirs	36
Tabla 43-4:	Consumo aparente seguridad.....	36
Tabla 44-4:	Consumo aparente parqueadero	36
Tabla 45-4:	Consumo aparente taxis.....	37
Tabla 46-4:	Capacidad operativa	37
Tabla 47-4:	Capacidad operativa	37
Tabla 48-4:	Consumo aparente por actividades.....	38
Tabla 49-4:	Consumo aparente tienda de souvenirs	38
Tabla 50-4:	Construcción habitación triple.....	44
Tabla 51-4:	Construcción habitación doble	46
Tabla 52-4:	Construcción suite	47
Tabla 53-4:	Construcción recepción y sala de eventos (restaurante).....	48
Tabla 54-4:	Total construcciones.....	49
Tabla 55-4:	Talento humano para el área productiva	50
Tabla 56-4:	Mano de obra indirecta.....	50
Tabla 57-4:	Rol de pago talento humano área productiva	50
Tabla 58-4:	Materiales e insumos para habitaciones y restaurante.....	51
Tabla 59-4:	Activos fijos área productiva.....	53
Tabla 60-4:	Matriz de Leopold	54
Tabla 61-4:	Medidas de mitigación para impactos	55
Tabla 62-4:	Talento humano para el componente ambiental.....	56
Tabla 63-4:	Activos fijos para el componente ambiental	56
Tabla 64-4:	Materiales para el componente ambiental.....	56
Tabla 65-4:	Análisis del marco legal	57
Tabla 66-4:	Talento Humano área administrativa	64
Tabla 67-4:	Rol de pagos área administrativa.....	64
Tabla 68-4:	Materiales e insumos	65
Tabla 69-4:	Activos fijo área administrativa	65
Tabla 70-4:	Activos diferidos área administrativa.....	65
Tabla 71-4:	Perfil gerente Rupay Hostería	67

Tabla 72-4: Perfil asistente legal.....	68
Tabla 73-4: Perfil Recepcionista/Asistente contable	68
Tabla 74-4: Perfil chef Hostería Rupay	69
Tabla 75-4: Perfil de mesero.....	69
Tabla 76-4: Perfil Camarero	70
Tabla 77-4: Perfil Responsable de camping	70
Tabla 78-4: Perfil Asistente de cocina.....	71
Tabla 79-4: Perfil supervisor	71
Tabla 80-4: Análisis de inversiones Hostería Rupay.....	72
Tabla 81-4: Usos y fuentes Hostería Rupay.....	72
Tabla 82-4: Pago de la deuda Hostería Rupay.....	73
Tabla 83-4: Tasas de interés pago de préstamo	73
Tabla 84-4: Depreciación de activos fijos	73
Tabla 85-4: Amortización de activos diferidos.....	74
Tabla 86-4: Estructura de costos y gastos Hostería Rupay	74
Tabla 87-4: Costos fijos y variables.....	75
Tabla 88-4: Calculo de punto de equilibrio	75
Tabla 89-4: Presupuesto de ingresos Hostería Rupay.....	76
Tabla 90-4: Estado de resultados	76
Tabla 91-4: Flujo de caja del proyecto	76
Tabla 92-4: Relación beneficio costo del proyecto	77
Tabla 93-4: Valor actual neto del proyecto.....	77
Tabla 94-4: Tasa interna de retorno del proyecto	77
Tabla 95-4: Periodo de recuperación de capital del proyecto.....	78

INDICE DE FIGURAS

Figura 1-3: Mapa cantón Pujilí.....	10
--	----

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-4:	Género.....	15
Gráfico 2-4:	Procedencia Turistas Nacionales	16
Gráfico 3-4:	Procedencia Turistas Internacionales.....	17
Gráfico 4-4:	Edad turistas.....	17
Gráfico 5-4:	Nivel de estudio	18
Gráfico 6-4:	Aceptación de turistas	18
Gráfico 7-4:	Servicios a ofertar	19
Gráfico 8-4:	Actividades a ofertar	20
Gráfico 9-4:	Servicios a ofertar	20
Gráfico 10-4:	Acompañantes.....	21
Gráfico 11-4:	Rango de precios.....	21
Gráfico 12-4:	Método de pago.....	22
Gráfico 13-4:	Medios publicitarios.....	23
Gráfico 14-4:	Página de Facebook.....	27
Gráfico 15-4:	Página de Facebook.....	28
Gráfico 16-4:	Flayer	28
Gráfico 17-4:	Tarjeta de presentación	29
Gráfico 18-4:	Página web	29
Gráfico 19-4:	Página de Facebook.....	30
Gráfico 20-4:	Flujograma de procesos.....	39
Gráfico 21-4:	Localización del proyecto	41
Gráfico 22-4:	Planta arquitectónica	41
Gráfico 23-4:	Habitación triple.....	41
Gráfico 24-4:	Habitación doble	42
Gráfico 25-4:	Suite	42
Gráfico 26-4:	Sala de recepciones	43
Gráfico 27-4:	Fachada Principal.....	43
Gráfico 28-4:	Fachada cabañas.....	44
Gráfico 29-4:	Organigrama estructural.....	66
Gráfico 30-4:	Organigrama funcional.....	67

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Matriz de Leopold

Anexo B: Encuesta

Anexo C: Requerimientos y tipos de hostería

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo determinar la factibilidad para la implementación de una hostería turística en el cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi. El trabajo se efectuó mediante la metodología de Muñoz 2019; que consiste en analizar la viabilidad comercial, técnica, ambiental, legal, administrativa, económica y financiera; utilizando métodos cualitativos y cuantitativos tomados de fuentes secundarias. En el estudio de mercado se determinó que el proyecto es viable donde el 83,82% de un total de 80 930 turistas están de acuerdo con la implementación de una hostería turística en el cantón Pujilí, que brinde servicios de hospedaje, alimentación y sala de recepciones, y que ofrezca actividades de camping y observación de paisaje y además que tenga servicios complementarios como seguridad, parqueadero, servicio de taxi y tienda de souvenirs. El estudio ambiental se trabajó mediante la matriz de Leopold donde se identificó que el proyecto es viable ambientalmente pues los impactos positivos tienen un total de 81 puntos y además considerando que la agregación de impactos es positiva con un total de 156. En el estudio legal- administrativo se estableció la estructura orgánica y funcional de la empresa y en base al análisis del marco legal el proyecto funcionará como una empresa familiar, la cual contará con un registro mercantil y no deberá estar registrada en la Superintendencia de Compañías y su organismo de control es el Servicio de Rentas Internas (SRI) y el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pujilí. El proyecto es viable financieramente, pues el Valor Actual Neto (VAN) es positivo con un valor de \$288.357,91, una Tasa de Retorno (TIR) del 26%, el periodo de recuperación del capital (PRC) se dará entre el tercer y cuarto año, la relación beneficio costo (RBC) es de \$1,50. Se recomienda desarrollar el proyecto en base a la planificación presupuestaria de cada una de las áreas y de las medidas de mitigación.

Palabras clave: <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <HOSTERÍA>, <ECOTURISMO>, <ESTUDIO DE MERCADO>, <SEGMENTO DE MERCADO>, <INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA>, <ESTUDIO ADMINISTRATIVO>, <ESTUDIO FINANCIERO>.

LUIS
ALBERTO
CAMINOS
VARGAS

Escrito digitalizado por
LUIS ALBERTO CAMINOS
VARGAS
Nombre de autorización:
EJVS-C-11-2020-0014
Fecha de autorización:
10/01/2021
Fecha de emisión:
10/01/2021



1903-DBRA-UTP-2021

ABSTRACT

This research aimed to determine the feasibility for the implementation of a tourist lodge in Pujilí canton, Cotopaxi province. The work was carried out using Muñoz 2019 methodology; which consists of analyzing the commercial, technical, environmental, legal, administrative, economic, and financial feasibility; using qualitative and quantitative methods taken from secondary sources. In the market study, it was determined that the project is viable where 83.82% of a total of 80 930 tourists agree with the implementation of a tourist lodge in the Pujilí canton, which provides lodging services, food and reception hall, and offers camping activities, landscape observation and also has complementary services such as security, parking, cab service, and souvenir store. On the other hand, the environmental study was carried out using the Leopold matrix, which identified that the project is environmentally viable because the positive impacts have a total of 81 points and also considering that the aggregation of impacts is positive with a total of 156. The legal-administrative study established the organizational and functional structure of the company and based on the analysis of the legal framework, the project will operate as a family business, which will have a commercial registry and should not be registered with the Superintendency of Companies, and its control agency is the Internal Revenue Service (SRI) and the Autonomous Decentralized Municipal Government of Pujilí. To sum, the project is financially viable, since the Net Present Value (NPV) is positive with a value of \$288,357.91, an IRR of 26%, the capital recovery period (CRP) will be between the third and fourth year, and the benefit-cost ratio (BCR) is \$1.50. It is recommended to develop the project based on the budget planning of each area and mitigation measures.

Key words: <FACTIBILITY STUDY>, <LODGE>, <ECOTOURISM>, <MARKETING STUDY>, <MARKETING SEGMENT>, <TOURISM INFRASTRUCTURE>, <ADMINISTRATIVE STUDY>, <FINANCIAL STUDY>

CRISTINA PAOLA
CHAMORRO
ORTEGA

Firmado digitalmente por CRISTINA PAOLA
CHAMORRO ORTEGA
DN: cn=CRISTINA PAOLA CHAMORRO
ORTEGA, c=EC, o=SECURITY DATA S.A. T
SA-ENTIDAD DE CERTIFICACION DE
INFORMACION
Módulo: SCS al estado de este documento:
Lima/Perú
Fecha: 2021.10.21 09:55:35.00

INTRODUCCIÓN

El turismo a lo largo de la historia ha sido una fuente de ingreso importante para la economía mundial, regional y local, en los últimos 10 años, se percibía un incremento consecutivo anual, es así que la Organización Mundial de Turismo (OMT) cerró el año 2019 con cerca de 1.500 millones llegadas de turistas internacionales a nivel mundial (+4%) (Del Valle, 2020), sin embargo, dado al embrollo producido por el COVID-19, en el periodo enero-junio de 2020 las llegadas de turistas internacionales se redujeron en un 65% que se traduce en una pérdida de 440 millones de llegadas internacionales y de alrededor de 460.000 millones de dólares (OMT, 2020).

Ecuador en el 2019 se registró un incremento del 4% en la llegada de viajeros internacionales con un total de 1.381.726 personas provenientes principalmente de Estados Unidos, España, Alemania, Canadá y Francia (Ministerio de Turismo [MINTUR], 2019), algunos afirman que las personas tras la cuarentena adoptada en diversos países, surgirá el deseo de viajar a otros destinos, pero eso sí, cuidando su salud, es decir, los atractivos, sitios y establecimientos deberán contar con un mayor cuidado en especial de limpieza e higiene (Berbel Giménez, 2020), por lo tanto, esto genera esperanza en los prestadores de servicios turísticos para futuros años POST- COVID 19.

Debido a las restricciones adoptadas en los países, el comportamiento de la demanda se vería afectado, por la preocupación de los turistas en sufrir contagios (Instituto Español de Estudios Estratégicos, 2020), el alto riesgo del destino o región que va a ser visitado cambia la percepción mental del viajero, tomando fuertes decisiones, muchas veces obligando a cancelar sus planes y cambiarlos por un lugar que perciba mayor seguridad (Jonas y Mansfeld, 2017), sin embargo se estima que el turismo interno se recuperará más rápido y con más fuerza que los viajes internacional (OMT, 2020), convirtiéndose en un aliado potencial para la subsistencia de establecimientos turísticos constituidos en el mercado, al igual que, empresas próximas a abrir sus puertas.

Por otra parte, el turismo se irá reactivando de manera progresiva, siendo las modalidades de: “Turismo de Interior, el Turismo Rural, el Turismo de Naturaleza, el Turismo Doméstico, el Turismo Nacional, el Turismo Experiencial o de emociones y el Turismo Gastronómico” (Martínez, 2020), convirtiéndose en los primeros beneficiados con la nueva reactivación económica.

Rivas (2015) citado en (Intriago y Solórzano, 2017) manifiesta que “alojamientos turísticos son aquellos establecimientos destinados a proporcionar mediante un precio servicios de habitación y/o residencia junto a otros servicios”, considerando ello MINTUR (2015) habla que las personas

naturales y jurídicas pueden desarrollar la actividad turística de alojamiento a huéspedes nacionales o extranjeros y cataloga en varios tipos: Hotel, Hostal, Hostería, Hacienda Turística, Lodge, Resort, Refugio, Campamento Turístico y Casa de Huéspedes.

El cantón Pujilí se encuentra ubicado en el centro sur de la provincia de Cotopaxi a 10 km de la ciudad de Latacunga, tiene una superficie de 1.289 km², una altitud promedio entre 240 - 4 560 msnm; un clima semiárido-mesotermal, con una temperatura promedio de 14° C (Navas, 2017). El cantón Pujilí, políticamente se encuentra dividido en seis parroquias rurales: Angamarca, Guangaje, La Victoria, Pilaló, Tingo La Esperanza y Zumbahua y La Matriz que es su cabecera cantonal y única parroquia urbana.

Por su situación geográfica, Pujilí se ubica a 10 minutos de Latacunga y por su cercanía a una hora del atractivo principal provincial “Laguna de Quilotoa”, se convierte en un lugar de afluencia turística, sin dejar a un lado los atractivos que se pueden ubicar en la parroquia La Matriz como: el centro histórico, el santuario del niño del Isinche, cerro Sinchaguasin, así también, la fiesta de las Octavas de Corpus Cristi declarado “Patrimonio Cultural Intangible de la Nación en abril del 2001”, su gastronomía, ferias populares y artesanías como pintura y alfarería elaborados por la localidad Pujilence.

La propuesta de este proyecto estará enfocada en sus inicios al mercado nacional, por consecuente al problema sanitario que está atravesando el mundo, con la visión de competir con los principales establecimientos consolidados a nivel nacional por el mercado extranjero, los turistas recibirán todas las comodidades que ofrecerá la hostería a la vez de convivir en un entorno natural. Complementando su estadía, podrán realizar actividades recreativas y de relajamiento con un servicio de primera.

OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar la factibilidad para la implementación de una hostería turística en el cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar la viabilidad comercial, técnica, ambiental para la implementación de una hostería turística en el cantón Pujilí.
- Establecer la viabilidad legal y administrativa para el funcionamiento de la hostería.
- Definir la viabilidad económica y financiera de la hostería.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

Los datos obtenidos por la OMT en 2019, donde que el crecimiento turístico a nivel mundial se encontraba siempre en un crecimiento anual, corroborando con MINTUR teniendo un crecimiento del 4% en la llegada de turistas a Ecuador en 2019, sin embargo, este incremento se verá afectado para el 2020 por la emergencia sanitaria mundial, lo que causara un cambio en la mentalidad de los demandantes, al consumir productos en una modalidad rural y de convivencia con la naturaleza, liberándose del estrés adquiridos por el confinamiento al que fuimos sometidos

La provincia de Cotopaxi ocupa el tercer lugar dentro de la zona 3 con mayor demanda extranjera y nacional con un número de 83.705 turistas, siendo su atractivo principal la Laguna de Quilotoa al igual que el Parque Nacional Cotopaxi (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi, 2015), sin embargo, el turismo no ha sido tomado en cuenta como un sector priorizado, la falta de infraestructura turística adecuada ha hecho que la misma se convierta en un lugar de conexión interprovincial.

Evidenciándose esto en la Provincia de Cotopaxi, a pesar de contar con un destino turístico, como es la laguna del Quilotoa (Ministerio de Turismo, 2014) citado en (Nasimba y Cabezas 2018),

El cantón cuenta con 13 establecimientos de alojamiento los cuales se componen en su mayoría por 6 Hosterías, 4 Pensiones, 2 Hostales y 1 Hostal Residencial, cabe agregar que en su mayoría todos son de segunda y tercera categoría debido a que el reglamento dispone de un equipamiento básico para este tipo de establecimientos, de la misma manera el personal de los establecimientos de alojamiento muestra poco profesionalismo y conocimiento debido a la polivalencia de funciones y responsabilidades del personal.

En este contexto, al poseer una gran variedad de atractivos naturales y culturales se evidencia la falta de productos turísticos y proyectos de inversión privada como establecimientos de alojamiento y actividades de ocio que sirvan como una estrategia de atracción de turistas con el fin, de generar su permanecía dentro del cantón generando fuentes de empleo e ingresos económicos para la localidad.

CAPÍTULO II

2 REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Estudio de factibilidad

El estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar:

- Si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso.
- Si el negocio propuesto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y el ambiente (Luna y Chaves 2001).

División General de Planificación (2008) y Córdoba (2011) citado en Moncayo (2018:p49) Indica que el estudio de factibilidad tiene cuatro componentes básicos que son: un inversionista o persona que decide, las variables que puede controlar, las que no puede y las opciones que debe evaluar. Para llevar a cabo el estudio general de factibilidad se requiere analizar tres estudios: de mercado, técnico y financiero.

Los estudios de factibilidad pueden ser elaborados mediante una distribución por temas, cada uno de los cuales aporta información complementaria para tomar una buena decisión. Así por ejemplo, en cualquier proyecto hay aspectos relacionados con: oferta y demanda de un bien o servicio, tecnología que implica su desarrollo, tipo de organización bajo el cual va a operar, cuantificación de las inversiones necesarias, estudio de las alternativas de financiación, análisis de ingresos y costos cuando entre a operar, rendimientos que genera tanto en términos económicos como sociales e incluso impactos ambientales (Mendez Lozano, 2016).

2.2. Viabilidad comercial

Para saber el grado de viabilidad comercial, en primera instancia se debe conocer el concepto de mercado, que es un campo de actividad que interrelaciona en acción contradictoria a oferentes y demandantes de un determinado bien o servicio, en un espacio territorial determinando precio y cantidad intercambiada por un periodo de tiempo (Chambi 2012).

La viabilidad comercial es un documento que contiene los resultados del estudio de la demanda que el bien o servicio tendrá entre su mercado meta. El punto de partida lógico para la formulación y el análisis de todos los proyectos de inversión es el estudio de mercado (Rodríguez, 2018).

2.2.1. *Estudio de mercado*

García (2006) citado por (Martínez y Ponce 2009) define: “El mercado está formado por todos los demandantes y oferentes (personas individuales, instituciones), que comparten una necesidad o

deseo específico y podrían estar dispuestos a participar de un intercambio que satisfaga esa necesidad o deseo”.

Según Santos (2008) determina:

El estudio de mercado es más que el análisis de la oferta y demanda o de los precios del proyecto. Muchos costos de operación pueden pronosticarse simulando la situación futura y especificando las políticas y procedimientos que se utilizaron como estrategia comercial

2.2.1.1. *Oferta*

La oferta se define como la cantidad de bienes o servicios que se ponen a la disposición del público consumidor en determinadas cantidades, precio, tiempo y lugar para que, en función de éstos, aquél los adquiera (Secretaría de Economía, 2011).

“Determinar o medir las cantidades y las condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o un servicio” (Baca, 2012).

2.2.1.2. *Demanda*

“La demanda es la expresión de la forma en la cual una comunidad desea utilizar sus recursos con el objetivo de satisfacer sus necesidades buscando maximizar su utilidad, bienestar y satisfacción” (Arboleda Vélez, 2001).

Al conjunto de productos y servicios que tiene la gente a su disposición, se le llama oferta, lo cual es muy importante conocer, porque también nos ayuda a definir qué vender, dónde vender, a qué precio vender, cuánto vender y cómo vender.

2.3. Viabilidad técnica

El estudio de la viabilidad técnica suele estar vinculado a la seguridad y al control de lo que vamos a hacer, conocer cuál es el proceso de fabricación/realización, los medios técnicos necesarios, los medios humanos que van a intervenir y su cualificación, los materiales necesarios, control de calidad, gestión de residuos (Rodríguez, 2017).

2.3.1. *Estudio técnico*

“Estudio técnico se refiere, a aquella parte del estudio del proyecto que se relaciona con la ingeniería; es decir; con la participación de los ingenieros que describen las actividades de estudio de instalación, equipamiento y de requerimientos de recursos materiales para la puesta en marcha y funcionamiento del proyecto”(Arboleda, 2001).

El estudio técnico consiste en la selección de los medios de producción, así como de la organización de la actividad productiva, e implica los requerimientos de materias primas e insumos, su objetivo básico es demostrar la viabilidad del proyecto, justificando seleccionar la

mejor alternativa para abastecer el mercado de acuerdo con las restricciones de recursos, ubicación y tecnologías accesibles (Rodríguez, 2018).

2.3.1.1. Tamaño del proyecto

“Mide la capacidad productiva en condiciones normales durante un período. La determinación del tamaño es el resultado de la interrelación de varias variables entre las que podemos citar: demanda, disponibilidad de insumos, localización y tecnología” (Cosio, 2011).

2.3.1.2. Tamaño de planta

Se refiere a la capacidad instalada del proyecto, y se expresa en unidades de producción por año. Existen otros indicadores indirectos, como el monto de la inversión, el monto de ocupación efectiva de mano de obra o algún otro de sus efectos sobre la economía. Se considera óptimo cuando opera con los menores costos totales o la máxima rentabilidad económica (Cusanguá, 2015).

2.4. Viabilidad administrativa legal

Finanzas Inteligentes (2012) citados en Guerra (2015: p.20) considera:

La viabilidad administrativa busca determinar si existen capacidades gerencia es internas en la empresa para lograr la correcta implementación y eficiente administración del negocio. En caso de no ser así, se debe evaluar la posibilidad de conseguir el personal con las habilidades y capacidades requeridas en el mercado laboral. Cuando se trata de un proyecto de una empresa nueva, se trata de determinar la estructura que adoptará la organización, sus distintos departamentos y las funciones específicas de sus miembros. De este análisis deberán surgir los costos administrativos del proyecto.

En el cual se analiza el entorno en el que el proyecto se encuentra inserto, se señaló que uno de los aspectos que influyen en la preparación y evaluación de un proyecto lo constituye el marco legal con sus leyes y reglamentos que necesariamente se deberán respetar y cumplir. El estado de derecho señala expresamente obligaciones que el proyecto debe aceptar, así también como los derechos que la legalidad le otorga (Sapag, 2014).

