

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, TURISMO Y ARTES CULINARIOS

HOSTERIA SAN FERNANDO
TESIS

JUAN JOSE

LORENA MORGAN

GABRIELA PINEDA

VANESSA PUENTE

MARIA ISABEL LALAMA

Quito, Ecuador

ANEXOS

HOSTERÍA SAN FERNANDO

1. RESUMEN EJECUTIVO:

En el siguiente informe se presenta el desarrollo de la Hostería San Fernando, la cual pretende satisfacer las necesidades de los clientes que busca un espacio recreacional, ocio y realizar turismo deportivo.

Concepto:

La hostería San Fernando es un lugar de hospedaje enfocado en entregar a sus huéspedes una experiencia única en contacto con la naturaleza, esto con el objetivo de que ellos puedan disfrutar de la extraordinaria biodiversidad con la que cuenta la Ave. Ruta de los volcanes en la cual está ubicada la hostería. La hostería lleva su nombre debido a que está ubicada en el sector de San Fernando. El ambiente de la esta será rustico y campestre, el cual se complementará perfectamente con los maravillosos paisajes que se pueden encontrar alrededor de la hostería, brindando a sus huéspedes un ambiente agradable y totalmente natural. En la hostería se evitara el contacto de los huéspedes con la tecnología, proporcionándoles únicamente wi- fi en las cabañas, no se contara con radio, televisión, entre otros, con el objetivo de que los huéspedes vivan una experiencia en la naturaleza que no se vea interrumpida por la tecnología

Este proyecto es desarrollado por miembros de la carrera de Administración de Empresas de la Hospitalidad y asesorado por arquitectos y tutore del área.

La hostería San Fernando tiene como objetivo principal satisfacer las necesidades del mercado ofreciendo servicio de calidad en alojamiento, alimentación y servicios complementarios como deportes de aventura, actividades de recreación. Se encuentra ubicada en el Sector Selva alegre, Avenida Ruta de los volcanes.

El mercado meta de la Hostería son personas de 18 a 40 años, de clase media- media alta, los cuales disfrutan de entretenimientos de la naturaleza, les gustan los deportes de aventura y experimentar la gastronomía de la sierra ecuatoriana.

La ventaja competitiva de la Hostería, es el servicio personalizado, paquetes que incluyen alojamiento, tours, alimentación y estrategias en medios electrónicos.

Entre los beneficios que entrega la Hostería San Fernando a los consumidores se encuentran:

- Conocer una variedad de sitios turísticos cercanos a la zona.
- Cercanía de la Hostería San Fernando para sus clientes nacionales.
- Servicios complementarios dentro de la Hostería San Fernando como: restaurante, sala de juegos, senderos, cabalgatas, huerta orgánica y mini granja para el entretenimiento de los clientes, en especial para las familias.
- Servicio de transporte para clientes internacionales desde el aeropuerto hasta la Hostería San Fernando.
- Servicio de transporte para tours.

El estado en el que se encuentra actualmente el proyecto es Planificación y desarrollo del mismo. Sin embargo, el terreno cuenta con construcciones existentes, las cuales presentan ser un beneficio en cuanto al costo total de construcción.

La hostería San Fernando va obtener el financiamiento por medio de un préstamo bancari y de los dueños de la misma, los cuales obtendrán todas las utilidades.

Conclusiones:

Basándonos en el análisis financiero, en los servicios que ofrecemos, el mercado al cual nos dirigimos, y en el lugar que estamos ubicados, se puede concluir que el proyecto de la Hostería San Fernando es un negocio rentable. **(VER AÑEXO TABLA FINANCIERA).**

1.2 Estructura de capital:

El equipo directivo de la hostería será conformado: Lorena Morgan Isabel Lalama , Vanesa Puente y Gabriela Pineda. Lorena Mogan se encargara de la planificación del proyecto, Vanessa Puente de alimentos y Bebidas, Isabel Lalama de Marketing y finanzas, Gabriela Pineda de Recursos humanos.

La Hostería San Fernando se encuentra dentro de la industria hotelera. Junto con los encargados de los distintos parques ecológicos de la zona, hemos formado alianzas, las cuales benefician tanto a la hostería como a los parques ecológicos. Los objetivos financieros son recuperar la inversión al cuarto año manejar un flujo efectivo.

En la etapa de planificación y construcción los fondos serán distribuidos de la siguiente manera:

- ▶ Materia prima: 50%%
- ▶ Mano de obra: 25%
- ▶ Equipos: 25%

La tecnología que va usar la hostería San Fernando es GPS; para los guías y huéspedes que decidan realizar deportes extremos, caminatas, o diferentes tours por el sector. De esa manera se va a tener un mejor seguimiento de las distintas actividades que realizan los huéspedes y más seguridad para ellos.

La industria hotelera se ha vuelto una de las industrias más importantes de la sociedad. Hoy en día hay más preocupación por el medio ambiente, los gobiernos están implementando más leyes para el cuidado del medio ambiente. Las autoridades locales

y estatales en la actualidad influyen de manera directa en la gestión hotelera, condiciones laborales, seguridad e higiene en el trabajo.

Una de las tendencias más influyentes para la industria es la tecnología, ya que ha permitido optimizar procesos, que las construcciones de los edificios se realizan más rápido. Actualmente la estructura demográfica influye de manera directa a la industria, los grupos de edades mayores cada vez entran más en este mercado, debido al incremento de nivel de vida, además los jóvenes ya han comenzado a viajar solos antes, personas solteras y divorciadas son una importante parte del mercado hotelero. El mercado seguirá en evolución debido a que la renta per cápita va aumentando por tanto todas las personas van a poder gastar más dinero en ocio y vacaciones. Contamos con las agencias de viajes y publicidad externa como los principales canales de distribución.

La competencia directa de la hostería San Fernando es la hostería Cucayo, Centro de Aclimatación y Refugio ecológico El Molinuco, ya que presentan restaurante, hospedaje y tours. La competencia indirecta es la Granja integral agro-turística "Vchilla Jahuanacha, ya que presenta hospedaje, pero no posee restaurante ni tours.

1.3 Resumen de FODA frente a la competencia:

▶ Fortalezas:

- ✓ Poseemos un servicio personalizado.
- ✓ Poseemos las instalaciones y recursos necesarios para hacer que nuestro negocio sea rentable a largo plazo.
- ✓ Disponemos de beneficios tecnológicos que facilitan el manejo y control de la hostería San Fernando.

▶ Debilidades:

- ✓ Contratar gente de la zona de Selva Alegre, puede llegar a hacer un problema para la hostería San Fernando ya que se necesita de un

entrenamiento guiado y varias capacitaciones, por tanto invertiríamos mucho en capacitación del personal.

- ✓ Las vías de acceso pueden verse afectadas por lluvias o mal mantenimiento de las mismas.

▶ Oportunidades :

- ✓ Existe un tamaño de mercado extenso, el cual busca alojamiento, alimentación, y actividades recreativas.
- ✓ Existe una alta circulación de personas, en especial los fines de semana, en la vía principal donde se encuentra la hostería.

▶ Amenazas:

- ✓ Las vías de acceso son un problema para la hostería ya que se encuentran en mal estado.
- ✓ El clima de la zona es muy lluvioso y puede dañar las instalaciones de la hostería y posponer algunos tours.

2. INTRODUCCIÓN:

Hostería San Fernando es un lugar que brinda servicios de alojamiento, entretenimiento y alimentación, dirigido a personas que desean realizar deporte de aventura en los distintos atractivos turísticos cercanos; gozar de un ambiente cómodo y familiar

rodeado de montañas y paisajes únicos mientras disfrutan en contacto con la naturaleza.



Misión:

Es un negocio en la industria hotelera y turística, que mediante los recursos naturales, ambientales y turísticos, pretende atender las necesidades de los turistas nacionales principalmente de la ciudad de Quito e internacionales, en cuanto a actividades recreativas como: camping, caminatas, tracking, excursiones, observación de fauna y flora, actividades de ocio, hospedaje y alimentación.

Visión:

La Hostería San Fernando pretende ser líder en la industria hotelera del sector Selva Alegre - Avenida de los volcanes. De igual manera, proyecta aumentar su posicionamiento en el mercado del segmento de turistas nacionales e internacionales en un periodo de 5 años.

Valores:

- **Honestidad:** Actuar con transparencia, sinceridad e igualdad con nuestros clientes y personal de trabajo.
- **Pertenencia:** Sentirnos orgullosos de nuestra marca.
- **Trabajo en equipo:** trabajar conjuntamente por el mismo objetivo.
- **Pasión:** Entregar el 100% de nuestros conocimientos y esfuerzo para el crecimiento de la Hostería” San Fernando”.
- **Respeto:** Atender a nuestros clientes con cortesía y respeto.
- **Escuchar:** Escuchar ideas y propuestas por el personal para el desarrollo de la Hostería “San Fernando”.
- **Innovación:** Libertad para expresar nuestras ideas.
- **Excelencia en el trabajo:** Brindar el mejor servicio y atención al cliente.

2.1 Objetivos Generales:

- Se pretende satisfacer las necesidades del cliente ofreciendo todos los servicios necesarios como: alojamiento, alimentación, entre otros., y complementarios como: alquiler de equipos de camping y asesoría en actividades de tracking y caminatas con el fin de generar un negocio innovador para el sector de Selva Alegre – Av. Ruta de los volcanes el cual se encuentra en desarrollo en cuanto a la industria hotelera y el turismo.
- Mediante los recursos naturales, ambientales y turísticos se pretende llegar a concretar un negocio inmobiliario dentro de la industria y gestión hotelera de alta rentabilidad que esté a la disposición de todos aquellos que desean

disfrutar de una experiencia única en el ámbito de recreación, alimentación y hospedaje en esta bella zona natural que nuestro país ofrece.

- Comunicar a nuestros clientes por medio de una campaña publicitaria que no solo ofrecemos un excelente servicio, sino que también contamos con el propósito de hacer de esta zona un lugar altamente turístico y lograr que las personas conozcan y aprecien este territorio de gran potencial de atractivos que no ha sido explotado.
- Tenemos como propósito el de fomentar el turismo en la zona, por lo que contamos con una estrategia de marketing de gran importancia que permita no solo promover y promocionar la Hostería San Fernando, sino también el fomentar el interés de los clientes sobre la zona y las distintas actividades turísticas puesto que es un lugar altamente demandado en cuanto a deportes de aventura y contacto con la naturaleza.

2.2 Objetivos estratégicos:

Obtener 10 % de participación en nuestro segmento de mercado, en cuatro años.

Alcanzar superioridad tecnológica en nuestra competencia.

Aumentar el volumen de ventas en un 20% a partir del tercer año.

Aumentar servicios de entretenimiento (deporte de aventura como: tracking, caminatas, excursiones, y andinismo) frente a nuestra competencia.

Mejorar el nivel de satisfacción de nuestro cliente por cada visita.

Incrementar la fidelidad del cliente.

Adelantarse a la competencia primaria en calidad y servicio al cliente.

2.3 Objetivos financieros:

Recuperar la inversión realizada en un período de 5 años y generar retornos del orden a partir del cuarto año.

Mantener un flujo de efectivo positivo a partir del cuarto año.

3 **CONCEPTO:**

3.1 Tipo de empresa:

► Tipo de empresa según el tipo de actividad y concepto:

- Según el sector de actividad: es una Empresas del Sector Terciario o de Servicios puesto que incluye elementos como intercambio de bienes pero principalmente nuestro negocio es el de ofrecer servicio de alojamiento y alimentación. (Thompson 2007)
- Según la propiedad del capital: es una empresa privada. (Thompson 2007)
- Según el ámbito actividad: es una empresa de tipo local puesto que está siendo operada dentro de un pueblo y municipio. Se puede catalogar también como empresa provincial puesto que es operada en el ámbito geográfico de la provincia de Pichincha, cantón Rumiñahui en el barrio La Moca. (Thompson 2007)
- Según el destino de los beneficios: es una empresa con fines de lucro, es decir sus excedentes pasarán a manos de sus propietarios y accionistas. (Thompson 2007)

► Tipo de empresa según el tamaño:

De acuerdo a la Superintendencia de Compañías: Pequeña empresa: “Es aquella que tenga entre 10 a 49 trabajadores, un valor de ventas o ingresos brutos anuales entre cien mil y un millón de dólares de los Estados Unidos de América o un volumen de activos entre cien mil uno y setecientos cincuenta mil dólares. (“FONDEPYME”)

► Tipo de empresa según su Forma Jurídica:

La Hostería San Fernando es una Sociedad Anónima ya que “Tienen el carácter de la responsabilidad limitada al capital que aportan, pero poseen la alternativa de tener las puertas abiertas a cualquier persona que desee adquirir acciones de la empresa. Por este camino, estas empresas pueden realizar ampliaciones de capital, dentro de las normas que las regulan”. (Thompson 2007).

3.2 Experiencia del cliente:

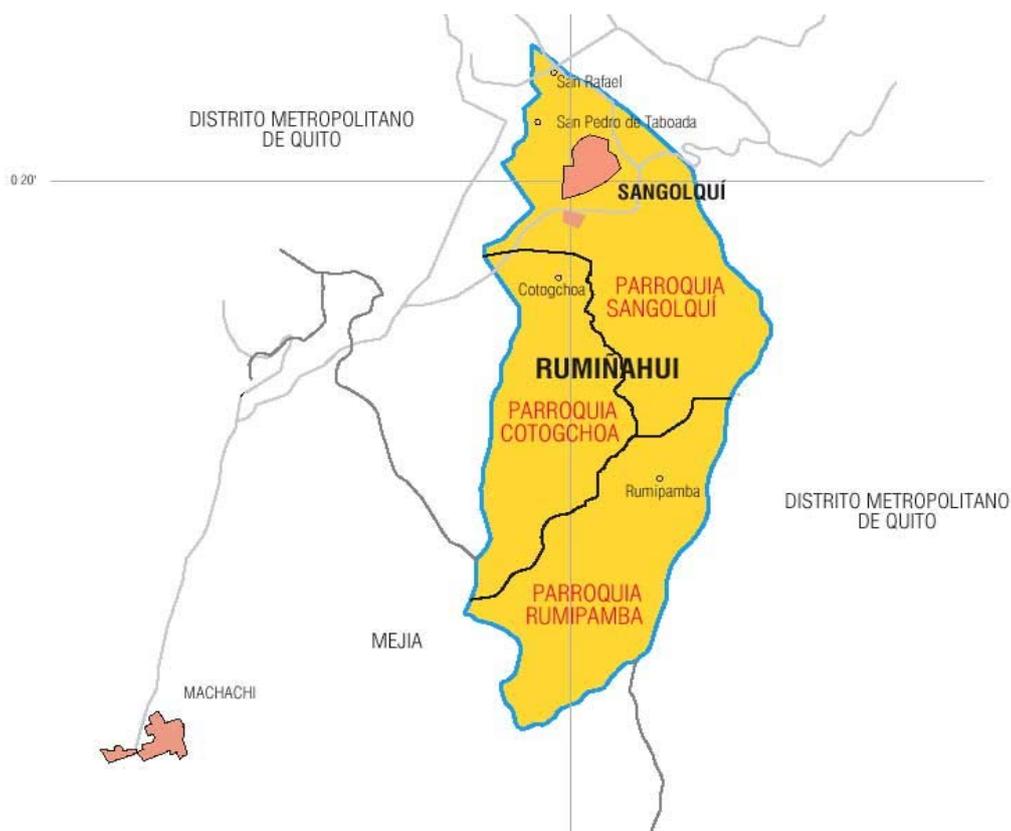
La Hostería “San Fernando” entrega a sus clientes una experiencia inolvidable al ofrecer diferentes opciones en cuanto a deportes de aventura como: tracking, caminatas a las cascadas, andinismo, excursiones y actividades de recreación fuera de la ciudad como descanso en áreas verdes, mini granja, y huerta. Además contamos con la asesoría de un guía capacitado y el alquiler de equipo necesario para realizar las diferentes actividades. Por otra parte, a través de la decoración de sus instalaciones estilo campestre, comida típica de la Sierra Ecuatoriana y su alta capacitación del personal, se entregará una experiencia de relajación y armonía en un ambiente familiar.



3.3 Ubicación:

► Ubicación geográfica:

- **Dirección:** Sureste de Quito, Ecuador
- **Provincia:** Pichincha
- **Cantón:** Rumiñahui
- **Pueblo:** San Fernando
- **Barrio:** La Moca



Fuente: (“Cantón Rumiñahui”. <http://www.google.com/imgres?imgurl>)

► Distancia:

Lugar	Distancia aproximada
→ Desde Quito:	Una hora y 15 minutos
→ Desde aeropuerto:	Una hora y 40 minutos
→ Desde Sangolquí:	De 30 a 40 minutos
→ Desde Aloag:	Una hora
→ Desde Latacunga:	Dos horas
→ Desde Ambato:	Dos horas y 30 minutos

3.4 Dimensiones:

► Dimensiones de terreno:

→ Superficie total del terreno:	30 272 m²
UBICACION	SUPERFICIE
Norte:	197,70 metros
Sur:	119,92 metros
Este:	211,47 metros
Oeste:	211,08 metros

► Dimensiones de construcciones:

Construcción	Tamaño (m²)
Lobby:	<ul style="list-style-type: none"> ► Planta baja: 241,12 m² ► Planta alta: 81,17 m² ► Total del área: 322,29 m²
Asadero:	30 m ²
Salón de Juegos:	20m ²
Restaurante:	184 m ²
Casa de Guardianía:	36 m ²
Cocina:	66.68 m ²
Bodegas amenities:	5.2 m ²
Bodegas productos:	7.52m ²
Lavandería:	12.53 m ²
Parqueadero:	► Espacio por cada carro: 3x2=6 m ²

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Espacio para 30 carros: 180 m² ▶ Costo estimado del parqueadero \$ 2.319,30
Cabañas:	82 m ²

- ▶ Instalaciones existentes e instalaciones por construir:

Instalaciones Existentes

Casa (será adaptada para funcionar como lobby)



Parqueadero



Huerta	
Asadero	

Instalaciones por construir	
Cabañas	✓
Restaurante	✓
Cocina	✓
Lavandería	✓
Expansión de asadero, salón de juegos.	✓
Expansión de parqueadero	✓

Bodega (almacenamiento del restaurante).	✓
--	---

3.5 Servicios:

► Tabla Servicios:

Servicio de Lavandería	✓
Restaurante 12 horas	✓
Parqueadero	✓
Número de cabañas: 12	✓
Teléfono– front desk (24 horas)	✓
Patio y zonas verdes	✓
Zona de BBQ	✓
Café de cortesía en el lobby	✓
Caja de seguridad – front desk	✓
Revistas y Periódicos actualizados – lobby	✓
Acceso a internet- wireless (24 horas).	✓
Tours y Guías	✓
Baños Privados	✓
Limpieza de habitaciones (diaria)	✓
Cama adicional	✓
Servicio de despertador	✓

Lugares de recreación	✓
Cunas disponibles	✓

▶ Servicios complementarios:

➤ **Alquiler de accesorios y equipo de andinismo**



➤ **Guías turísticos especializados**



➤ **Alquiler de carpas**



➤ **Transporte**

Sitios Turísticos:

Parques ecológicos y reservas:

- Parque ecológico del Río Santa Clara –Vía de Ciclismo de Paseo
- Río Pita y parque Nacional
- Refugio Ecológico Molinuco
- Parque nacional Cotopaxi
- Parque recreacional Santa Clara
- Reserva ecológica Rumibosque
- Refugio de Vida Silvestre Pasochoa



Cascadas Cercanas:

- Cascadas escondidas del Rio Pita
- Chorrera del Río Pita
- Cascada de Padre Urco
- Cascada de Vilatuña
- Cascada Cóndor Machay
- Gran Cascada Del Pita



Volcanes cercanos:

- Volcan Pasochoa - 4199m. (Anexo xx volcanes)
- Volcán Sincholagua - 4899m (Anexo xx volcanes).
- Volcán Antisana - 5704m (Anexo xx volcanes).
- Volcán Rumiñahui – 4712m (Anexo xx volcanes).
- Volcán Cotopaxi – 5897m (Anexo xx volcanes).



Otros atractivos:

- Bosque primario y Jardín Botánico
- Piedra de la Virgen de Rumipamba



Variedad de Tours:

- **Caminatas a las diferentes cascadas.**



- **Excursiones.**



- **Trecking por senderos ecológicos.**



- **Ciclismo de montaña.**



- **Cabalgatas dentro de la Hostería San Fernando.**



- **Visita a los volcanes**



- **Pesca deportiva.**



- **Canopy**



<ul style="list-style-type: none"> • Rapelling 	
<ul style="list-style-type: none"> • Camping 	

► En todas las habitaciones se puede encontrar:

» Acceso a Internet	✓
» Chimenea en cada cabaña	✓

	
<p>» Artículos de higiene personal :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shampoo. • Acondicionador • Crema corporal • Jabón 	<p>✓ ✓ ✓ ✓</p>
<p>» Televisión:</p> <p>» Por cable (paquete básico)</p> 	<p>✓</p>
<p>» Radio.</p>	<p>✓</p>
<p>» Cafetera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Café 	<p>✓</p>

• Azúcar de dieta y normal	✓
• Paquetes de leche en polvo	✓
• Tazas y cucharas	✓

Con respecto a los sistemas tecnológicos, la Hostería San Fernando cuenta con los siguientes medios para facilitar la entrega de servicio y cumplir con la satisfacción y necesidad de los clientes:

► Base de datos:

Con la ayuda de la tecnología en información, la Hostería San Fernando logrará un mejor desarrollo en las operaciones de la empresa. Al conocer las necesidades de los clientes a través de la base de datos, podemos ofrecer un mejor servicio a los clientes y esperar un retorno de los mismos.

► Internet:

- Pagina web del establecimiento que incluye:

Sistema de reservas	✓
Entrega de promociones a los clientes.	✓
Sitio de suscripción para los clientes.	✓
Tour virtual de la Hostería San Fernando.	✓
Galería de fotos.	✓
Información sobre tours, tarifas y horarios.	✓
Presentación de la página en idioma español e inglés.	✓
Conversión del valor de las tarifas. (Dólares americanos y euros).	✓

- Acceso a internet inalámbrico

- Seguridad con alta tecnología en cámaras de seguridad y sensores de movimiento.
- Contratación del paquete básico de Tv-cable.

3.6 Capacidad de las instalaciones:

► Capacidad de las instalaciones:

Instalación	Cantidad (es)	Número de personas (capacidad total)
Habitación Doble *	6	2
Habitación Triple *	6	3
Restaurante	1	120
Cocina	1	9
Lobby	1	20
Zona de BBQ	1	30
Baños	1 (cada cabaña)	2
Baño lobby	1	2 (uno de hombres, uno de mujeres)
Parqueadero	30	140

Las cabañas se dividen en una habitación triple y una doble con una puerta de conexión. En total, cada cabaña abarca 5 personas.

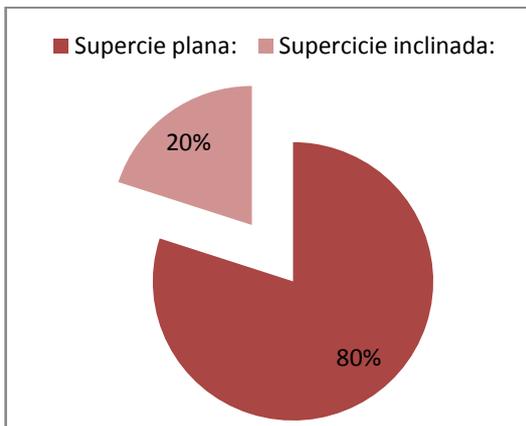
3.7 Condiciones del terreno:

En la actualidad, el terreno previsto para la construcción de la Hostería San Fernando se encuentra en condiciones favorables para la modificación y uso de instalaciones para dicho propósito. Contamos con un terreno del cual 80% de su superficie es plana por lo que facilita a la construcción de instalaciones. El 20% restante se encuentra en aproximadamente 25 grados de inclinación por lo que deberá ser tomado en cuenta como parte de nuestro propósito de ofrecer áreas verdes y recreativas en cuanto a caminatas en dicha superficie.



► Distribución y conveniencia del terreno:

► <i>Superficie total del terreno:</i>	30 972 m²
UBICACIÓN	SUPERFICIE
Norte:	197,70 metros
Sur:	119,92 metros
Este:	211,47 metros
Oeste:	211,08 metros



Superficie total del terreno:	30 972 m ²
Superficie plana:	24 777,6 m ²
Superficie inclinada:	6194,4 m ²

El terreno consta de una casa que anteriormente funcionaba como propiedad privada de sus dueños haciendo uso de ésta como una casa de campo o finca. De igual manera, por el momento, en el terreno se encuentra construida una casa para los cuidadores, un parqueadero para dos autos y un asadero; el resto del terreno se encuentra fuera de uso en cuanto a construcciones. La distribución del terreno, en cuanto a construcciones existentes son las siguientes, sus dimensiones y futuros usos de las mismas:

Instalaciones Existentes	Dimensiones de la construcción	Adaptación de construcciones
---------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------

Casa:	322,29 m ²	Lobby
Planta baja	241,12 m ²	Recepción
Planta alta	81,17 m ²	Oficinas
Parqueadero	180 m ²	Estacionamiento para transporte de turistas
Asadero	30 m ²	Extensión de la zona para recreación
Casa de cuidadores	36 m ²	Casa de guardianía

La conveniencia de este terreno es en primera instancia su ubicación y su tamaño, así como también su espacio en áreas verdes y su cercanía a las demandas turísticas de la zona. De igual manera, pretendemos utilizar las construcciones existentes en el terreno y adaptarlas a la necesidad del proyecto: la casa será modificada para funcionar como un lobby y oficinas, la zona de los parqueaderos será modificada de tan manera que funcione como bodega, el asadero será ampliado para ser transformado en un área de ocio y entretenimiento. El resto de instalaciones necesarias, es decir cabañas, restaurante, cocina, serán construidas adaptándolas al terreno y a los espacios disponibles.

3.8 Mercado Meta:

► Mercado Meta- nacionales:

<u>Edad:</u>	18 – 40 años
<u>Genero:</u>	Femenino y masculino
<u>NSE:</u>	Zona Urbana: Nivel Medio en adelante Zona Rural: Nivel Medio alto en adelante (Ernesto Gamboa y Asociados, 2006)
<u>Estilo de Vida:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Personas que disfruten de entretenimientos en la naturaleza. • Personas que estén interesados en realizar deportes de aventura como: tracking, andinismo entre otros.

	<ul style="list-style-type: none"> • Gente que le guste experimentar sabores de la gastronomía nacional de la Sierra.
<u>Análisis demográfico</u>	Nacionales: Habitantes de las distintas provincias en el Ecuador. Principalmente la provincia de Pichincha.

► Mercado secundario –Internaciones:

Edad:	18 -65 años
Género:	Femenino y masculino
NSE:	Medio – medio alto
Estilo de vida:	<ul style="list-style-type: none"> • Personas que vistan al Ecuador por motivos turísticos, que disfruten de áreas naturales y de realizar diversas actividades de aventura como camping, caminatas, andinismo, canopy, excursiones, entre otros. • Personas que estén dispuestas a alojarse en lugares campestres y de clima templado. • Gente que quiera experimentar la comida típica de la sierra ecuatoriana, como: fritada, cuy, entre otros.
Análisis demográfico:	Principalmente de Estados Unidos, seguido de España, Colombia y Alemania. . (“Flujo de extranjeros en el Ecuador”, CAPTUR)

► Segmentos de mercado:

	Leisure y recreación	Deportes Aventura	Alimentación (Restaurante de la hostería)
Patrón de visita	Fuerte Viernes, Sábado y domingo Fuerte en verano y	Fuerte Viernes, Sábado y domingo Fuerte en verano y	Fuerte Sábado y Domingo

	feriados	feriados	
Ocupantes room	1-5 personas	1-5 personas	
Duración prom de estadía	1-3 días	1-3 días	1 día
Razón de visita	Vacación Turismo Recreacion	Realización de deportes aventura	Comer en el restaurante y visitar los atractivos de la zona
Uso de instalaciones	Alojamiento Recreación Alimentación	Alojamiento Alimentacion Recreacion	Alimentacion
Sensibilidad al precio	Alta	Alta	Baja

Los segmentos de mercado de la hostería San Fernando estarán divididos en personas que se hospeden en ella por placer y recreación, por realización de deportes aventura y personas que visiten la hostería únicamente para comer en el restaurante y/o visitar los atractivos de la zona. Se estima que las personas que se hospeden en la hostería por placer, recreación y realización de deportes aventura tendrán un patrón de visita fuerte los días viernes, sábado y domingo, así como también en verano y feriados.

Asimismo las personas que visiten la hostería por el restaurante tendrán un patrón alto de visita los fines de semana. Se predice que las personas que forman parte del segmento de mercado de la hostería San Fernando serán familias y grupos entre 2 o más personas. Las cabañas de la Hostería San Fernando tienen una capacidad de 5 personas por lo que se calcula que cada habitación tendrá un estimado de 2 a 5 personas, ya sea por placer y recreación o por deportes aventura.

El segmento de mercado de leisure y recreación visitará la hostería por razones de vacación, turismo, descanso y recreación y las instalaciones dentro de la hostería que ocupara son las de áreas verdes, alojamiento, y el restaurante. El segmento de deportes de aventura visitara la hostería para la realización de los mismos utilizando las instalaciones de alojamiento, restaurante y recreación. Finalmente las personas del segmento de mercado

de alimentación visitarán la hostería únicamente para comer en el restaurante de la misma y para conocer los atractivos de la zona.

4 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

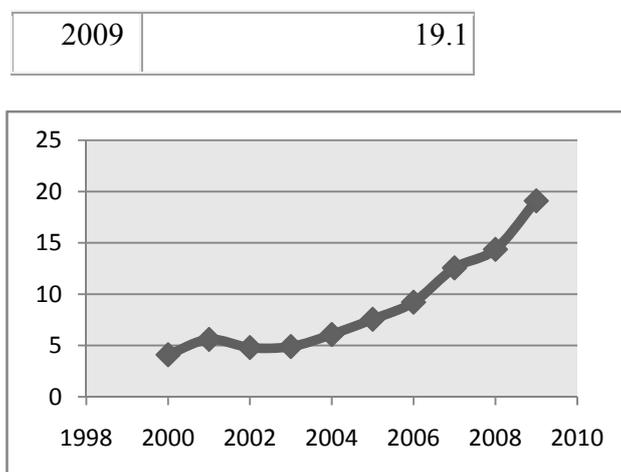
4.1 Estudio macroeconómico:

► Sector económico:

- Exportaciones y mercado exterior del Ecuador:

A continuación se presenta un cuadro del crecimiento de exportaciones que se ha dado desde el año 2003 al 2009, presentando así, un beneficio económico para la población y en general para el país:

Año	Exportaciones (miles de millones \$)
2000	4.1
2001	5.6
2002	4.8
2003	4.9
2004	6.073
2005	7.56
2006	9.224
2007	12.56
2008	14.37

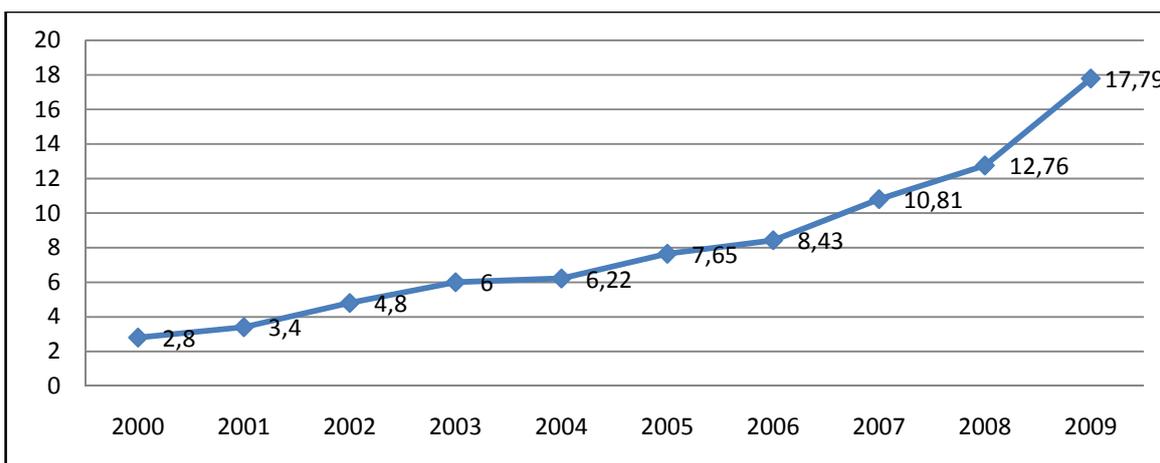


Fuente: (“Exportaciones - Ecuador”,
indexmundi.com)

“El comercio exterior ha jugado un papel muy importante en la economía nacional. Los incrementos o crisis en las exportaciones han determinado épocas de auge o de recesión en nuestra economía” (“Exportaciones de Ecuador”). Las exportaciones y las variaciones en el mercado exterior afectan de manera directa o indirecta a las distintas empresas. En el caso del sector hotelero y turístico, el aumento de exportaciones beneficia económicamente a la población. Tomando en cuenta que nuestro sector empresarial busca satisfacer necesidades que van posteriores a la satisfacción de necesidades básicas (alimento, vestimenta, vivienda, entre otros.), es importante considerar que el aumento en las exportaciones, y por ende el aumento en el capital de las personas, presenta ser un beneficio para el proyecto que se está presentando. “Hasta el año pasado las exportaciones, especialmente de productos agrícolas, permitieron al país resarcirse de las pérdidas ocasionadas por la baja en los precios del petróleo” (“Exportaciones de Ecuador”). De manera que las exportaciones de productos agrícolas benefician económicamente a los propietarios de las empresas que a su vez se vincula son su deseo de satisfacer necesidades de ocio y recreación lo cual presenta ser un beneficio para la Hostería San Fernando.

- **Importaciones:**

- Ecuador - Importaciones (miles de millones \$)



Fuente: (“Importaciones – Ecuador”, indexmundi.com)

En el anterior cuadro realizado podemos observar la fluctuación que tiene las importaciones entre el año 2000 – 2009. Sabemos que el crecimiento del mismo desde el año 2005 hasta el 2009 ha sido relevante, puesto que alcanzo un aumento del 43% en compras realizadas por el Ecuador al exterior. Este aumento en las importaciones también es reflejado en la baja de la Balanza Comercial no petrolera. La evolución de las importaciones, refleja que la producción interna de los ecuatorianos no es abastecida para toda la demanda del país, por esa razón se recurre a importar productos para satisfacer las necesidades de los ciudadanos.

AÑO	IMPORTACIONES (miles de millones)
2000	2,8
2001	3,4
2002	4,8
2003	6
2004	6,22
2005	7,65
2006	8,43
2007	10,81
2008	12,76
2009	17,79

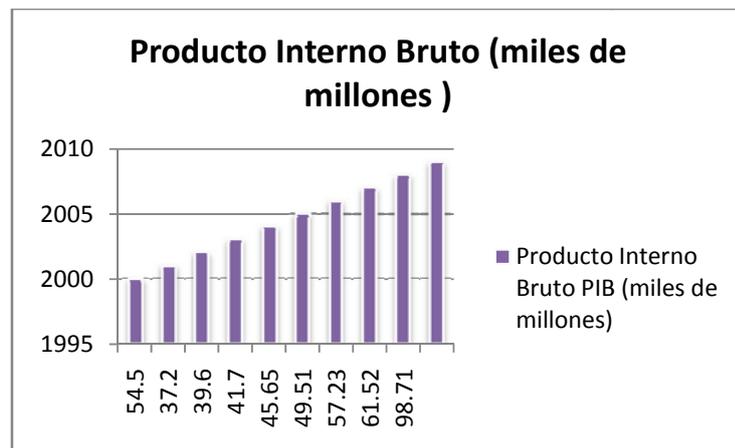
El aumento de las importancias es un factor importante para el proyecto a realizarse, ya que refleja un mayor poder adquisitivo de los ciudadanos y demandan un producto importado, además entrega a las diferentes empresas o industrias productos o maquinarias para tener un desarrollo en las mismas y puedan entregar a sus clientes un mejor producto o final o un servicio eficaz.

- **Producto Interno Bruto (PIB):**

El PIB (Producto interno bruto), Mide el valor monetario de la producción de bienes y servicios finales de un país durante un periodo de tiempo, normalmente en un año.

(“Producto Interno Bruto- definición” Wikipedia.org 2011)

Año	Producto Interno Bruto PIB (miles de millones)
2000	54.5
2001	37.2
2002	39.6
2003	41.7
2004	45.65
2005	49.51
2006	57.23
2007	61.52
2008	98.71
2009	98.7

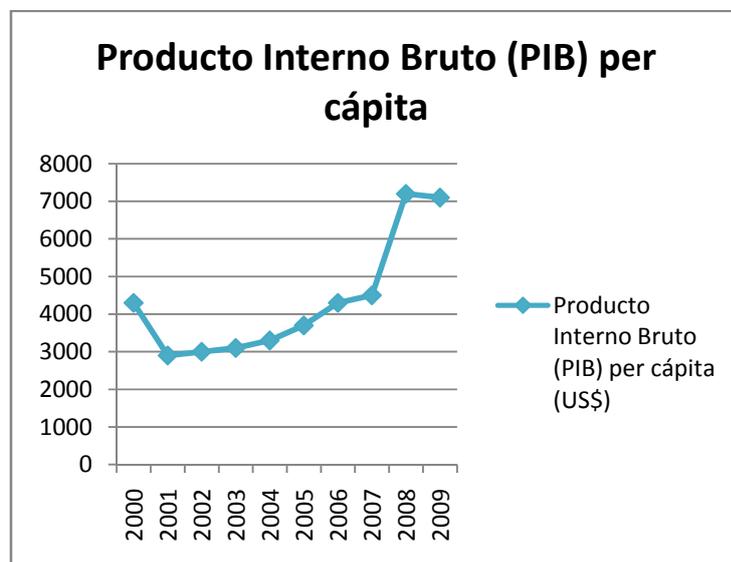


Fuente: (“Ecuador-Producto interno Bruto”,
indexmundi.com)

Como podemos observar en la tabla a partir del 2001 hubo un déficit del PIB de 17.3 millones, a partir del 2002 comenzó a subir el PIB comenzando con 2.4 millones, el 2003 subió 2.1 millones, en el 2004 3.95 millones, en el 2005 subió en 3.86 millones, en el 2006 subió 7.72 millones, en el 2007 subió 4.29 millones, en el 2008 subió 37.19 millones manteniéndose igual en el 2009, los años que más subió el PIB fueron en el 2006 con 7.72 millones y en el 2008 con 37.19 millones. Quiere decir que la producción de bienes y servicios va ido aumentado y tuvo una alza impresionante a partir del 2008 manteniéndose igual en el 2009, como esta en la tabla. (“Ecuador-Producto interno Bruto”, indexmundi.com).

- **Producto Interno Bruto (PIB) per cápita:** promedio de Producto bruto por cada persona.

Año	Producto Interno Bruto (PIB) per cápita (US\$)
2000	4300
2001	2900
2002	3000
2003	3100
2004	3300
2005	3700
2006	4300
2007	4500
2008	7200



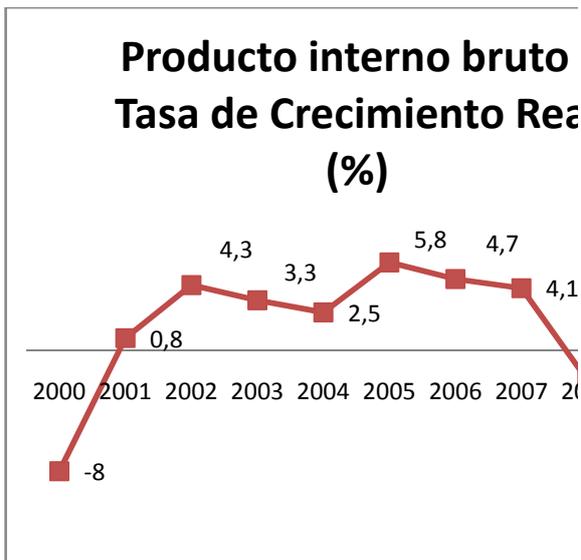
Fuente: (“PIB per cápita- Ecuador”, indexmundi.com).

En esta tabla podemos observar que en el Ecuador se ha incrementado el PIB per cápita, eso quiere decir que la población ecuatoriana se ha vuelto más productiva e eficiente, sin embargo el aumento no es muy significativo por tanto en los próximos años se espera que suba. (“PIB per cápita- Ecuador”, indexmundi.com).

- **Producto interno bruto - Tasa de Crecimiento Real (%):** variable da el crecimiento anual del producto interno bruto, ajustado y expresado como un porcentaje.

Año	Producto interno bruto - Tasa de Crecimiento Real (%)
2000	-8
2001	0,8
2002	4,3

2003	3,3
2004	2,5
2005	5,8
2006	4,7
2007	4,1
2008	-2

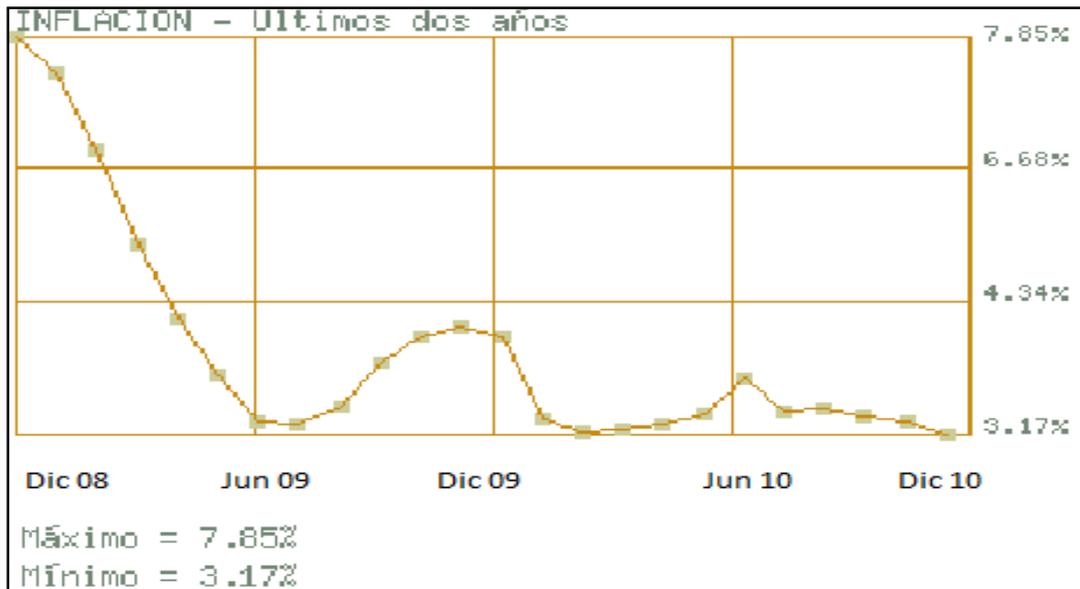


Fuente: (“Producto interno bruto - Tasa de Crecimiento Real – Ecuador”,
indexmundi.com)

Como podemos observar en la tabla, el producto interno bruto a partir del 2001 fue subiendo hasta el año 2008, en el cual hubo un déficit de 2%, pero subió en el 2009 en un 4.5%, quiere decir que en el Ecuador a partir del 2001 la producción de bienes y servicios comenzó a subir llegando al 2009 con un 6.5%. (“Producto interno bruto - Tasa de Crecimiento Real – Ecuador”, indexmundi.com)

- **Inflación:**

- Tabla de inflación del 2009-2010:



Fuente: (“Banco Central Del Ecuador”)

En el gráfico de inflación anteriormente citado, podemos ver que éste índice ha sufrido un decrecimiento en el transcurso de los dos últimos años, lo cual representa una menor incertidumbre en cuanto a riesgo de inversión para los accionistas en el desarrollo del proyecto. Si la cifra de inflación permanece constante, los costos presupuestados también permanecerán constantes y no se verán alterados en el presupuesto real. Por otro lado, la variación de la inflación no afecta en lo que se refiere al valor de sueldos y/o jubilaciones, éstos permanecen constantes (costos fijos), los cuales no influyen en gastos y costos en nuestro proyecto.

Finalmente nuestro segmento de mercado tendrá mayor poder adquisitivo e invertirán en este negocio puesto que tendrán suficiente dinero para satisfacer sus necesidades básicas y tendrán la posibilidad de realizar actividades recreativas como se las presenta en este proyecto.

- **Población Económicamente Activa (PEA):**

	ene-00	mar-10	DIFERENCIA	% DIFERENCIA

PEA	4.554.517	4.601.185	46.648	1,013825786
Total Ocupados	4.162.832	4.182.978	19.966	0,477315444
Ocupados no clasificados	30.198	91.540	61.342	67,01114267
Ocupados plenos	1.768.947	1.728.852	-40.085	-2,318590602
Subempleos	2.363.688	2.362.396	-1.292	-0,054690238
Desempleados	391.685	418.367	26.682	6,377654069
PEI	3.010.991	3.177.880	166.89	

Fuente: (“Economía en Bicicleta”. <http://www.economiaenbicicleta.com/>)

“Todas las personas de 10 años o más que trabajaron al menos una hora en la semana de referencia o pese a que no trabajaron, tienen trabajo”(“PEA - Población Económicamente Activa”). Al analizar el anterior cuadro observamos que el PEA ha aumentado su cantidad en el período del año 2009 al 2010, esto quiere decir que aumentó el número de personas que desean trabajar o trabajan como mínimo una hora. Por otra parte tomando en cuenta el indicador de subempleo, que es importante para nuestro proyecto; “Subempleo son personas que están disponibles y buscan trabajar más horas (sin importar el número de horas que esté trabajando) y ganan menos del salario mínima”. (PEA - Población Económicamente Activa)

Normalmente el sector hotelero tenía ventaja con el grupo de los subempleados, ya que al tener empleados a tiempo fijos, incrementan los costos para un hotel o empresa de servicios, por esa razón la gente era empleada por horas. Actualmente, en el gobierno de Rafael Correa no es permitido el trabajo por horas, lo cual resulta una desventaja para nuestro sector.

- **Índice de precios al consumidor (IPC):**

El IPC o Índice de precios al consumidor se ocupa de medir estadísticamente la inflación basándose en la canasta de bienes y servicios que demandan los consumidores de clases bajas y medias. (Banco Central del Ecuador, inflación). La

inflación (precios al consumidor) registrada en el Ecuador y sus cambios porcentuales en los años del 2000 al 2009 fue:

Año	Tasa de inflación (precios al consumidor)	Posición	Cambio Porcentual	Fecha de la Información
2003	12,50 %	25		2002
2004	7,90 %	50	-36,80 %	2003
2005	2,00 %	57	-74,68 %	2004
2006	2,10 %	55	5,00 %	2005
2007	3,40 %	101	61,90 %	2006.
2008	3,30 %	87	-2,94 %	2007

Año	Tasa de inflación (precios al consumidor) (%)
2000	59,9
2001	96
2002	22
2003	12,5
2004	7,9
2005	2
2006	2,1

Fuente: (“Tasa de inflación-
Ecuador”, indexmundi.com)

Con estos datos se pueden conocer los cambios porcentuales anuales de los precios al consumidor por año. Actualmente en el año 2011 se registro una inflación de 3.17% y se estima que la inflación al final de este año llegue a 3.69 % (Inflación Ecuador). Con los datos obtenidos acerca de la inflación o índice de precios al

consumidor y el análisis de los cambios porcentuales anuales se puede observar que la inflación ha bajado en gran porcentaje desde el año 2000 hasta el año en curso.