2.4.1. Estudio administrativo

La organización administrativa de la empresa debe asignársele la importancia económica que realmente tiene, en especial en el sector agrario primario y agroindustrial en el cual muchas veces se utiliza personal de la región o del grupo social vinculado a la empresa, con muy poca o inadecuada preparación para desempeñar el cargo (Alvarez y Sanchez 2014).

Consiste en determinar los aspectos organizativos que deberá considerar una nueva empresa para su establecimiento tales como su planeación estratégica, su estructura organizacional, sus aspectos legales, fiscales, laborales, el establecimiento de las fuentes y métodos de

reclutamiento, el proceso de selección y la inducción que se dará a los nuevos empleados necesarios para su habilitación (Maria et al. 2012).

2.4.2. Organigrama

Consiste en recuadros que representan los puestos en una organización y los niveles jerárquicos mediante líneas, canales de autoridad y responsabilidad. Deben ser claros, procurar no anotar el nombre de las personas que ocupan el puesto y no deben ser demasiado extensos ni complicados y mostrar solamente la estructura del cuerpo administrativo de la empresa (Maria et al. 2012).

2.5. Viabilidad ambiental

La viabilidad ambiental de un proyecto ayuda a diseñar un proyecto con el menor impacto posible sobre el entorno natural y social, si bien no es un requerimiento formal, de esta manera se asegura su sostenibilidad, que está compuesta por diferentes variables ambientales, socioeconómicas, culturales, políticas y técnicas, que de acuerdo a como se desarrolla el proyecto actuara de manera diferente (Guerra, 2015).

2.5.1. Matriz de Leopold

El método de Leopold está basado en una matriz de 100 acciones que pueden causar impacto al ambiente y representado por columnas y 88 características y condiciones ambientales representadas por filas. Como resultado, los impactos a ser analizados suman 8,800. Realmente, no es un sistema de evaluación ambiental, es esencialmente en método de identificación y puede ser usado como un método de resumen para la comunicación de resultados (Layedra, 2015).

2.6. Viabilidad económica financiera

La sistematización de la información financiera consiste en identificar y ordenar todos los ítems de inversiones, costos e ingresos que puedan deducirse de los estudios previos. Sin embargo, y debido a que no se ha proporcionado toda la información necesaria para la evaluación, en esta etapa deben definirse todos aquellos elementos que debe suministrar el propio estudio financiero. El caso clásico es el cálculo del monto que debe invertirse en capital de trabajo o el valor de desecho del proyecto (Rojas, 2016).

Los objetivos de esta fase son determinar si asumir o no el proyecto, calcular sus ganancias y asegurar finanzas estables durante el mismo. En otras palabras, la evaluación financiera determina la liquidez y la rentabilidad del proyecto. La liquidez está asegurada por el análisis de flujo de fondos, mientras que la rentabilidad se evalúa mediante indicadores de bondad financiera (Sarmiento, Garzon y Gutierrez-Junco 2019).

2.7. Estudio financiero

Permite conocer la rentabilidad del proyecto a largo plazo, se realiza a partir del estudio financiero, en base al cálculo de:

- Flujo de caja
- Valor Actual Neto
- Tasa Interna de Retorno
- Relación Beneficio - Costo
- Periodo de Recuperación de la Inversión

Mientras en el análisis económico consideramos ventas y gastos (transacciones económicas), en el análisis financiero consideramos ingresos y egresos (flujos reales de dinero hacia y desde la empresa) (Cohen, 2005).

2.8. Hostería turística

Ley de turismo (2002) citado en Cusme (2014) hostería es todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones.

Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones. MINTUR (2015:p9)

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO



Figura 1-3: Mapa cantón Pujilí

Fuente: (Gobierno Autónomo y Descentralizado del cantón Pujilí, 2014)

- **Fecha de creación del cantón:** 14 de octubre de 1.852
- **Población:** 69.055 habitantes
- **Extensión:** 1.289Km²
- **Límites territoriales**
 - Norte: cantones Sigchos, Saquisilí y Latacunga.
 - Sur: Pangua, y la provincia del Tungurahua.
 - Este: Saquisilí, Latacunga y Salcedo.
 - Oeste: La Maná y Pangua.
- **Rango altitudinal:** Baja 240 m - alta 4 560 m

3.1. Métodos de investigación

Los métodos de investigación a aplicarse son:

- a) Empírico con la aplicación de técnicas estadísticas descriptivas e inferenciales para la medición de la viabilidad comercial, técnica-productiva, ambiental, evaluación financiera;
- b) Teórico con la aplicación de citas y referencias bibliográficas para complementar la medición de las viabilidades anteriormente mencionadas y para establecer la viabilidad legal-administrativo.

3.2. Tipo de investigación

El tipo de investigación que regirá el presente trabajo corresponde a la de campo, para lo cual se recolectará información primaria, misma que se complementará con información secundaria, que corresponde a la investigación cuanti-cualitativa.

3.3. Técnicas

Las técnicas a aplicarse para la recolección de información de acuerdo con el tipo de investigación son: encuestas, entrevistas, citas contextuales y bibliografía.

3.4. Metodología para el cumplimiento de los objetivos específicos.

Para determinar la factibilidad de la hostería se aplicará la metodología desarrollada por (Muñoz, 2019).

Para el cumplimiento del primer objetivo: Determinar la viabilidad comercial, técnica, ambiental, se desarrollará los siguientes procedimientos:

3.4.1. Estudio de mercado

3.4.1.1. Análisis de demanda

- Segmentación de mercado
- Universo
- Muestra
- Estratificación de la muestra
- Técnicas
- Instrumento
- Resultado del análisis de la demanda

3.4.2. Análisis de la competencia

Para el análisis de la competencia se realizará la caracterización de los principales competidores en base a; denominación, ubicación, total de clientes anuales, productos y servicios anuales que ofertan.

3.4.3. Demanda insatisfecha

La demanda insatisfecha se determinará considerando la diferencia entre demanda y competencia tanto para clientes como para bienes y servicios que ofertará la hostería.

3.4.4. Demanda futura

La demanda futura se proyectará para clientes, bienes y servicios, aplicando la fórmula del incremento compuesto.

De no poder levantar información primaria, la demanda futura se realizará utilizando la técnica de participación en el mercado o en su defecto empleando serie de datos históricos.

Como parte del estudio de mercado se diseñará el plan mercadotécnico y el presupuesto para el área comercial.

3.5. Estudio técnico-productivo

En base a la información generada en el estudio de mercado se procederá a: determinación de la capacidad operativa de la hostería, consumo aparente, flujogramas de producción, diseño técnico arquitectónico de la hostería, presupuesto para el área productiva.

3.6. Estudio ambiental

Este estudio permitirá determinar la viabilidad ambiental del proyecto para lo cual se utilizará la matriz de Leopold que facilitará valorar los impactos ambientales de las actividades a desarrollarse para la creación y el funcionamiento de la hostería turística.

Para el cumplimiento del segundo objetivo: Establecer la viabilidad legal y administrativa, se desarrollará el siguiente procedimiento.

3.7. Estudio legal-administrativo

La viabilidad legal-administrativa se realizará en base al análisis del marco legal ecuatoriano, para determinar el tipo de empresa a determinarse para el funcionamiento de la hostería. Además, se trabajará en la organización del área administrativa, el establecimiento de su presupuesto y la organización empresarial en general.

Para el cumplimiento del tercer objetivo: Definir la viabilidad económica y financiera de la hostería, se desarrollará el siguiente procedimiento:

3.8. Evaluación económica-financiera

Esta evaluación permitirá determinar la viabilidad económica y financiera de la propuesta de estudio en base a los siguientes análisis: inversiones, usos y fuentes, pago de la deuda, depreciaciones, amortización de diferidos, presupuesto de egresos, punto de equilibrio, presupuesto de ingresos, estado de resultados, flujo de caja, VAN, TIR, RBC, PRC.

CAPITULO IV

4 RESULTADOS

4.1. Viabilidad comercial

4.1.1. Análisis de demanda

4.1.1.1. Segmentación de mercado

Para realizar el estudio de factibilidad para la implementación de una hostería turística en el cantón Pujilí se identificaron tres segmentos de mercado; localidad del cantón Pujilí y turistas que visitaron el cantón Latacunga y Pujilí en los últimos 5 feriados nacionales de 2019.

4.1.1.2. Universo

Según proyecciones del INEC (2013) citado en (GAD Pujilí, 2015), la población del cantón será de 79,772, contemplando un total de 12,470 casas, considerando el total de números de familia dentro de la geografía parroquial de Pujilí, también se consideró la parroquia La Victoria, por su cercanía, con un número de 1,230, dando un total de 13,700 jefes de familia entre las dos parroquias.

El número de turistas nacionales y extranjeros que visitaron la ciudad de Latacunga y Pujilí en los últimos 5 feriados nacionales en el año 2019, los datos se muestran en la siguiente tabla;

Tabla 1-4: Turistas feriados 2019.

Feriado	Turistas Nacionales	Porcentaje turistas Latacunga	Porcentaje turistas Pujilí	Turistas Latacunga	Turistas Pujilí
Fin de año	527.000	3%		15.810	
Navidad	218.000	2%	1%	4.360	2.180
Día de los difuntos	565.000	3%		16.950	
24 de mayo	476.000	3%		14.280	
1 de mayo	565.000	3%		13.650	
TOTAL				65.050	2.180

Fuente: Servicios turísticos Ecuador 2019.

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

El total de visitantes que arribaron al cantón Latacunga y Pujilí en los últimos cinco feriados nacionales des de 67.230 personas, dándonos un universo total de 80.930 personas.

4.1.1.3. Muestra

$$n = \frac{N * p * q}{(N - 1) \left(\frac{e}{z} \right) + p * q}$$

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= Universo de estudio

p= probabilidad de ocurrencia

q= probabilidad de noocurrencia

e= margen de error

z= constante de posibilidad de error

$$n = \frac{80,930 * 0,5 * 0,5}{(80.930 - 1) \left(\frac{0,1}{1,645}\right)^2 + 0,5 * 0,5}$$
$$n = 68$$

4.1.1.4. Estratificación de la muestra

La estratificación de la muestra se hizo en base a la siguiente formula:

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

Dónde:

f= factor de división

n= muestra

N= universo

$$f = \frac{68}{80,930}$$
$$f = 0,00084023$$

El factor de estratificación calculado es de 0,00084023

Tabla 2-4: Estratificación en función de la población local y turistas.

Turistas	Universo	Numero de entrevistas
Locales Pujilí	12.470	10
Locales La Victoria	1.230	1
Turistas	67.230	56
Total	80.930	68

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.1.5. Técnicas Instrumento

La técnica aplicada es la encuesta con su instrumento cuestionario Anexo A

4.1.1.6. Resultado del análisis de la demanda

- **Género**

Tabla 3-4: Género.

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
Femenino	32	32	47.06%	47.06%
Masculino	36	68	52.94%	100.00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

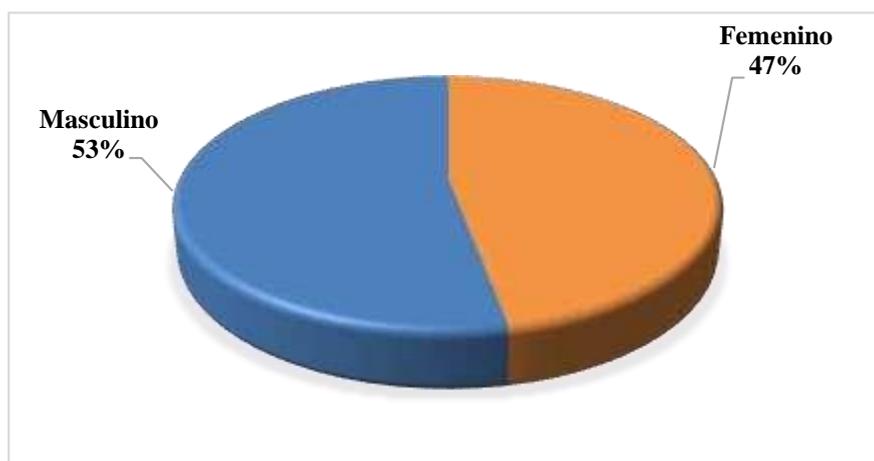


Gráfico 1-4: Género.

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Del número total de personas entrevistadas se obtuvo que el 53% es de género masculino y el 47% de género femenino.

- **Lugar de procedencia**

Tabla 4-4: Procedencia Turistas Nacionales.

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
Azuay	2	2	5,41%	5,41%
Cañar	2	4	5,41%	10,81%
Cotopaxi	12	16	32,43%	43,24%
Chimborazo	4	20	10,81%	54,05%
Guayas	2	22	5,41%	59,46%
Los Ríos	4	26	10,81%	70,27%
Pichincha	6	32	16,22%	86,49%
Tungurahua	5	37	13,51%	100,00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

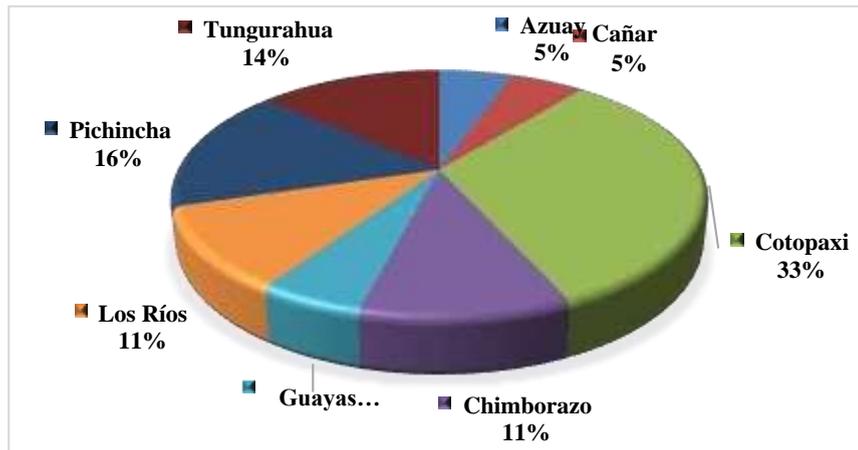


Gráfico 2-4: Procedencia Turistas Nacionales.

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

El 33% de los entrevistados son de la provincia de Cotopaxi, lo sigue Pichincha con 16%, Tungurahua con 14%, Chimborazo y Los Ríos con 11% y el 5 % para Azuay, Cañar y Guayas.

Tabla 5-4: Procedencia Turistas Internacionales.

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
América	15		48,39%	
Argentina	4	4	12,90%	12,90%
Chile	1	5	3,23%	16,13%
Colombia	4	9	12,90%	29,03%
México	2	11	6,45%	35,48%
Perú	1	12	3,23%	38,71%
Uruguay	2	14	6,45%	45,16%
Venezuela	1	15	3,23%	48,39%
Asia	3		9,68%	
China	1	16	3,23%	51,61%
Corea del sur	1	17	3,23%	54,84%
Indonesia	1	18	3,23%	58,06%
Europa	13		41,94%	
Alemania	3	21	9,68%	67,74%
España	1	22	3,23%	70,97%
Francia	3	25	9,68%	80,65%
Hungría	1	26	3,23%	83,87%
Italia	1	27	3,23%	87,10%
Rusia	4	31	12,90%	100,00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

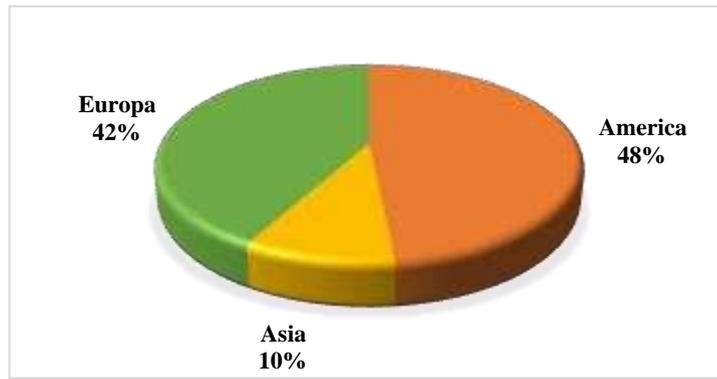


Gráfico 3-4: Procedencia Turistas Internacionales.

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Como se puede evidenciar los turistas internacionales en su mayoría son del continente americano con 48%, seguido por turistas europeos con 42% y una minoría de turistas asiáticos con un 10%.

- **Edad**

Tabla 6-4: Edad turistas.

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
18-28 años	40	40	58,82%	58,82%
29-38 años	25	65	36,76%	95,59%
39-48 años	3	68	4,41%	100,00%
49-58 años	0	68	0,00%	100,00%
Más de 59 años	0	68	0,00%	100,00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

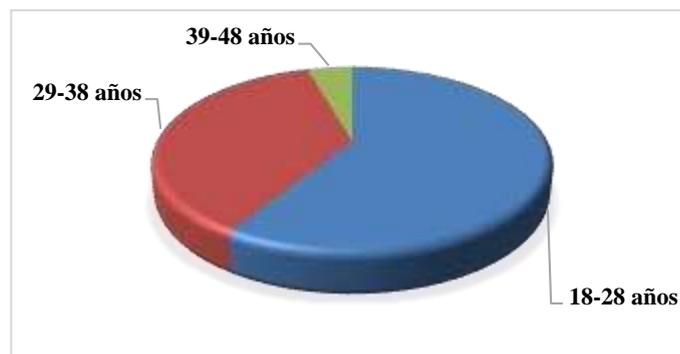


Gráfico 4-4: Edad turistas

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

La edad de los encuestados es el 59% de 18-28 años, el 37% de 29-38, del 4% de 39-48 años y no se registran turistas en esta encuesta con edades superiores a 49 años.

- **Nivel de instrucción**

Tabla 7-4: Nivel de estudio

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
Primaria	0	0	0,00%	0,00%
Secundaria	13	13	19,12%	19,12%
Universitario	48	61	70,59%	89,71%
Postgrado	7	68	10,29%	100,00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

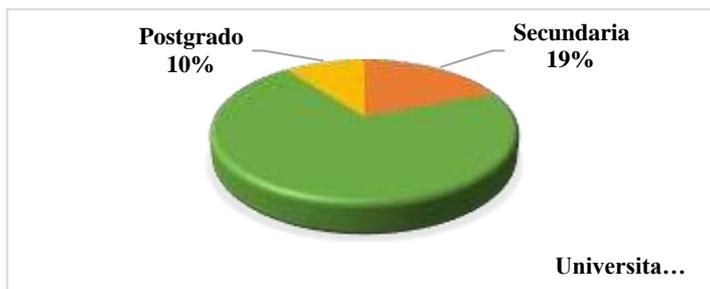


Gráfico 5-4: Nivel de estudio

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

El nivel de estudio de la mayoría de encuestados es universitario con un 71%, el 19% tiene instrucción secundaria y el 10% con un grado de estudio de nivel postgrado.

- **¿Le gustaría visitar una hostería en el cantón Pujilí?**

Tabla 8-4: Aceptación de turistas

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
Si	57	57	83,82%	83,82%
No	11	68	16,18%	100,00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

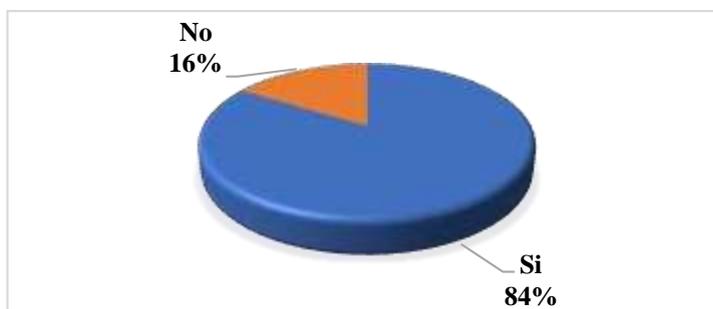


Gráfico 6-4: Aceptación de turistas

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

El 84% estaría dispuesto en visitar la hostería, mientras que el 16% no.

- ¿Qué servicios le gustaría encontrar en la hostería?

Tabla 9-4: Servicios a ofertar

Aspectos	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Hospedaje	53	28,19%
Alimentación	51	27,13%
Sala de recepciones	27	14,36%
Servicio de bar y coctelería	21	11,17%
Guianza por huertos orgánicos	22	11,70%
Spa	14	7,45%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

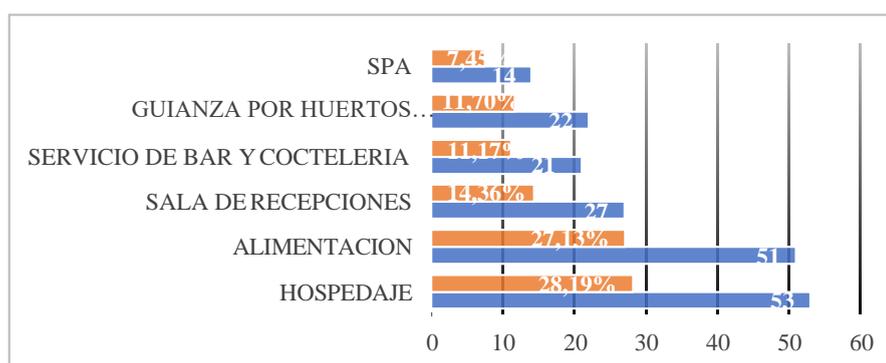


Gráfico 7-4: Servicios a ofertar

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Las personas que están dispuestas en visitar la hostería manifiestan que; les gustaría que el establecimiento oferte los servicios de hospedaje 28% y alimentación 27%, pero también servicios complementarios que tuvieron gran acogida como una sala de recepciones 14%, guianza por huertos orgánicos cerca del 12%, servicio de bar y coctelería 11% y un Spa 7%.

- ¿Qué tipo de actividades le gustaría realizar en la hostería?