La baja en la inflación que se registra en el año 2011 en comparación con los años pasados representa una importante ventaja para la hostería debido a que no se registrara un incremento de precios en la materia prima que se utilizara tanto para la hostería como para el restaurante de la misma, ni ocurrirá una variación en los insumos para las habitaciones, por lo tanto, la utilidad de la hostería se mantendría.

Por otro lado la inflación influye de manera importante en la mano de obra y si esta no fluctúa los sueldos del personal de la empresa tampoco variarían. Otra ventaja que muestra la inflación en el país para la hostería es que con un porcentaje estable de inflación como el que se estima tener en el año 2011 en relación a otros países y al ser más accesibles los costos del país a los cambios de la moneda extranjera, Ecuador se transforma en un destino más atractivo en relación al turismo.

► Sector Turístico:

• **Perfil del turista actual**

El turista actualmente se caracteriza por ser impaciente, gracias a que debido a la tecnología con la que contamos la búsqueda del turista para viajar a otros lugares es más rápida, el nuevo turista busca tener nuevas experiencias, tiene la necesidad de desenvolverse en diferentes ámbitos rurales y urbanos. En la actualidad los turistas se encuentran mayor informados, por la facilidad de encontrar información en el internet, por tanto son mucho más exigentes, buscan una relación calidad/precio, seleccionan la calidad de los servicios que quieren recibir. (“Turista quiteño”, 2008).

El turista potencial para la Hostería San Fernando manifiesta interés en cuanto a la realización de deportes de aventura como caminatas, excursiones, observación de paisaje, fauna y flora; entre otros. De igual manera gozan del contacto con la naturaleza y la recreación fuera de la ciudad. Nuestro segmento de mercado está

caracterizado por disfrutar del aire libre y de la degustación de la comida típica de la sierra Ecuatoriana. Como mercado secundario, se encuentran los turistas extranjeros, principalmente de Estados Unidos (CAPTUR); este segmento se encuentra atraído, tanto por el paisaje andino ecuatoriano, como por la gran variedad de actividades recreativas y deportivas que se pueden realizar. Este mercado desea satisfacer sus necesidades en cuanto a alimentación típica y experiencia recreativa.

TURISMO INTERNO

- **Turismo Interno en el Ecuador:**

En la actualidad no existe información estadística oficial actualizada sobre el turismo interno del Ecuador. La última investigación fue realizada por MINTUR, junto a al sistema de estadísticas turísticas del Ecuador, la cual se realizó en junio 2002-julio 2003 en conjunto con el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

Basándose en las investigaciones se concluyó lo siguiente:

Los destinos más visitados por el turista ecuatoriano son:

- ❖ Quito, Guayaquil y Cuenca,
- ❖ Costa en general
- ❖ Parques nacionales en Andes
- ❖ La región destino que más le atrae es la Costa y Galápagos.

(Plan de marketing, turismo.gob.ec).

- Los desplazamientos del turista interno se encuentran divididos por temporadas:
 - ✓ Temporada baja: Mayo a Noviembre. Las personas con un nivel socio económico medio alto también se dirigen a las playas, y la gente de un nivel socio económico bajo-medio, se dirigen al campo. (turismo.gob.ec)

- ✓ Temporada alta: Diciembre a Abril (Costa), Junio a Septiembre (Sierra), durante esta temporada los ecuatorianos normalmente se dirigen a la playa, se alojan en hoteles, alquiler de casas. Hostales y pensiones. (turismo.gob.ec)

- Los Feriados más importantes para los ecuatorianos:
 - Febrero (Carnaval).
 - Abril (Semana Santa).
 - Noviembre (Día de los difuntos).
 - Diciembre (Navidad y fin de año).

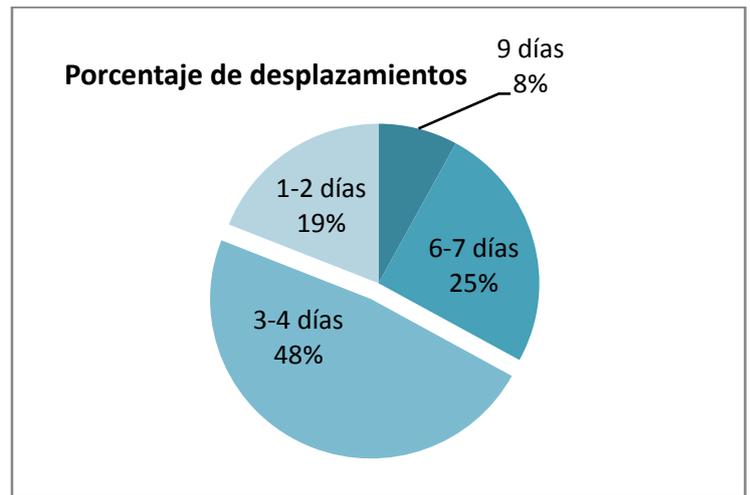
- Fines de semana y feriado
Motivos principales
 - Recreación
 - Visitas a familias y amigos
 - Negocios/ motivos profesionales
 - Otros motivos
 - Motivos religiosos
 - Compras
 - Tratamiento de salud
 - Estudios
 - Congresos/Conferencias(Plan de marketing, turismo.gob.ec).

Normalmente los ecuatorianos se desplazan los fines de semana por una noche hasta 2 o 3 noches, en las vacaciones se estima que pueden llegar a desplazarse por 7 noches o más. La tabla inferior indica de manera resumida el número de días que los ecuatorianos se desplazan y su porcentaje de acuerdo a los días de estadía. (“Turismo.gob.ec”). El gasto promedio total por turista interno (excursionista y turista), es aproximadamente de \$42 a \$52. El gasto de los fines de

semana y feriados incluye: alimentos y bebidas, transporte, alojamiento, combustible, compras de otros bienes. (Plan de marketing, turismo.gob.ec).

Número de días	Porcentaje de desplazamientos
9 días	8%
6-7 días	25%
3-4 días	48%
1-2 días	19%

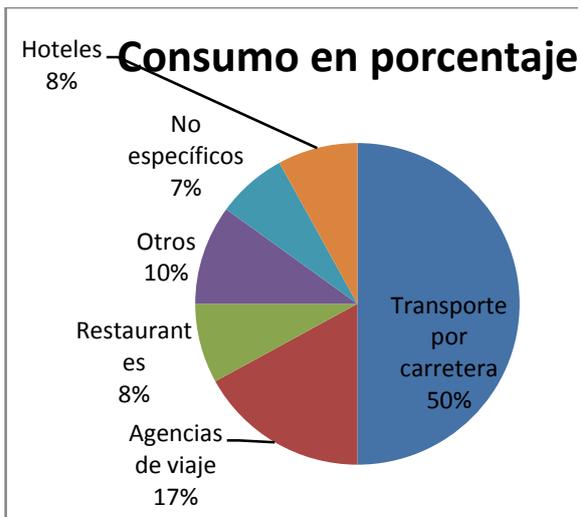
Fuente: (“Turismo.gob.ec”)



► Estructura del consumo turístico interno 2003:

Gastos	Consumo en porcentajes
Transporte por carretera	50%
Agencias de viaje	17%
Restaurantes	8%

Otros	10%
No específicos	7%
Hoteles	8%
TOTAL	100%



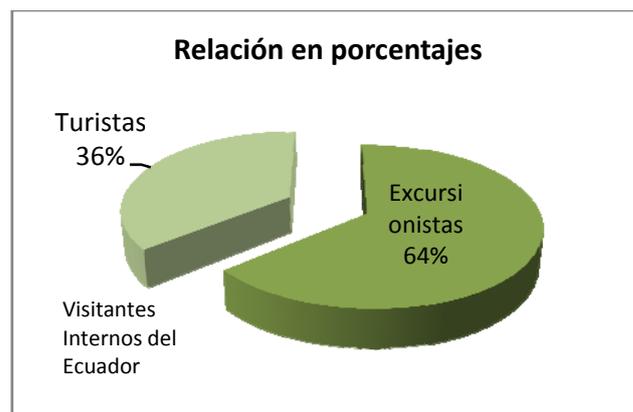
Fuente: (“Estadísticas & Estudios”)

- La mayoría de los desplazamientos se realizan en vehículo terrestre, bus de transporte público, y por ultimo vehículo particular.
- La forma de organización de viaje por los visitantes internos es normalmente sin intermediarios (agencias de viajes, operadora turística), muchas veces obtiene información de destinos mediante el boca a boca.
- El 64% (excursionistas) de los ecuatorianos no se hospedan fuera de su residencia, mientras que el 36% si se alojan fuera de su residencia (turistas).
(Plan de marketing, turismo.gob.ec).

► Visitantes internos de Ecuador 2002-2003:

Visitantes Internos De Ecuador	Relación en porcentajes
Excursionistas (no se hospedan fuera	64%

de su residencia)	
Turistas (se alojan fuera de su residencia)	36%
TOTAL	100%



Fuente: (“Elaboración propia T&L 2009 a partir de 2000-2003, Ministerio de Turismo, CSTE)

- Las actividades de diversión ocupan el primer lugar de los ecuatorianos con un 45.6%, seguido de las áreas protegidas con 26.1%, y Si se suman deportes, diversión, gastronomía, compras, se podría decir que es el 62% de mercado en diversión y distracción. (Plan de marketing, turismo.gob.ec).

► Preferencias de actividad de visitantes internos 2002-2003:

Actividades realizadas	Total de visitantes	Porcentaje de visitantes
Practicar deportes	326.317	12,2
Observar flora y fauna	79.232	3,0
Visitar, naturalizar en áreas protegidas	695.169	26,1
Visita a comunidades	4.473	0,2

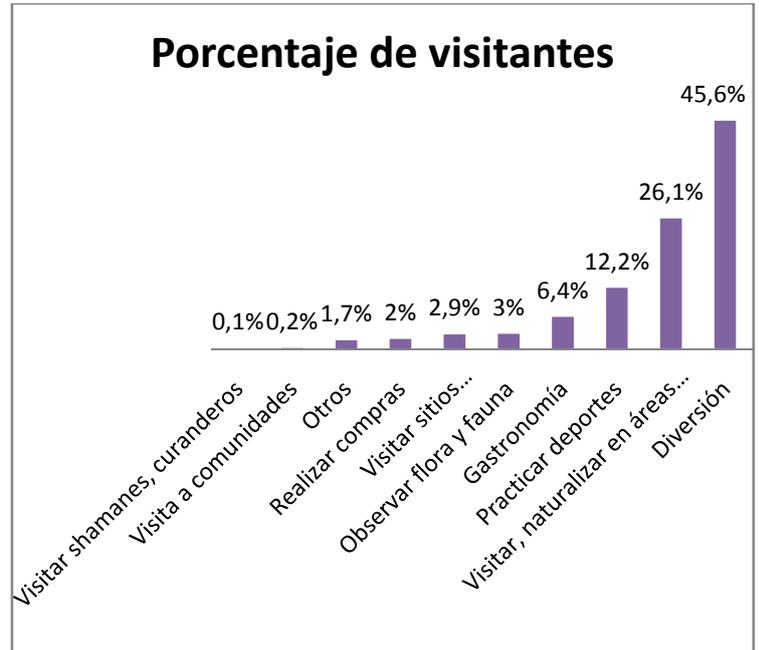
Visitar shamanes, curanderos	1.608	0,1
Visitar sitios arqueológicos, históricos	77.126	2,9
Diversión	1.214.990	45,6
Gastronomía	170.882	6,4
Realizar compras	52.381	2,0
Otros	44,137	1,7
Total	2.666.315	100%

Fuente: (“Encuesta de Turismo Interno <junio 2002- julio 2003> – Sistema de Estadísticas Turísticas del Ecuador. MINTUR -Plan de marketing”, turismo.gob.ec).

Actividades realizadas	Porcentaje de visitantes
Visitar shamanes, curanderos	0,1%
Visita a comunidades	0,2%
Otros	1,7%
Realizar compras	2,0%
Visitar sitios arqueológicos, históricos	2,9%

Observar flora y fauna	3,0%
Gastronomía	6,4%
Practicar deportes	12,2%
Visitar, naturalizar en áreas protegidas	26,1%

--	--



Fuente: (“Encuesta de Turismo Interno <junio 2002- julio 2003> – Sistema de Estadísticas Turísticas del Ecuador. MINTUR -Plan de marketing”, turismo.gob.ec).

El volumen del turismo interno en Ecuador alcanza casi los diez millones de visitantes de los cuales 3´504.131 (36%) son excursionistas y 6´354.341 (64%) son turistas, los cuales buscan apartarse de la ciudad. Los sitios mas visitados por los turistas son los sitios naturales y las playas.

Se espera que el turismo receptor e interno aumente con la presencia de nuevas oportunidades creadas por la innovación en productos ofertados y mejores condiciones de acceso a estos productos. (“Encuesta de Turismo Interno”, 2002-2003)

► Preferencias de actividad de turistas nacionales 2002-2003:

Atractivo visitado	Total de visitantes	Porcentaje de visitantes
Sitios naturales	786.718	29,5%
Playas	775.756	29,1%
Balnearios termales	404.860	15,2%
Sitios de diversión	221.414	8,3%
Sitios de comida	144.161	5,4%
Fiestas y mercados	102.281	3,8%
Fiestas religiosas	65.396	2,5%
Otros	56.460	4,7%
Parque nacional	40.147	1,5%
TOTAL	2 597.193	100%

Fuente: (“Encuesta de Turismo Interno <junio 2002- julio 2003> – Sistema de Estadísticas Turísticas del Ecuador. Ministerio de Turismo del Ecuador”, www.visitotavalo.com)

Atractivo visitado	Porcentaje de visitantes
Parque nacional	1,5%
Fiestas religiosas	2,5%
Fiestas y mercados	3,8%

Otros	4,7%
Sitios de comida	5,4%
Sitios de diversión	8,3%
Balnearios termales	15,2%

Playas	29,1%
Sitios naturales	29,50%
TOTAL	100%



Fuente: (“Encuesta de Turismo Interno <junio 2002- julio 2003> – Sistema de Estadísticas Turísticas del Ecuador. Ministerio de Turismo del Ecuador”, www.visitotavalo.com)

► Fluctuación de la demanda en el sector de Selva Alegre:

A continuación se presenta la tabla de estacionalidad de demanda de nuestro mercado en la zona de Selva Alegre:

» Proyección primer año:

Estacionalidad (meses)	PAX	%
Enero- Febrero	100	12%
Febrero (feriado de carnaval)	200	23%

Marzo – Abril	98	12%
Abril (feriado de semana santa)	100	12%
Mayo (1ro de Mayo: día del trabajo – 24 de Mayo: Batalla de Pichincha)	140	17%
Junio- Julio (vacaciones en la sierra)	190	23%
Agosto (10 de Agosto: Día de la Independencia)	180	22%
Septiembre	190	23%
Octubre (9 de Octubre: Independencia de Guayaquil)	100	12%
Noviembre (2 de Noviembre: día de los difuntos)	140	17%
Diciembre (Fiestas de Quito y Navidad)	130	15%

Fuente: (“Trabajo de campo: Encuesta a los distintos establecimientos de la zona”)

(ANEXO XX)

Este cuadro nos permite visualizar de manera clara las variaciones de demanda del Sector de Selva Alegre por estacionalidad, con el fin de determinar cuáles son los meses y/o fechas que resultan ser de mayor beneficio para la Hostería San Fernando. Como se puede apreciar en la gráfica, la mayor cantidad de demanda ocurre en el mes de Febrero (18%), según los residentes del área y los dueños de los distintos establecimientos, esto se da debido a que en Febrero el buen clima y el feriado de carnaval aportan a que las personas, en su mayoría de la ciudad de Quito, se dirijan con fines recreativos al sector de Selva Alegre y a la ruta de los Volcanes.

De igual manera en los meses de Junio a Septiembre, la demanda es significativamente alta (15%) en la zona, esto ocurre, según nos informaron los pobladores de la zona, porque estos meses son de poca lluvia, clima agradable y poco cambiante, por el número de feriados en este período y sobre todo porque estos meses coinciden con las vacaciones en la Sierra del país.

Se puede concluir que los meses con mayor demanda son de gran beneficio para la Hostería, por lo que se debe enfocar no solo en atraer mayor cantidad de gente a la zona, sino generar interés en el establecimiento. De igual manera, en los meses de menor

demanda se debe implementar estrategias de precios, promociones y servicios que garanticen que ese porcentaje de personas se dirija a la Hostería San Fernando.

TURISTAS EXTRANJEROS EN EL ECUADOR

- **Flujo de extranjeros en el Ecuador:**

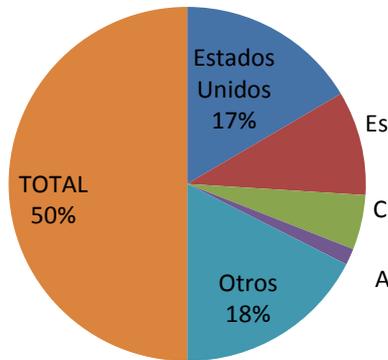
Los turistas llegados al Ecuador en el 2008 presentaron las siguientes características: La mayoría fueron hombres 56% y 44% mujeres, La mayoría de ellos llegaron de Estados Unidos 33%, después España 19%, Colombia 10%, y por último Alemania con un 3%. EL motivo principal de su visita al Ecuador fue de ocio y recreación (76%). (“Flujo de extranjeros en el Ecuador”, CAPTUR)



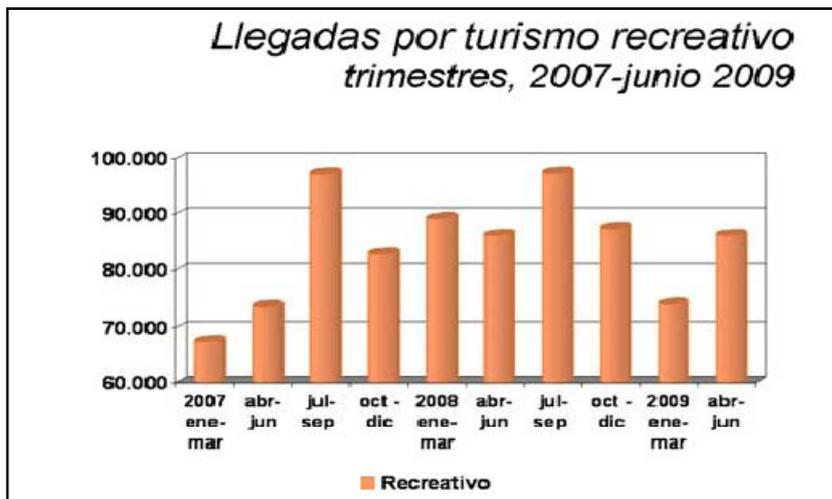
País de origen	Porcentajes de turistas
Estados Unidos	33%
España	19%
Colombia	10%
Alemania	3%
Otros	35%
TOTAL	100%
→ Motivo principal: ocio y recreación	76%

Porcentajes de turistas por país origen

Fuente: (“Flujo de extranjeros en el Ecuador”, CAPTUR)



• **Fluctuación de la demanda para el turismo recreativo 2009:**



Fuente: (“Perfil Turista de Quito”, 2009)

El Ecuador tiene una demanda elevada entre los meses de Julio a Septiembre por turistas extranjeros, al ser el segundo segmento potencial de mercado, se puede determinar que no se tendrá una demanda estacional puesto que en los meses restantes tendremos

demanda por clientes nacionales, de tal manera que se podrá ocupar nuestra capacidad máxima en las instalaciones. (“Perfil turista de Quito” 2009).

- **Turistas no residentes por grupos de edad:**

- ▶ Turistas no residentes por grupos de edad 2007 -2009:

Turistas por grupo de edad, trimestres, 2007 – junio 2009

Grupo de edad	2007				2008				2009	
	ene-mar	abr-jun	jul-sep	oct - dic	ene-mar	abr-jun	jul-sep	oct - dic	ene-mar	abr-jun
de 0 a 10 años	4.825	6.626	7.865	5.660	5.764	6.230	7.110	4.973	4.850	7.086
de 11 a 20 años	6.017	9.104	13.928	5.514	6.971	10.149	14.097	6.248	5.791	10.587
de 21 a 30 años	16.133	17.396	23.471	18.871	20.962	18.955	23.807	19.470	18.872	19.814
de 31 a 40 años	18.942	19.744	25.097	22.811	23.818	22.725	26.134	23.804	21.040	21.980
de 41 a 50 años	16.670	17.309	22.714	20.420	21.511	20.714	23.603	21.892	18.864	19.718
de 51 a 65 años	20.549	19.617	23.512	24.352	28.075	25.058	25.581	26.247	23.840	23.168
màs de 65 años	7.698	6.401	6.662	8.428	10.821	8.027	7.422	9.419	9.435	7.787
no informa	398	363	335	421	364	429	624	495	449	353
Total	91.232	96.560	123.584	106.477	118.286	112.287	128.378	112.548	103.141	110.493

Fuente: (“Boletín: El perfil turista de Quito 2009”)

En el cuadro anteriormente citado, podemos observar que ha existido un crecimiento de visitas al Ecuador por los turistas, comparando con el año 2007 y el año 2009 aumento un 2.42% de turistas que visitan el Ecuador en el mes de Abril a Junio, en el grupo de edad de 21 a 30 años de edad. Con el pronóstico anteriormente observado podemos concluir diciendo que la tendencia con respecto a los turistas del grupo de edad de 21 a 30 años, el cual será nuestro segmento de mercado, tiene una tendencia positiva con respecto al crecimiento, lo cual es una ventaja para el presente proyecto.

- **País de Origen de los extranjeros:**

▶ Entrada de extranjeros, 10 principales nacionalidades-Enero a agosto 2009:

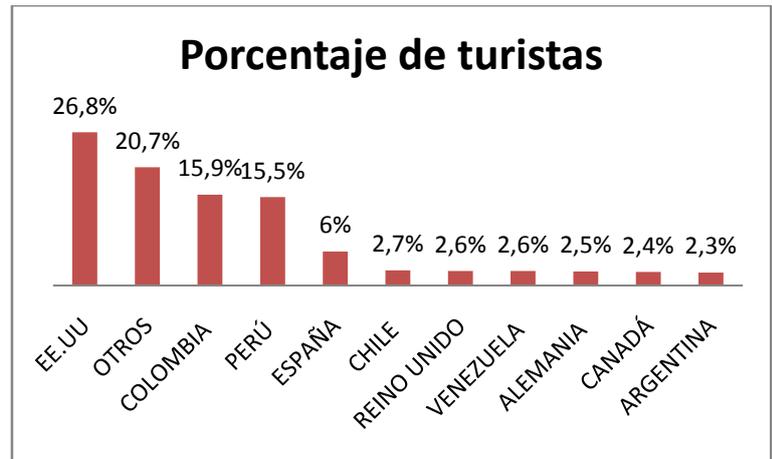
	ENTRADA	
PAISES	NUMERO	PORCENTAJE
EE.UU	175.140	26,8%
COLOMBIA	103.948	15,9%
PERÚ	101.380	15,5%
ESPAÑA	39.038	6%
CHILE	17.452	2,7%
REINO UNIDO	17.317	2,6%
VENEZUELA	17.128	2,6%
ALEMANIA	16.235	2,5%
CANADÁ	15.767	2,4%
ARGENTINA	14.961	2,3%
TOTAL	654.380	100%

Fuente: (“Entrada de extranjeros, 10 principales nacionalidades”)

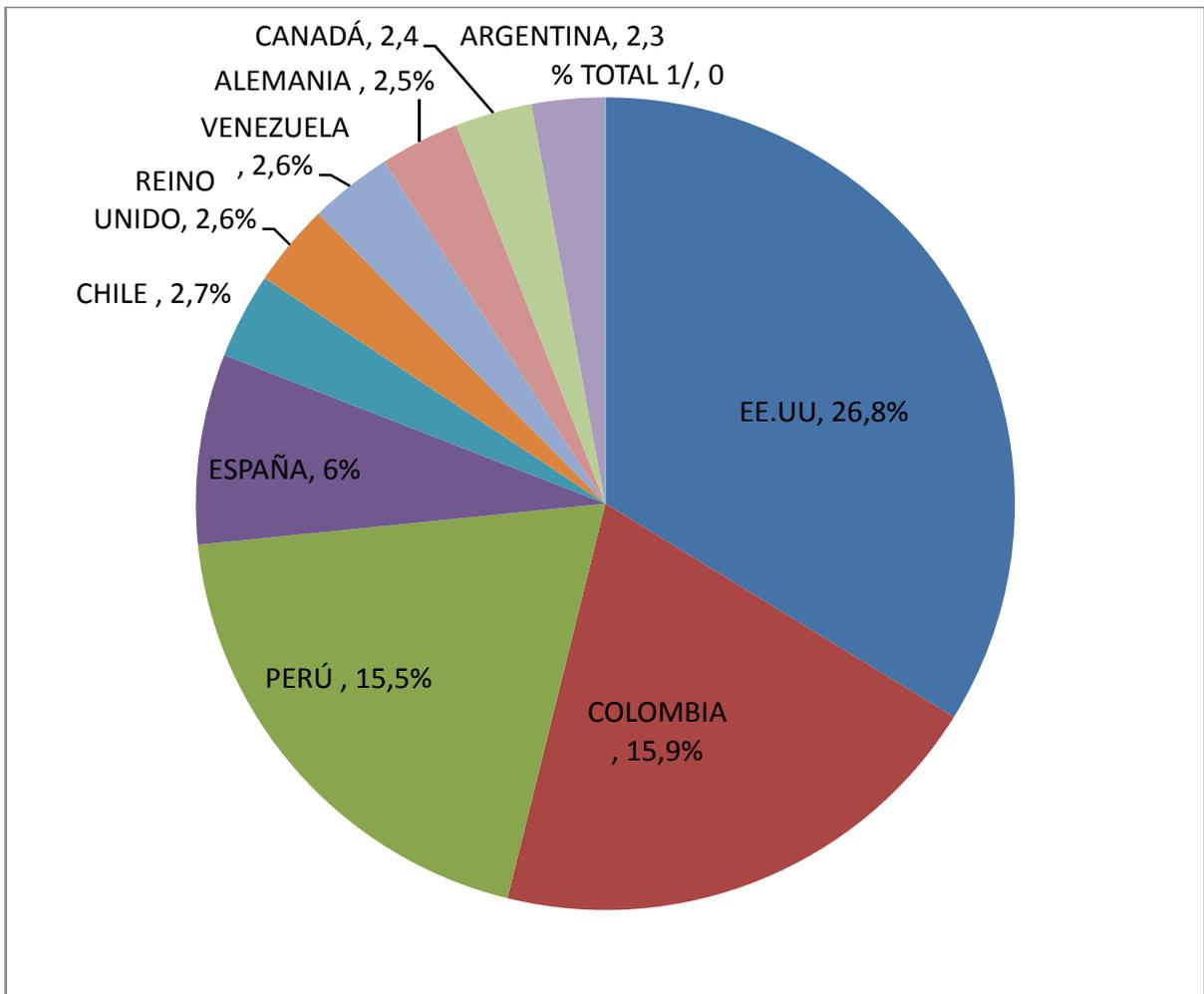
Porcentaje de turistas	Países
26,8%	Estados Unidos
20,7%	Otros
15,9%	Colombia
15,5%	Perú

6%	España
2,7%	Chile
2,6%	Reino Unido
2,6%	Venezuelo
2,5%	Alemania
2,4%	Canadá

2,3%	Argentina
100%	TOTAL



Fuente: (“Entrada de extranjeros, 10 principales nacionalidades”)



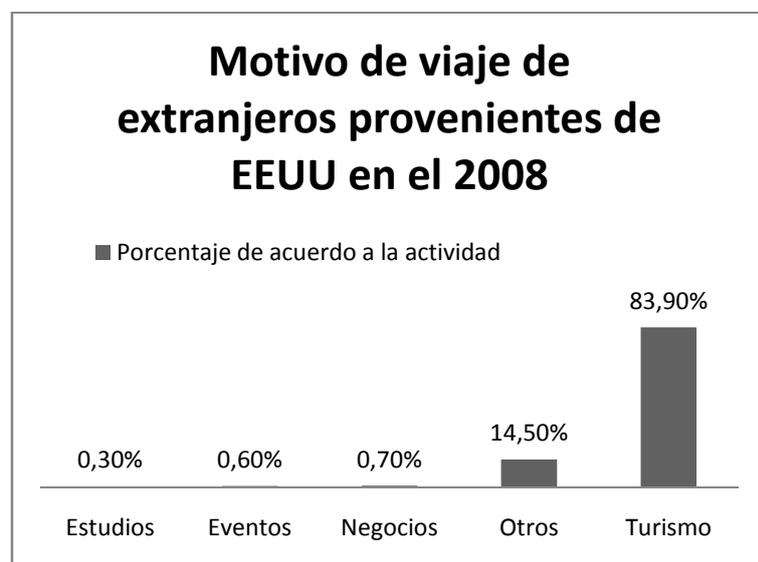
Fuente: (“Entrada de extranjeros, 10 principales nacionales”)

Tomando en cuenta que nuestro segmento de mercado secundario, son aquellas personas que vienen del extranjero hacia nuestro país, de acuerdo a los datos extraídos del año 2009, nuestro proyecto se enfocaría en personas que residen en Estados Unidos, ya que tienen un alto porcentaje de visita con motivos turísticos hacia el Ecuador. Pero no es suficiente para escoger este nicho de mercado, puesto que debemos detectar la razón por la que visitan el Ecuador, a continuación presentamos el motivo de la visita hacia Ecuador por los extranjeros (“Entrada de extranjeros, 10 principales nacionalidades”):

- **Motivo de visita de extranjeros:**

► *Motivo del viaje de extranjeros 2008:*

Actividad	Porcentaje de acuerdo a la actividad
Estudios	0,30%
Eventos	0,60%
Negocios	0,70%
Otros	14,50%
Turismo	83,90%
Total	100,00%



Fuente: (“Perfil del Turista de Quito”, 2008)

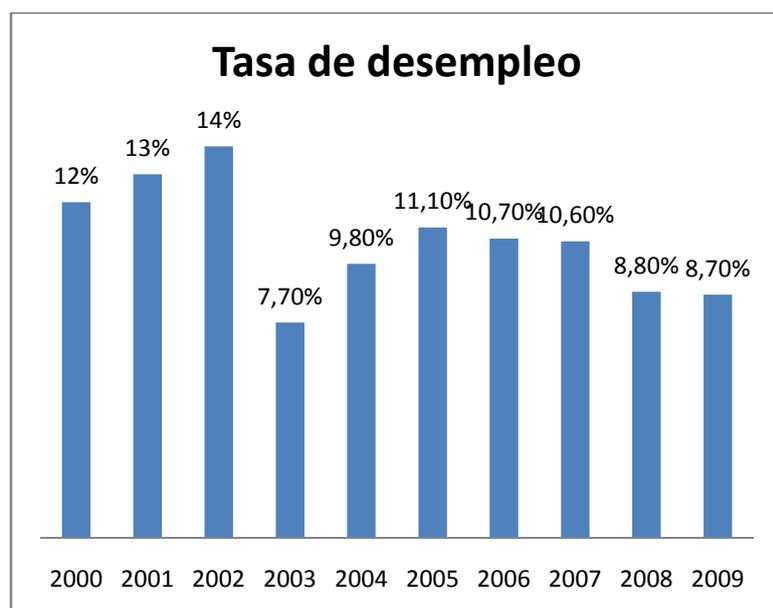
Con la anterior información descrita, obtuvimos que la mayoría de los extranjeros que visitaban el Ecuador sean personas que residen en EEUU, pero ahora conoceremos el motivo por el que realizan la visita. La página web CAPTUR pone a nuestra disposición los resultados del estudio del perfil del turista realizado en el año 2008, en el cual podemos observar que el motivo de mayor porcentaje por la que el turista estadounidense visita el Ecuador es el turismo, para la cual nosotros tenemos una ventaja al enfocarnos en este segmento de mercado, puesto que el 83,90% de las personas que visitan Ecuador está interesada en ofertas de paquetes turísticos, enfocados principalmente en la naturaleza y las recreaciones en las mismas.(“Perfil del turista de Quito 2008”).

► Sector social:

• PEA (Empleo y subempleo):

Año	Tasa de desempleo
2000	12%
2001	13%
2002	14%
2003	7,70%
2004	9,80%
2005	11,10%
2006	10,70%
2007	10,60%
2008	8,80%
2009	8,70%

Fuente: (“Tasa de desempleo”,
<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=74&c=ec&l=es>)



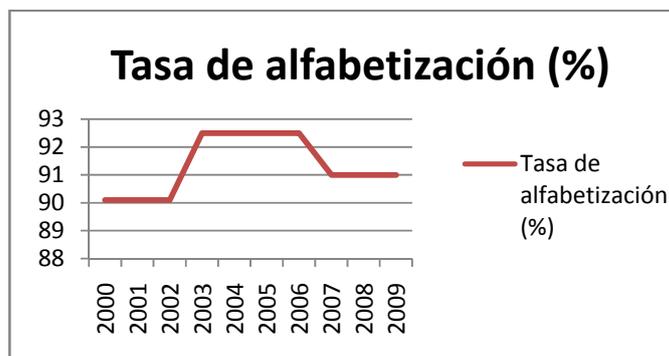
“El desempleo disminuyó de 9,1% en marzo de 2010 a 7% en el mismo mes de 2011 en Ecuador, indicó el sábado el estatal Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). Asimismo, indicó que el subempleo bajó de 51,3% a 50%. En marzo del 2011 la Población Económicamente Activa de Ecuador fue estimada en cerca de 6,5 millones de los 14,3

millones de habitantes. (AFP)” (“Desempleo bajó a 7% en marzo en Ecuador, DIARIO HOY”).

En la tabla y artículo consultados se puede observar la fluctuación de la tasa de desempleo la cual ha presentado una considerable reducción en los últimos 4 años en comparación con los años anteriores, se puede observar la gran reducción del desempleo en la última década presentando una tasa de desempleo del 12% en el 2000 y una tasa de desempleo del 9.1 % en el 2010 llegando a bajar hasta el 7% en marzo del presente año. Esta reducción del desempleo es un factor importante para el proyecto a realizarse ya que podría afectar en cierta manera al momento de la contratación del personal ya que la mayoría de personas del sector de San Fernando a las que se espera contratar podrían estar ya empleadas, a pesar de esto, estos datos podrían ser relativos debido a que estamos hablando del sector de San Fernando, una zona rural donde por el nivel de educación y nivel socioeconómico más bajo en comparación con la zona urbana, por lo que se podría presentar un alto porcentaje de personas desempleadas a las cuales podríamos ayudar dándoles un empleo y capacitándolas en la hostería.

- **Educación:**

Año	Tasa de alfabetización (%)
2000	90,1
2001	90,1
2002	90,1
2003	92,5
2004	92,5
2005	92,5
2006	92,5
2007	91
2008	91
2009	91



Fuente: “Tasa de alfabetización- Ecuador”.
<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=39&c=ec&l=es>

En la tabla consultada se puede observar la fluctuación de la tasa de alfabetización desde el año 2000 al 2009, en la tabla se observa que la tasa de alfabetización ha presentado un aumento en consideración con los años 2000-2002 pero ha presentado una

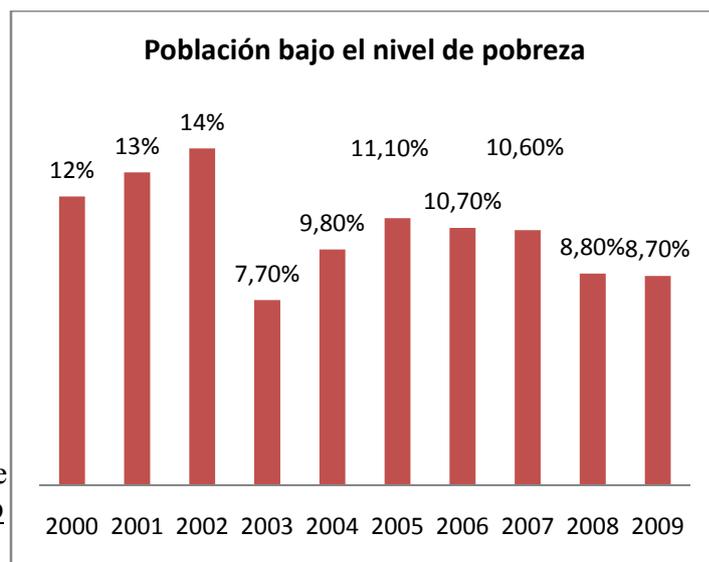
reducción en consideración con los años 2003-2006 .A pesar de que no contamos con datos actuales de la tasa de alfabetización se puede observar que está en los últimos años se ha mantenido menor que los anteriores por lo que la tasa en el año 2011 podría seguir el mismo ritmo y mantenerse o incluso reducirse más.

En zonas rurales como lo es el sector de San Fernando las personas presentan incluso un nivel más bajo de educación que la zona urbana debido a que tienen acceso limitado a la educación , esta reducción en la tasa de alfabetización y por consiguiente en el nivel de educación del país, siendo más fuerte en las zonas rurales, es un factor muy importante para la hostería San Fernando ya que las personas que se contrataran serán personas del sector de la misma el cual es una zona rural , por lo cual, según estos datos , se deberá realizar una capacitación y brindar educación a las personas que se contraten en la hostería tanto para ayudarlas a tener un nivel apto de educación como para que realicen un desempeño adecuado en su puesto de trabajo en la hostería.

- **Desigualdad y pobreza:**

Año	Población bajo el nivel de pobreza
2000	50%
2001	50%
2002	70%
2003	70%
2004	65%
2005	45%
2006	41%
2007	38,50%
2008	38,30%
2009	38,30%

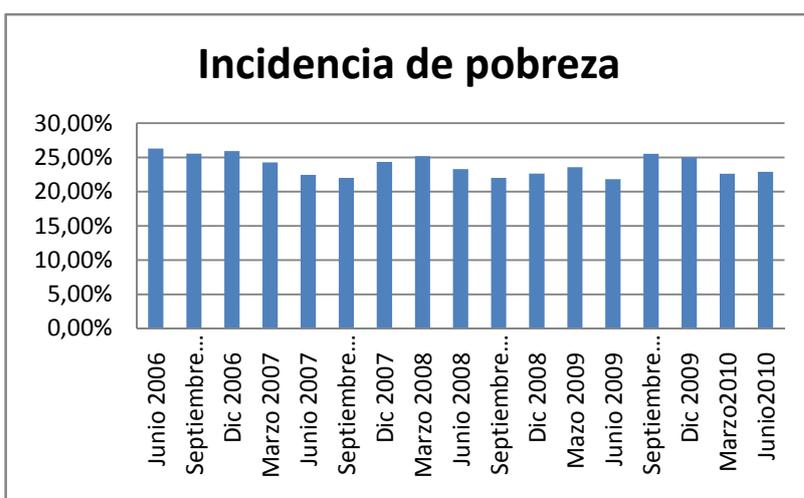
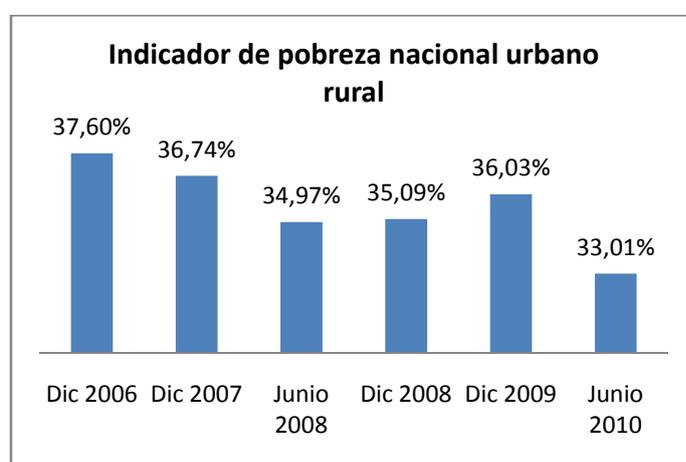
Fuente: (“Ecuador, población bajo el nivel de pobreza”<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=69&c=ec&l=e>)



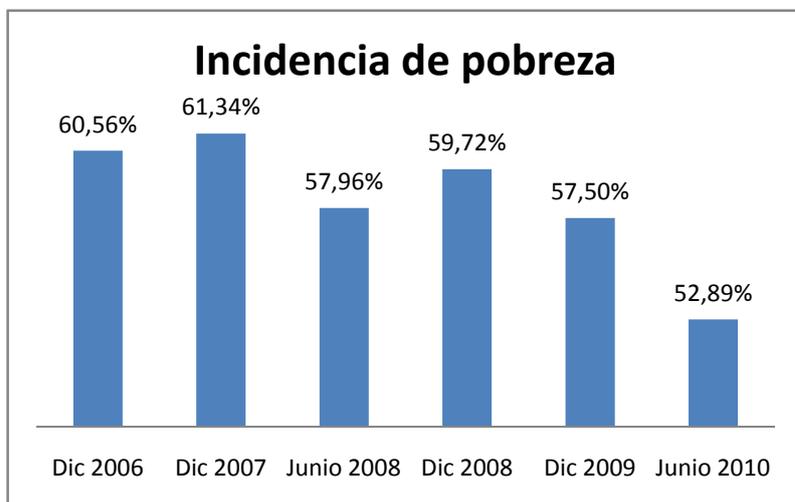
- **Indicadores de pobreza nacional urbano-rural:**

Trimestre	Incidencia de pobreza
dic-06	37,60%
dic-07	36,74%
jun-08	34,97%
dic-08	35,09%
dic-09	36,03%
jun-10	33,01%

Fuente: ("Pobreza por ingresos ENEMDU" <http://www.inec.gob.ec>)



(Fuente: "Pobreza por ingresos ENEMDU"
<http://www.inec.gob.ec>)



Como podemos observar en las tablas consultadas, en la última década se ha presentado una reducción importante en el porcentaje de población bajo el nivel de pobreza y en el indicador de pobreza a nivel urbano, a pesar de esto, se puede observar también que el indicador de pobreza a nivel rural presenta un porcentaje extremadamente alto en comparación con el nivel urbano a pesar de haber reducido en los últimos años. Estos porcentajes tan elevados en la incidencia de pobreza a nivel rural muestran que en Ecuador en las zonas rurales hay mucha pobreza y desigualdad. Este factor está directamente relacionado al proyecto a realizarse debido a que el sector de la hostería San Fernando es una zona rural y las personas que trabajaran en la hostería serán residentes de esta zona por lo cual la hostería San Fernando será de gran ayuda para las personas de bajos recursos de la zona debido a que ayudara a fomentar el turismo en la misma ayudando también en su economía y se brindara trabajo a varias de las personas de bajos recursos en el sector.

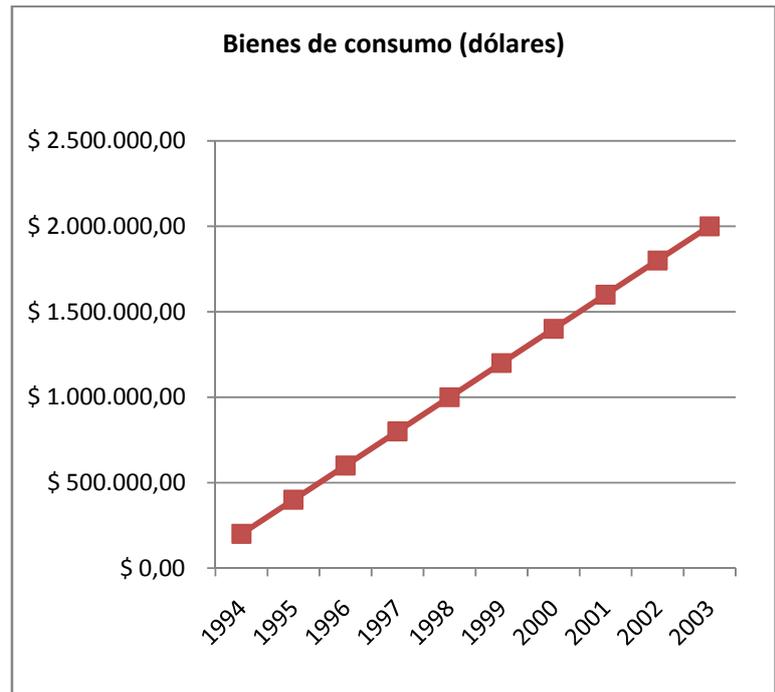
► Sector Nacional:

- Precio de la gasolina: el precio de la gasolina ecuatoriana por el momento no va a subir por problemas internacionales, ya que el Ministro ecuatoriano de la OPEP dijo que tiene suficientes reservas de petróleo. (eluniverso.com).
- Crisis política en el Ecuador 2010 (30 de septiembre): las tropas ecuatorianas en horas de la mañana suspendieron su jornada laboral, bloqueando las carreteras e impidiendo el ingreso al Parlamento en Quito, secuestrando al presidente, ese día hubo mucha inseguridad y un caos en todo el país. (Crisis política en Ecuador de 2010.Wikipedia).
- El colapso de lectores y deslaves, estragos de lluvias En la actualidad en el Ecuador hay problemas de deslaves, por las lluvias de esta última temporada, un ejemplo de ello es la calle José Gonzales en Miraflores Alto, al noroccidente de Quito. La calle se encontraba sin acceso alguno, pero gracias a la comunidad y a las mingas que sean realizados la calle se encuentra despejada. Para nuestra hostería “San Fernando”, tantas lluvias y deslaves es perjudicial, ya que por el momento no contamos con caminos adoquinados, por lo tanto las vías de acceso pueden verse afectadas por el clima, y que sea más difícil poder llegar a la hostería “San Fernando”. (El colapso de lectores y deslaves, estragos de lluvias. Hoy).
- Sector de consumo: El sector de consumo fue aumentando a partir del 2003 gracias a la dolarización, ya que la población adquirió o percibió un poder de compra que permanece estable, además el dólar ha permitido que la sociedad se vuelva consumista, ya que existe una

clara competitividad entre productos extranjeros y nacionales, además no se puede devaluar la moneda.

Año	Bienes de consumo (dólares)
1994	\$ 200.000,00
1995	\$ 400.000,00
1996	\$ 600.000,00
1997	\$ 800.000,00
1998	\$ 1.000.000,00
1999	\$ 1.200.000,00
2000	\$ 1.400.000,00
2001	\$ 1.600.000,00
2002	\$ 1.800.000,00
2003	\$ 2.000.000,00

Fuente: (Banco Central del Ecuador.Elaboración: Luis Ángel Velasteguí M.)

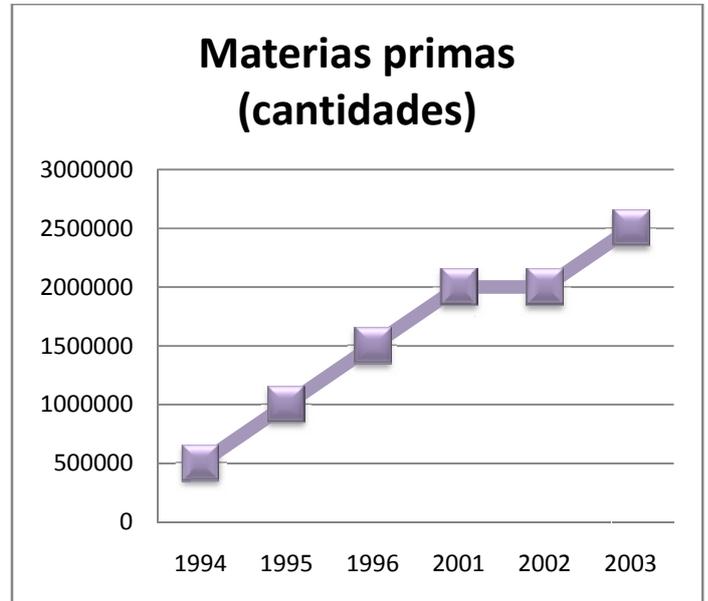


Como podemos observar en la tabla que desde 1994 hasta el 2003, la población ecuatoriana se volvió más consumista, a pesar de la crisis económica (1998-2000). Para la industria hotelera el sector de consumo es muy importante, ya que las personas tiene el poder adquisitivo de comprar más cosas y salir a distintos lugares del país a visitar, hospedarse en los mismos, o simplemente ir a comer. (Sector de consumo, eumed.net).