Tabla 10-4: Actividades a ofertar

Aspectos	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Senderismo	35	16,06%
Camping	49	22,48%
Recolección de frutos	26	11,93%
Agroturismo	34	15,60%
Observación de paisaje	38	17,43%
Fotografía	36	16,51%

Elaborado por: Montaguano, 2021

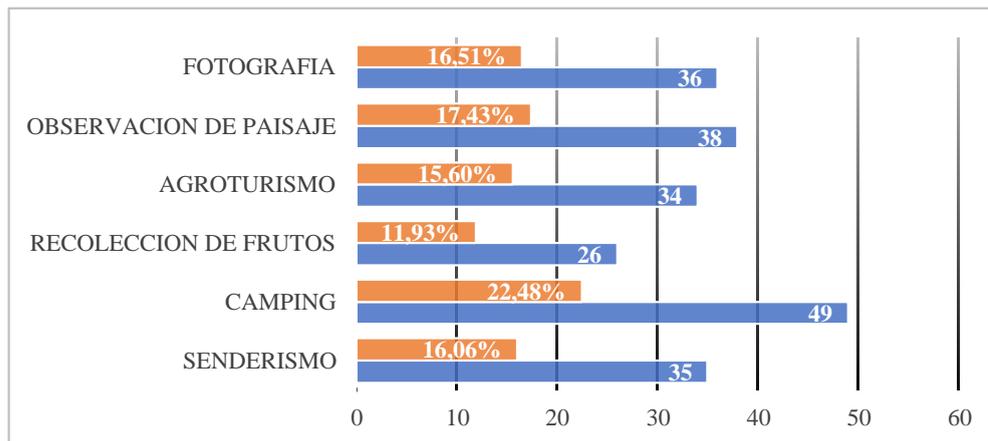


Gráfico 8-4: Actividades a ofertar

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Los encuestados decidieron actividades entre camping 22%, observación de paisaje 17%, fotografía 16%, senderismo 16%, agroturismo 15% y recolección de frutos con 12% entre sus favoritos.

- **¿Qué servicios complementarios le gustaría que se ofrezca en la hostería?**

Tabla 11-4: Servicios a ofertar

Aspectos	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Tienda de souvenirs	34	31,48%
Seguridad	32	29,63%
Parqueadero	27	25,00%
Servicio de taxis	15	13,89%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

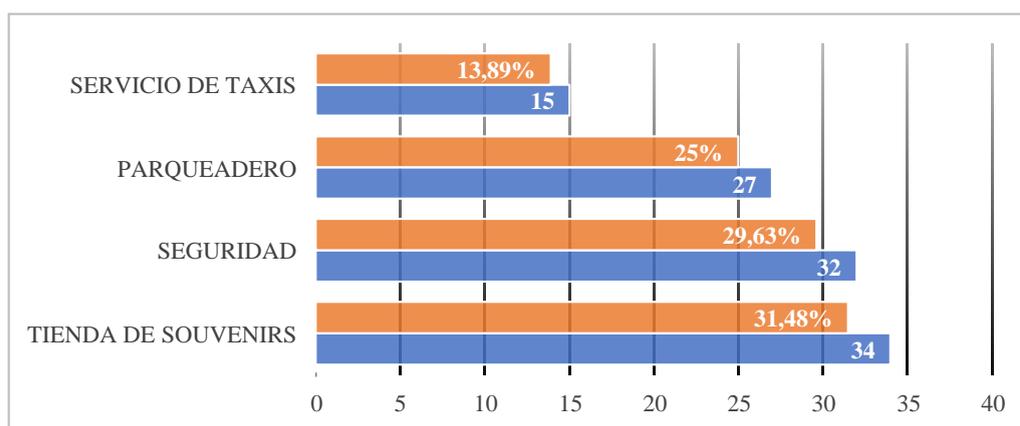


Gráfico 9-4: Servicios a ofertar

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tienda de souvenirs 31%, seguridad 29%, 25% parqueaderos y servicio de taxis con 13%.

- **¿Cuántas personas le acompañan?**

Tabla 12-4: Acompañantes

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
Solo	11	11	19,30%	19,30%
2 personas	19	30	33,33%	52,63%
3 personas	7	37	12,28%	64,91%
Más de 3 personas	20	57	35,09%	100,00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

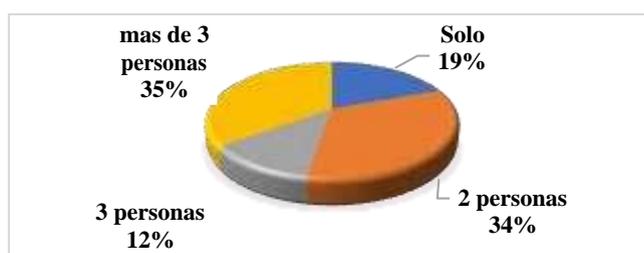


Gráfico 10-4: Acompañantes

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Los turistas viajan entre 2 (34%) y más de tres personas 35%, solos 19% y entre 3 personas 12% a lugares turísticos.

- **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?**

Tabla 13-4: Rango de precios

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
30\$-50\$ dólares americanos	45	45	78,95%	78,95%
50\$-70\$ dólares americanos	11	56	19,30%	98,25%
Más de 70\$ dólares americanos	1	57	1,75%	100,00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021



Gráfico 11-4: Rango de precios.

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

La mayoría de personas (79%) pagarían por este servicio entre 30-50\$ dólares americanos, el 19% de 50-70\$ dólares americanos y el 2% pagaría más de 70 dólares americanos.

- **Método de pago**

Tabla 14-4: Método de pago.

Aspectos	Frecuencia absoluta	Fr. Absoluta acumulada	Frecuencia relativa	Fr. Relativa acumulada
Efectivo	41	41	71,93%	71,93%
Tarjeta de crédito o débito	16	57	28,07%	100,00%
Cheque	0	57	0,00%	100,00%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

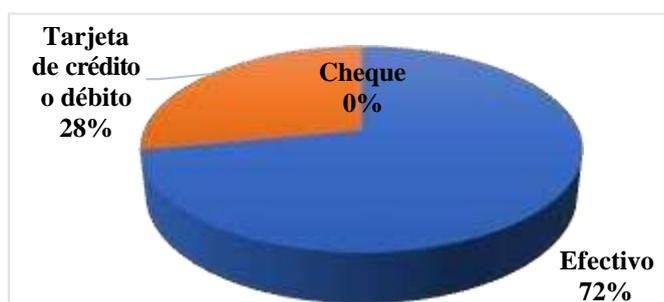


Gráfico 12-4: Método de pago

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Las personas pagan sus servicios en efectivo (72%) y el 28% pagan con tarjeta de crédito o débito, mientras que ninguna persona paga con cheque

- **¿Cuál es el medio por el cual se informa antes de viajar?**

Tabla 15-4: Medios publicitarios.

Aspectos	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Periódicos o afiches turísticos	8	6,06%
Tv local o internacional	17	12,88%
Redes Sociales	52	39,39%
Agencia de viajes	13	9,85%
Recomendaciones personales	42	31,82%

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

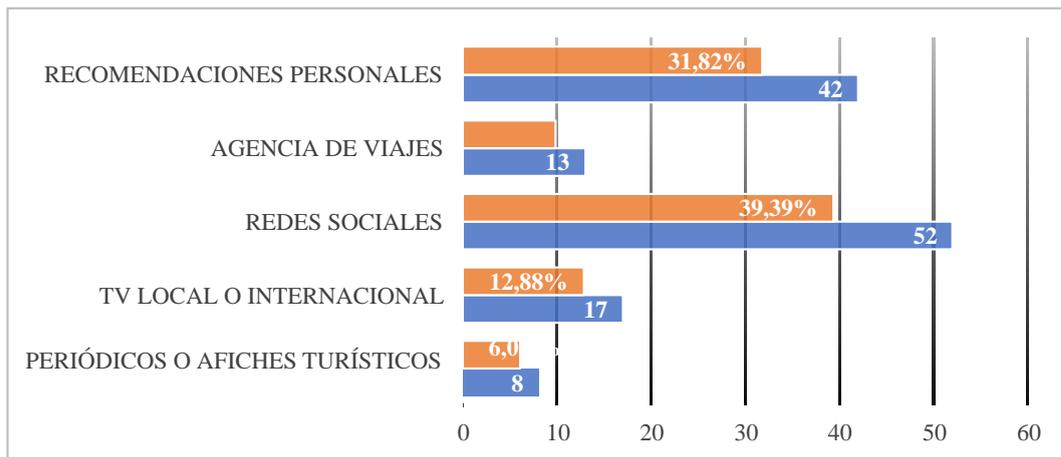


Gráfico 13-4: Medios publicitarios

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

El 39% de las personas se informan por redes sociales, el 31% por recomendaciones personales, cerca del 13% por TV, 10% por agencia de viajes y el 6% por periódicos o afiches turísticos.

4.1.1.8. Perfil del cliente

Las personas que realizan actividad turística dentro del cantón Pujilí y la provincia de Cotopaxi; por lo general son personas locales y provenientes de provincias vecinas (Tungurahua y Pichincha) y turistas internacionales provenientes de países latino americanos y europeos, que fluctúan una edad media de entre 18 a 38 años, con un nivel de instrucción en su mayoría universitaria, secundaria y postgrado.

Por lo general al realizar actividad turística lo hacen acompañados entre 2 personas o más 3 personas por individuo, un 19% se consideran viajeros solos, lo cual realizan sus compras con un método de pago en efectivo y a través de tarjetas de crédito y debido, que estarían dispuestos a pagar entre 30 a 50\$ dólares americanos por la prestación de un servicio, informándose principalmente por redes sociales y recomendaciones personales.

4.1.2. Demanda actual

4.1.2.1. Demanda actual por cliente

Para este análisis se consideró el nivel de aceptación para la implementación de la hostería turística en el cantón Pujilí, tabla 8 y figura 6 que corresponde al 83.82%. A partir de esto se obtiene la siguiente información:

Aceptación= 83.82%

Universo de estudio= 80.930

Demanda actual= $80.930 \times 83.82\% = 67.836$

4.1.2.2. Demanda actual por servicios

Tabla 16-4: Demanda actual por servicios

Aspectos	Porcentaje	Demanda actual por cliente	Demanda actual por servicios
Hospedaje	28,19%	67.836	19.123
Alimentación	27,13%	67.836	18.404
Sala de recepciones	14,36%	67.836	9.741
Servicio de bar y coctelería	11,17%	67.836	7.577
Guianza por huertos orgánicos	11,70%	67.836	7.937
Spa	7,45%	67.836	5.054

Elaborado por: Montaguano Marlon, 2021

4.1.2.3. Demanda actual por actividades

Tabla 17-4: Demanda actual por actividades

Aspectos	Porcentaje	Demanda actual por cliente	Demanda actual por actividades
Senderismo	16,06%	67.836	10.894
Camping	22,48%	67.836	15.250
Recolección de frutos	11,93%	67.836	8.093
Agroturismo	15,60%	67.836	10.582
Observación de paisaje	17,43%	67.836	11.824
Fotografía	16,51%	67.836	11.200

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.2.4. Demanda actual por servicios complementarios

Tabla 18-4: Demanda actual por servicios complementarios

Aspectos	Porcentaje	Demanda actual por cliente	Demanda actual por servicios complementarios
Tienda de suvenires	31,48%	67.836	21.335
Seguridad	29,63%	67.836	20.100
Parqueadero	25,00%	67.836	16.959
Servicio de taxis	13,89%	67.836	9.422

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.3. Demanda futura

La demanda futura se calculó de acuerdo a la demanda actual aplicando la fórmula del impuesto compuesto.

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

Donde

C_n=el año a proyectar

C_o= el número de turistas de la demanda actual (67,836 personas)

i= índice de incremento turístico anual

El índice de crecimiento turístico extranjero es de 4% y nacional del 1.6% (MINTUR, 2020) y el índice de crecimiento poblacional del cantón Pujilí es de 13.71% según (CENSO,2010), la media de crecimiento entre los estudios corresponde a 6.44%, para el presente trabajo se ha tomado apenas el 5% para determinar los datos de demanda futura.

4.1.3.1. Demanda futura por clientes

Tabla 19-4: Demanda futura para clientes

Año	Demanda futura para clientes
2021	71.228
2022	74.789
2023	78.529
2024	82.455
2025	86.578

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.3.2. Demanda futura por servicios

Tabla 20-4: Demanda futura por servicios

Año	Demanda futura por clientes	Demanda futura por servicios					
		Hospedaje	Alimentación	Sala de recepciones	Servicio de bar y coctelería	Guianza por huertos orgánicos	Spa
		28,19%	27,13%	14,36%	11,17%	11,70%	7,45%
2021	71.228	20.079	19.324	10.228	7.956	8.334	5.306
2022	74.789	21.083	20.290	10.740	8.354	8.750	5.572
2023	78.529	22.137	21.305	11.277	8.772	9.188	5.850
2024	82.455	23.244	22.370	11.841	9.210	9.647	6.143
2025	86.578	24.406	23.489	12.433	9.671	10.130	6.450

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.3.3. Demanda futura por actividades

Tabla 21-4: Demanda futura por actividades

Año	Demanda futura por clientes	Demanda futura por actividades					
		Senderismo	Camping	Recolección de frutos	Agroturismo	Observación de paisaje	Fotografía
		16,06%	22,48%	11,93%	15,60%	17,43%	16,51%
2021	71.228	11.439	16.012	8.498	11.112	12.415	11.760
2022	74.789	12.011	16.813	8.922	11.667	13.036	12.348
2023	78.529	12.612	17.653	9.369	12.251	13.688	12.965
2024	82.455	13.242	18.536	9.837	12.863	14.372	13.613
2025	86.578	13.904	19.463	10.329	13.506	15.091	14.294

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.3.4. Demanda futura por servicios complementarios

Tabla 22-4: Demanda futura por servicios complementarios

Año	Demanda futura por clientes	Demanda futura por servicios complementarios					
		Tienda de souvenirs	Seguridad	Parqueadero	Servicio de taxis	Observación de paisaje	Fotografía
		31,48%	29,63%	25,00%	13,89%	17,43%	16,51%
2021	71.228	22.423	21.105	17.807	9.894	12.415	11.760
2022	74.789	23.544	22.160	18.697	10.388	13.036	12.348
2023	78.529	24.721	23.268	19.632	10.908	13.688	12.965
2024	82.455	25.957	24.431	20.614	11.453	14.372	13.613
2025	86.578	27.255	25.653	21.644	12.026	15.091	14.294

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.4. Plan mercadotécnico

4.1.4.1. Canales de distribución

El canal de distribución que se aplicó es: Productor-Consumidor final, ya que el proceso de venta al público es de forma directa, siendo más beneficioso económicamente en comparación con los otros canales de distribución, al no depender de terceros para la empresa.

4.1.4.2. Medios

- Anuncio para TV

Para la promoción de Rupay Hostería se contará con dos SPOT publicitarios en canales locales; TV color canal 36 y TV Micc y dos canales nacionales: Ecuavisa y Teleamazonas.

- Página de Facebook

Nombre de la página: Rupay Pujilí

Descripción: En la página de Facebook, se observa como portada la imagen de la empresa e información principal tiene: número de contacto, dirección y horarios de atención.

Las actividades y servicios que oferta la empresa serán publicados en el muro periódicamente y compartidos al público, a través de imágenes y vídeos promocionales.



Gráfico 14-4: Página de Facebook

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Página de Instagram

Nombre de la página:rupay_pujiliec

Descripción: En la página de Instagram, se observa como icono de perfil la marca de la empresa e información principal: número de contacto, dirección y horarios de atención.

Las actividades y servicios que oferta la empresa serán publicados en el muro periódicamente y compartidos al público, a través de imágenes y vídeos promocionales.

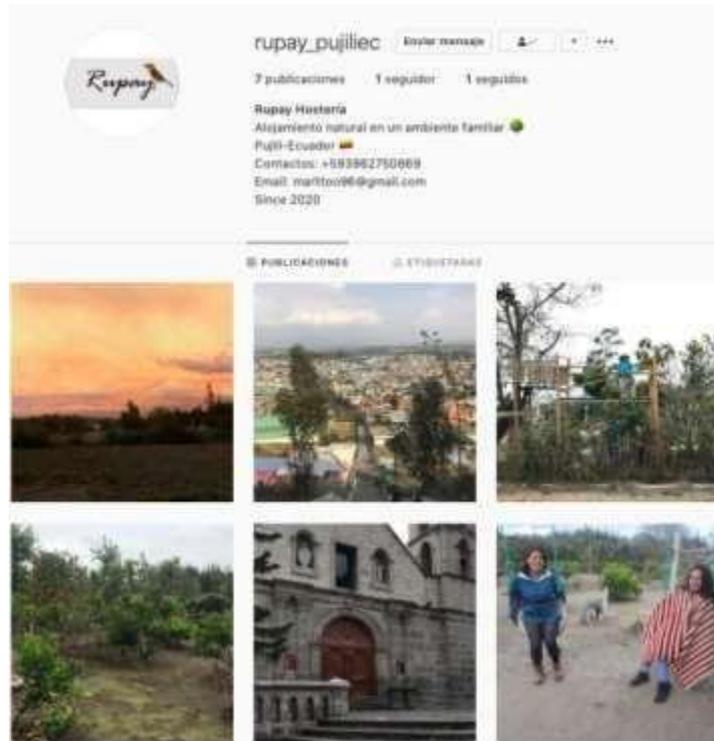


Gráfico 15-4: Página de Facebook

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Flyers y tarjetas de presentación

Aquí la empresa incluirá información sobre los servicios que se ofertan en la Hostería, ubicación del sitio, número de contacto y redes sociales.



Gráfico 16-4: Flyer

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Tarjeta de presentación

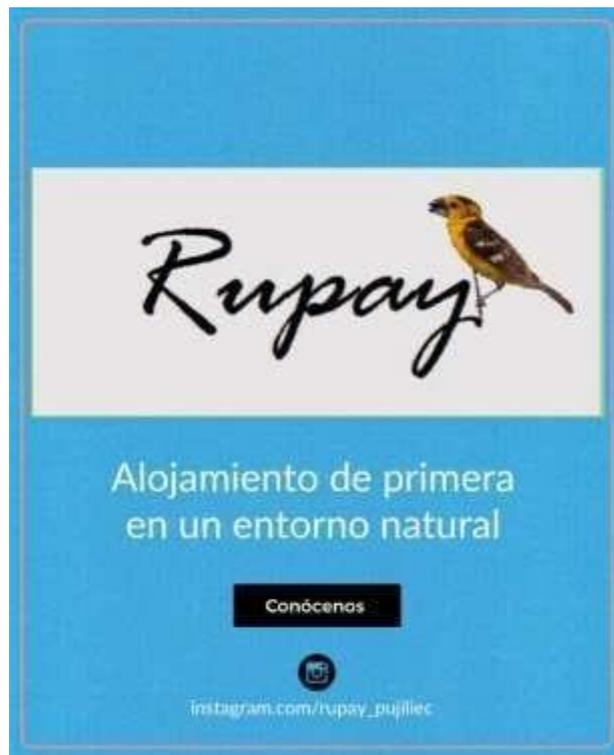


Gráfico 17-4: Tarjeta de presentación

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Página web

La página web es un fácil intermediario entre el visitante y “Rupay Hostería”, el cual permite conocer a detalle los servicios y actividades que brinda la empresa.



Gráfico 18-4: Página web

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Logotipo
 - o Imagen institucional



Gráfico 19-4: Página de Facebook

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- o Descripción del logotipo

Rupay: Palabra del lenguaje Kichwa que significa calor (Ministerio de Educación del Ecuador 2009). De la misma manera puede hacer referencia al calor de las cosas, clima, así también como una expresión de amabilidad (calidez) de una persona hacia otra.

Pájaro: (*Pheucticus chrysogaster*). Especie común en la zona central de la región sierra, se la puede observar en bosques, áreas de cultivo, parques y jardines, de color amarillo en la cola y alas negras. Se encuentran dentro de la familia *Cardinalidae*.

Por ser una especie muy apreciable a la vista, se convirtió en la imagen de Rupay Hostería, con el cual se pretende captar la curiosidad de todos los visitantes.

4.1.5. Presupuesto del área comercial

4.1.5.1. Talento humano

Tabla 23-4: Talento humano

Denominación	Cantidad	Gasto mensual	Gasto anual
Vendedor	1	\$400,00	\$6.304,53
Subtotal			\$6.304.53

Fuente: Tabla 24-4.