- Sector de materias primas: el sector de construcción tuvo un déficit a partir de 1998-2000, por la crisis ocurrida,

pero las importaciones de construcción empezaron a subir desde el 2001.

Año	Materias primas (cantidades)
1994	500000
1995	1000000
1996	1500000
2001	2000000
2002	2000000
2003	2500000



Fuente: (Banco Central del Ecuador.Elaboración: Luis Ángel Velasteguí M.).

Para cualquier industria de construcción es un beneficio que las importaciones de construcción suban, ya que al traer más materias de construcción, los precios bajan y las construcciones se vuelven más baratas, además es más fácil conseguir el material. (Sector de materias primas, eumed.net).

► Sector Global:

- **Aumenta llegada de desplazados colombianos a países vecinos:**

La violencia que existe en Colombia ha causado que muchos colombianos se desplacen ha Ecuador, Venezuela y Panamá, quitando muchas plazas de trabajo a estos países vecinos, ya que los colombianos empiezan a trabajar en vez de los nacionales, además muchos colombianos se crean sus propios negocios. Esto puede ser una desventaja o una ventaja para la hostería San Fernando desventaja porque pueden crear competencia para la hostería y ventaja porque podríamos contratar mano de obra colombiana. (“Desplazados en Colombia”,<http://noticias.aollatino.com>).

- **Latinoamérica corre riesgo de sobrecalentamiento:**

Nicolas Eyzaguirre identificó el aumento de la inflación regional, también advirtió sobre una posibilidad remota que las nuevas incertidumbres sobre el suministro petrolero provoquen un alza de precios tan pronunciada que afecte al crecimiento global y desencadenen una baja en los precios de materias primas que han permitido un importante auge en la economía latinoamericana. Es perjudicial para industria de la hotelería ya que muchos bienes van a subir de precio gracias a la inflación, las tasas de interés van a subir y mucha gente se va a quedar sin plata, no van a poder pagar sus préstamos, por tanto las actividades recreación y ocio van a disminuir. (“Latinoamérica corre riesgo de sobrecalentamiento”, <http://noticias.aollatino.com>.)

4.1 Análisis de sitio:

- ▶ Clima:

EL clima del cantón Ruminahui es templado y agradable, este va aproximadamente desde los 16 grados centígrados hasta 23 grados en días soleados, llegando a ser muchas veces muy caliente. En temporadas frías o en las noches puede ser muy frío bajando hasta los 8 grados.

La precipitación del cantón es de 1000mm³ y la mayor cantidad de lluvias en el cantón se dan en los meses desde abril hasta octubre. Por esta razón, el cantón es muy fértil y se pueden observar hermosos paisajes verdes. La zona del Cantón Ruminahui cuenta con dos estaciones, estas son verano e invierno. (“Información general Ruminahui”). La hostería San Fernando está ubicada dentro de este cantón, en el barrio la Moca. El clima de este barrio también se caracteriza por ser templado y agradable, la temperatura de la zona de la Moca es de 15 grados centígrados aproximadamente en días normales. (“Moca, Pichincha, Ecuador”)

El clima templado con el que cuenta el Cantón Ruminahui y el barrio de la Moca donde está ubicada la Hostería San Fernando representa una ventaja para la hostería debido a las actividades de recreación y deportes de aventura que esta ofrece. El clima entre los meses de abril y octubre es soleado y caluroso en las mañanas y las lluvias se presentan usualmente en las tardes y noches con un clima ventoso y frío, llegando a 8 grados centígrados. En los meses de enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre el cantón tiene un clima soleado y caluroso en las mañanas y por las tardes se presenta ventoso y frío pero las lluvias se presentan en menor cantidad.

El clima templado y soleado que tiene el cantón por las mañanas representa una ventaja para la hostería debido a que podrán ser realizadas en las mañanas sin inconvenientes climáticos las actividades de recreación y deportes de aventura que esta ofrece, por el contrario, el clima ventoso, frío y con alta presencia de lluvias en los meses entre abril y octubre por las tardes limita a los huéspedes de la realización de actividades de recreación y deportes aventura.

	Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y	De Abril a Octubre
--	---	---------------------------

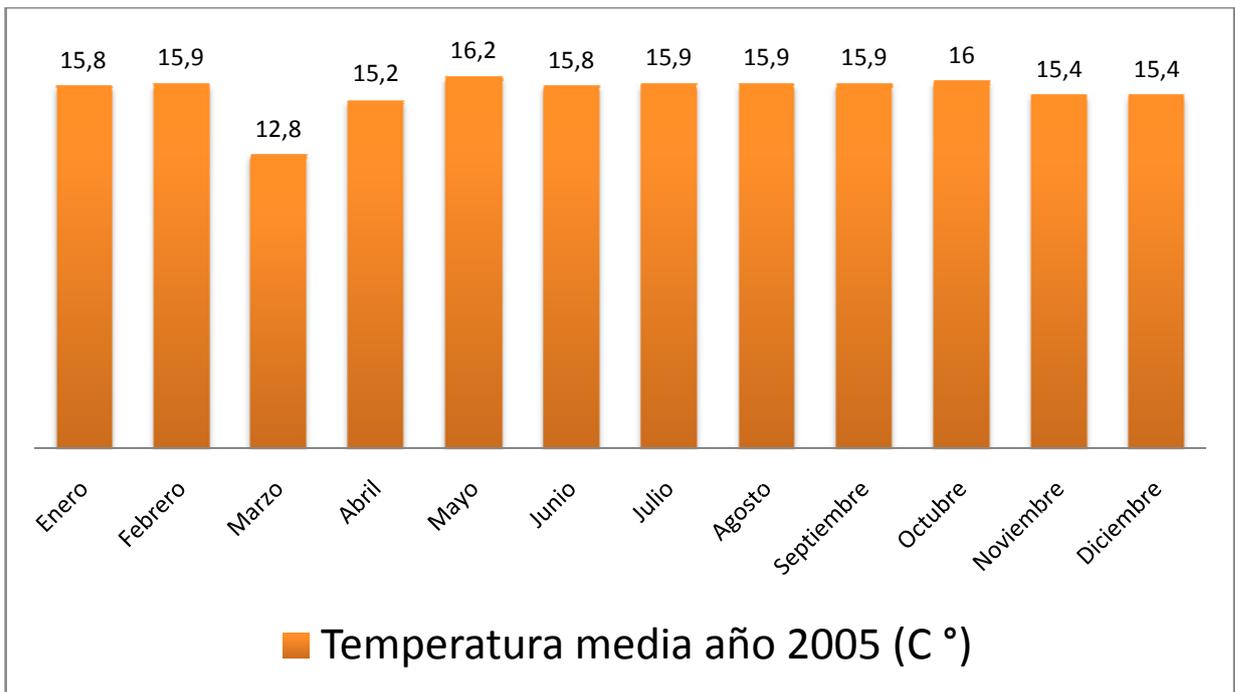
	Diciembre	
Clima	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En la mañana: Templado Soleado ➤ En la tarde: Frio Ventoso 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En la mañana: Templado Soleado ➤ En la tarde: Frio Ventoso Presencia de lluvias Torrenciales
Actividades que se pueden realizar en la mañana	<ul style="list-style-type: none"> ○ Caminatas diferentes cascadas ○ Excursiones: Cotopaxi laguna Observación de aves ○ Andinismo al Cotopaxi ○ Tracking por senderos ecológicos ○ Ciclismo de montaña ○ Rapeling ○ Camping ○ Tarabita ○ Canopy 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Caminatas diferentes cascadas ○ Excursiones: Cotopaxi laguna Observación de aves ○ Andinismo al Cotopaxi ○ Tracking por senderos ecológicos ○ Ciclismo de montaña ○ Rapeling ○ Camping ○ Tarabita ○ Canopy
Actividades que se pueden realizar en la tarde	<ul style="list-style-type: none"> ○ Caminatas diferentes cascadas ○ Tracking senderos ecológicos ○ Ciclismo de montaña ○ Camping ○ Actividades de ocio y recreación en las instalaciones de la hostería: <ul style="list-style-type: none"> * Juegos * Granja * Huerta * Caballos * Restaurante 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Actividades de ocio y recreación en las instalaciones de la hostería: <ul style="list-style-type: none"> * Juegos * Restaurante

Ventajas del clima de la zona para la hostería	Desventajas del clima de la zona para la hostería
El clima templado y soleado es el adecuado para la realización de deportes de aventura y actividades de recreación que ofrece la hostería	La presencia de lluvias en los meses entre abril a octubre son una desventaja y grave inconveniente para la realización de ciertos deportes de aventura y actividades de recreación en la hostería
El clima soleado es ideal para el desarrollo de los bosques y flora que forman parte de la hostería	Daños en las vías de acceso
El clima de la zona influencia directamente de manera positiva a la vegetación natural de la hostería por sus lluvias, temperatura cálida y luz	Bloqueo de las vías de acceso
La alta precipitación que existe en los meses de abril a octubre influye a la superficie terrestre ya que favorece a la formación de suelos y cultivos: papas, maíz, col, entre otros.	Dificultad de traslado

Debido a que no se cuentan con datos actuales se han consultado datos de la variación del clima por meses en la zona de Selva Alegre en el año 2005. En el siguiente cuadro de datos se puede observar que la temperatura promedio del año fue de 15.7 grados centígrados, la temperatura mínima fue de 12,8 grados centígrados y la temperatura máxima fue de 16,2 grados. Con este cuadro se puede estimar como ocurre la variación del clima por meses actualmente y como variara en los próximos años.

Mes	Temperatura media año 2005 (C °)
Enero	15,8
Febrero	15,9

Marzo	12,8
Abril	15,2
Mayo	16,2
Junio	15,8
Julio	15,9
Agosto	15,9
Septiembre	15,9
Octubre	16
Noviembre	15,4
Diciembre	15,4
Promedio:	15,5



Fuente: (Ing. Moreno, Telmo. “Estudio de impacto ambiental expost o auditoría ambiental inicial”. <http://www.enkador.com/img/ESTUDIOIMPACTOEXPOST>)

4.2 Localización

- » Dirección: Parroquia Salgolqui, cantón Rumiñahui, sector la Moca
- » Altura:

Pueblo la Moca, San Fernando: 2600msnm

Hostería San Fernando: 3000msnm

» Límites:

- **Norte:** Distrito metropolitano de Quito
- **Sur:** Cantón Mejía
- **Este:** Distrito metropolitano de Quito
- **Oeste:** Distrito metropolitano de Quito y Cantón Mejía

» Distribución geográfica:

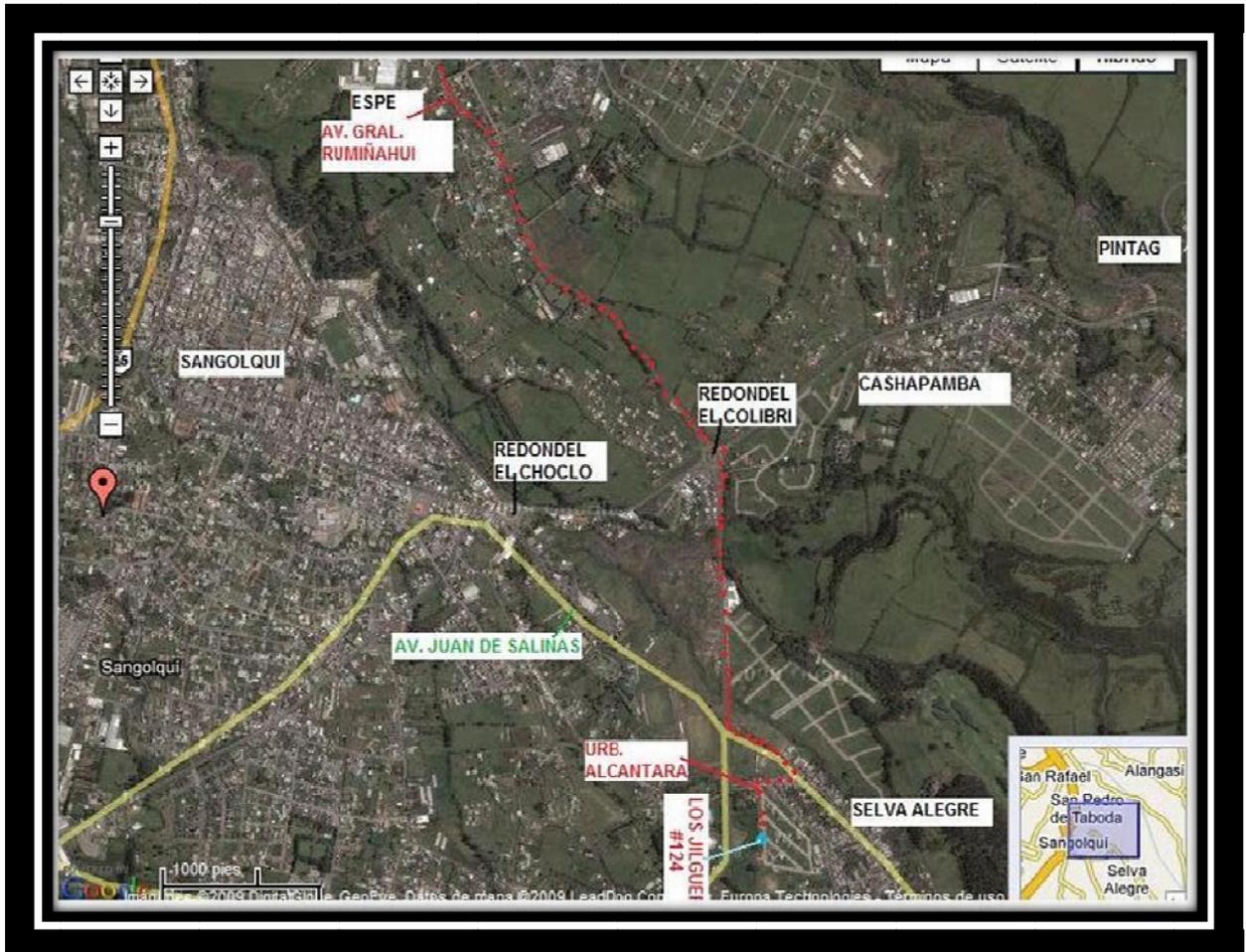
La Hostería “San Fernando” está ubicada en el barrio La Moca. Este se encuentra en el pueblo de San Fernando dentro del cantón Rumiñahui. El cantón Rumiñahui ocupa el centro del Valle de los Chillos y comprende todo el territorio que constituye Sangolquí, su capital.

4.3 Adaptabilidad y conveniencia del terreno:

» Aspectos físicos:

- Capital Sangolquí
- Fecha fundación 31 de mayo de 1.938
- Superficie 134 km²
- Ubicación Sur de la provincia de Pichincha
- Temperatura Media 16,4° C.

- Altitud 2.550 msnm



» Límites del cantón Rumiñahui:

- **NORTE:** Cantón Quito, urbanización la Armenia.
- **SUR:** Monte Pasochoa y Cantón Mejía
- **ESTE:** Cantón Quito
- **OESTE:** Cantón Quito, Río San Pedro de Cuendina
- **NOR OESTE:** San Pedro del Tingo. (“Rumiñahui gov”)

» Estructura política del cantón:

- Cabecera cantonal: Sangolquí
- Parroquias urbanas:

- Sangolquí
- San Pedro de Taboada
- San Rafael
- Parroquias rurales:
 - Cotogchoa
 - Rumipamba

» Aspectos demográficos:

- TASA DE CRECIMIENTO URBANO 5,03%
- TASA DE CRECIMIENTO RURAL 0,34%
- POBLACIÓN TOTAL 74.396 habitantes.
- POBLACIÓN URBANA 62.327 habitantes.
- POBLACIÓN RURAL 12.069 habitantes

(“Pichincha gov, cantón Rumiñahui”)

► Población por parroquias:

PARROQUIAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
SANGOLQUÍ (URBANO)	56,794	27,743	29,051
ÁREA RURAL	9,088	4,532	4,556
PERIFERIA	5,768	2,868	2,900
COTOGCHOA	2,843	1,422	1,421
RUMIPAMBA	477	242	235
TOTAL	65,882	32,275	33,607”

Fuente:(“Rmiñahui gob, población”)

» Levantamiento topográfico del terreno:

- Superficie total: 30 972m².
- Superficie plana: 80% de superficie total – 24 000 m²
- Superficie en inclinación: 20% de superficie total – 6000 m².

» Adaptaciones de terreno:

➔ Aplanamiento: 0% de la superficie

4.4 Acceso y visibilidad

El sector la Moca es un territorio que se encuentra limitado por bosques de clima templado característicos de la zona. Al ser un sector rural, se observa que las vías son en general de estado deteriorado. La ruta principal por donde se encuentra el terrero de la Hostería San Fernando, denominada Avenida de los Volcanes (Vía Rumipanba), está es su mayoría hecha de empedrado, sin embargo, cuenta con la posibilidad de ser adaptada para facilitar el transporte y traslado tanto de personas como de bienes, materiales e insumos.

La principal vía de acceso hacia el pueblo de San Fernando y posteriormente al barrio la Moca es la Autopista Rumiñahui. La adaptabilidad del lugar recae en la accesibilidad del lugar en cuanto a vías y servicios básicos, servicio de alcantarillado, recolección de basura y desechos, acceso para transporte público, industrial y particular.





4.5 Vías Principales:

- Desde el Norte del cantón Rumiñahui:

Vía	Avenida	Vías desembocadas
Vía Conocoto y vía al Tingo	Av. Gral. Rumiñahui Av. Gral. Enríquez Av. Mariana de Jesús	
Av. Gral. Rumiñahui	Vía a Amaguaña	
Av. Gral. Enríquez	Av. Luis Cordero	Antonio Tandazo

		Av. Juan de Salinas Atahualpa Inés Gangotena Camino del Inca
Av. Mariana de Jesús	Av. Gral. Enríquez	
Inés Gangotena	Vía al Cotopaxi	Avenida de los Volcanes
Av. Juan de Salinas	Vía Rumipamba y Cotopaxi	

4.6 Transporte:

El Barrio de la Moca, en donde se encuentra localizada la Hostería San Fernando, junto con los otros dos barrios principales de la zona que son el barrio de Loreto y San Miguel cuentan con la cooperativa de buses Calsig Exprés como medio de transporte. De igual manera taxis de la zona por lo general si llegan hasta la estación de buses que se encuentra a 10 minutos del inicio del camino empedrado de la vía principal de acceso que es la Av. Ruta de los Volcanes. (“Barriga, 2009”).

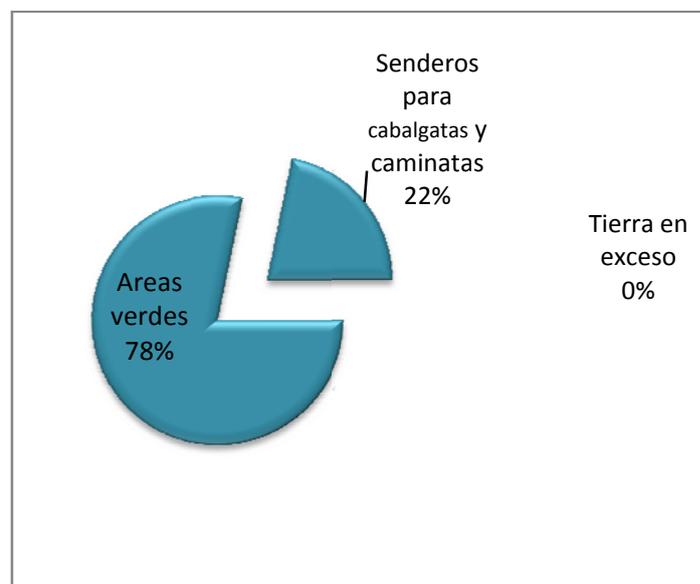
4.7 Servicios básicos:

DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS (en la zona)		
	SI	NO
• Agua potable:	X	
• Alcantarillado:	X	
• Luz Eléctrica:	X	
• Teléfono:	X	
• Calzada:	X	
• Bordillos:		X
• Aceras:		X

4.8 Tierra en exceso:

Áreas verdes	21,703 m ²
Senderos para cabalgatas y caminatas	6054,4 m ²
Tierra en exceso	0%

Fuente: (Observación de campo: 15 de Febrero 2011)



Debido al concepto de nuestro proyecto, el porcentaje de tierras en exceso son las áreas de recreación y áreas verdes. Por esta razón el porcentaje de tierras en exceso es mínimo.

4.9 Tipo de zona y Regulación urbana:

El Ilustre Municipio de Rumiñahui exige al propietario del terreno firmar como documento regulatorio el Certificado de Normas Particulares el cual reconoce los siguientes datos sobre el terreno y la construcción:

LOCALIZACION	
• Lugar:	Área Rural
• Zona:	Rural
• Sector:	Rural
• Código:	Rumipamba

USOS	
• Uso de Suelo:	Agrícola
• Uso principal del suelo:	Agrícola
• Uso complementario:	Vivienda
• Superficie del lote:	30272 m ²
• Tipo de vivienda:	Unifamiliar
• Implantación:	Aislada
• Lote mínimo:	2 hectáreas
• Frente mínimo:	50 m
• Existe construcción:	Si

FORMA DE OCUPACION	
• COS en planta baja:	15%
• COS en otros pisos:	5%
• CUS:	20%
• No. De Pisos:	2
• Altura Máximo:	9
• Vivienda por lote:	1
• Densidad referencial Neta:	0
• Densidad referencial Bruta:	99

RETIROS	
• Frontal:	10m
• Lateral:	05m
• Adosamiento:	NO
• Posterior:	10m
• Entre bloque:	10m

SITUACION DE LA PROPIEDAD		
	S	NO
	I	
• Afectada totalmente:		X
• Tiene cerramiento:		X

• En línea de fábrica:		X
-------------------------------	--	---

DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS (en el terreno)		
	SI	NO
• Agua potable:	X	
• Alcantarillado:	X	
• Luz Eléctrica:	X	
• Teléfono:	X	
• Calzada:	X	
• Bordillos:		X
• Aceras:		X

ES FACTIBLE		
	SI	NO
• Vender:	X	
• Edificar:	X	
• Conj. Habitacional:	X	
• Cerramiento:	X	
• Trabajos Varios:	X	
• Comprar:	X	
• Subdividir:		X
• Urbaniza:		X
• Proyecto industrial:		

4.10 Proyecciones de la zona:

El Plan General de Desarrollo Provincial de Pichincha constituye la Propuesta Estratégica Provincial para el cantón Rumiñahui sobre las obras

que se encuentran en desarrollo y crecimiento, al igual que los nuevos proyectos que se darán lugar en el cantón Rumiñahui:

► Proyectos del Cantón Rumiñahui:

1. Diseño y construcción del Centro de apoyo integral para la familia.
2. Diseño y construcción del Hospital General de Rumiñahui (100 camas).
3. Construcción del Centro cultural Villa El Carmen y el entorno del Centro Histórico.
4. Reubicación y construcción de los centros educativos en zonas seguras del cantón.
5. Diseño y construcción de parque urbano San Luis.
6. Nuevo Campus de la Politécnica Nacional.
7. Consolidación del Parque Pasochoa.
8. Plan de seguridad ciudadana.
9. Diseño y construcción de un centro de promoción artesanal e información turística.
10. Diseño y construcción del camal.
11. Diseño y construcción de un sistema de mercados para el cantón.
12. Programa de estimulación de agricultura alternativa intensiva
13. Diseño y construcción de infraestructura turística.
14. Diseño y construcción del mercado mayorista.
15. Diseño y construcción de un centro de convenciones.
16. Diseño y construcción de un parque industrial y zona franca.
17. Diseño y construcción de un ramal del ferrocarril Quito Sangolquí, Machachi.
18. Rescate de cuencas de ríos.
19. Plan de manejo de desechos sólidos.
20. Construcción del eje vial alternativo Av. Amazonas. (Empate autopista Rumiñahui- vía Pifo).

21. Construcción de la conexión de la autopista General Rumiñahui, eje Conocoto Amaguaña – Alóag.
 22. Ampliación de la vía alterna al nuevo aeropuerto Amaguaña, el Colibrí, Pifo,
 23. Puembo.
 24. Construcción de la prolongación de la Av. Calderón hasta el empate con la perimetral metropolitana.
 25. Plan Maestro de agua potable y alcantarillado del cantón.
 26. Construcción de la Av. Los Guabos, eje Av. Mariana de Jesús, empate vía alterna General Rumiñahui, nuevo aeropuerto Amaguaña - Colibrí - Pifo - Puembo.
 27. Construcción del anillo vial de Sangolquí.
 28. Construcción de la carretera Lasso- Sta. Rita- laguna de Limpios- Loreto del Pedregal- Rumipamba- Pintag- Pifo.
 29. Construcción de la carretera Laguna de Limpios- Lago de Cajas- Río Cosanga
 30. (cantón Archidona)- Las Caucheras- Cosanga.
 31. Sistema de transporte masivo Quito - Sangolquí.
 32. Construcción y mejoramiento del sistema vial terciario.
 33. Plan de prevención de riesgos.
 34. Estudio y construcción del ingreso vial al cantón Río San Pedro, final de la autopista G. Rumiñahui, San Rafael.
 35. Proyecto de pavimentación y adoquinado en la Avenida de los Volcanes. (Desde la fábrica Enkador hasta la entrada del parque ecológico Rumipamba- Selva Alegre)
- (“Proyectos Cantonales”)

Los proyectos esperados para el cantón Rumiñahui presentar ser una notable ventaja para la Hostería San Fernando. El municipio de Rumiñahui junto con la colaboración de sus habitantes esperan mejorar no solo las vías de acceso, sino también ampliar la urbe para que crezca como centro de interés para las personas. La construcción del Hospital General de Rumiñahui viene a ser un proyecto de importante impacto para la Hostería San Fernando

asegurando así a nuestros clientes que estarán a disposición de un centro médico a pocos minutos.

De igual manera, el diseño y construcción de un centro de promoción artesanal e información turística promete atraer a nuevos visitantes los cuales se vean interesados en la zona. La ampliación y construcción de vías de acceso beneficia considerablemente a la Hostería San Fernando puesto que facilita la llegada tanto de los visitantes como de los insumos y productos.

Finalmente, el proyecto de pavimentación y adoquinado en la Avenida de los Volcanes hasta la entrada del parque ecológico Rumipamba- Selva Alegre nos beneficia enormemente como institución turística y de hospedaje puesto que facilitará la llegada de nuestros clientes y de los productos necesarios en el establecimiento. Este proyecto es de gran importancia para la hostería puesto será el mayor facilitador para nuestros clientes ya que facilita la llegada en toda clase de vehículos y acorta la distancia de arribo.

4.11 Proyecciones de accesos futuros:

Ampliación de vía:

- ▶ Panamericana Sur – Santa Rosa de Cusubamaba (De suroeste a noreste).
 - ➔ Beneficio: mayor flujo de automóviles y circulación de personas hacia Sangolquí.

Repavimentación:

- ▶ Simón Bolívar (Tramo Antiguo).
 - ➔ Beneficio: Facilidad de acceso y mayor movilización.

Nuevos Proyectos:

▶ Vía perimetral metropolitana (Autopista Gral. Rumiñahui Gualo).

➔ Beneficio: Mayor acceso a la zona.

PLAN DE DESARROLLO VIAL (FASE I)



NUEVOS PROYECTOS

- 1 Vía Monjas - Vicentina - Av. Simón Bolívar
- 2 Vía Miranda - Av. Simón Bolívar - Av. Mariscal Sucre
- 3 Vía Ontaneda - Av. Simón Bolívar
- 4 Vía Perimetral Metropolitana
(Autopista Gral. Rumiñahui - Gualo)
- 5 Vía de Integración al Valle Nororiental
(Av. Simón Bolívar - Nuevo Aeropuerto)
- 6 Vía Collas (Panamericana Norte - Nuevo Aeropuerto)
- 7 Acceso a Pisulí y La Roldós - Ampliación de la calle Rumiurco



PROLOGACIONES

- 11 Av. Mariscal Sucre (La Ecuatoriana - Av. Maldonado)
- 12 Av. Simón Bolívar (Carapungo - La Marca)



REPAVIMENTACIÓN

- 13 Av. Mariscal Sucre (Tramo Norte)
- 14 Av. Simón Bolívar (Tramo Antiguo)



AMPLIACIÓN VIAL

- 8 Vía E35 (Colibrí - Santa Rosa de Cusubamba)
- 9 Panamericana Norte (Calderón - Guayllabamba)
- 10 Vía Interoceánica



INTERCAMBIADORES

- Av. Mariscal Sucre - Av. Simón Bolívar - Av. Interoceánica - Vía Integración de los Valles - Sector Ontaneda

Fuente: (“Plan de desarrollo vial Parte I” - http://www.epmmop.gob.ec/epmmop/index.php?option=com_content&view=article&id=82:la-urbe-avanza&catid=4)

► Resumen de accesos futuros:

<i>Ampliación de vía:</i>
<ul style="list-style-type: none">• Panamericana Sur – Santa Rosa de Cusubamaba (De suroeste a noreste).
<i>Repavimentación:</i>
<ul style="list-style-type: none">• Simón Bolívar (Tramo Antiguo).
<i>Nuevos Proyectos:</i>
<ul style="list-style-type: none">• Vía perimetral metropolitana (Autopista Gral. Rumiñahui Gualo).

Fuente: (“Plan de desarrollo vial - Fase I”)

Con las proyecciones de accesos futuros como la construcción de nuevas vías y la adaptación de las vías existirá un mejor acceso a la zona por parte de los clientes, mejor circulación de personas hacia Sangolquí y facilidad de acceso y mayor movilización

4.12 Leyes de Funcionamiento:

► Permisos:

Registro Actividad Turística	Ministerio de Turismo	Sólo 1 vez	P. Naturales y Jurídicas
Permiso Sanitario.	Ministerio Salud	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Certificados de Salud empleados.	Ministerio Salud	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Patente	Municipio	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Rótulos y Publicidad Exterior.	Municipio	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Bomberos	Cuerpo de Bomberos	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Licencia Ambiental (Quito)	Municipio	Anual	P. Naturales y Jurídicas

Fuente: (“Permisos y obligaciones”, AHOTEC).

Para comenzar cualquier negocio inmobiliario, ya sea un restaurante o un hotel, se necesitan los permisos puestos en el cuadro, primero para dar seguridad al cliente y a los empleados, segundo para atestarse que el área donde se va a trabajar este en óptimas condiciones de limpieza y por ultimo para cuidar el medio ambiente. (“Permisos y obligaciones”, AHOTEC).

► Otras obligaciones y contribuciones:

Contribución 1 x mil a los activos fijos (FMPTE)	Ministerio de Turismo	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Contribución 1 x mil activos reales	Superintendencia Compañías	Anual	P. jurídicas
Presentar balances	Superintendencia Compañías	Anual	P. jurídicas
	Municipios	Anual	P. Naturales y

Impuesto a los Activos Totales (1,5 x mil)			Jurídicas
Impuesto Predial	Municipios	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Teléfono	Empresa Telefónica	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Agua Potable	Empresa Agua Potable	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Energía Eléctrica	Empresa Eléctrica	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Reportes estadísticos	Ministerio Turismo	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Impuesto a los Espectáculos Públicos	Municipios	Ocasional	P. Naturales y Jurídicas.
Tasa Servicios Turísticos	Municipio de Quito	Mensual	P. Naturales y Jurídicas

Fuente: (“Permisos y obligaciones”, AHOTEC).

► Leyes de medio ambiente:

Se ha realizado un análisis de la “Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre” del Ministerio de Ambiente del Ecuador y se han analizado las leyes que influyen en la Hostería San Fernando. Estas leyes son:

- **Art. 66.-** El patrimonio de áreas naturales del Estado se halla constituido por el conjunto de áreas silvestres que se destacan por su valor protector, científico, escénico, educacional, turístico y recreacional, por su flora y fauna, o porque constituyen ecosistemas que contribuyen a mantener el equilibrio del medio ambiente. Corresponde al Ministerio del Ambiente, mediante Acuerdo, la determinación y delimitación de las áreas que forman este patrimonio, sin perjuicio de las áreas ya establecidas por leyes especiales, decretos o acuerdos ministeriales anteriores a esta Ley.(“Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre”).

- **Art. 67.-** Las áreas naturales del patrimonio del Estado se clasifican para efectos de su Administración, en las siguientes categorías:
 - 1) Parques nacionales;
 - 2) Reserva ecológica;
 - 3) Refugio de vida silvestre;
 - 4) Reservas biológicas;
 - 5) Áreas nacionales de recreación;
 - 6) Reserva de producción de fauna; y,
 - 7) Área de caza y pesca. (“Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre”).

- **Art. 68.-** El patrimonio de áreas naturales del Estado deberá conservarse inalterado. A este efecto se formularán planes de ordenamiento de cada una de dichas áreas. Este patrimonio es inalienable e imprescriptible y no puede

constituirse sobre él ningún derecho real. (“Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre”).

- **Art. 69.-** La planificación, manejo, desarrollo, administración, protección y control del patrimonio de áreas naturales del Estado, estará a cargo del Ministerio del Ambiente. La utilización de sus productos y servicios se sujetará a los reglamentos y disposiciones Administrativas pertinentes. (“Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre”).

- **Art. 72.-** En las unidades del patrimonio de áreas naturales del Estado, que el Ministerio del Ambiente determine, se controlará el ingreso del público y sus actividades, incluyendo la investigación científica. En los reglamentos se fijarán las tarifas de ingresos y servicios y los demás requisitos que fueren necesarios. (“Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre”).

- **Art. 75.-** Cualquiera que sea la finalidad, prohíbe se ocupar las tierras del patrimonio de áreas naturales del Estado, alterar o dañar la demarcación de las unidades de manejo u ocasionar deterioro de los recursos naturales en ellas existentes. Se prohíbe igualmente, contaminar el medio ambiente terrestre, acuático o aéreo, o atentar contra la vida silvestre, terrestre, acuática o aérea, existente en las unidades de manejo. (“Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre”).

Todos estos artículos tienen una influencia directa sobre la construcción, desarrollo y manejo de la Hostería San Fernando. El artículo 66 de la ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre está directamente relacionado a la hostería debido a que

esta se encontrara ubicada en un área que forma parte del patrimonio de áreas naturales del Estado como lo es la Ruta de Los Volcanes, identificada de esta manera debido a que destaca por su valor turístico, recreacional y por su flora y fauna.

En el artículo 67 de la ley se puede analizar que la Ruta de Los Volcanes, donde se va a encontrar la hostería San Fernando, se encuentra clasificada como área natural dentro de Área nacional de recreación. Cumpliendo con el artículo 68 todas las áreas silvestres y naturales que se encuentren en los alrededores a la hostería no serán cambiadas ni alteradas en ninguna forma, por el contrario, la hostería ayudara a la protección y cuidado de las áreas.

Por el artículo 69 de la ley se puede garantizar de que además de la protección y cuidado que va a dar la hostería a las áreas naturales que se encuentran en la zona se contara con el apoyo del Ministerio de Ambiente para su administración y protección ofreciendo a los huéspedes siempre áreas naturales protegidas y controladas.

Asimismo, cumpliendo el artículo 72 de la ley se tendrá un control de las personas que entren al área natural ubicada en los alrededores de la hostería estableciendo tarifas para las diferentes actividades de recreación que quieran realizar los huéspedes de esta, y llevando un control permanente de las mismas.

Finalmente cumpliendo con el articulo 75 ninguna de las tierras que forman parte del patrimonio de áreas naturales del Estado va a ser ocupada por la hostería, únicamente estas áreas se utilizaran para actividades de recreación y deportes de aventura con la tarifa respectiva y con el debido control de estas, estas áreas no serán alteradas o dañadas de ninguna forma por la Hostería asimismo se protegerá a las áreas naturales de contaminación y atentados contra la vida silvestre en la misma. (“Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre”)

► Leyes fiscales:

» Obligaciones tributarias:

Declaración de Impuesto a la Renta	Servicio de Rentas Internas	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Impuesto al Valor Agregado – IVA	Servicio de Rentas Internas	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Anexos Transaccionales (IVA / ICE / Renta)	Servicio de Rentas Internas	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Declaración Patrimonial	Servicio de Rentas Internas	Anual	P. Naturales

Fuente: (“Permisos y obligaciones”, AHOTEC).

Las obligaciones tributarias son todas aquellas responsabilidades que tenemos con el Estado, por tanto como empresa de servicios tenemos que pagar obligaciones tributarias al Estado ecuatoriano, para estar acorde con la ley, y a futuro no tener ningún problema, analizando nuestro negocio estas son las principales obligaciones. (“Permisos y obligaciones”, AHOTEC).

► Leyes para los empleados:

» Obligaciones patronales:

Décimo Cuarto Sueldo	Empleados	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Décimo Tercero Sueldo	Empleados	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Plantillas de sueldos en 13vo sueldo y 14vo. Sueldo	Ministerio Trabajo		P. Naturales y Jurídicas
Pagar 15 % utilidades a empleados	Empleados	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Uniformes para el Personal	Empleados	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Remuneraciones a empleados	Empleados	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Aportes Seguro Social Empleados	IESS	Mensual	P. Naturales y Jurídicas
Repartir 10 % por Servicio	Empleados	Mensual	Hoteles y Rest. 5 y 4 *
Presentar planilla de pago 15 % utilidades	Ministerio Trabajo	Anual	P. Naturales y Jurídicas

Aplicar porcentaje de discapacitados en nómina	Ministerio de Trabajo	Permanente	P. Naturales y Jurídicas
Presentar planilla de pago 15 % utilidades	Ministerio Trabajo	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Presentar Planilla de pago 10 % por servicio	Inspectorías de Trabajo	13ro/14to/ Utili	Hoteles y Rest. 5 y 4 *

Fuente: (“Permisos y obligaciones”, AHOTEC).

Estas son todas las obligaciones que vamos a tener con nuestros empleados, para ser justos y no tener ningún problema en el futuro. Se pagarán los salarios teniendo como base el pago del salario básico y se lo ajustará de acuerdo al cargo y tipo de trabajo de cada uno de los empleados. (“Permisos y obligaciones”, AHOTEC).

► Seguridad industrial para el Hotel:

» Edificios y instalaciones :

Las normas federales aplicables al Ecuador son las siguientes:

- Cualquier piso o plataforma abierta debe resguardarse con un barandal normal, el brandal debe contar con guarda de pie en todos los casos. (Asfahl, 2010)
- Los pisos y pasillos deben siempre mantenerse en optimas condiciones, deben mantenerse limpias y ordenadas y en muy buenas condiciones sanitarias. (Asfahl, 2010)
- Escaleras fijas: Se hacen énfasis en el diseño y la construcción, las escalares no deben ser muy largas, ya que es peligroso transitar en ellas, las distancias

de escalones no debe exceder 12 pulgadas y debe ser uniforme, la longitud mínima de los escalones debe ser de 16 pulgadas. (Asfahl, 2010)

- Salidas: desde el punto de vista de seguridad industrial, las salidas son un medio de escape. Deben tener una vía continua y sin obstrucciones. (Asfahl, 2010)
- Iluminación: la falta de iluminación o mucha iluminación es un riesgo para el establecimiento y el personal, sin embargo no existe un código para iluminación mínima segura., pero para ciertas aéreas existen los siguientes parámetros: para el área de planta el nivel mínimo de iluminación es 2 lúmenes por pie cuadrado, cada señal de salida debe estar iluminada con un valor no menos de 5 pies-candela sobre la superficie que ilumina, aéreas de trabajo 50 (luxes), corredores, pasillos, 50 (luxes). La iluminación mínima de las instalaciones va entre 2-5 lúmenes por pie cuadrado. (Asfahl, 2010)
- Higienización: deben haber suficientes botes de basura para evitar que se llenen demasiado, los alimentos y bebidas no deben almacenarse en donde se expongan a materiales tóxicos. (Asfahl, 2010)

» Control ambiental:

Los hoteles también deben preocuparse por la contaminación que generan, por tanto debe haber un control sobre la contaminación ambiental. Se debe cambiar el proceso de la maquinaria empleada en la edificación, para que la contaminación ya no se produzca, siempre deben existir sistemas ventilación, para asilar y retirar los contaminantes dañinos del aire, los mejores sistemas son de tipo halar. (Asfahl, 2010)

» Protección personal y primeros auxilios:

Se debe evaluar las necesidades de protección del establecimiento, dar capacitación al personal con el equipo de protección, enseñar al personal como debe actuar en un caso de emergencia, dar una charla sobre primeros auxilios para ayudar cuando a gente del personal o a un huésped le pasa cualquier accidente, deben existir suministros de primeros auxilios, como rollos de gaza, curitas, rollo de cinta dérmica adhesiva, vendas elásticas. (Asfahl, 2010)

5. ANÁLISIS DE VECINDARIO

5.1 Instituciones:

▶ Haciendas:

- Hacienda “Santa Rita”.
- Hacienda Cashampamba.
- Hacienda “Rumipampito”.

▶ Granjas :

- Granja integral agro turística “Vichilla Jahuanacha”.

Es una granja ecológica dirigida a escuelas y colegios, en donde los niños y jóvenes aprenden a dar de comer a los animales, a cultivar papas, choclos, entre otros. Los niños y jóvenes se quedan desde las 11 a.m. hasta 4 p.m. Su ocupación es de lunes a viernes. Los viernes hay más gente. Esta granja solo funciona mediante reservaciones.

Tiene un lugar de hospedaje el cual incluye desayuno, con un valor de \$15, (se hospedan gente joven de 18-30 años). Posee una capacidad para 10 personas.

- “El cucayo”

Es una granja al igual que la otra, esta no posee alojamiento, pero poseen una iglesia para enseñar a niños y jóvenes a acercarse a Dios. Poseen gallinas, caballos, truchas, se les enseña a cultivar y amar la naturaleza.

Funcionan a través de reservaciones, los días que se encuentra abierto esta Granja recreacional es de lunes a viernes. Los meses con más ocupación son de enero a abril.

Los colegios y escuelas que van a la Granja vienen de Quito y Sangolquí, los cuales se quedan desde las 9 a.m. hasta las 3 p.m.

► Restaurantes y bares:

- Canoa Bar

Es un bar muy sencillo, con un toldo y mesas para que la gente se siente. Se encuentra dirigido al Sector la "Moca" con un nivel socio económico bajo, las cuales quieren salir de la monotonía del campo. Su horario es de lunes a domingo por la tarde y noche.

- Negocio de Pizza "Bumpy Road".

Es un negocio sencillo el cual cuenta con capacidad para 15 personas, ofrece servicio a domicilio. Su concepto es pizza artesanal, posee un cheque promedio de \$3 por persona va dirigido a personas del sector la "Moca", extranjeros, nacionales, que se encuentren en la Avenida los Volcanes. El horario de atención es de lunes a domingo a partir de las 12 a.m.

- Paradero "El Choclo".

Se encuentra ubicado en el sector la Moca, se sirve choclos con habas y fritadas. Es un restaurante sencillo, hecho a base de cañas. Su cheque promedio es de \$3.

- Paradero “Condor Machay”:

Es un restaurante funciona solo a través de reservaciones. Ofrecen comida típica ecuatoriana. Poseen convenios con empresas turísticas, que hacen tours por el sector a grupos de extranjeros y nacionales, los cuales almuerzan ahí después de los tours. El cheque promedio es de \$ 5.

► Hosterías :

- “Centro de aclimatación”

Se encuentra ubicado a la entrada del camino de los volcanes, cuenta con tres cabañas con capacidad para 5 personas cada una y servicios de camping, caminatas a las diferentes cascadas, escalda a la montaña.

Va dirigido especialmente a extranjeros (gringos, suizos) que quieran conocer el Cotopaxi e irse de aventura. El establecimiento es de un nivel socio económico medio, de 18-30 años.

Se encuentra abierto los fines de semana, no ofrece servicio de alimentación

- Hostería el “Cucayo”

Es una hostería dirigida a nacionales y extranjeros de 18 a 45 años, que quieran vivir una experiencia en la naturaleza. Posee capacidad de hospedaje para 20 personas con un tarifa de \$15 con desayuno incluido.

Ofrece servicio de restaurante con capacidad de 40 personas, poseen un cheque promedio de \$8 por persona, Brinda comida típica de la sierra ecuatoriana. Ofrece caminatas a las distintas cascadas, tracking, canopy, cabalgatas.

- Refugio ecológico “El Molinuco”.

Es una hostería que cuenta con alojamiento para 30 personas.
Servicio de restaurante el cual tiene 3 platos definidos, y las truchas se pueden pescar ese momento la trucha es preparada y servida en el almuerzo. Tiene un cheque promedio de \$6.50.

Posee excursiones a las cascadas del refugio ecológico, cabalgatas.
(Es un costo aparte, \$3-5).

▶ Otras instituciones:

- Floricultora
- Floricultura “Rioparamo.

▶ Clínicas:

- San Rafael, Clínica “Ceme Valle”.
- Hospital de “Sangolqui”.

▶ Municipio:

- Municipio de Rumiñahui
- Escuelas:
 - Escuela “Juan José Larco”.
- Iglesias:
 - Iglesia parroquial.

- Empresas:
 - Empresa de Agua potable sector “La Moca”.
 - Empresa de luz eléctrica sector “La Moca”.

5.2 Futuros proyectos:

- Mirador (Proyecto a futuro), va a estar ubicado en la entrada de la ruta de los volcanes.
- Hotel (Proyecto a futuro), va a ser un hotel de 4-5 estrellas, va a contar con todos los servicios necesarios y es de lujo.

5.3 Generadores de demanda:

Ubicación	Distancia en auto	Atractivo	Actividades
Norte-Este	20 minutos	► Parque ecológico del Río Santa Clara –Vía de Ciclismo de Paseo 	* Caminatas * Cabalgatas * Paseos en el bosque * Zonas de camping * Zonas de picnic * Ciclismo * Observación de aves * Área protegida de recreación
Este	15 minutos	► Río Pita y parque Nacional Ecológico del	* Área protegida

		<p>Río Pita</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Zona de camping * Zona de picnic * Caminatas y excursiones * Cascadas * Cabalgatas * Zonas de recreación * Observación de aves y flora * Pesca de truchas * Zona de rapeling * Visita al jardín botánico
Este	40 minutos	<p>► Gran Cascada Del Pita y Cóndor Machay</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Zona de picnic * Zona de Camping * Observación de flora y fauna * Zona de descanso y parqueadero * Caminatas y pasos por el Río Pita
Este	10-15 minutos	<p>► Cascadas escondidas del Río Pita</p> 	<p>El Río Pita posee alrededor de 25 cascadas que se encuentran a lo largo de sus 30km de extensión (Barriga 2009). Éstas se encuentran en zonas protegidas y disponibles para todas las personas.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Zonas de camping * Zonas de picnic * Caminatas * Observación de aves y fauna
Este	15 -20 minutos	<p>► Tres cascadas principales de la Reserva Ecológica Rumi Bosque: el Pailón de Oro,</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Senderos y caminatas * Zona de Camping

		<p>La Yumbita y Suruhuaico(Barriga, 2009).</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Zona de Picnic * Deportes acuáticos * Observación de flora y fauna
Sur- Este	35-40 minutos	<p>► Refugio Ecológico Molinuco</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Pesca de deportiva * Cabalgatas * Camping * Deportes acuáticos * Ciclismo de montaña * Caminatas y excursiones * Senderos ecológicos
Sur	20 minutos	<p>► Piedra de la Virgen de Rumipamba</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Observación de la virgen tallada en piedra en conmemoración a la aparición de la virgen de Rumipamba.
Sur	30 minutos	<p>► Canopy</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Deporte de aventura * Canopy

			<ul style="list-style-type: none"> * Senderos ecológicos * Caminatas * Observación de flora y fauna
Sur	2 horas y 30 minutos aproximadamente	<p>► Parque nacional Cotopaxi</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Zona de camping * Zonda de pícnic * Miradores * Ciclismo * Laguna * Excursiones * Caminatas * Llegada al refugio Cotopaxi * Andinismo

Aéreas Ecológicas Cercanas	
Lugar	Aproximado de distancia desde la Hostería San Fernando en auto
Parque recreacional Santa Clara	20 minutos
Reserva ecológica Rumibosque	15-20 minutos
Refugio de Vida Silvestre Pasochoa	Una hora y 20 minutos
Rincón del Cóndor	20 – 30 minutos
Volcán Pasochoa	Una hora y 40 minutos
Volcán Sincholagua	2 horas
Volcán Antisana	2 horas y 40 minutos
Volcán Rumiñahui	2 horas y 45 minutos

Principales Cascadas del Río Pita	
Nombre de la cascada	Aproximado de distancia desde la Hostería San Fernando en auto
Cascada del Cóndor Machay	30-40 minutos
Cascada del río Pita,	30 minutos
Cascada del Padre Urco	25 minutos
Cascada del Pailón de Oro	25-30 minutos
Cascada de Vilatuña	minutos

5.4 Estado de las vías:

La vía principal de acceso para los turistas hacia la Hostería San Fernando se extiende desde el inicio del barrio Selva Alegre hasta el pueblo de San Fernando. Esta vía ha sido parcialmente adoquinada, llamada Avenida Juan Salinas y se extiende desde la autopista Gral. Rumiñahui hasta dos Km después de la fábrica "Enkador". Desde el punto anteriormente mencionado hasta el Parque Nacional Cotopaxi, la vía se encuentra empedrada y con varios problemas de deterioro, la misma que causa un difícil acceso hacia el barrio de La Moca.