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 24-4: Rol de pago Talento Humano

Denominación	Sueldo básico	APORTE AL IEES		Sueldo mensual	10mo tercero	10mo cuarto	Remuneración mensual unificada	Gasto anual
		Aporte patronal 11.15%	Aporte personal 9.45%					
Vendedor	\$400,00	\$44,60	\$37,80	\$482,40	\$482,40	\$33,33	\$525,38	\$6.304,53
Total					\$40,20	\$2,78		\$6.304,53

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.5.2. Materiales e insumos

Tabla 25-4: Materiales e insumos

Denominación	Cantidad	Ud. medida	Gasto unitario	Gasto total
Archivadores	6	Unidad	\$3,00	\$18,00
Bloc de notas	3	Unidad	\$0,80	\$2,40
Botellón de agua	12	Unidad	\$2,00	\$24,00
Clips	2	Caja	\$2,00	\$4,00
Cinta adhesiva	4	Unidad	\$0,90	\$3,60
Corrector liquido	1	Unidad	\$1,50	\$1,50
Esferos	2	Caja	\$3,00	\$6,00
Factúrelo	5	Unidad	\$3,00	\$15,00
Gafetes	1	Unidad	\$10,00	\$10,00
Grapadora	2	Unidad	\$5,00	\$10,00
Grapas	5	Caja	\$2,00	\$10,00
Marcador liquido	1	Caja	\$4,00	\$4,00
Marcadores	1	Caja	\$4,00	\$4,00
Papel bond	5	Resma	\$3,00	\$15,00
Sellos	2	Unidad	\$5,00	\$10,00
Tinta de impresora	4	Unidad	\$15,00	\$60,00
SUBTOTAL				\$197,50

Fuente: Librería Pujilí

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.5.3. Materiales de promoción y publicidad

Tabla 26-4: Promoción y publicidad

Denominación	Cantidad	Ud. medida	Gasto unitario	Gasto total
Flyers	2000	Flyers	\$0,12	\$240,00
Tarjetas de presentación	2000	Tarjetas de presentación	\$0,14	\$280,00
SUBTOTAL				\$520,00

Fuente: D&S Desings Pujilí

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.5.4. Promoción y publicidad durante el funcionamiento

Tabla 27-4: Publicidad durante el funcionamiento

Denominación	Cantidad	Gasto unitario	Gasto total
Anuncio web	1	\$150,00	\$150,00
Anuncio redes sociales	1	\$500,00	\$500,00
Anuncio televisión	1	\$800,00	\$800,00
SUBTOTAL			\$1450,00

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.1.5.5. Activos fijos

Tabla 28-4: Activos fijos para el área comercial

Tipo	Denominación	Cantidad	Unidad de medida	Gasto unitario	Gasto total
Terreno	Terreno(m2)	30	m2	\$73,00	\$2.175,00
				\$410,00	\$12.300,00
Construcciones y edificaciones	Oficina(m2)	30	m2		
Vehículo	Camioneta	1	Unidad	\$30.000,00	\$30.000,00
Equipo de computo	Impresora	1	Unidad	\$220,00	\$220,00
	Laptop	1	Unidad	\$1.200,00	\$1.200,00
Muebles y enseres	Anaqueles	2	Unidad	\$50,00	\$100,00
	Cuadros decorativos	4	Unidad	\$10,00	\$40,00
	Escritorio	1	Unidad	\$55,00	\$55,00
	Muebles	3	Unidad	\$70,00	\$210,00
	Pizarra	1	Unidad	\$25,00	\$25,00
	Sillas	3	Unidad	\$35,00	\$105,00
					\$35,00
Maquinaria y equipo	Calculadora manual	2	Unidad	\$10,00	\$20,00
	Dispensador de agua	1	Unidad	\$55,00	\$55,00
	Regulador de voltaje	1	Unidad	\$50,00	\$50,00
	Reloj	1	Unidad	\$25,00	\$25,00
	Teléfono fijo	1	Unidad	\$20,00	\$20,00
	Televisor	1	Unidad	\$750,00	\$750,00
Total					\$47.350,00

Fuente: Comercial Herrera

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2. Estudio técnico-productivo

4.2.2. Consumo aparente

4.2.2.1. Consumo aparente por clientes

Tabla 29-4: Consumo aparente por clientes

Año	Ciente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	71.228	35.614	17.807	5.936	1.370	198
2022	74.789	37.395	18.697	6.232	1.438	208
2023	78.529	39.264	19.632	6.544	1.510	218
2024	82.455	41.228	20.614	6.871	1.586	229
2025	86.578	43.289	21.644	7.215	1.665	240

Fuente: Tabla 19-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.2.2. Consumo aparente por servicios

Tabla 30-4: Consumo aparente para el servicio de hospedaje

Año	Ciente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	20.079	10.040	5.020	1.673	386	56
2022	21.083	10.542	5.271	1.757	405	59
2023	22.137	11.069	5.534	1.845	426	61
2024	23.244	11.622	5.811	1.937	447	65
2025	24.406	12.203	6.102	2.034	469	68

Fuente: Tabla 20-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 31-4: Consumo aparente para el servicio de alimentación

Año	Ciente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	19.324	9.662	4.831	1.610	372	54
2022	20.290	10.145	5.073	1.691	390	56
2023	21.305	10.652	5.326	1.775	410	59
2024	22.370	11.185	5.593	1.864	430	62
2025	23.489	11.744	5.872	1.957	452	65

Fuente: Tabla 20-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 32-4: Consumo aparente para el servicio de sala de recepciones

Año	Ciente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	10.228	5.114	2.557	852	197	28
2022	10.740	5.370	2.685	895	207	30
2023	11.277	5.638	2.819	940	217	31

2024	11.841	5.920	2.960	987	228	33
2025	12.433	6.216	3.108	1.036	239	35

Fuente: Tabla 20-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 33-4: Consumo aparente servicio de bar y coctelera

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	7.956	3.978	1.989	663	153	22
2022	8.354	4.177	2.088	696	161	23
2023	8.772	4.386	2.193	731	169	24
2024	9.210	4.605	2.303	768	177	26
2025	9.671	4.835	2.418	806	186	27

Fuente: Tabla 20-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 34-4: Consumo aparente por guianza de huertos ecológicos

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	8.334	4.167	2.083	694	160	23
2022	8.750	4.375	2.188	729	168	24
2023	9.188	4.594	2.297	766	177	26
2024	9.647	4.824	2.412	804	186	27
2025	10.130	5.065	2.532	844	195	28

Fuente: Tabla 20-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 35-4: Consumo aparente para el servicio de Spa

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	5.306	2.653	1.327	442	102	15
2022	5.572	2.786	1.393	464	107	15
2023	5.850	2.925	1.463	488	113	16
2024	6.143	3.071	1.536	512	118	17
2025	6.450	3.225	1.613	538	124	18

Fuente: Tabla 20-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.2.3. *Consumo aparente por actividades*

Tabla 36-4: Consumo aparente para senderismo

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	11.439	5.720	2.860	953	220	32
2022	12.011	6.006	3.003	1.001	231	33
2023	12.612	6.306	3.153	1.051	243	35

2024	13.242	6.621	3.311	1.104	255	37
2025	13.904	6.952	3.476	1.159	267	39

Fuente: Tabla 21-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 37-4: Consumo aparente para camping

Año	Ciente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	16.012	8.006	4.003	1.334	308	44
2022	16.813	8.406	4.203	1.401	323	47
2023	17.653	8.827	4.413	1.471	339	49
2024	18.536	9.268	4.634	1.545	356	51
2025	19.463	9.731	4.866	1.622	374	54

Fuente: Tabla 21-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 38-4: Consumo aparente recolección de frutos

Año	Ciente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	8.498	4.249	2.124	708	163	24
2022	8.922	4.461	2.231	744	172	25
2023	9.369	4.684	2.342	781	180	26
2024	9.837	4.918	2.459	820	189	27
2025	10.329	5.164	2.582	861	199	29

Fuente: Tabla 21-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 39-4: Consumo aparente agroturismo

Año	Ciente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	11.112	5.556	2.778	926	214	31
2022	11.667	5.834	2.917	972	224	32
2023	12.251	6.125	3.063	1.021	236	34
2024	12.863	6.431	3.216	1.072	247	36
2025	13.506	6.753	3.377	1.126	260	38

Fuente: Tabla 21-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 40-4: Consumo aparente observación de paisaje

Año	Ciente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	12.415	6.208	3.104	1.035	239	34
2022	13.036	6.518	3.259	1.086	251	36
2023	13.688	6.844	3.422	1.141	263	38
2024	14.372	7.186	3.593	1.198	276	40
2025	15.091	7.545	3.773	1.258	290	42

Fuente: Tabla 21-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 41-4: Consumo aparente fotografía

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	11.760	5.880	2.940	980	226	33
2022	12.348	6.174	3.087	1.029	237	34
2023	12.965	6.483	3.241	1.080	249	36
2024	13.613	6.807	3.403	1.134	262	38
2025	14.294	7.147	3.574	1.191	275	40

Fuente: Tabla 21-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

*4.2.2.4. Consumo aparente por servicios complementarios***Tabla 42-4:** Consumo aparente tienda de suvenires

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	22.423	11.211	5.606	1.869	431	62
2022	23.544	11.772	5.886	1.962	453	65
2023	24.721	12.360	6.180	2.060	475	69
2024	25.957	12.978	6.489	2.163	499	72
2025	27.255	13.627	6.814	2.271	524	76

Fuente: Tabla 22-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 43-4: Consumo aparente seguridad

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	21.105	10.552	5.276	1.759	406	59
2022	22.160	11.080	5.540	1.847	426	62
2023	23.268	11.634	5.817	1.939	447	65
2024	24.431	12.216	6.108	2.036	470	68
2025	25.653	12.827	6.413	2.138	493	71

Fuente: Tabla 22-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 44-4: Consumo aparente parqueadero

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	17.807	8.904	4.452	1.484	342	49
2022	18.697	9.349	4.674	1.558	360	52
2023	19.632	9.816	4.908	1.636	378	55
2024	20.614	10.307	5.153	1.718	396	57
2025	21.644	10.822	5.411	1.804	416	60

Fuente: Tabla 22-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 45-4: Consumo aparente taxis

Año	Cliente	Semestre	Trimestre	Mes	Semana	Día
2021	9894	4.947	2.473	824	190	27
2022	10.388	5.194	2.597	866	200	29
2023	10.908	5.454	2.727	909	210	30
2024	11.453	5.727	2.863	954	220	32
2025	12.026	6.013	3.006	1.002	231	33

Fuente: Tabla 22-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.3. Tamaño y capacidad operativa de la empresa*4.2.3.1. Capacidad operativa***Tabla 46-4:** Capacidad operativa

Año	Demanda Insatisfecha	Capacidad Operativa 9,09%
2021	71.228	6.475
2022	74.789	6.798
2023	78.529	7.138
2024	82.455	7.495
2025	86.578	7.870

Fuente: Tabla 29-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

De acuerdo al consumo aparente cuyos datos se pueden observar en la tabla 29-4, donde existe una demanda de 198 personas para cada día, sin embargo, la inversión prevista por los propietarios para dar inicio al emprendimiento en estudio es para 18 personas, lo que implica una capacidad operativa igual a 9,09%.

4.2.3.2. Consumo aparente

La empresa decidió unir el número total de potenciales clientes entre servicios y actividades, con el fin de ofrecer un paquete completo.

- Consumo aparente por servicios y actividades

Tabla 47-4: Capacidad operativa

Año	Demanda Insatisfecha	Capacidad Operativa 9,09%
2021	71.228	6.475
2022	74.789	6.798
2023	78.529	7.138
2024	82.455	7.495
2025	86.578	7.870

Fuente: Tabla 46-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 48-4: Consumo aparente por actividades

Año	Cientes	Diario	Semanal	Mensual
2021	6.475	18	125	540
2022	6.798	19	131	567
2023	7.138	20	137	595
2024	7.495	21	144	625
2025	7.870	22	151	656

Fuente: Tabla 21-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Consumo aparente por servicios complementarios

Rupay Hostería ofrecerá sus productos en una pequeña tienda de suvenires

Tabla 49-4: Consumo aparente tienda de suvenires

Año	Cliente	Capacidad operativa 9,09%	Diario	Semanal	Mensual
2021	22.423	2.038	6	39	170
2022	23.544	2.140	6	41	178
2023	24.721	2.247	6	43	187
2024	25.957	2.359	7	45	197
2025	27.255	2.477	7	48	206

Fuente: Tabla 22-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.5. Flujograma de producción

4.2.5.1. Servicio de hospedaje

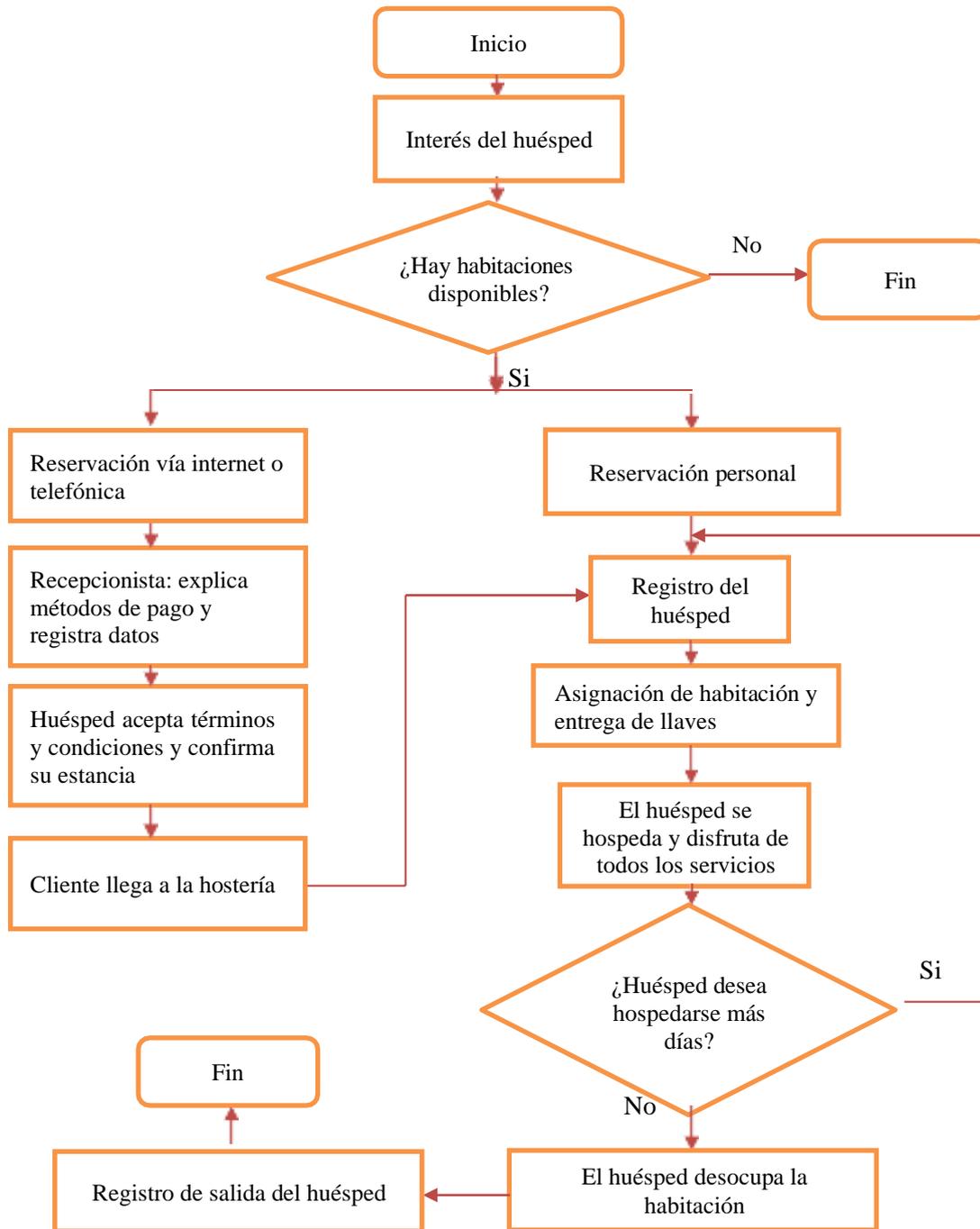


Gráfico 20-4: Flujograma de procesos

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.7. Localización del proyecto

4.2.7.1. Caracterización del lugar

La Hostería “Rupay” se encuentra ubicada en el cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi en un predio privado de 5.400m² a 2949 msnm, a 2 kilómetros del centro de Pujilí y 1,7 kilómetros del centro de la parroquia La Victoria.

4.2.7.2. Microlocalización

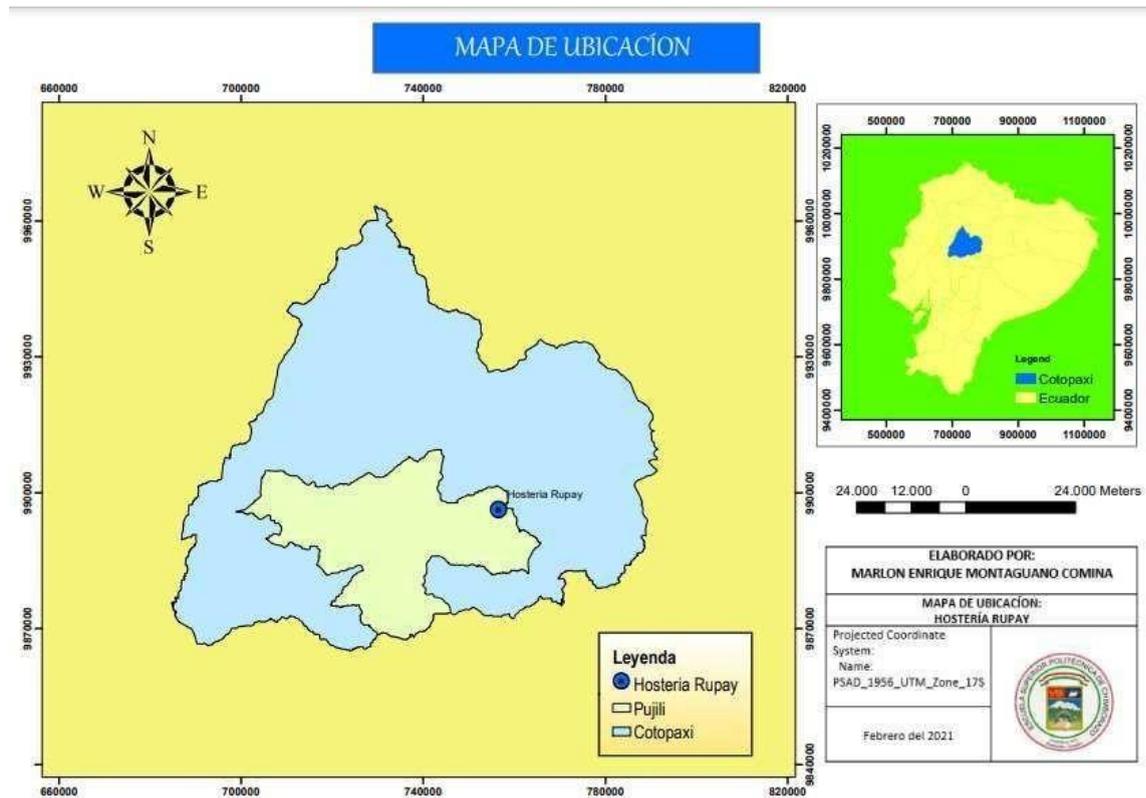


Gráfico 21-4: Localización del proyecto

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.8. Diseño técnico

4.2.8.1. Requerimientos mínimos

El Reglamento de Alojamiento Turístico 2016 menciona los requerimientos técnicos para la clasificación y categorización de establecimientos de alojamiento turísticos, para este proyecto se ha elegido la clasificación de tipo Hostería

4.2.8.2. Diseño arquitectónico

Los diseños que se muestran a continuación, es un prototipo arquitectónico, donde se encuentra la distribución de las habitaciones, zona de camping, áreas verdes, recepción y una sala de recepción, esto se elaboraron con el programa AutoCAD

- Planta arquitectónica



Gráfico 22-4: Planta arquitectónica

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Detalle habitaciones, salón de eventos y recepción