Por otra parte el Director de Turismo y Gestión del cantón Rumiñahui, el Ing. Patricio Rodríguez, nos informó que actualmente se está concretando un proyecto, el cual se establecerá en 3 meses. El objetivo principal de dicho proyecto "es entregar mejor vía de acceso a los turistas y personas que residen en la zona." Con este proyecto, la Hostería San Fernando se verá altamente beneficiada en cuanto al aumento de turistas ya que el estado de las vías es un factor importante para el traslado de los clientes. (Ing. Moreno, 09.08.2010).



5.5 Rótulos y señalización:

El Departamento de Turismo y Gestión del cantón Rumiñahui, ha realizado un buen trabajo con la señalización de los diferentes lugares turísticos de la zona. Sin embargo los rótulos que se encuentran en la vía principal presentan un deterioro y poca visibilidad para las personas que viajan en automóviles. Por otro lado, existen varios avisos de información de las actividades recreativas de la zona como caminatas, excursiones, deportes de aventura, estación de policía, escuelas y las indicaciones de las distancias a los diferentes puntos de visita. (FOTOS)

Aparte de la señalización del lugar, se puede observar rótulos de otros atractivos turísticos dentro de la zona, los cuales se encuentran en mal estado y son poco legibles por los transeúntes. Entre los proyectos a futuro podemos ver que la señalización ha sido tomada en cuenta, puesto que el Departamento de Turismo y Gestión tiene el objetivo de entregar mayor información a los turistas nacionales e internacionales que visitan el cantón y sus alrededores.





5.6 Uso de tierras (actividad industrial y de residencial):

En el Cantón Rumiñahui el mayor porcentaje del uso del suelo se destina para actividades agrícolas como cultivos de papa, trigo, maíz, pasto, leguminosas de granos y hortalizas. Muchas zonas se encuentran cubiertas de pastos especialmente de kikuyo, que sirve para alimentación del ganado vacuno.

En los bosques de la zona, predominan plantaciones de eucalipto; la vegetación natural cubre los bordes de las quebradas y suelos con pendientes pronunciadas. Las áreas sin presencia de vegetación son propensas a pequeños deslizamientos de tierra, mientras que las residencias nuevas se caracterizan por tener grandes áreas verdes.

Se pueden observar centros deportivos, establecimientos educativos, centros de salud comunitaria, y espacios que con mayor frecuencia son utilizados para la construcción de ciudadelas o centros tanto rurales como urbanas de desarrollo de vivienda. ("Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rumiñahui").

5.7 Uso principal del suelo (participación en hectáreas):

► Categorías del uso del suelo – Nivel Cantonal de la provincia de Pichincha:

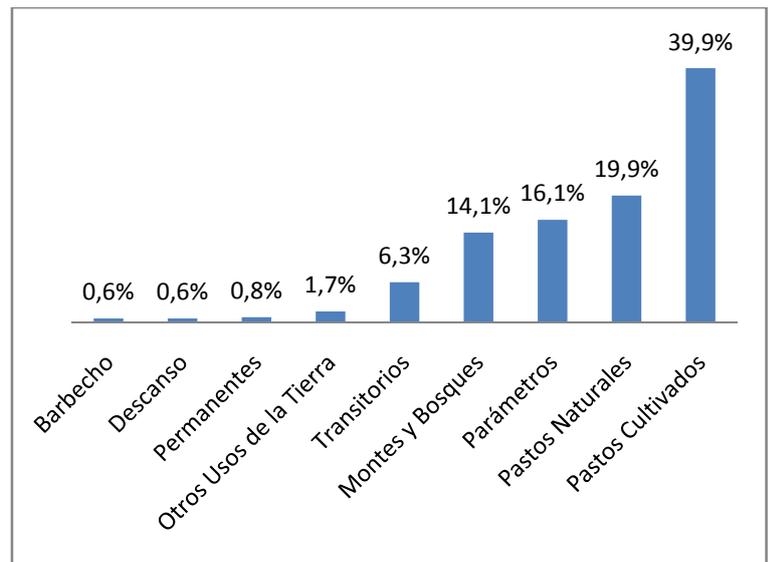
Cantón Rumiñahui:

Categorías Uso de Suelo	UPAS	Superficie (Has)	%
Permanentes	136	71	0,80%
Transitorios	1862	599	6,30%
Barbecho	61	57	0,60%
Descanso	122	55	0,60%
Pastos Cultivados	142	3773	39,90%
Pastos Naturales	533	1887	19,90%
Parámetros	21	1522	16,10%
Montes y Bosques	89	1334	14,10%
Otros Usos de la Tierra	1798	163	1,70%
TOTAL	2034	9461	100%

Fuente: (“III Censo Nacional Agropecuario. Año 2000. El Productor Agropecuario y su entorno Año 2003.”)

Categorías Uso de Suelo	%
Barbecho	0,6%
Descanso	0,6%
Permanentes	0,8%
Otros Usos de la Tierra	1,7%

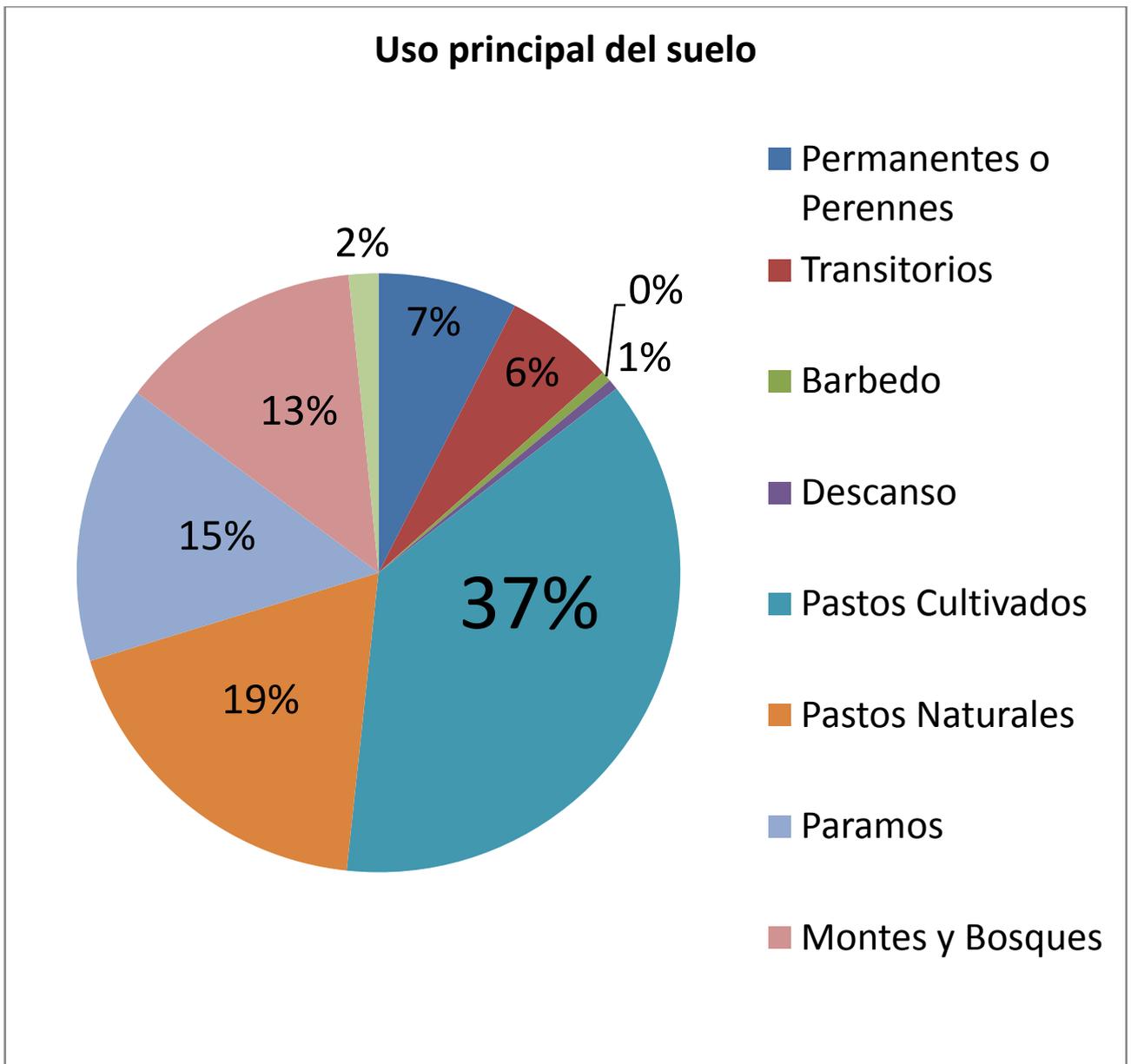
Transitorios	6,3%
Montes y Bosques	14,1%
Parámetros	16,1%
Pastos Naturales	19,9%
Pastos Cultivados	39,9%
TOTAL	100%



Fuente: (“III Censo Nacional Agropecuario. Año 2000. El Productor Agropecuario y su entorno Año 2003.”)

En el anterior gráfico podemos observar los principales usos del suelo en el cantón Rumiñahui, ocupando el mayor porcentaje de las tierras se encuentra los pastos cultivados, posteriormente pastos naturales y seguidos de los páramos. Dentro de estas categorías del suelo podemos ver que la mayoría de tierras son atractivos turísticos para los visitantes de este lugar. Para nuestro proyecto estos sitios turísticos son los generadores de demanda, los cuales atraen a nuestro segmento de mercado, por esta razón creemos que la implementación del proyecto en este sector, sería una ventaja puesto que se adapta a nuestro concepto, además no se encuentra muy distante a la ciudad de Quito y posee entretenimientos en la naturaleza que satisfacen las necesidades de nuestro segmento de mercado.

En el siguiente cuadro, podemos notar el porcentaje mínimo del uso de las tierras para fines no agrícolas y ganaderas que tiene el cantón Rumiñahui, esto quiere decir que el 1% de las tierras son para el uso de viviendas o instituciones del sector Rumiñahui.



Fuente: (“III Censo Nacional Agropecuario Año 2000 El Productor Agropecuario y su entorno 2003Elaboración SIGAGROMAG”).

5.8 Tipos de construcción en la zona y el estado:

En el trabajo de campo realizado el día Viernes 18 de febrero del 2011 en el barrio de la Moca se pudo analizar el número de viviendas que existen en el barrio y el tipo de construcción con el que cuentan estas viviendas. Se observó que existen aproximadamente 100 viviendas, la mayoría de estas son pequeñas y están construidas a base de cemento, ladrillos y adoquín con techos de teja.

Las viviendas son algunas de un piso y otras de dos pisos de altura. Aproximadamente se encuentran en la zona 60 viviendas de un piso de altura y 40 de dos pisos. Todas las viviendas que se pudieron observar en el trabajo de campo son construcciones muy sencillas, lo que demuestra los bajos recursos con los que cuentan los habitantes del Barrio de la Moca.

También se pudo determinar el número de quintas y haciendas que existen en la zona; éstas muestran ser construcciones con mejores acabados que las viviendas en general. En el sector se encuentran 3 haciendas y 4 quintas las cuales son construidas a base de piedra con estilo rústico.

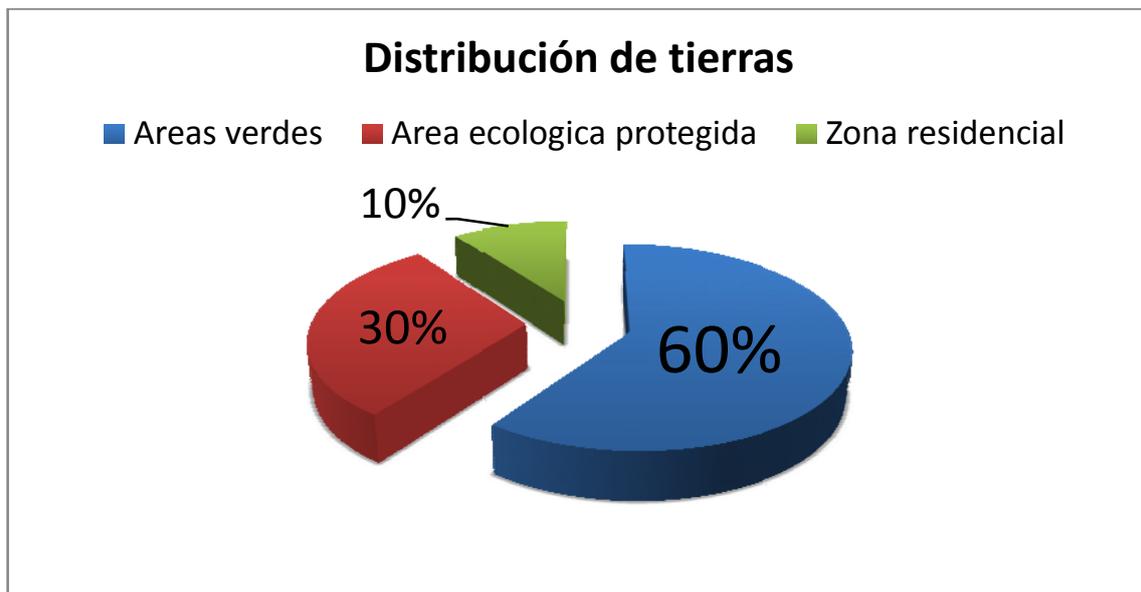
	NUMERO DE VIVIENDAS	TIPO DE CONSTRUCCION
VIVIENDAS	<ul style="list-style-type: none"> • 100 viviendas 	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción de paredes a base de cemento, ladrillo y adoquín • Techos de teja • 60 de un piso y 40 de 2 pisos de construcción • Edad estimada de construcción: 30 años
QUINTAS Y HACIENDAS	<ul style="list-style-type: none"> • 4 quintas • 3 hacienda 	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción de paredes a base de piedra • Estilo rustico • Edad de construcción estimada quintas: 5 años • Edad estimada de construcción haciendas: 50 años

La mayoría de las viviendas del Barrio La Moca tienen una edad estimada de construcción de 30 años. Estas a pesar de ser sencillas y su edad de construcción se encuentra en buenas condiciones lo que demuestra que las personas de la zona a pesar de

ser de recursos muy bajos no viven en condiciones precarias. Las quintas de la zona tienen en su mayoría una edad estimada de 5 años de construcción, siendo mucho más nuevas que las haciendas que son muy antiguas y tienen una edad estimada de 50 años de construcción. Las quintas se mantienen en buenas condiciones al igual que las haciendas a pesar de su antigüedad. Esto puede deberse al mantenimiento que se lleva a cabo en ellas y a que sus materiales de construcción son más resistentes.

5.9 Disponibilidad de las tierras:

- ✓ Área verde: 60%
- ✓ Área ecológica protegida: 30%
- ✓ Zona residencial: 10%



Fuente: (“Trabajo de campo: Encuesta a los distintos establecimientos de la zona”)

5.10 Competencia Directa e Indirecta:

- Competencia Directa:

- ▶ Hostería el Cucayo:
- ▶ Centro de aclimatación:
- ▶ Refugio ecológico El Molinuco

➤ **Competencia indirecta:**

- ▶ Granja Integral Agroturística “Villa Jahuanacha”

➤ **Futura competencia:**

- ▶ Hotel (Proyecto a futuro), va a ser un hotel de 4-5 estrellas.

6. **ANÁLISIS DEL ÁREA DE MERCADO PARA LA ZONA**

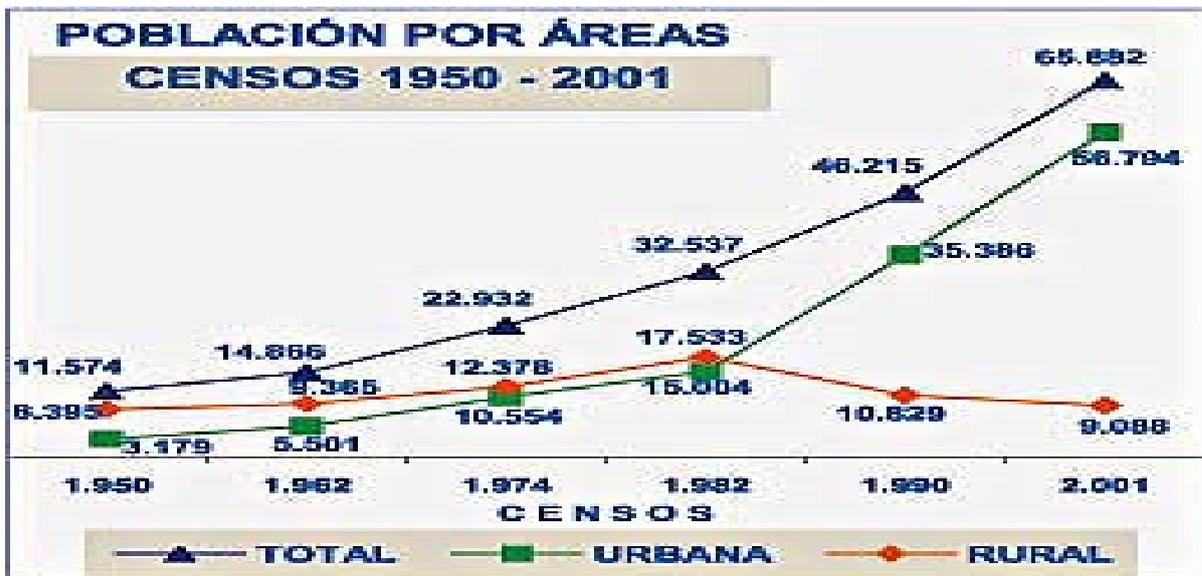
6.1 Definición de límites:

<i>Desde la Hostería San Fernando</i>	<i>Distancia a carro</i>
Norte: Hostería San Fernando	-----
NOROESTE: Río Pita y parques ecológicos	→ Aproximadamente 3 km → Tiempo: de 15 a 20 minutos
SUR: Parque Nacional Cotopaxi	→ Aproximadamente 67 km → Tiempo: 2 horas y 30 minutos
SUROESTE: Refugio de vida silvestre Pasochoa	→ Aproximadamente 22 km → Tiempo: 1 hora y 20 minutos

6.2 Información demográfica de la zona:

➤ **Distribución de la población:**

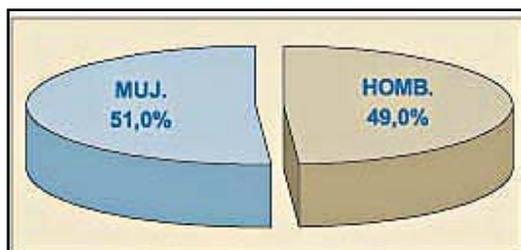
▶ Población del cantón Rumiñahui 2001:



Fuente: (“Fascículo de Rumiñahui”)

El cantón Rumiñahui ha tenido un crecimiento alto desde el año 1950 hasta el 2001 de 11.574 a 65.882 del total de habitantes, enfocándonos principalmente en el sector rural el cual es de nuestro interés, observamos un crecimiento en el número de habitantes, hasta el año 1982 y posteriormente tiene un decrecimiento poblacional hasta el año 2001 con un número de 9.088 habitantes. Esto quiere decir que los habitantes del sector están desplazándose a las ciudades principales y dejando estas zonas para actividades agrícolas y ganaderas. Además, el barrio La Moca no sufrirá por el decrecimiento en la población, puesto que sus viviendas son propias y necesitarían de una alta inversión al cambiarse del sector de vivienda, lo cual no es posible para los habitantes de la zona. (“Fascículo de Rumiñahui”)

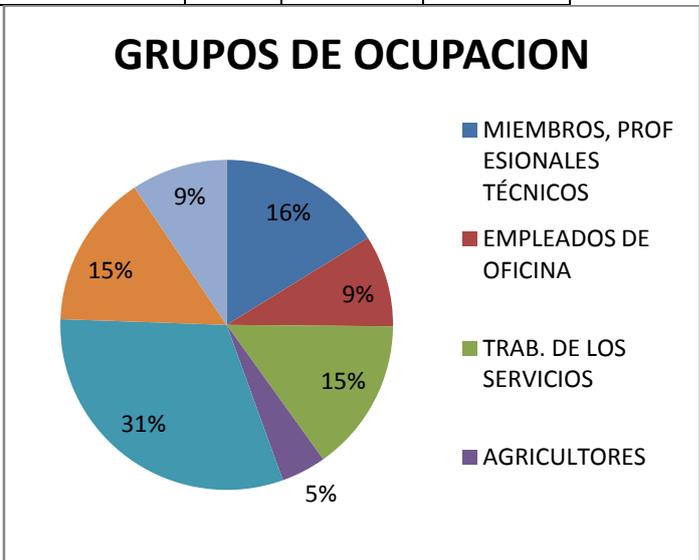
Igualmente se puede ver que el número de mujeres en este sector es mayor al porcentaje de hombres, lo cual es un factor positivo para nuestro proyecto, ya que el proyecto entregara fuentes de empleo a mujeres que viven cerca de la Hostería San Fernando.



Fuente: (“Fascículo de Rumiñahui”)

Los datos del “fascículo de Rumiñahui” en la tabla inferior, demuestran que existe un mayor número de mujeres trabajando en la industria de servicios, una de las causas es que al ser un trabajo que no demanda gran fuerza de trabajo como los de agricultura y ganadería, las mujeres prefieren trabajar en este sector.