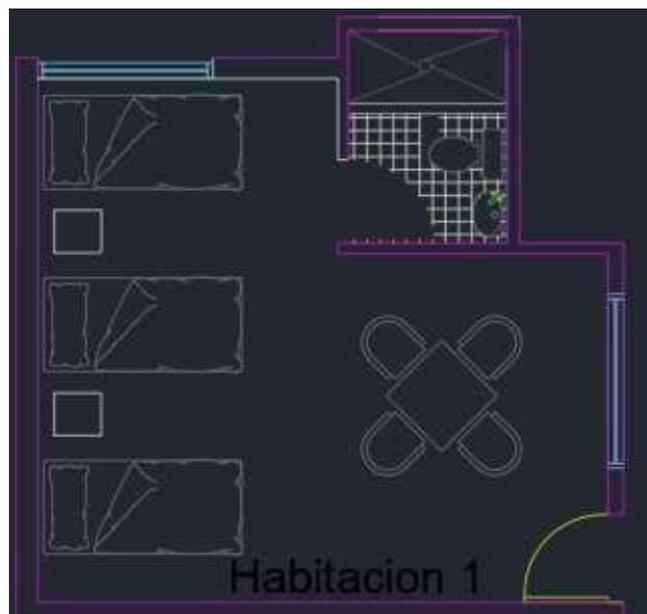


Gráfico 203-4: Habitación triple

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021



Gráfico 214-4: Habitación doble

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021



Gráfico 225-4: Suite

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

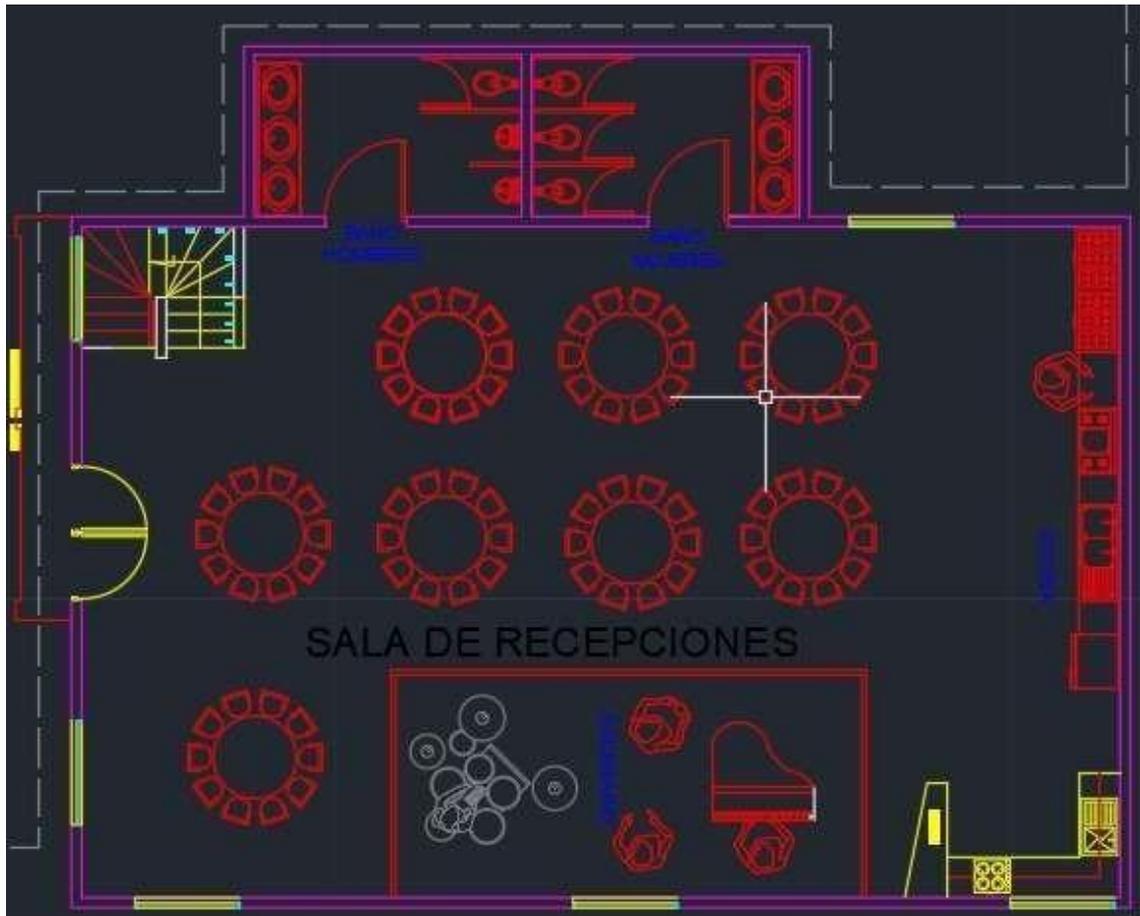


Gráfico 236-4: Sala de recepciones

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Fachada principal y cabañas

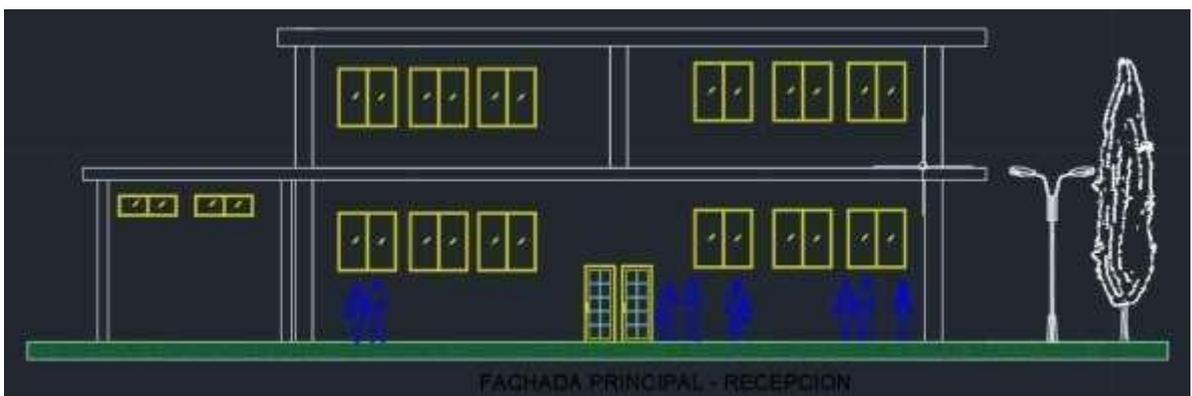


Gráfico 247-4: Fachada Principal

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

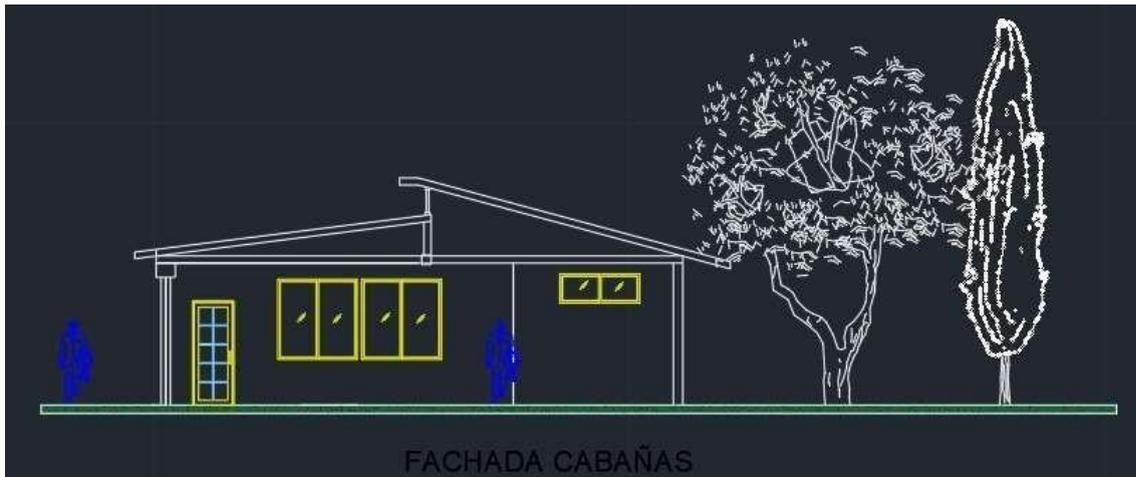


Gráfico 258-4: Fachada cabañas

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

42.8.3. Distribución y características de la construcción

En la construcción se empleará diversos materiales, como ladrillo, madera certificada en obra civil y ventanales, resaltando la utilización de elementos rústicos que complementaran con el ambiente natural rural, el motivo de esta construcción es ser lo menos llamativo en el entorno natural en el que estará rodeado la construcción.

El terreno tiene una superficie de 5.400m², los cuales serán ocupados alrededor de 3.500 metros en construcción y lo restante serán utilizados para áreas verdes, zonas de camping y huertos orgánicos. El área de construcción contara con 2 habitaciones triples, 2 habitaciones dobles y una suite, los cuales todos contarán con camas de 2 plazas a excepción de la suite que contara con una cama de 3 plazas, cada habitación contará con sillones, escritorio, mini refrigerador, baño equipado, con tina, lavamanos e inodoro.

42.8.4. Rubro de la infraestructura

Los presupuestos que se muestran a continuación son tomados según el metro cuadrado de construcción siendo los principales elementos los mostrados a continuación:

Tabla 50-4: Construcción habitación triple

Denominación	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Movimiento de tierras				\$196,31
Desalojo y limpieza de terreno	m ²	3	\$6,96	\$20,88
Relleno a mano de cimientos compactado	m ³	3	\$6,11	\$18,33
Excavación Manual de cadenas y cimientos	m ³	8	\$10,38	\$83,04
Replanteo y nivelación	m ²	46	\$1,61	\$74,06
Cimientos y hormigones				\$5.753,81
Cimientos de H. Ciclópeo f'c = 180 kg/cm ²	m ³	5	\$110,20	\$551,00

Columnas y vigas de madera	Glb	1	\$3.000,00	\$3.000,00
Entablado techo	m3	46	\$20,00	\$920,00
Hormigón en Cabezas de columnas f'c=210 kg/cm2	m3	1	\$40,60	\$40,60
Hormigón en Cadenas f'c=210 kg/cm2	m3	3	\$80,50	\$241,50
Hormigón en Plintos f'c=210 kg/cm2	m3	1	\$102,40	\$102,40
Replanteo de Hormigón para Plinto f'c=100kg/cm2	m3	1	\$70,31	\$70,31
Teja Asfáltica impermeabilización	m3	46	\$18,00	\$828,00
Pisos				\$644,00
Contrapiso y empedrado	m2	46	\$10,00	\$460,00
Masillado de piso	m2	46	\$4,00	\$184,00
Albañearía				\$376,80
Mampostería ladrillo	m2	24	\$8,00	\$192,00
Enfoscado de cal	m2	24	\$4,20	\$100,80
Pintura látex Vinil	m2	24	\$3,50	\$84,00
Acabados interiores y exteriores				\$4.807,00
Revestimiento Cerámico Alto tráfico	m2	9	\$23,00	\$207,00
Ventanales	m2	23	\$60,00	\$1.380,00
Piso flotante	m2	46	\$25,00	\$1.150,00
Barrederas de madera	m2	5	\$2,00	\$10,00
Estera aislante tumbado	m	46	\$6,00	\$276,00
Puertas interiores de madera	u	1	\$120,00	\$120,00
Puertas exteriores de madera	u	1	\$110,00	\$110,00
Combos baño (Inodoro, lavamanos)	u	1	\$300,00	\$300,00
Tina de baño	u	1	\$200,00	\$200,00
Iluminación led	u	5	\$8,00	\$40,00
Lámparas exteriores	u	2	\$25,00	\$50,00
Inst. red de agua fría y caliente tubería termo fusionada	glb	1	\$300,00	\$300,00
Extractor de olores	u	1	\$28,00	\$28,00
Calefactor solar, fotoceldas incl. Instalación	u	1	\$522,00	\$522,00
Caja de revisión	u	1	\$114,00	\$114,00
Instalaciones hidro sanitarias inferiores-PVC				\$143,44
Canalización PVC 110 mm (incluye accesorios)	pto	1	\$30,00	\$30,00
Tubería PVC 110 mm	m	8	\$7,03	\$56,24
Tubería PVC 75 mm	m	4	\$5,80	\$23,20
Tubería PVC 50 mm	m	3	\$5,70	\$17,10
Rejilla de piso 3"	u	2	\$8,45	\$16,90
Instalaciones eléctricas				\$486,00
Tablero de distribución para 6 breakers	u	1	\$60,00	\$60,00
Salida Iluminación	pto.	4	\$20,00	\$80,00
Salida Tomacorrientes	pto.	5	\$24,00	\$120,00
Salida Interruptores Simples y Dobles	pto.	8	\$25,00	\$200,00
Salida Especiales (teléfono)	pto.	1	\$26,00	\$26,00

Total				\$12.407,36
--------------	--	--	--	--------------------

Fuente: Ureña en Yáñez, 2019

Elaborado por: Montaguano, Marlon 2021

Tabla 51-4: Construcción habitación doble

Denominación	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Movimiento de tierras				\$186,65
Desalojo y limpieza de terreno	m2	3	\$6,96	\$20,88
Relleno a mano de cimientos compactado	m3	3	\$6,11	\$18,33
Excavación Manual de cadenas y cimientos	m3	8	\$10,38	\$83,04
Replanteo y nivelación	m2	40	\$1,61	\$64,40
Cimientos y hormigones				\$5.525,81
Cimientos de H. ciclópeo f'c = 180 kg/cm2	m3	5	\$110,20	\$551,00
Columnas y vigas de madera	Glb	1	\$3.000,00	\$3.000,00
Entablado techo	m3	40	\$20,00	\$800,00
Hormigón en Cabezas de columnas f'c=210 kg/cm2	m3	1	\$40,60	\$40,60
Hormigón en Cadenas f'c=210 kg/cm2	m3	3	\$80,50	\$241,50
Hormigón en Plintos f'c=210 kg/cm2	m3	1	\$102,40	\$102,40
Replanteo de Hormigón para Plinto f'c=100kg/cm2	m3	1	\$70,31	\$70,31
Teja Asfáltica impermeabilización	m3	40	\$18,00	\$720,00
Pisos				\$560,00
Contrapiso y empedrado	m2	40	\$10,00	\$400,00
Masillado de piso	m2	40	\$4,00	\$160,00
Albañearía				\$282,60
Mampostería ladrillo	m2	18	\$8,00	\$144,00
Enfoscado de cal	m2	18	\$4,20	\$75,60
Pintura látex Vinil	m2	18	\$3,50	\$63,00
Acabados interiores y exteriores				\$4.321,00
Revestimiento cerámico Alto trafico	m2	9	\$23,00	\$207,00
Ventanales	m2	18	\$60,00	\$1.080,00
Piso flotante	m2	40	\$25,00	\$1.000,00
Barrederas de madera	m2	5	\$2,00	\$10,00
Esteras aislante tumbado	m	40	\$6,00	\$240,00
Puertas interiores de madera	u	1	\$120,00	\$120,00
Puertas exteriores de madera	u	1	\$110,00	\$110,00
Combos baño (Inodoro, lavamanos)	u	1	\$300,00	\$300,00
Tina de baño	u	1	\$200,00	\$200,00
Iluminación led	u	5	\$8,00	\$40,00
Lámparas exteriores	u	2	\$25,00	\$50,00
Inst. red de agua fría y caliente tubería termo fusionada	glb	1	\$300,00	\$300,00
Extractor de olores	u	1	\$28,00	\$28,00
Calefactor solar, fotoceldas incl. Instalación	u	1	\$522,00	\$522,00

Caja de revisión	u	1	\$114,00	\$114,00
Instalaciones hidro sanitarias inferiores-PVC				\$143,44
Canalización PVC 110 mm (incluye accesorios)	pto	1	\$30,00	\$30,00
Tubería PVC 110 mm	m	8	\$7,03	\$56,24
Tubería PVC 75 mm	m	4	\$5,80	\$23,20
Tubería PVC 50 mm	m	3	\$5,70	\$17,10
Rejilla de piso 3"	u	2	\$8,45	\$16,90
Instalaciones eléctricas				\$486,00
Tablero de distribución para 6 breakers	u	1	\$60,00	\$60,00
Salida Iluminación	pto.	4	\$20,00	\$80,00
Salida Tomacorrientes	pto.	5	\$24,00	\$120,00
Salida Interruptores Simples y Dobles	pto.	8	\$25,00	\$200,00
Salida Especiales (teléfono)	pto.	1	\$26,00	\$26,00
Total				\$11.505,50

Fuente: Ureña en Yáñez, 2019

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 52-4: Construcción suite

Denominación	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Movimiento de tierras				\$176,99
Desalojo y limpieza de terreno	m2	3	\$6,96	\$20,88
Relleno a mano de cimientos compactado	m3	3	\$6,11	\$18,33
Excavación Manual de cadenas y cimientos	m3	8	\$10,38	\$83,04
Replanteo y nivelación	m2	34	\$1,61	\$54,74
Cimientos y hormigones				\$5.297,81
Cimientos de H. ciclópeo f'c = 180 kg/cm2	m3	5	\$110,20	\$551,00
Columnas y vigas de madera	Glb	1	\$3.000,00	\$3.000,00
Entablado techo	m3	34	\$20,00	\$680,00
Hormigón en Cabezas de columnas f'c=210 kg/cm2	m3	1	\$40,60	\$40,60
Hormigón en Cadenas f'c=210 kg/cm2	m3	3	\$80,50	\$241,50
Hormigón en Plintos f'c=210 kg/cm2	m3	1	\$102,40	\$102,40
Replantillo de Hormigón para Plinto f'c=100kg/cm2	m3	1	\$70,31	\$70,31
Teja Asfáltica impermeabilización	m3	34	\$18,00	\$612,00
Pisos				\$476,00
Contrapiso y empedrado	m2	34	\$10,00	\$340,00
Masillado de piso	m2	34	\$4,00	\$136,00
Albañearía				\$235,50
Mampostería ladrillo	m2	15	\$8,00	\$120,00
Enfoscado de cal	m2	15	\$4,20	\$63,00
Pintura látex Vinil	m2	15	\$3,50	\$52,50
Acabados interiores y exteriores				\$3.835,00
Revestimiento cerámica Alto tráfico	m2	9	\$23,00	\$207,00

Ventanales	m2	13	\$60,00	\$780,00
Piso flotante	m2	34	\$25,00	\$850,00
Barrederas de madera	m2	5	\$2,00	\$10,00
Estera aislante tumbado	m	34	\$6,00	\$204,00
Puertas interiores de madera	u	1	\$120,00	\$120,00
Puertas exteriores de madera	u	1	\$110,00	\$110,00
Combos baño (Inodoro, lavamanos)	u	1	\$300,00	\$300,00
Tina de baño	u	1	\$200,00	\$200,00
Iluminación led	u	5	\$8,00	\$40,00
Lámparas exteriores	u	2	\$25,00	\$50,00
Inst. red de agua fría y caliente tubería termo fusionada	glb	1	\$300,00	\$300,00
Extractor de olores	u	1	\$28,00	\$28,00
Calefactor solar, fotoceldas incl. instalación	u	1	\$522,00	\$522,00
Caja de revisión	u	1	\$114,00	\$114,00
Instalaciones hidro sanitarias inferiores-PVC				\$143,44
Canalización PVC 110 mm (incluye accesorios)	pto	1	\$30,00	\$30,00
Tubería PVC 110 mm	m	8	\$7,03	\$56,24
Tubería PVC 75 mm	m	4	\$5,80	\$23,20
Tubería PVC 50 mm	m	3	\$5,70	\$17,10
Rejilla de piso 3"	u	2	\$8,45	\$16,90
Instalaciones eléctricas				\$486,00
Tablero de distribución para 6 breakers	u	1	\$60,00	\$60,00
Salida Iluminación	pto.	4	\$20,00	\$80,00
Salida Tomacorrientes	pto.	5	\$24,00	\$120,00
Salida Interruptores Simples y Dobles	pto.	8	\$25,00	\$200,00
Salida Especiales (teléfono)	pto.	1	\$26,00	\$26,00
Total				\$10.650,74

Fuente: Ureña en Yáñez, 2019

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 53-4: Construcción recepción y sala de eventos (restaurante)

Denominación	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Movimiento de tierras				\$186,65
Desalojo y limpieza de terreno	m2	3	\$6,96	\$20,88
Relleno a mano de cimientos compactado	m3	3	\$6,11	\$18,33
Excavación Manual de cadenas y cimientos	m3	8	\$10,38	\$83,04
Replanteo y nivelación	m2	40	\$1,61	\$64,40
Cimientos y hormigones				\$9.451,12
Cimientos de H. ciclópeo f'c = 180 kg/cm2	m3	10	\$110,20	\$1.102,00
Columnas y vigas de madera	Glb	2	\$3.000,00	\$6.000,00
Entablado techo	m3	40	\$20,00	\$800,00
Hormigón en Cabezas de columnas f'c=210 kg/cm2	m3	2	\$40,60	\$81,20
Hormigón en Cadenas f'c=210 kg/cm2	m3	5	\$80,50	\$402,50

Hormigón en Plintos f ^c =210 kg/cm ²	m ³	2	\$102,40	\$204,80
Replanteo de Hormigón para Plinto f ^c =100kg/cm ²	m ³	2	\$70,31	\$140,62
Teja Asfáltica impermeabilización	m ³	40	\$18,00	\$720,00
Pisos				\$1.120,00
Contrapiso y empedrado	m ²	80	\$10,00	\$800,00
Masillado de piso	m ²	80	\$4,00	\$320,00
Albañearía				\$785,00
Mampostería ladrillo	m ²	50	\$8,00	\$400,00
Enfoscado de cal	m ²	50	\$4,20	\$210,00
Pintura látex Vinil	m ²	50	\$3,50	\$175,00
Acabados interiores y exteriores				\$8.578,00
Revestimiento cerámico Alto trafico	m ²	12	\$23,00	\$276,00
Ventanales	m ²	60	\$60,00	\$3.600,00
Piso flotante	m ²	80	\$25,00	\$2.000,00
Barrederas de madera	m ²	75	\$2,00	\$150,00
Puertas interiores de madera	u	3	\$120,00	\$360,00
Puertas exteriores de madera	u	2	\$110,00	\$220,00
Combos baño (Inodoro, lavamanos)	u	2	\$300,00	\$600,00
Iluminación led	u	10	\$8,00	\$80,00
Lámparas exteriores	u	4	\$25,00	\$100,00
Inst. red de agua fría y caliente tubería termo fusionada	glb	1	\$500,00	\$500,00
Extractor de olores	u	2	\$28,00	\$56,00
Calefactor solar, fotoceldas incl. instalación	u	1	\$522,00	\$522,00
Caja de revisión	u	1	\$114,00	\$114,00
Instalaciones hidro sanitarias inferiores-PVC				\$346,45
Canalización PVC 110 mm (incluye accesorios)	pto	2	\$30,00	\$60,00
Tubería PVC 110 mm	m	20	\$7,03	\$140,60
Tubería PVC 75 mm	m	10	\$5,80	\$58,00
Tubería PVC 50 mm	m	8	\$5,70	\$45,60
Rejilla de piso 3"	u	5	\$8,45	\$42,25
Instalaciones eléctricas				\$1.015,00
Tablero de distribución para 6 breakers	u	2	\$60,00	\$120,00
Salida Iluminación	pto.	9	\$20,00	\$180,00
Salida Tomacorrientes	pto.	11	\$24,00	\$264,00
Salida Interruptores Simples y Dobles	pto.	17	\$25,00	\$425,00
Salida Especiales (teléfono)	pto.	1	\$26,00	\$26,00
Total				\$21.482,22

Fuente: Ureña en Yáñez, 2019

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 54-4: Total construcciones

Denominación	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Habitaciones triples	2	\$12.407,36	\$24.814,72
Habitaciones dobles	2	\$11.505,50	\$23.011,00
Suite	1	\$10.650,74	\$10.650,74

Recepción y restaurante	1	\$21.482,22	\$21.482,22
Total			\$79.958,68

Fuente: Tabla 50-4, 51-4, 52-4 y 53-4.

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.9. Presupuesto del área comercial

4.2.9.1. Talento humano

Tabla 55-4: Talento humano para el área productiva

Denominación	Cantidad	Gasto unitario	Gasto total
Camarero (a)	1	\$400,00	\$6.304,53
Chef/Cocinero	1	\$412,15	\$6.495,02
Mesero	1	\$400,00	\$6.304,53
Responsable de camping	1	\$400,00	\$6.304,53
Subtotal			\$25.408,62

Fuente: Investigación documental

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 56-4: Mano de obra indirecta

Denominación	Cantidad	Gasto unitario	Gasto total
Asistente de cocina	1	\$400,00	\$6.304,53
Supervisor	1	\$400,00	\$6.304,53
Subtotal			\$12.609,07

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 57-4: Rol de pago talento humano área productiva

Denominación	Sueldo básico	APORTE AL IESS		Sueldo mensual	10mo tercero	10mo cuarto	Remuneración mensual unificada	Gasto anual
		Aporte patronal 11.15%	Aporte personal 9.45%					
Camarero	\$400,00	\$44,60	\$37,80	\$482,40	\$482,40	\$33,33	\$525,38	\$6.304,53
Total					\$40,20	\$2,78		\$6.304,53
Chef	\$412,15	\$45,95	\$38,95	\$497,05	\$497,05	\$33,33	\$541,23	\$6.495,02
Total					\$41,42	\$2,78		\$6.495,02
Mesero	\$400,00	\$44,60	\$37,80	\$482,40	\$482,40	\$33,33	\$525,38	\$6.304,53
Total					\$40,20	\$2,78		\$6.304,53
Responsable de camping	\$400,00	\$44,60	\$37,80	\$482,40	\$482,40	\$33,33	\$525,38	\$6.304,53
Total					\$40,20	\$2,78		\$6.304,53
Asistente de cocina	\$400,00	\$44,60	\$37,80	\$482,40	\$482,40	\$33,33	\$525,38	\$6.304,53
Total					\$40,20	\$2,78		\$6.304,53
Supervisor	\$400,00	\$44,60	\$37,80	\$482,40	\$482,40	\$33,33	\$525,38	\$6.304,53
Total					\$40,20	\$2,78		\$6.304,53

Fuente: Tabla 55-4 y 56-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.9.2. Materiales e insumos

Tabla 58-4: Materiales e insumos para habitaciones y restaurante

Menaje				
Denominación	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Almohada tamaño grande	Unidad	11	\$45,50	\$500,50
Almohada master algodón	Unidad	13	\$22,40	\$291,20
Sábanas 3 plazas	Juegos	2	\$40,30	\$80,60
Sábanas 2 plazas	Juegos	20	\$35,40	\$708,00
Cobijas de 3 plazas	Unidad	2	\$59,54	\$119,08
Cobijas de 2 plazas	Unidad	20	\$48,50	\$970,00
Edredón de 3 plazas	Unidad	2	\$89,43	\$178,86
Edredón de 2 plazas	Unidad	2	\$67,43	\$134,86
Toallas six (cuerpo, mano, piso)	Juegos	22	\$25,76	\$566,72
Toallas master	Juegos	11	\$22,67	\$249,37
Mantelería	Unidad	18	\$10,00	\$180,00
Servilletas de tela	Unidad	36	\$4,00	\$144,00
Subtotal				\$4.123,19
Amenities				
Denominación	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Jabón ecológico	Cajas	10	\$40,00	\$400,00
Champú ecológico de esencias naturales	Cajas	12	\$55,00	\$660,00
Papel higiénico	Cajas	20	\$65,00	\$1.300,00
Lavaplatos	Cajas	15	\$70,00	\$1.050,00
Subtotal				\$3.410,00
Suministros de limpieza				
Denominación	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Tachos de basura para habitaciones	Unidad	15	\$2,50	\$37,50
Tachos de basura para baños	Unidad	15	\$2,50	\$37,50
Limpia inodoros	Cajas	5	\$2,16	\$10,80
Detergente	Caneca	10	\$40,00	\$400,00
Desinfectante	Galón	10	\$4,00	\$40,00
Juegos de limpieza	Unidad	22	\$1,80	\$39,60
Escobas	Unidad	20	\$0,75	\$15,00
Cera	Galón	10	\$5,50	\$55,00
Subtotal				\$635,40
Insumos de restaurante				
Denominación	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Cucharas	Juegos	15	\$13,65	\$204,75
Cuchillos para alimentos	Juegos	15	\$12,65	\$189,75
Cuchillos para cocina	Juegos	4	\$19,99	\$79,96
Vajilla	Juegos	15	\$55,85	\$837,75
Ollas	Juegos	6	\$210,00	\$1.260,00
Tamalera	Unidad	1	\$55,00	\$55,00
Bowls de tamaño pequeño y medio	Juegos	6	\$20,00	\$120,00

Sartenes	Juegos	8	\$45,99	\$367,92
Tablas de picar	Unidad	4	\$2,50	\$10,00
Copas y vasos de vidrio	Juegos	15	\$42,57	\$638,55
Espátulas de cocina	Unidad	5	\$3,00	\$15,00
Jarras de vidrio	Unidad	15	\$2,50	\$37,50
Cucharones	Unidad	7	\$1,25	\$8,75
Subtotal				\$3.824,93
Combustibles y lubricantes				
Gasolina	Galón	500	\$1,98	\$990,00
Lubricantes	Galón	500	\$7,00	\$3.500,00
Subtotal				\$4.490,00
Total				\$16.483,52

Fuente: Investigación documental

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.2.9.3. *Activos fijos área productiva*

Tabla 59-4: Activos fijos área productiva

Tipo	Denominación	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Terreno	Terreno (m2)	5400	\$73,00	\$394.200,00
Construcciones	Habitación triple	2	\$12.407,36	\$24.814,72
	Habitación doble	2	\$11.505,50	\$23.011,00
	Suite	1	\$10.650,74	\$10.650,74
	Recepción y restaurante	1	\$21.482,22	\$21.482,22
	Zona de camping	1	\$2.000,00	\$2.000,00
Maquinaria y equipo	Licuada	2	\$54,00	\$108,00
	Cocinas de inducción	2	\$350,00	\$700,00
	Refrigerador	2	\$180,00	\$360,00
	Congelador	1	\$200,00	\$200,00
	Mini refrigerador	11	\$150,00	\$1.650,00
	Televisor smartv de 60"	1	\$1.250,00	\$1.250,00
	Lámparas para veladores	10	\$12,00	\$120,00
	Espejo para baños	13	\$15,00	\$195,00
Muebles y enseres	Cama de tres plazas	1	\$250,00	\$250,00
	Cama de 2 plazas	10	\$200,00	\$2.000,00
	Colchón de tres plazas	1	\$140,00	\$140,00
	Colchón de 2 plazas	1	\$120,00	\$120,00
	Veladores	10	\$60,00	\$600,00
	Sofás	15	\$400,00	\$6.000,00
	Sillones dos personas	15	\$250,00	\$3.750,00
	Juegos de comedor 4 personas	9	\$350,00	\$3.150,00
Escritorio para dormitorios	11	\$80,00	\$880,00	
Total				\$497.631,68

Fuente: Investigación documental y tabla 54-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.3.1.1. Interpretación de la matriz

El máximo valor de afectación al medio con la implementación de una hostería turística en el cantón Pujilí es de 15.600 puntos, este resultado se obtuvo del número total de actividades (13) por el número total de factores ambientales (12); obteniendo 168 y multiplicándole por 100 debido a que son los valores más altos de las actividades y factores ambientales. Los puntos que se obtuvieron de la clasificación total de la matriz son de 81, para lo cual se realiza el siguiente cálculo.

$$13 \times 12 = 156$$

$$156 \times 100 = 15.600$$

$$15.600 \longrightarrow 100\%$$

$$81 \longrightarrow ? = 0,52\%$$

Se procedió a realizar una regla de tres la cual nos dio como resultado +0,52%, es decir que el proyecto tendrá una agregación de impactos no significativos, por lo que se considera viable ambientalmente el proyecto.

4.3.2. Medidas de mitigación

Tabla 61-4: Medidas de mitigación para impactos

Componentes	Factor ambiental	Actividades que provocan daño al ambiente	Frecuencia	Efecto	Estrategias	Recursos
Tierra	Suelo	Uso de senderos y áreas verdes	Durante la actividad	Perdida de suelo fértil	Charla de 10 minutos sobre lo permitido o no de la hostería	Señalizar los senderos para que los turistas no salgan de ellos
		Uso de zona de camping	Durante la actividad	Contaminación del medio ambiente		Establecer basureros en zonas estratégicas
Flora	Arbustos	Leña para fogata	Durante la actividad	Arbustos con pocas hojas o ramas	Recolección de hojas y ramas que estén en el suelo	Construcción de una pequeña bodega para guardar leña

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.3.3. Presupuesto de las medidas de mitigación

4.3.3.1. Talento Humano

Tabla 62-4: Talento humano para el componente ambiental

	Remuneración	Remuneración total
Jardinero	\$350,00	\$2.100,00

Fuente: Investigación documental

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

No se adjuntará rol de pagos porque el talento humano porque se ocupará ocasionalmente.

4.3.3.2. Activos fijos

Tabla 63-4: Activos fijos para el componente ambiental

Tipo	Denominación	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
Maquinaria y equipos	Pala	2	\$5,00	\$10,00
	Machete	3	\$5,00	\$15,00
	Pico	2	\$12,00	\$24,00
	Azadón	3	\$10,00	\$30,00
	Hacha	2	\$14,00	\$28,00
	Tijera de jardín	2	\$15,00	\$30,00
	Carretilla	1	\$60,00	\$60,00
Total				\$197,00

Fuente: Ferreterías económicas

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.3.3.3. Materiales e insumos

Tabla 64-4: Materiales para el componente ambiental

Denominación	Cantidad	Valor Unitario	Valor total
Cemento	10	\$8,00	\$80,00
Escobas	3	\$0,75	\$2,25
Valdés	4	\$0,75	\$3,00
Arena lavada de río (volqueta)	1	\$150,00	\$150,00
Piedra (volqueta)	1	\$80,00	\$80,00
Madera	20	\$7,00	\$140,00
Lonas	100	\$0,10	\$10,00
Total			\$465,25

Fuente: Ferreterías económicas

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.4. Estudio legal administrativo

4.4.1. Estudio legal

4.4.1.1. Análisis del marco legal vigente en Ecuador

Tabla 65-4: Análisis del marco legal

LEY	CAPÍTULO	TEMA	ARTICULOS	EN QUE APORTA AL PROYECTO
CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR	CAPÍTULO 9	RESPONSABILIDADES	Art. 83 numeral 6: Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible. (Asamblea Constituyente del Ecuador, 2008)	Garantiza el derecho al desarrollo de actividades económicas sostenibles logrando así que sea una actividad económica, social y ecológicamente rentable,
	CAPÍTULO 6	SECCIÓN PRIMERA FORMAS ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y SU GESTIÓN	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 calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social. (Asamblea Constituyente del Ecuador, 2008).	mediante la asociación voluntaria o de forma individual con procesos de producción que estimule una gestión participativa y transparente con normas de calidad, con responsabilidad social y ambiental.
REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE	CAPÍTULO III	REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO	<p>Art. 7.- Requisitos previo al registro. – Las personas naturales o jurídicas previo a iniciar el proceso de registro del establecimiento de alojamiento turístico, deberán contar con los siguientes documentos:</p> <p>a) En el caso de personas jurídicas, escritura de constitución, aumento de capital o reforma de estatutos, debidamente inscrita en el Registro Mercantil;</p> <p>b) Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en el Registro Mercantil;</p> <p>c) Registro Único de Contribuyentes (RUC), para persona natural o jurídica;</p> <p>f) Inventario valorado de activos fijos de la empresa bajo la responsabilidad del propietario o representante legal;</p> <p>g) Pago del uno por mil sobre el valor de los activos fijos.</p> <p>No se exigirá al usuario los documentos físicos cuando estos puedan ser obtenidos en línea por la Autoridad Nacional de Turismo.</p> <p>Art. 11.-Del procedimiento y requisitos de licenciamiento anual de funcionamiento. -Para el proceso de licenciamiento de los</p>	Detalla los requisitos para iniciar una actividad en los establecimientos de hospedaje cumpliendo la legislación y normativa vigente, planteados por la ley de establecimientos del Ecuador.

establecimientos de alojamiento turístico, la Autoridad Nacional de Turismo o el Gobierno Autónomo Descentralizado al cual se le haya transferido la competencia de licenciamiento, deberá solicitar como requisito indispensable el certificado de registro de turismo y los demás que sean requeridos conforme a la normativa vigente, de ser el caso. El procedimiento de obtención de la licencia única anual de funcionamiento será realizado obligatoriamente mediante la herramienta en línea de la Autoridad Nacional de Turismo, o de acuerdo al procedimiento establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado al cual se le haya transferido la competencia, según corresponda. Los requisitos para obtener la licencia única anual de funcionamiento, aparte del registro de turismo serán los siguientes: -

- Pago del impuesto predial.
- Activos de la empresa según lo declarado en el impuesto a la renta correspondiente.
- Pagos por concepto de renovación de licencia única anual de funcionamiento, de ser el caso.
- Estar al día en el pago de las obligaciones previstas en la Ley de Turismo y normativa pertinente

Art. 13.-Categorías según la clasificación de los establecimientos de alojamiento turístico. Es competencia privativa de la Autoridad Nacional de Turismo establecerá 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:

- Hotel – 2 estrellas a 5 estrellas
- Hostal – 1 estrella a 3 estrellas
- Hostería– Hacienda Turística –Lodge 3estrellas a 5 estrellas
- Resort – 4estrellas a 5 estrellas
- Refugio – Categoría única
- Campamento turístico – Categoría única
- Casa de huéspedes – Categoría única (Ministerio de Turismo, 2016).

LEY DE TURISMO	CAPITULO II	DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN	<p>Art. 5.-Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:</p> <p>a) Alojamiento; b) Servicio de alimentos y bebidas;</p> <p>c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;</p> <p>e) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considera parte del agenciamiento;</p> <p>f) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos, congresos y convenciones.</p>	En esta sección nos guían paso a paso, como podemos construir y legalizar un establecimiento turístico.
REGLAMENTO GENERAL DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS	CAPÍTULO I SECCIÓN 6	DE LOS ALOJAMIENTOS	<p>Art. 8.-Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.</p> <p>Art. 9.-El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.</p> <p>Art. 27.- Hostería, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas. – Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:</p> <p>a) De recepción las veinticuatro horas del día, atendido por personal capacitado que conocerá, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;</p> <p>b) Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de la recepción;</p> <p>c) En los refugios y moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,</p> <p>d) Botiquín de primeros auxilios.</p>	Establece las categorías y detalles con los que debe contar un servicio de alojamiento, estandarizando precios y servicios según el grupo al que pertenezca, que acredite la idoneidad del servicio que se ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigente en la ley.

**SECCIÓN
10**

**DISPOSICIONES
GENERALES**

Art. 68.- Avisos y listas de precios. – En todas las habitaciones de los alojamientos, así como en la recepción y en la Conserjería, se fijarán en lugar destacado las listas de los precios aprobados para los diferentes servicios que presta el alojamiento. Igualmente, y en los mismos lugares, deberán colocarse avisos sobre la existencia del libro oficial de reclamaciones y respecto de la responsabilidad del alojamiento sobre el dinero, documentos y objetos de valor que sean entregados a la administración. Todos los avisos, listas de precios y demás información para los huéspedes, deberán estar redactados al menos en español e inglés. Las listas de precios y los avisos a los que se refieren los dos primeros incisos, serán sellados por el Ministerio de Turismo.

Art. 69.- Precios. - Los precios de los diferentes servicios que presten los alojamientos deberán ser probados por el Ministerio de Turismo, para lo cual los establecimientos presentarán la correspondiente solicitud por duplicado hasta el mes de septiembre de cada año. Los precios autorizados para cada año no podrán ser alterados durante el transcurso del mismo sino por razones de fuerza mayor o caso fortuito debidamente aceptadas por el Ministerio de Turismo. El Ministerio de Turismo fijará un precio máximo para los distintos tipos de habitaciones en función de su capacidad y de los servicios de que estén dotadas. Antes de la admisión de un cliente se le deberá notificar el precio de los diferentes servicios. La falta de esta notificación lleva aparejada la obligación del alojamiento de facturar por el precio mínimo para el tipo de habitación que ocupe el cliente. El precio de la pensión alimenticia no podrá exceder de la suma de los precios fijados para el desayuno, almuerzo y cena. El precio de la pensión completa se obtendrá de la suma de los precios correspondientes a la habitación y a la pensión alimenticia. A excepción de las pensiones, ningún alojamiento podrá exigir a sus clientes que se sujeten al régimen de pensión alimenticia completa. El cliente que solicite acogerse al régimen de pensión completa, queda obligado al pago de la tarifa convenida, aun cuando dejare de utilizar ocasionalmente alguno de los servicios que comprende dicho régimen, salvo convenio en contrario. Se entenderá que el precio del hospedaje comprende el uso de la habitación y servicios complementarios comunes, no pudiendo percibir el alojamiento ningún valor adicional por la utilización de dichos

servicios comunes. Para efecto de lo dispuesto en el presente artículo se considerarán servicios comunes las piscinas, hamacas, toldos, sillas, columpios, mobiliario propio de piscinas, playas, jardines y parques particulares. (Ministerio de Turismo, 2016)

Fuente: (Asamblea Constituyente del Ecuador, 2008) (Ministerio de Turismo, 2016)

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.4.2. Empresa u organización a crearse para el funcionamiento del proyecto

En los análisis anteriores se puede observar las ventajas y desventajas del tipo de organización a crearse, tomando en cuenta la Ley de Turismo, el Reglamento General de actividades turísticas, Reglamento de Establecimientos de Hospedaje.

La empresa será considerada familiar y una sociedad de hecho, la cual contará con un registro mercantil y no deberá estar registrada en la Superintendencia de Compañías, su organismo de control es el Servicio de Rentas Internas (SRI) y el GAD Municipal de Pujilí.

Lo cual se aconseja se regule el registro pertinente estipulado en el reglamento de alojamiento turístico del 2016, al implementarse el servicio de hospedaje de tipo hostería.

4.4.3. Requisitos a cumplirse en función de la organización o empresa a crearse

4.4.3.1. Registro único para turismo

- Solicitud dirigida al Ministerio de Turismo (director)
- Constitución legal de la empresa
- Representación legal de la entidad
- Acta de constitución
- Pago de tasa por registro
- RUC para servicios turísticos
- Mapa de ubicación
- Oferta de servicios
- Este pago se realizará una sola vez

4.4.3.2. Licencia única anual de funcionamiento de establecimientos turísticos

La legislación vigente es clara en este sentido: la Licencia Única de Funcionamiento, si se cuenta con el Registro de Turismo expedido por el Ministerio de Turismo y la otorga, ya sea el Ministerio de Turismo en los cantones sin competencia turística, o en las municipalidades con dichas competencias. Ante el Ministerio, los requisitos para obtener la LUAF son:

- Certificado del Registro conferido por el Ministerio de Turismo
- La patente municipal
- Copia certificada del RUC
- Copia permiso del Cuerpo de Bomberos
- Formulario actualizado de la planta turística
- Lista de precios del establecimiento turístico

- Copia de la escritura o contrato de arrendamiento del local

44.3.3. *Patente municipal*

- Copia de la cédula y papeleta de votación
- Copia del RUC
- Copia permiso del Cuerpo de Bomberos
- Copia del título donde se ubica la actividad
- Copia del permiso de funcionamiento de salud
- Copia de la Licencia Única Anual de Funcionamiento
- Copia del permiso de la Intendencia

44.3.4. *Permisos sanitarios*

Para obtenerlo, se presenta en la Jefatura Provincial de Salud lo siguiente:

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

44.3.5. *Registro actividad turístico*

Las personas naturales o jurídicas para registrarse y clasificarse en el Ministerio de Turismo deberán presentar la correspondiente solicitud, en el formulario entregado por la corporación, acompañado de los siguientes documentos:

- Copia certificada de la escritura pública de constitución de la compañía y de aumento de capital o reformas de estatutos, si los hubiere, tratándose de personas jurídicas.
- Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito de la persona jurídica solicitante en la oficina de Registro Mercantil.
- Copia del RUC
- Copia de la cedula de identidad
- Copia de la papeleta de votación
- Certificado de instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual de no encontrarse registrada la razón o denominación social o nombre comercial motivo de la solicitud
- Registro único de contribuyentes o cedula de ciudadanía o de identidad, según sea la persona natural ecuatoriana o extranjera solicitante

- Copia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado
- Lista de precios de los servicios ofertados (original y copia)
- Declaración juramentada de activos fijos para cancelación de 1 por mil
- Una vez recibida la solicitud, el departamento correspondiente verificará si esta ha sido presentada en debida forma y dispondrá la visita de inspección previa a la clasificación.

4.4.3.6. Registro de la nueva actividad en el RUC

- Original y copia del nombramiento del representante legal
- Original y copia de la cédula de ciudadanía del representante legal
- Planilla anual de pago de servicios
- Carta de compromiso firmada por el contador, incluyendo su número de RUC

4.4.4. Presupuesto del área administrativa

4.4.4.1. Talento Humano

Tabla 66-4: Talento Humano área administrativa

Denominación	Cantidad	Gasto unitario	Gasto total
Gerente	1	\$500,00	\$7.872,33
Contadora	1	\$450,00	\$450,00
Abogado	1	\$400,00	\$400,00
SUBTOTAL			\$8,722,33

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

El contador y abogado, se los contratará una vez por año.

Tabla 67-4: Rol de pagos área administrativa

Denominación	Sueldo básico	APORTE AL IESS		Sueldo mensual	10mo tercero	10mo cuarto	Remuneración mensual unificada	Gasto anual
		Aporte patronal 11.15%	Aporte personal 9.45%					
Gerente	\$500,00	\$55,75	\$47,25	\$603,00	\$603,00	\$33,33	\$656,03	\$7.872,33
Total					\$50,25	\$2,78		\$7.872,33

Fuente: Tabla 67-4.

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

444.2. *Materiales e insumos*

Tabla 68-4: Materiales e insumos

Denominación	Cantidad	Ud. medida	Gasto unitario	Gasto total
Agenda	1	Unidad	\$7,00	\$7,00
Archivadores	4	Unidad	\$3,00	\$12,00
Botellón de agua	1	Unidad	\$2,00	\$2,00
Cinta adhesiva	8	Unidad	\$0,90	\$7,20
Clip	1	Unidad	\$2,00	\$2,00
Esferos	3	Unidad	\$3,00	\$9,00
Grapas	2	Unidad	\$2,00	\$4,00
Hojas de papel bond	6	Unidad	\$3,00	\$18,00
Marcadores	4	Unidad	\$4,00	\$16,00
Sellos	2	Unidad	\$5,00	\$10,00
Tinta de impresora	4	Unidad	\$15,00	\$60,00
Total				\$147,20

Fuente: Librería Pujilí

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

444.3. *Activos fijos*

Tabla 69-4: Activos fijo área administrativa

Tipo	Denominación	Cantidad	Unidad de medida	Gasto unitario	Gasto total
Terreno	Terreno(m2)	16	m2	\$72,50	\$1.160,00
Construcciones y edificaciones	Oficina(m2)	16	m2	\$450,00	\$7.200,00
Equipo de computo	Impresora	1	Unidad	\$220,00	\$220,00
	Laptop	1	Unidad	\$1.200,00	\$1.200,00
Muebles y enseres	Anaqueles	1	Unidad	\$50,00	\$50,00
	Cuadros decorativos	3	Unidad	\$10,00	\$30,00
	Escritorio	1	Unidad	\$55,00	\$55,00
	Muebles	3	Unidad	\$70,00	\$210,00
	Sillón giratorio	1	Unidad	\$80,00	\$80,00
	Sillas	3	Unidad	\$35,00	\$105,00
Maquinaria y equipo	Calculadora manual	1	Unidad	\$10,00	\$10,00
	Dispensador de agua	1	Unidad	\$55,00	\$55,00
	Regulador de voltaje	1	Unidad	\$20,00	\$50,00
	Teléfono fijo	1	Unidad	\$20,00	\$20,00
	Televisor	1	Unidad	\$750,00	\$750,00
TOTAL					\$11.195,00

Fuente: Comercial Herrera

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

444.4. *Activos diferidos*

Tabla 70-4: Activos diferidos área administrativa

Tipo	Denominación	Cantidad	Gasto unitario	Gasto total
Gastos de permiso de funcionamiento	Registro del MINTUR	1	\$100,00	\$100,00
	Licencia de funcionamiento (LUAF)	1	\$250,00	\$250,00
	Permisos sanitarios	1	\$30,00	\$30,00

Imprevistos	1	\$3,80	\$3,80
TOTAL			\$383,80

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.4.5. Organización empresarial

4.4.5.1. Organigrama estructural

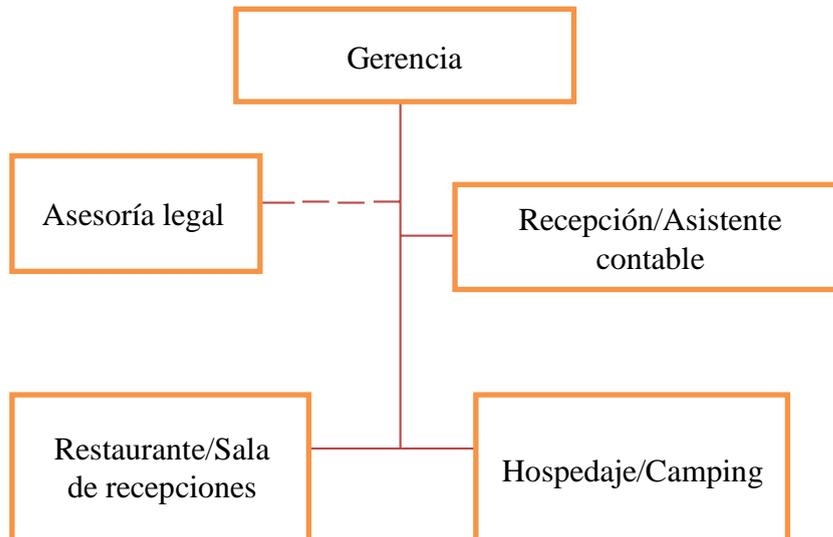


Gráfico 29-4: Organigrama Estructural

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

44.5.2. Organización funcional

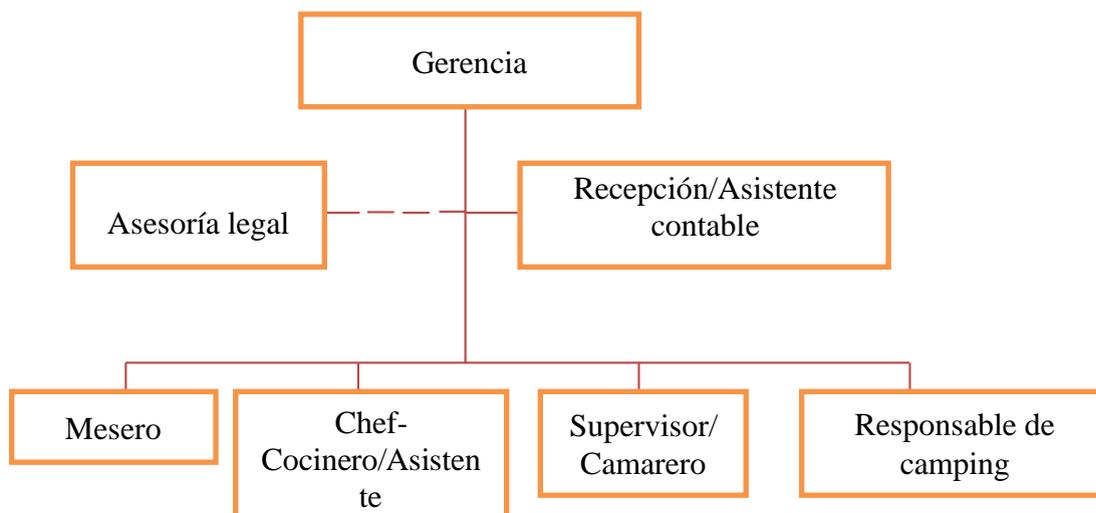


Gráfico 30-4: Organigrama funcional

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

44.5.3. Manual de cargos y funciones

- Gerente

Tabla 71-4: Perfil gerente Rupay Hostería

Cargo	Gerente/Administrador		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Gerente o cargos similares	Mínimo de un año	Título de tercer nivel en administración de empresas/turismo o ramas afines
Conocimientos	Conocimiento del mercado turístico		
	Herramientas básicas de control y método de optimización de resultados		
	Técnicas básicas de definición de calidad, costos, precios de servicios y políticas comerciales		
	Técnicas básicas de negociación y administración de contratos		
	Conocimiento de servicios turísticos, servicios comerciales y de los destinos vendidos		
	Vocabulario técnico especializado en hotelería y turismo		
	Informáticas y conocimiento de sistemas informáticos específicos para agencias operadoras		
Responsabilidades	Delegación de funciones al personal de la empresa		
	Supervisar y apoyar la correcta ejecución de los procesos de la empresa.		
	Velar por el cumplimiento de las funciones de todo el personal del área.		
	Control de todas y cada una de las áreas en que se divide el establecimiento		
	Control y coordinación de la comunicación interna de la empresa		
	Motivación del personal a su cargo		
	Representar a la empresa en eventos		
	Establecer y mantener red de contactos con asociaciones de prestadores de servicios turísticos, instituciones públicas y privadas		

	Conducir reuniones y conferencias de la empresa
Otras habilidades	Capacidad de liderazgo Conocimiento medio en herramientas tecnológicas (Office) Facilidad de palabra Conducción de vehículo

Elaborado por: Montaguano, Marlon 2021

- Asistente legal

Tabla 72-4: Perfil asistente legal

Cargo	Asistente legal		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Abogado	Mínimo de seis meses	Título de tercer nivel
Conocimientos	Conocimiento ley de turismo nacional e internacional		
	Conocimiento sobre ley de compañías, economía popular y solidaria		
	Manejo de reglamentación de empresas turísticas		
Responsabilidades	Revisar, redactar y negociar todos los contratos comerciales de la empresa		
	Tramitar todos los documentos legales que necesite la empresa para perfecto funcionamiento		
	Representar a la empresa en asuntos legales de diversa índole ante un tribunal judicial.		
	Asesorar a la empresa en todos los negocios comerciales con el fin de conocer sus oportunidades y amenazas, cumpliendo todo lo dispuesto por la ley		
Otras habilidades	Estudios tributarios		
	Conocimientos en computación		

Elaborado por: Montaguano, Marlon 2021

- Recepcionista/Asistente contable

Tabla 73-4: Perfil Recepcionista/Asistente contable

Cargo	Recepcionista/Asistente contable		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Recepcionista Contadora Manejo de empresas turísticas	Mínimo de un año	Título de tercer nivel en contabilidad/hotelería y turismo o ramas afines
Conocimientos	Conocimiento tributario laboral		
	Conocimientos contables		
	Conocimiento de administración de empresas turísticas		
	Manejo informático (Office)		
	Nivel avanzado de inglés		
Responsabilidades	Atención de llamadas y reservación de habitaciones		
	Elaborar reportes de reservaciones y ocupaciones		
	Atención y solución a los problemas y quejas presentadas.		
	Recibimiento y atención al cliente.		
	Control del depósito de cuenta de reservaciones que reciba de los clientes		
	Información y asesoría al cliente		

	Captación del cliente
	Contabilidad de la empresa
	Inventario de compras realizadas por las distintas áreas
	Elaboración de proforma presupuestaria
	Control de créditos
	Control de actividades económicas de distintas áreas.
Otras habilidades	Conocimientos en programas contables
	Manejo adecuado de sistemas tecnológicos
	Conducción de vehículo

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Chef

Tabla 74-4: Perfil chef Hostería Rupay

Cargo	Chef-Cocinero		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Chef Ayudante de cocina	Mínimo de un año	Título en licenciado o Tecnólogo en Gestión Gastronómica.
Conocimientos	Preparación de alimentos nacionales e internacionales		
	Confeción de menú diario		
	Preparación de postres y cocteles		
Responsabilidades	Dirección y coordinación con las funciones del mesero		
	Preparación de platos a la carta		
	Elaborar menús diarios para la hostería		
	Entrada y verificación de materia prima y productos para el área de cocina		
	Verificación del aspecto de platos y cocteles.		
	Conservar el restaurante en un ambiente confortable		
Otras habilidades	Nivel medio de inglés, francés y básico de alguna otra lengua extranjera		
	Capacidad de liderazgo		

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Mesero

Tabla 75-4: Perfil de mesero

Cargo	Mesero		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Mesero Atención al cliente	Mínimo 6 meses	Bachiller
Conocimientos	Atención al cliente		
	Correcto uso de mantelería y menaje		
	Contabilidad elemental		
Responsabilidades	Atención al cliente, bienvenida, asignación de mesas y toma de ordenes		
	Limpieza y orden del restaurante		
	Informar al cliente del menú diario o platos a la carta		
	Cobrar por el servicio		

Otras habilidades	Respeto y amabilidad
	Ingles básico

Fuente: Investigación documental

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Camarero

Tabla 76-4: Perfil Camarero

Cargo	Camarero		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Camarero, atención al cliente	Mínimo de un año	Bachiller con curso en auxiliar de limpieza
Conocimientos	Trato al cliente		
	Orden y correcta limpieza de habitaciones		
Responsabilidades	Limpieza en todo el establecimiento		
	Control y limpieza de habitaciones		
	Solución de quejas de los clientes		
	Control e inventario de suministros de limpieza existente y faltante		
	Cumplir las órdenes de su jefe en turno		
Otras habilidades	Buena memoria		
	Ingles básico		
	Manejar el estrés y solución del problema		

Fuente: Investigación documental

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Responsable de camping

Tabla 77-4: Perfil Responsable de camping

Cargo	Responsable de camping		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Personal de aventura Manejo de material de camping o afines	Mínimo seis meses	Bachiller con curso en turismo de aventura
Conocimientos	Trato al cliente		
	Campamento y correcto uso de materiales para acampar		
Responsabilidades	Limpieza del área de camping		
	Registro y salida de visitantes		
	Asignar el área de camping a los visitantes		
	Solución de quejas de los visitantes del área de camping		
Otras habilidades	Personalidad extrovertida		
	Ingles básico		
	Manejar el estrés y solución del problema		

Fuente: Investigación documental

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Asistente de cocina

Tabla 78-4: Perfil Asistente de cocina

Cargo	Asistente de cocina		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Ayudante de cocina	Seis meses	Certificado de asistente de cocina
Conocimientos	Preparación de alimentos nacionales e internacionales		
	Confeción de menú diario		
	Preparación de postres y cocteles		
Responsabilidades	Dirección y coordinación con las funciones del mesero y chef		
	Seguir las instrucciones del chef		
	Preparación de la materia prima para alimentos		
	Registro e inventario de materia prima para el área de cocina		
Otras habilidades	Nivel medio de inglés, francés y básico de alguna otra lengua extranjera		
	Trabajo sobre presión		

Fuente: Investigación documental

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

- Supervisor

Tabla 79-4: Perfil supervisor

Cargo	Supervisor		
Requisitos	Experiencia laboral	Tiempo	Formación académica
	Supervisor de empresas turísticas	Seis meses	Estudiante en licenciatura en empresas y/o afines
Conocimientos	Manejo de registros de recepción		
	Revisión y supervisión de hoteles		
	Atención al cliente		
Responsabilidades	Supervisar la dotación de equipos, materiales de limpieza, artículos suplementarios y amenidades		
	Elaborar la producción diaria de habitaciones, según la ocupación de habitaciones		
	Revisar diariamente la apariencia del personal antes de empezar el trabajo		
	Informar y atender los requerimientos del huésped		
Otras habilidades	Nivel medio de inglés, francés y básico de alguna otra lengua extranjera		
	Trabajo sobre presión		

Fuente: Investigación documental

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5. Análisis financiero

4.5.1. Análisis de inversiones

Tabla 80-4: Análisis de inversiones Hostería Rupay

Denominación	
Activos fijos	\$544.073,68
Terreno	\$397.535,00
Construcciones y edificaciones	\$89.158,68
Vehículo	\$30.000,00
Equipo de computo	\$2.840,00
Muebles y enseres	\$17.955,00
Maquinaria y equipo	\$6.585,00
Activos diferidos	\$2.353,80
Promoción y publicidad	\$1.970,00
Gastos de constitución	\$383,80
Interés antes de funcionamiento	\$14.640,00
Capital de trabajo para dos meses	\$29.476,02
Mano de obra directa	\$4.234,77
Mano de obra indirecta	\$2.101,51
Sueldos y salarios	\$7.816,41
Materiales, insumos y materias primas	\$18.148,26
Contingencias	\$1.000,00
Total inversiones	\$579.728,43

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

*Capital de trabajo considerado para 6 meses

4.5.2. Usos y fuentes

Tabla 81-4: Usos y fuentes Hostería Rupay

Denominación	Valor	Propios	Préstamo
Activos fijos	\$544.073,68	\$427.535,00	\$116.538,68
Terreno	\$397.535,00	\$397.535,00	
Construcciones y edificaciones	\$89.158,68		\$89.158,68
Vehículo	\$30.000,00	\$30.000,00	
Equipo de computo	\$2.840,00		\$2.840,00
Muebles y enseres	\$17.955,00		\$17.955,00
Maquinaria y equipo	\$6.585,00		\$6.585,00
Activos diferidos	\$2.353,80	\$2.353,80	
Promoción y publicidad	\$1.970,00	\$1.970,00	
Gastos de constitución	\$383,80	\$383,80	
Interés antes de funcionamiento	\$14.640,00		\$14.640,00

Capital de trabajo para dos meses	\$29.476,02	\$1.000,00	\$28.476,02
Mano de obra directa	\$4.234,77		\$4.234,77
Mano de obra indirecta	\$2.101,51		\$2.101,51
Sueldos y salarios	\$7.816,41		\$7.816,41
Materiales, insumos y materias primas	\$18.148,26		\$18.148,26
Contingencias	\$1.000,00	\$1.000,00	
TOTAL	\$5759.728,43	\$430.888,80	\$148.839,63

Fuente: Tabla 80-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.3. Cálculo de la deuda

Tabla 82-4: Pago de la deuda Hostería Rupay

Año	Préstamo	Pago del capital	Saldo	Interés	Cuota anual de pago
2021	\$150.000,00	\$30.000,00	\$120.000,00	\$14.640,00	\$134.640,00
2022	\$120.000,00	\$30.000,00	\$90.000,00	\$11.712,00	\$101.712,00
2023	\$90.000,00	\$30.000,00	\$60.000,00	\$8.784,00	\$68.784,00
2024	\$60.000,00	\$30.000,00	\$30.000,00	\$5.856,00	\$35.856,00
2025	\$30.000,00	\$30.000,00	\$0,00	\$2.928,00	\$2.928,00
TOTAL		\$150.000,00		\$43.920,00	\$193.920,00

Fuente: Tabla 81-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 83-4: Tasas de interés pago de préstamo

Entidad financiera	Crédito	Interés (tasa activa efectiva)	Fuente
BanEcuador	Crédito productivo impulso turismo	11,25%	https://www.banecuador.fin.ec/productos-ciudadanos/credito-micro/productos-microempresas/credito-impulso-turismo/
BanEcuador	Crédito PYMES	9,76%	https://www.banecuador.fin.ec/productos-para-organizaciones/credito-pyme/
Pacifico	PYMES	10%	https://www.bancodepacifico.com/empresas/creditos/pyme-pacifico

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.4. Depreciación de activos fijos

Tabla 84-4: Depreciación de activos fijos

Denominación	Valor del bien	Depreciación por ley	Depreciación anual	Duración del proyecto	Depreciación en el uso del proyecto	Valor de salvamento
Construcciones y edificaciones	\$89.158,68	20	\$4.457,93	5	\$22.289,67	\$66.869,01
Vehículo	\$30.000,00	5	\$6.000,00	5	\$30.000,00	\$0,00
Equipo de computo	\$2.840,00	3	\$946,67	5	\$4.733,33	-\$1.893,33
Muebles y enseres	\$17.955,00	10	\$1.795,50	5	\$8.977,50	\$8.977,50

Maquinaria y equipo	\$6.585,00	10	\$658,50	5	\$3.292,50	\$3.292,50
Total			\$13.858,60			\$77.245,68

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.5. Amortización de activos diferidos

Tabla 85-4: Amortización de activos diferidos

Inversión en activos diferidos	Valor	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Promoción y publicidad	\$1.970,00	\$394,00	\$394,00	\$394,00	\$394,00	\$394,00
Gastos de constitución	\$383,80	\$76,76	\$76,76	\$76,76	\$76,76	\$76,76
Interés antes de funcionamiento	\$14.640,00	\$2.928,00	\$2.928,00	\$2.928,00	\$2.928,00	\$2.928,00

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.6. Estructura de costos y gastos

Tabla 86-4: Estructura de costos y gastos Hostería Rupay

Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Costos de producción	\$22.819,80	\$23.960,79	\$25.158,83	\$26.416,77	\$27.737,61
Mano de obra directa	\$4.234,77	\$4.446,51	\$4.668,83	\$4.902,28	\$5.147,39
Mano de obra indirecta	\$2.101,51	\$2.206,59	\$2.316,92	\$2.432,76	\$2.554,40
Materias primas, materiales e insumos	\$16.483,52	\$17.307,70	\$18.173,08	\$19.081,73	\$20.035,82
Gastos en ventas	\$8.472,03	\$8.895,64	\$9.340,42	\$9.807,44	\$10.297,81
Promoción y Publicidad	\$1.970,00	\$2.068,50	\$2.171,93	\$2.280,52	\$2.394,55
Sueldos y salarios	\$6.304,53	\$6.619,76	\$6.950,75	\$7.298,29	\$7.663,20
Materiales e insumos	\$197,50	\$207,38	\$217,74	\$228,63	\$240,06
Gastos administrativos	\$24.900,85	\$25.452,96	\$26.032,68	\$26.641,39	\$27.280,52
Sueldos y salarios	\$9.071,25	\$9.524,81	\$10.001,05	\$10.501,11	\$11.026,16
Depreciaciones	\$13.858,60	\$13.858,60	\$13.858,60	\$13.858,60	\$13.858,60
Gastos de constitución de la empresa	\$383,80	\$402,99	\$423,14	\$444,30	\$466,51
Materiales e insumos	\$1.587,20	\$1.666,56	\$1.749,89	\$1.837,38	\$1.929,25
Gastos de funcionamiento	\$14.640,00	\$11.712,00	\$8.784,00	\$5.856,00	\$0,00
Interés durante el funcionamiento	\$14.640,00	\$11.712,00	\$8.784,00	\$5.856,00	\$0,00
Total costos y gastos	\$70.832,69	\$70.021,39	\$69.315,93	\$68.721,60	\$65.315,95

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.7. Punto de equilibrio

Tabla 87-4: Costos fijos y variables

	Total 5 años	Costos fijos	Costos Variables
Costos de producción			
Mano de obra directa	\$23.399,78	\$23.399,78	
Mano de obra indirecta	\$11.612,18	\$11.612,18	
Materias primas, materiales e insumos	\$91.081,85		\$91.081,85
Total costos de producción	\$126.093,81		
Costo en ventas			
Promoción y publicidad	\$10.885,49	\$10.885,49	
Sueldos y salarios	\$34.836,53	\$34.836,53	
Materiales e insumos	\$1.091,31		\$1.091,31
Total costo en ventas	\$46.813,33		
Costos administrativos			
Sueldos y salarios	\$50.124,38	\$50.124,38	
Depreciaciones	\$69.293,00	\$69.293,00	
Gastos de constitución de la empresa	\$2.120,74	\$2.120,74	
Materiales e insumos	\$8.770,28		\$8.770,28
Total costos administración	\$130.308,41		
Costos de financiamiento			
Interés durante el funcionamiento	\$29.280,00	\$29.280,00	
Total costos financieros	\$29.280,00	\$231.552,10	\$100.943,45
Total	\$332.495,54		

Fuente: Tabla 86-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

Tabla 88-4: Calculo de punto de equilibrio

Rubro	Cantidad
Costos fijos totales	\$231.552,10
Costos variables totales	\$100.943,45
Turistas	35776
PM= Precio de mercado	\$70,00
PVP=Precio de venta al publico	\$53,00
QE= Punto de equilibrio para los clientes a atender	24912
YE= Punto de equilibrio para los ingresos	\$231.552,44
PE= Precio de equilibrio	\$9,29
U= Porcentaje de producción	12,68%
MGPE=Margen de ganancias con relación al precio de equilibrio	\$43,71
MGPM= Margen de ganancias con relación al precio de mercado	\$60,71
Costo variable unitario	\$2,82
Ingresos	\$1.896.128,00

Fuente: Tabla 87-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.8. Presupuesto de ingresos

Tabla 89-4: Presupuesto de ingresos Hostería Rupay

Denominación	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Turistas	6475	6798	7138	7495	7870
Precio de venta al publico	\$53,00	\$53,00	\$53,00	\$53,00	\$53,00
Total Ingresos	\$343.175,00	\$360.294,00	\$378.314,00	\$397.235,00	\$417.110,00

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.9. Balance de pérdidas y ganancias

Tabla 90-4: Estado de resultados

Denominación	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas netas	\$343.175,00	\$360.294,00	\$378.314,00	\$397.235,00	\$417.110,00
(-) Costos de producción	\$22.819,80	\$23.960,79	\$25.158,83	\$26.416,77	\$27.737,61
(=) Utilidad bruta	\$320.355,20	\$336.333,21	\$353.155,17	\$370.818,23	\$389.372,39
(-) Gastos de administración	\$24.900,85	\$25.452,96	\$26.032,68	\$26.641,39	\$27.280,52
(-) Gastos de ventas	\$8.472,03	\$8.895,64	\$9.340,42	\$9.807,44	\$10.297,81
(=) Utilidad operativa	\$286.982,31	\$301.984,61	\$317.782,07	\$334.369,40	\$351.794,05
(-) Gastos financieros	\$14.640,00	\$11.712,00	\$8.784,00	\$5.856,00	\$0,00
(=) Utilidad antes repartición de utilidades	\$272.342,31	\$290.272,61	\$308.998,07	\$328.513,40	\$351.794,05
(-) 15% Utilidades trabajadores	\$40.851,35	\$43.540,89	\$46.349,71	\$49.277,01	\$52.769,11
(=) Utilidad antes del pago de impuestos	\$231.490,97	\$246.731,72	\$262.648,36	\$279.236,39	\$299.024,95
(-) 25% Impuestos	\$57.872,74	\$61.682,93	\$65.662,09	\$69.809,10	\$74.756,24
(=) Utilidad neta	\$173.618,23	\$185.048,79	\$196.986,27	\$209.427,30	\$224.268,71

Fuente: Tabla 89-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.10. Flujo de caja

Tabla 91-4: Flujo de caja del proyecto

Denominación	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Inversiones	\$579.728,43					
Utilidad Neta	\$173.618,23	\$185.048,79	\$196.986,27	\$209.427,30	\$224.268,71	
Valor de salvamento						\$77.245,68
Capital de trabajo						\$33.300,95
Depreciaciones	\$13.858,60	\$13.858,60	\$13.858,60	\$13.858,60	\$13.858,60	\$13.858,60
Flujo de caja	-\$579.728,43	\$187.467,83	\$198.907,39	\$210.844,87	\$223.285,90	\$348.673,94

Fuente: Tabla 90-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

4.5.11. Relación beneficio costo

Tabla 92-4: Relación beneficio costo del proyecto

Años	Flujo de caja	Factor de actualización	Flujo de caja actualizado
0	-\$579.728,43	1	-\$575.903,50
1	\$187.467,83	0,91	\$170.806,15
2	\$198.907,39	0,83	\$165.105,95
3	\$210.844,87	0,76	\$159.452,28
4	\$223.285,90	0,69	\$153.845,54
5	\$348.673,94	0,62	\$218.876,43
RCB			\$1,50

Fuente: Tabla 91-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

La relación beneficio costo es de \$1,50 esto demuestra que el proyecto es viable ya que por cada \$1 que se invierta, se recuperará el mismo \$1 y además se tendrá una ganancia neta de \$0,52 centavos.

4.5.12. Valor actual neto

Tabla 93-4: Valor actual neto del proyecto

Años	Flujo de caja	Factor de actualización	Flujo de caja actualizado
0	-\$579.728,43	1	-\$579.728,43
1	\$187.467,83	0,91	\$170.806,15
2	\$198.907,39	0,83	\$165.105,95
3	\$210.844,87	0,76	\$159.452,28
4	\$223.285,90	0,69	\$153.845,54
5	\$348.673,94	0,63	\$218.876,43
VAN			\$288.357,91

Fuente: Tabla 92-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

El valor actual neto (VAN) es positivo esto quiere decir que el proyecto es viable si se lo ejecuta.

4.5.13. Tasa interna de retorno

Tabla 94-4: Tasa interna de retorno del proyecto

Años	Flujo de caja	Factor de actualización	Flujo de caja actualizado
0	-\$579.728,43	1	-\$579.728,43
1	\$187.467,83	0,91	\$170.806,15
2	\$198.907,39	0,83	\$165.105,95
3	\$210.844,87	0,76	\$159.452,28

4	\$223.285,90	0,69	\$153.845,54
5	\$348.673,94	0,63	\$218.876,43
TIR			26%

Fuente: Tabla 93-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

La tasa interna de retorno es de 26% lo cual es superior al interés del pago de la deuda tabla 83-4, lo cual muestra que el proyecto es viable.

4.5.14. *Periodo de recuperación de capital*

Tabla 95-4: Periodo de recuperación de capital del proyecto

Años	Flujo de caja	Factor de actualización	Flujo de caja actualizado	Flujo de caja acumulado
0	-\$579.728,43	1	-\$579.728,43	
1	\$187.476,83	0,91	\$170.806,15	
2	\$198.907,39	0,83	\$165.105,95	\$335.912,10
3	\$210.844,87	0,76	\$159.452,28	\$495.364,38
4	\$223.285,90	0,69	\$153.845,54	\$649.209,92
5	\$348.673,94	0,63	\$218.876,43	\$868.086,35

Fuente: Tabla 91-4

Elaborado por: Montaguano, Marlon, 2021

De acuerdo a la tabla 91-4. El período de recuperación de capital se dará entre los años tres y cuatro de iniciado el proyecto.

CONCLUSIONES

En función del estudio de mercado se puede manifestar que el proyecto para la implementación de la Hostería “Rupay” en el cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi, es viable comercialmente, pues existe una demanda insatisfecha de 71.228 clientes para el año 2021 y para año 2025 de 86.578 clientes.

Considerando el estudio técnico el proyecto iniciará con la atención a 6.475 clientes en el año 2021 y concluirá la atención con 7.870 clientes en el 2025, para el servicio de hospedaje, esto representa una capacidad operativa del 9,09%; para los servicios de hospedaje, alimentación y camping.

El proyecto es viable ambientalmente dado a que los impactos positivos son mayores a los negativos, dando un resultado de +0,52%, es decir que los impactos no serán significativos.

La hostería “Rupay” para su funcionamiento opta la figura de empresa familiar y sociedad de hecho, de acuerdo a la ley de economía popular y solidaria, bajo el reglamento de turismo del Ecuador.

El estudio financiero reporto que el proyecto es viable económicamente, con una recuperación de la inversión entre el tercer y cuarto año, la relación beneficio costo (RBC) es de \$1,50, lo que quiere decir que, por cada dólar invertido, se recuperara el mismo dólar y adicionalmente se ganara 0,50 centavos, una tasa interna de retorno (TIR) del 26%, frente al 4,75% y el valor actual neto (VAN) positivo de 288.357,91.

RECOMENDACIONES

Ejecutar el emprendimiento basándose en toda la planificación desarrollada y detalla en cada una de sus áreas, además de sus requerimientos financieros.

Por ser una hostería basada en un servicio de calidad, se debe realizar una capacitación constante para todo el talento humano que dirija y opere la empresa.

Dar seguimiento al proyecto para cumplir con los objetivos comerciales, técnicos, administrativos, ambientales y financieros en base a la demanda futura, para el correcto funcionamiento de la empresa.

Para la creación legal del siguiente proyecto se recomienda seguir los pasos detallados en la parte administrativa, ya que se estudió netamente en las necesidades de los inversionistas de la empresa.

BIBLIOGRAFIA

ALVAREZ, A. y SANCHEZ, B., *Formulacion y evaluacion de proyectos agrarios* [en línea]. 2014. S.l.: Editorial Universidad Nacional de Colombia. ISBN 9789587751383. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/129836>.

ARBOLEDA, G., *Proyectos Formulación evaluación y control* [en línea] 2001. cuarta. Cali: AC Editores. [Consulta: 29 septiembre 2020]. ISBN 958 - 96485 - 0 - 9. Disponible en: https://www.academia.edu/34454499/Libro_Proyectos_Formulacion_evaluacion_y_control_Arboleda_Velez_German.

BACA, G., *Evaluacion de Proyectos*. 2012. S.l.: s.n.

BERBEL, G., Impacto de la COVID-19 en la restauración. Impacto de la COVID-19 en la restauración. 2020. S.l.:

CHAMBI, G., Viabilidad comercial (estudio de mercado). conceptos básicos. [en línea]. 2012. [Consulta: 29 septiembre 2020]. Disponible en: http://www.mailxmail.com/viabilidad-comercial-estudio-mercado-conceptos-basicos_h.

COHEN, R., *Roles del tamaño y del Beta en la explicación de los retornos promedio*. 2015. S.l.: Universidad del Cema.

COSIO, M., Los proyectos y los planes de negocios. *Perspectivas* [en línea]. 2011. no. 27, pp. 23-45. [Consulta: 29 septiembre 2020]. ISSN 1994-3733. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=425941231003>.

CUSANGUÁ, A., «Estudio de Factibilidad para la Creación de una Granja Turística Agropecuaria en la Comunidad de Guamag Alto». [en línea]. 2015. S.l.: [Consulta: 29 septiembre 2020]. Disponible en: http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/343/2/293_ARTICULO_CIENTIFICO.pdf.

CUSME, E., *Sistema de hospedaje en San Vicente, Manabí en el año 2014 para el desarrollo económico y turístico de los habitantes del cantón* [en línea]. 2014. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. [Consulta: 5 octubre 2020]. Disponible en: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/1384/1/T-UCSG-PRE-ESP-AETH-142.pdf>.

DEL VALLE, A.S., La Industria Turística Y El Impacto Del Covid-19 Escenarios Y Propuestas. 2020. *Global Journey Consulting*, pp. 36.

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI, Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Cotopaxi 2025-2015[en línea]. 2015. S.l.: Disponible en: http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0560000110001_FINAL-PDYOT-COTOPAXI-2015_17-08-2015_18-17-17.pdf.

GOBIERNO AUTÓNOMO Y DESCENTRALIZADO DEL CANTÓN PUJILÍ, Actualización del diagnóstico del PDOT del Gobierno Autónomo y Descentralizado del cantón Pujilí. 2014. S.l.:

GUERRA, J., *Análisis de factibilidad para la creación de una hostería ecológica en el cantón Colta, provincia de Chimborazo*. 2015. Riobamba: Escuela Superior Pólitecnica de Chimborazo.

INTRIAGO, J. y SOLÓRZANO, M., Alternativa de negocio para la dinamización de la economía en la parroquia de Canoa (destino de sol y playa) después del terremoto del 16 de abril. 2017. *International Journal of Scientific Management and Tourism.*, vol. 3, pp. 259-271.

JONAS, A. y MANSFELD, Y., Exploring the interplay between the use of risk-related information, risk perception formation, and the stages of travel product consumption. *Current Issues in Tourism* [en línea]. 2017. vol. 20, no. 14, pp. 1470-1488. DOI 10.1080/13683500.2015.1024104. Disponible en: <https://doi.org/10.1080/13683500.2015.1024104>.

LAYEDRA, J., *Estudio de factibilidad para la implementación de un producto turístico comunitario en el sector de Kushapuk, en la parroquia Santiago, cantón Tiwintza, provincia de Morona Santiago*. 2015. S.l.: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

LUNA, R. y CHAVES, D., *Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos ecoturísticos* [en línea]. 2001. 21 marzo 2001. Guatemala: s.n. [Consulta: 29 septiembre 2020]. Disponible en: www.capas.org.

MARIA, M; et.al. *Estudio administrativo.... un apoyo en la estructura organizacional del proyecto de inversión* [en línea]. 2012. S.l.: s.n. Disponible en: <http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no56/estudioadmtivo.pdf>.

MARTÍNEZ, M. y PONCE, M., *Estructuración de Productos Turísticos Comunitarios para la parroquia San Juan Pastocalle, provincia de Cotopaxi* [en línea]. 2009. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. [Consulta: 29 septiembre 2020]. Disponible en: <https://1library.co/document/z3dlgk7y-estructuracion-productos-turisticos-comunitarios->

parroquia-pastocalle-provincia-cotopaxi.html#pdf-content.

MENDEZ LOZANO, R., *Formulación y evaluación de proyectos: enfoque para emprendedores (9a. ed.)* [en línea]. 2016. S.l.: Ecoe Ediciones. ISBN 9789584685599. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/130459>.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN DEL ECUADOR, *Kichwa Yachakukkunapa Shimiyyuk Kamu* [en línea]. 2009. S.l.: CARE de Investigación Universidad Andina Simón Bolívar (UASB). [Consulta: 10 enero 2021]. Disponible en: https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/03/RK_diccionario_kichwa_castellano.pdf.

MINISTERIO DE TURISMO, *Promedio de llegada de visitantes extranjeros a Ecuador creció 4% en 2019* [en línea]. 2019. S.l.: s.n. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/promedio-de-llegada-de-visitantes-extranjeros-a-ecuador-crecio-4-en-2019/>.

MINTUR, *Reglamento de Alojamiento* [en línea]. 2015. S.l.: s.n. [Consulta: 29 septiembre 2020]. Disponible en: www.lexis.com.ec.

MONCAYO, C., *Estudio de factibilidad para la creación de una empresa que brinde el servicio de gestión documental en la ciudad de Guayaquil* [en línea]. 2018. S.l.: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. Disponible en: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/10412>.

NASIMBA, M. y CABEZAS, E., La calidad en los establecimientos de alojamiento del canton Pujilí. *Mkt Descubre* [en línea]. 2018, vol. 1, pp. 27-36. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/332911575_LA_CALIDAD_EN_LOS_ESTABLECIMIENTOS_DE_ALOJAMIENTO_DEL_CANTON_PUJILI.

NAVAS, J., *Análisis de la calidad en los establecimientos de alojamiento del cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi.* 2017. S.l.: Universidad de las Fuerzas Armadas.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (OMT), Panorama del turismo internacional El turismo internacional sigue adelantando a la economía mundial. *Proyección del turismo* [en línea]. 2019. pp. 23. Disponible en: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284421237>.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO (OMT), De prensa la OMT destaca el potencial del turismo interno de los destinos en todo el mundo. 2020 , no. 34, pp.33-34.

RODRIGUEZ, F., *Formulación y evaluación de proyectos de inversión: una propuesta*

metodologica [en línea]. 2018. S.l.: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. ISBN 9786078552665. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/116949>.

RODRÍGUEZ, L., Viabilidad de proyectos . [en línea]. 2017. [Consulta: 29 septiembre 2020]. Disponible en: <https://ugremprendedora.ugr.es/viabilidad-de-proyectos/>.

ROJAS LOPEZ, M.D., *Evaluacion de proyectos para ingenieros (2a. ed.)* [en línea]. 2016. S.l.: Ecoe Ediciones. ISBN 9789587712575. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/70444>.

SANTOS, T., Estudio de factibilidad de un proyecto de inversión: Etapas en su estudio. *Contribuciones a la Economía* [en línea]. 2008. [Consulta: 29 septiembre 2020]. Disponible en: <https://econpapers.repec.org/RePEc:erv:contri:y:2008:i:2008-11:2>.

SAPAG, R., *Preparacion y evaluacion de proyectos: nociones basicas* [en línea]. 2014. S.l.: Editorial ebooks Patagonia - Edicion Digital. ISBN 9789569197017. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/113711>.

SARMIENTO, J., GARZON, D. y GUTIERREZ-JUNCO, O., *Formulacion y evaluacion de proyectos de ingenieria* [en línea]. 2019. S.l.: Editorial UPTC. ISBN 9789586603553. Disponible en: <https://elibro.net/es/lc/epoch/titulos/135291>.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA, Guías Empresariales. [en línea]. 2011. [Consulta: 29 septiembre 2020]. Disponible en: <http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?s=10&g=2&sg=13>.

Hostería en el cantón Pujilí, provincia de Cotopaxi

La siguiente encuesta tiene como fin conocer el grado de factibilidad que tendría la implementación de una hostería turística en el cantón Pujilí.

La información de esta encuesta es de carácter investigativo, la cual se llevará de la mejor manera

Agradecemos su colaboración

***Obligatorio**

1. Género *

Marca solo un óvalo.

- Mujer
- Hombre

2. Lugar de procedencia (en caso de ser ecuatoriano/a mencione su provincia de origen, en caso de ser extranjero mencione su país de origen) *

3. Edad *

Marca solo un óvalo:

- 18-28 años
- 29-38
- 39-48
- 49-58
- 59 años o mas

4. Nivel de importancia

Marque solo un óvalo

Primaria
 Secundaria

*** ... Hospedaje

5. Finalice el cuestionario ¿Hospedaje en el cantón Pujilí? (Si su respuesta es NO 1-

6. 2.-¿Qué servicios le gustaría encontrar en una hostería? Marque los que correspondan

Has quedaje

*** Si a de recepciones

Servicio de bar y coctelería
 Guianza por huertos orgánicos

7. 8.-¿Qué actividades le gustaría realizar en la zona?

Recolección de frutos

* Os enseñe a preparar

8, 4.-¿Qué servicios complementarios le gustaría que se ofrezcan en la hostería?

Seleccione todos los que correspondan

Tienda de souvenirs

Paquetado

9, 5.- ¿Por qué razón no participaría en estas actividades? ¿Alguien lo acompañaría?

10 &.-¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por los servicios percibidos?

50\$ 70\$ dólares americanos

*** Mas de 70 \$ de dólares americanos

11. 7.- ¿Frecuentemente usted paga en efectivo con

Marque solo un óvalo

Cheque

12. 8.-¿Cuál es el medio por el cual se informa antes de viajar?

Selecciona todos los que correspondan.

- Periódicos o afiches turísticos
- TV local o internacional
- Redes Sociales
- Agencias de viajes
- Recomendaciones personales

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Anexo C: Requerimientos y tipos de hostería

HOSTERÍA - H					
Requerimientos por categoría - H					
REQUISITOS		HOSTERÍA 5 ESTRELLAS	HOSTERÍA 4 ESTRELLAS	HOSTERÍA 3 ESTRELLAS	
Nro.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA				
	INSTALACIONES GENERALES				
1	Generador de emergencia	Para suministro general de energía eléctrica para todo el establecimiento.	X	X	
		Para suministro de energía eléctrica en servicios básicos: salidas de emergencia, pasillos y áreas comunes.			X
2	Sistema de protección contra insectos.		X	X	X
3	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.		X	X	X
	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios/actividades/ubicación: 1) Piscina 2) Hidromasaje 3) Baño turco				

	<p>4) Sauna</p> <p>5) SPA</p> <p>6) Local comercial a fin a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc., se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales;</p> <p>7) Salones y/o áreas para eventos</p> <p>8) Vinculación a una actividad agropecuaria</p> <p>9) Realizar caminatas</p> <p>10) Realizar cabalgatas</p> <p>11) Realizar rodeos</p> <p>12) Vinculación de la comunidad local en las actividades turísticas realizadas por el establecimiento</p> <p>13) Equipo de uso diario para actividades del establecimiento (al menos botas de caucho y poncho de aguas)</p> <p>14) Juegos de salón (mesas de billar/obillar, mesas de ping pong)</p> <p>15) Áreas deportivas</p> <p>16) Establecimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuente con la respectiva declaratoria por parte de la autoridad competente</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	7	4	
4-A	Contar con áreas de uso exclusivo del personal.	Cuarto de baño y aseo	X	X	X
		Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros)	X	X	X
		Área de comedor	X	X	X
ACCESOS					

5	Una entrada principal al área de recepción para clientes, y otra entrada deservicio.		X	X	
ÁREAS DE CLIENTES					
Áreas de clientes - General					
6	Área de vestíbulo y recepción (con mobiliario).		X	X	X
7	Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento.	Que incluya servicio de cafetería.	X	X	X
		Carta en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	X	X	
8	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.		X	X	X
9	Área de bar dentro del establecimiento.		X	X	
Áreas de clientes - Habitaciones					
10	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.		3%	2%	2%
11	Habitaciones	Privadas con cuarto de baño y aseo privado.	X	X	
		Privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido.			X
12	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.		X	X	X
13	Internet en todas las habitaciones		X	X	

14	Caja de seguridad en habitación.	X	X		
	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.			X	
15	Sistema de cierre para puerta de acceso a la habitación.	X	X	X	
16	Almohada extra a petición del huésped.	X	X	X	
17	Portamaletas.	X	X	X	
18	Clóset y/o armario.	X	X	X	
19	Escritorio y/o mesa.	X	X		
20	Silla, sillón o sofá.	X	X	X	
21	Funda de lavandería.	X	X	X	
22	Luz de velador.	X	X	X	
23	Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	X	X		
	Cortinas persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.			X	
24	Servicio telefónico o sistema de comunicación que permita comunicación desde la recepción hacia la habitación y viceversa.	X	X	X	
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado					
25	Agua caliente disponible en duchas y/o tina en cuarto de baño y aseo privado.	X	X	X	
26	Iluminación independiente sobre el lavamanos.	X	X		
27	Juego de toallas por huésped	Cuerpo	X	X	X
		Manos	X	X	X
		Cara	X		
28	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.	X	X	X	
		Champú	X	X	X

29	Amenities de limpieza	Jabón	X	X	X
		Papel higiénico de repuesto	X	X	X
		Acondicionador	X	X	
		Gorro de baño	X		
SERVICIOS					
30	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.		X	X	X
31	Contar (al menos) con personal profesional certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.		30%	20%	10%
32	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.		25%	15%	10%
33	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardiana las 24 horas.		X	X	
34	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, deberán contar con:	Sistema de tratamiento de aguas residuales	X	X	
		Al menos pozo séptico.			X
35	Los nuevos establecimientos, ubicados dentro del territorio nacional deberán contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales.		X		
36	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación con servicio en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.		X		
	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación.			X	
37	Plan de seguridad y atención de emergencias.		X	X	X

38	Servicio de primeros auxilios.		X	X	X
39	Señalética de los servicios y áreas de uso común del establecimiento.		X	X	X
40	Cuenta conformas de pago que incluyan tarjetas de crédito y/o débito o vouchers.		X	X	
41	Servicio de lavandería propio o contratado.		X	X	
42	Servicio de planchado	Propio o contratado.	X	X	
		Plancha a disposición del huésped.			X
43	Circuitos cerrados de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.		X	X	
44	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.		X	X	
45	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra	X	X	
		Cuna	X	X	
		Silla de bebé	X	X	
46	Servicio telefónico y/o equipos que permitan la comunicación hacia el exterior del establecimiento.		X	X	X

Nota:(Ministerio de Turismo, 2016)



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

**DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS Y RECURSOS DEL APRENDIZAJE
UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS Y ANÁLISIS BIBLIOGRÁFICO Y DOCUMENTAL**

REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 20 / 10 / 2021

INFORMACIÓN DEL AUTOR/A (S)
Nombres – Apellidos: <i>Marlon Enrique Montaguano Comina</i>
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: <i>Recursos Naturales</i>
Carrera: <i>Turismo</i>
Título a optar: <i>Ingeniero en Ecoturismo</i>
f. Analista de Biblioteca responsable: <i>Lic. Luis Caminos Vargas Mgs.</i>

**LUIS
ALBERTO
CAMINOS
VARGAS**

Firmado digitalmente
por LUIS ALBERTO
CAMINOS VARGAS
Nombre de
reconocimiento (DN):
c=EC, l=RIOBAMBA,
serialNumber=0602766
974, cn=LUIS ALBERTO
CAMINOS VARGAS
Fecha: 2021.10.20
11:19:41 -0500



1903-DBRA-UTP-2021