	Total	Hombres	Mujeres	Trab. No calificados	15%	10%	23%
Total	100%	61%	39%	Otros	9%	10%	89%
Miembros, profesionales técnicos	16%	15%	17%				
Empleados de oficina	9%	8%	11%				
Trab. De los servicios	15%	11%	21%				
Agricultores	4%	5%	4%				
Operarios y operadores de maquinas	31%	41%	15%				



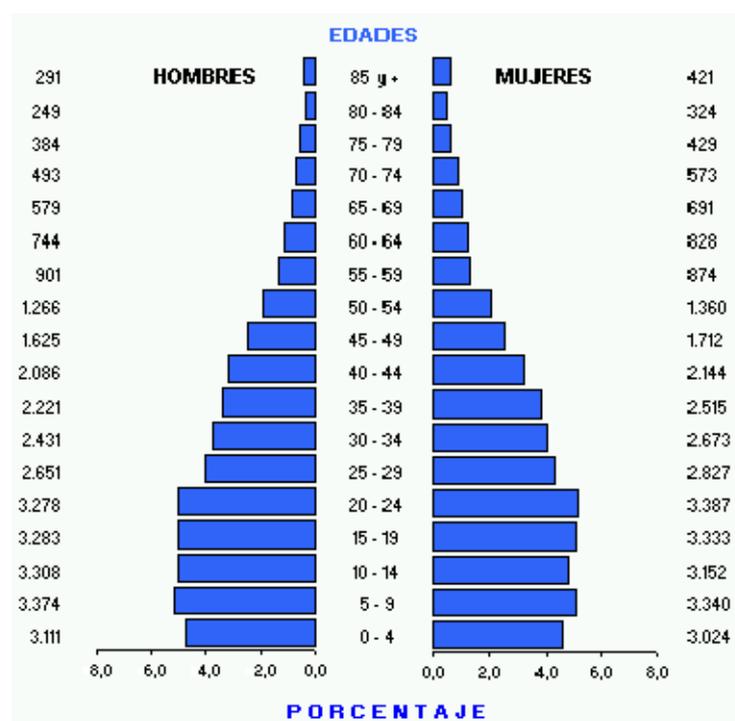
Fuente: (“Fascículo de Rumiñahui”)

- Análisis demográfico de la población de la zona de Selva Alegre (Barrios San Fernando y la Moca):

<i>Análisis demográfico de la población del Barrio la Moca</i>	
Número de habitantes de la zona	Aproximadamente 250
Sexo	51% mujeres, 49% hombres
Nivel socioeconómico	Bajo
Porcentaje estimado de familias	80%
Número aproximado de hogares	Aproximadamente 100

- Población por grupos de edad:

Grafico de la pirámide de la población por edades (Censo 2001):



Fuente: (“Fascículo de Rumiñahui”)

Hosterías	Hab.simple	Tasa de crecimiento	Hab.doble	Tasa de crecimiento	Hab.triple	Promedio de las tarifas
Hosteria “El Cucayo”	40					40
Granja Integral Agroecoturística	20	50%	30			25

6.3 Tarifa promedio de hosterías cercanas y de carácter similar:

Se obtuvo un promedio de las tarifas por habitación de las hosterías que cuentan como competencia directa de la Hostería San Fernando por encontrarse en la zona y contar con un concepto similar. Se obtuvo un promedio de \$ 31 por habitación simple, 28.75 por habitación doble y 51.66 por habitación triple y la tarifa promedio Total que se obtuvo de las hosterías fue de \$35.33. Con esta información obtenida podríamos tener una idea clara del precio de nuestra competencia para poder estimar una tarifa competitiva a nuestra hostería.

“Vichilla Jalha Pacha”						
Hosteria “Los Alisos”	35	14%	40	25%	50%	41.66
Hosteria “Molinuco”	20	25%	25	60%	40%	28.33
	Promedio Hab.simple 31		Promedio Hab.Simple 36.25		Promedio Hab.Triple 51.66	Promedio Total 35.33

6.4 Análisis de la oferta:

► Descripción del proceso empleado para determinar la oferta:

Para determinar la oferta de la zona de la Ave. Ruta de los volcanes en la cual estará ubicada la Hostería San Fernando, realizamos un trabajo de campo el día 18 de marzo del 2022 en la zona. En este trabajo de campo recorrimos los lugares de la zona considerados nuestra competencia directa e indirecta en los cuales pudimos realizar una encuesta a los dueños y administradores de los respectivos restaurantes y granjas. En la encuesta incluimos datos como porcentaje de ocupación, actividades realizadas, capacidad de hospedaje, fecha de apertura, estacionalidad, entre otros. En la mayoría de estos establecimientos sus dueños y administradores pudieron ayudarnos con toda la información requerida, en algunos de ellos tuvimos el inconveniente de que ellos no contaban con el conocimiento de ciertos datos que requerimos debido a no llevar un cálculo periódico de estos.

► Competencia Primaria:

➤ **Centro de aclimatación:**

Se encuentra ubicado en la entrada del camino de los volcanes, cuenta con tres cabañas con capacidad para 5 personas cada una y servicios de camping, caminatas a las diferentes cascadas y escalda a la montaña. Va dirigido especialmente a extranjeros (Americanos y Suizos), de un nivel socioeconómico medio y de 18 a30 años que quieran conocer el Cotopaxi, realizar actividades de recreación y deportes de aventura.

➤ **Hostería el Cucayo:**

Es una hostería dirigida a nacionales y extranjeros de 18 a 45 años, que quieran vivir una experiencia en la naturaleza. Posee capacidad de hospedaje para 20 personas con una tarifa de \$15 con desayuno incluido.

Ofrece servicio de restaurante con capacidad para 40 personas, posee un cheque promedio de \$8 por persona y brinda comida típica de la sierra ecuatoriana. Ofrece caminatas a las distintas cascadas, tracking, canopy y cabalgatas.

➤ **Refugio ecológico El Molinuco:**

Es una hostería que cuenta con alojamiento para 30 personas. Ofrece servicio de restaurante con platos típicos en el cual la trucha es la especialidad y tiene un cheque promedio de \$10. Entre sus actividades están excursiones a las cascadas del refugio ecológico y cabalgatas con un costo aparte de \$5.

► Radiografía de la competencia primaria:

	Centro de aclimatación	Hostería el “Cucayo”	Refugio ecológico “El Molinuco”.
Ubicación	Entrada a la Ave.Ruta de los volcanes	Parroquia Rumipamba	A 30 minutos de Sangolqui,Rivera Oriental del Rio Pita
Capacidad de alojamiento	15pax.	20pax.	30pax.
Calidad Percibida(1-5)	3	4	5
Tipo de administración	Dueño	Dueño	Administrador
Imagen (Mala,regular,buena,excelente)	Buena	Buena	Excelente
Acceso y visibilidad	Mala	Buena	Buena
Condición física(1-5)	3	4	4
Segmento de mercado	Medio	Medio	Medio
% que llega por reservación	80%	50%	50%
Generadores de demanda	UIO Sangolquí	UIO Sangolqui	UIO Sangolqui
No. Habitaciones			

Simples	No	No	5
Dobles	5	3	5
Triples	3	3	5
Numero de restaurantes	No	1	1
Room service	No	No siempre	No
Precio promedio por persona	\$12	\$15	\$25
Cheque promedio de restaurante	No	\$10	\$10
Estacionalidad			
Semanal	Fin de semana	Fin de semana	Fin de semana
Mensual	Variable	Variable	Variable
Anual	Variable	Variable	Variable
Tendencias	Buenas no existe mucha competencia	Buenas no existe mucha competencia	Buenas no existe mucha competencia

► Competencia Secundaria:

➤ **Granja integral agro turística “Vichilla Jahuanacha”:**

Es una granja ecológica dirigida a un segmento de escuelas y colegios, en donde niños y jóvenes aprenden a dar de comer a los animales, cultivar, entre otros. Su estacionalidad semanal es de lunes a viernes siendo jueves y viernes los días más visitados por los clientes. Esta granja solo funciona mediante reservaciones y tiene un lugar de hospedaje con una capacidad para 10 personas en el cual se incluye desayuno con un valor de \$15.

► Radiografía de la competencia Secundaria:

Granja integral agro turística “Vichilla Jahuanacha”.
--

Ubicación	Sector La Moca
Calidad Percibida(1-5)	4
Tipo de administración	Dueño
Imagen (Mala,regular,buena,excelente)	Buena
Acceso y visibilidad	Regular
Condición física(1-5)	3
Segmento de mercado	Medio
Capacidad de Alojamiento	10 pax
% que llega por reservación	100%
Generadores de demanda	UIO,Sangolqui
Cheque promedio	\$5
Estacionalidad:	
Semanal	Lunes a Viernes
Mensual	Variable
Anual	Variable
Tendencias	A mejorar

► **Análisis de la demanda**

• **Definir el área de mercado:**

El área de mercado de la hostería San Fernando va desde la provincia de Sangolqui hasta la Av. Ruta de los volcanes. En esta área de mercado se incluye el barrio de la Moca, la Parroquia de Rumipamba, el pueblo de San Fernando y el parque nacional Cotopaxi.

• **Identificar los generadores de demanda potenciales:**

Ubicación	Distancia (en auto)	Atractivo
Norte- Este	20 minutos	Parque ecológico del Río Santa Clara –Vía de Ciclismo de Paseo

Este	15 minutos	Río Pita y parque Nacional Ecológico del Río Pita
Este	40 minutos	Gran Cascada Del Pita y Cóndor Machay
Este	10-15 minutos	Cascadas escondidas del Rio Pita
Este	15 -20 minutos	Tres cascadas principales de la Reserva Ecológica Rumi Bosque: Pailón de Oro, La Yumbita y Suruhuaico (Barriga, 2009)
Sur- Este	35-40 minutos	Refugio Ecológico Molinuco
Sur	20 minutos	Piedra de la Virgen de Rumipamba
Sur	30 minutos	Canopy
Sur	2 horas y 30 minutos	Parque nacional Cotopaxi

- **Entrevistas y encuestas de demanda:**

Para determinar la demanda de la zona de la Ave. Ruta de los Volcanes realizamos una visita el día viernes 18 de febrero al municipio de Rumiñahui en el cual pudimos contactarnos con el Ing. Patricio Rodríguez, Director de Turismo de la zona y realizarle una entrevista acerca de todos los generadores de Demanda en la zona. En la encuesta el Ing. Patricio Rodríguez nos proporciono toda la información requerida de la demanda de la zona. Las preguntas que incluimos en la encuesta fueron:

- Cuanta gente aproximadamente visita la zona en la semana
- Ubicación y Distancia a cada uno de los generadores de demanda
- Atractivos y actividades de generadores de demanda
- Estacionalidad de la zona por semana, mes y año
- Tiempo de estadía promedio en la zona
- Promedio de visita a generadores de demanda
- Porcentaje de ocupación

▶ Lodging activity build-up approach

• **Competencia Primaria:**

➤ Centro de aclimatación:

Se encuentra ubicado en la entrada del camino de los volcanes, cuenta con tres cabañas con capacidad para 5 personas cada una y servicios de camping, caminatas a las diferentes cascadas y escalda a la montaña. Va dirigido especialmente a extranjeros (Americanos y Suizos), de un nivel socioeconómico medio y de 18 a 30 años que quieran conocer el Cotopaxi, realizar actividades de recreación y deportes de aventura.

➤ Hostería el Cucayo:

Es una hostería dirigida a nacionales y extranjeros de 18 a 45 años, que quieran vivir una experiencia en la naturaleza. Posee capacidad de hospedaje para 20 personas con una tarifa de \$15 con desayuno incluido. Ofrece servicio de restaurante con capacidad para 40 personas, posee un cheque promedio de \$8 por persona y brinda comida típica de la sierra ecuatoriana. Ofrece caminatas a las distintas cascadas, tracking, canopy y cabalgatas.

➤ Refugio ecológico El Molinuco:

Es una hostería que cuenta con alojamiento para 30 personas. Ofrece servicio de restaurante con platos típicos en el cual la trucha es la especialidad y tiene un cheque promedio de \$10. Entre sus actividades están excursiones a las cascadas del refugio ecológico y cabalgatas con un costo aparte de \$5.

• **Competencia Secundaria:**

➤ Granja integral agro turística Vichilla Jahuanacha:

Es una granja ecológica dirigida a un segmento de escuelas y colegios, en donde niños y jóvenes aprenden a dar de comer a los animales, cultivar, entre otros. Su estacionalidad semanal es de lunes a viernes siendo jueves y viernes los días más visitados por los clientes. Esta granja solo funciona mediante reservaciones y tiene un lugar de hospedaje con una capacidad para 10 personas en el cual se incluye desayuno con un valor de \$15.

- **Porcentaje de ocupación de cada segmento en el mercado:**

- **Centro de aclimatación:**

- ▶ Leisure y recreación: 10%
- ▶ Deportes de aventura: 60%
- ▶ Restaurante: 40%

- **Hostería El Cucayo:**

- ▶ Leisure y Recreación: 20%
- ▶ Deportes de Aventura: 20%
- ▶ Restaurante: 55 %

- **Refugio Molinuco:**

- ▶ Leisure y Recreacion: 40%
- ▶ Deportes de Aventura: 10%
- ▶ Restaurante: 50%

7. ANÁLISIS ESTRATÉGICO

7.1 Análisis FODA:

► Fortalezas:

- Somos los pioneros en extender el mercado turístico mediante el desarrollo de servicios tanto de alojamiento como de alimentación y actividades recreativas en la zona.
- Contamos con las instalaciones y recursos necesarios, para hacer de éste, un negocio rentable a largo plazo y que prometa una contribución financiera, la cual, sustente la inversión realizada con el fin de seguir creciendo y funcionando a futuro.
- Poseemos la infraestructura necesaria para satisfacer las necesidades de nuestros clientes en cuanto a cabañas de alojamiento, restaurante de comida tradicional, espacios verdes, atención 24 horas, tours y actividades de recreación y transporte.
- Disponemos del beneficio tecnológico que facilitarán el manejo y control de lo que sucede en la hostería en términos financieros, económicos y de seguridad. De igual manera, en cuanto al beneficio tecnológico, también contamos con servicios de internet, televisión, teléfono y cobertura telefónica que será de completo agrado para nuestros clientes.

► Debilidades:

- Como empresa, queremos apoyar a la comunidad del Barrio La Moca con el fin de impulsar el desarrollo social y económico del sector, por lo que se va a reclutar a personas que habitan en la comunidad. Sin embargo, se requiere un entrenamiento guiado y extenso para que se logre una calidad de servicio óptima. Esto puede presentar un problema en cuanto a cantidad de capital humano capacitado que se requiere, además que el gasto de capacitación puede llegar a ser muy elevado.

- Poco acceso a crédito, al ser una empresa pequeña en un sector poco explotado, el acceso a créditos y/o préstamos puede llegar a ser limitante.
- Las vías de acceso en ocasiones pueden verse afectadas por las lluvias y el mal mantenimiento de los caminos, esto puede dificultar la llegada tanto de los automóviles particulares como de los autobuses turísticos. De igual manera, estos daños en la vía pueden impedir el paso de los vehículos a las diferentes zonas de atracción. Se debe tomar en cuenta el aporte en cuanto al mantenimiento de la vía y principalmente de la entrada a la hostería (**ver sección XXX**)

► *Oportunidades:*

- Existe una demanda de tamaño considerable la cual busca alojamiento, alimentación y actividades recreacionales en esta zona.
- Existe una alta circulación de personas, en especial los fines de semana, por la vía principal donde se encuentra la Hostería San Fernando, lo cual presenta ser una oportunidad para la empresa de ser conocida y visitada por las personas que recorren este vía.
- Existe una enorme diversidad de atractivos turísticos que se encuentran en la cercanía de la zona de la Moca, donde se localiza la Hostería San Fernando.
- La zona de Selva Alegre, donde se encuentra el barrio la Moca, es un sitio lleno de diversidad de plantas, animales y paisajes extraordinarios. Las cascadas, los ríos, la flora, la fauna, los bosques, las montañas, los volcanes, los páramos, y los paisajes son generadores de demanda en esta zona, por lo que representa una oportunidad para la Hostería san Fernando. (**ver sección XXX**)

- Poseemos un mercado meta bien establecido el cual nos permite enfocarnos de mejor manera en satisfacer esta demanda y por lo tanto satisfacer sus necesidades. El mercado escogido está basado en las preferencias y gustos del mismo en cuanto a actividades, alojamiento, sensibilidad en el precio, entre otros; lo cual nos ha brindado una clara idea de lo que queremos ofrecer.

► *Amenazas:*

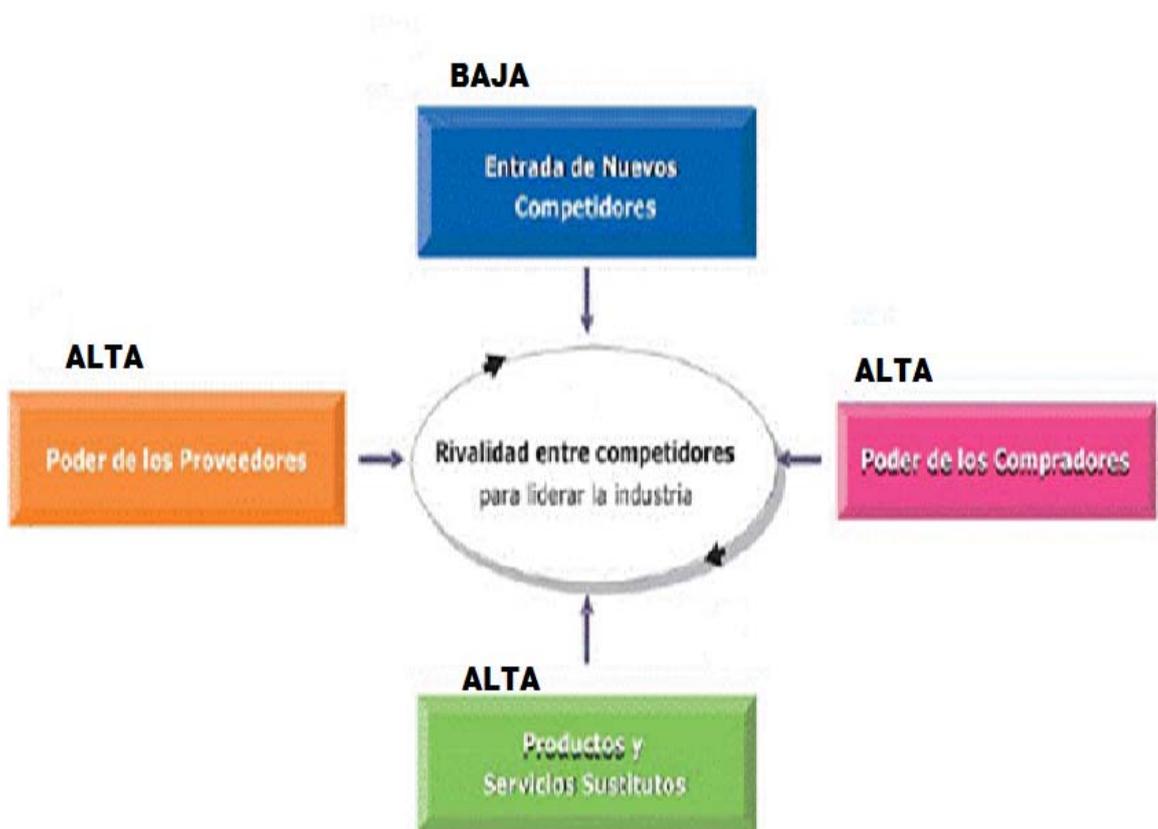
- Una potencial amenaza son las vías de acceso que en la actualidad se encuentran en estado deteriorado. Al estar en malas condiciones, estas vías pueden impedir la llegada de insumos y productos, así como también de los buses de turismo de la empresa y vehículos particulares.
- El clima en la zona es impredecible, por lo que alguna de las actividades se verán en la necesidad de ser suspendidas como por ejemplo el mal clima en el Cotopaxi; de igual manera, la estación de lluvias e inundaciones, lluvias y clima cambiante puede afectar la experiencia del cliente al momento de realizar caminatas y excursiones.
- De igual manera, se debe tomar en cuenta que, en su mayoría, los días principales de demanda son los fines de semana. Por lo que debemos contar con el respaldo de estos días para abastecer la poca demanda de los otros días de la semana. Si no se maneja adecuadamente los recursos variantes de demanda en los días establecidos, la empresa puede sufrir en gran porcentaje en lo que respecta a pérdidas. Es importante recordar que los días de semana podrán ser, en ocasiones, abastecidos por la demanda de turistas internacionales, sin embargo se debe considerar un manejo adecuado de recursos tanto en los fines de semana como entre semana.

- La falta de obras públicas y municipales en la zona presenta ser una consecuencia negativa para la Hostería San Fernando puesto que limita el acceso hacia el establecimiento y genera desgaste en los caminos.

7.2 Porter:

- **Análisis estratégico:**

En el siguiente análisis estratégico de la Hostería San Fernando, determinaremos la perspectiva de rentabilidad a largo plazo, por esta razón hemos escogido este indicador para medir el atractivo del proyecto en la industria.



- **Amenaza de ingreso de nuevos competidores:**

Para conocer si en el futuro la industria hotelera contara con nuevos competidores, analizaremos primero las barreras de entrada que son relacionadas con la inversión, regulaciones o leyes y el conocimiento sobre el producto.

- Inversión:

En la industria hotelera podemos ver que la inversión es alta al incorporar una hostería, puesto que el costo del terreno y la construcción de la misma tendrá un retorno de inversión 5 años aproximadamente Para este punto la amenaza de nuevos competidores es baja.

- Regulaciones o leyes:

Con respecto a las regulaciones que se aplican para la construcción y mantenimiento de las hosterías no afecta a los propietarios de las mismas, por lo cual el acceso de nuevos competidores es alto.

- Conocimiento sobre el producto:

En la industria hotelera podemos ver empleados que no necesitan de un alto conocimiento y preparación para ejercer el trabajo, puesto que son trabajos básicos y que no se necesita una educación superior como es el caso de guardias, personal de housekeeping, restaurante y lavandería. En los puestos más altos como recepcionista, ventas y gerentes si necesitan tener una capacitación superior, pero aún así existen hoteles y hosterías que han crecido al ser administrados por personas con educación secundaria. Por esta razón podemos concluir que existe amenaza de ingreso de nuevos competidores.

En conclusión como podemos ver anteriormente la inversión es el único factor que demuestra poca amenaza del ingreso de competidores, por lo tanto al tener alta amenaza de ingresos de los competidores la rentabilidad en el futuro será baja. Por otra parte debemos

tomar en cuenta que actualmente se encuentra la construcción de un nuevo hotel en el sector La Moca, pero no está establecido el inicio de construcción, por lo cual la competencia para el proyecto actualmente es muy baja al solo contar con el paradero “Hostería El Cucayo”

- **Rivalidad:**

Con respecto a la rivalidad en la industria hotelera tomaremos en cuenta tres factores que se relacionan con la misma, como son los precios, marketing y servicio.

- **Precios:**

Al realizar el trabajo de campo pudimos constatar que los precios de las hosterías que se encuentran alrededor a la Hostería San Fernando, tiene un costo bajo al comparar con nuestro precios, obviamente debemos tomar en cuenta que los servicios son mayores a la competencia. En este caso podemos ver como la competencia es agresiva para atraer clientes, por lo cual la rivalidad con respecto a los precios es alta.

- **Marketing:**

El marketing de la competencia es muy escasa puesto que no tenemos información acerca de estos establecimientos, al realizar el trabajo de campo realizamos encuestas para conocer los medios publicitarios que utilizan, pero las hosterías no contaban con pagina web y no trabajaban con agencias de viajes. Esto quiere decir que la competencia no hace énfasis en el marketing de sus negocios y no atraen a nuevos clientes, por lo cual la rivalidad es baja.

- **Servicio:**

Con respecto a la calidad de servicio que tiene la competencia podemos decir que en el sector La Moca, el servicio no es bueno puesto que al visitar

sus establecimientos, en varios lugares no estaba el administrador y nos atendía el cuidador o los guardias del lugar, además no pudieron entregar toda la información que necesitábamos. Por esta razón la rivalidad con respecto al servicio es baja.

Tomando en cuenta que el único factor que tuvo una alta rivalidad alta fue el precio, podemos concluir que si la rivalidad es baja como en este caso, la Hostería San Fernando que está dentro de esta industria en el futuro su rentabilidad será alta.

- **Sustitutos:**

Con respecto a los sustitutos que tiene la Hostería San Fernando podemos encontrar varios sitios turísticos que se encuentran cerca del sector, como son cascadas, restaurantes, trackings y huertas, sin embargo el sector todavía no demanda grandes cantidades de turistas nacionales o extranjeros, lo cual mantiene nula una posible guerra de precios, que conllevaría a reducción de costos. De esta forma podemos concluir diciendo que existe una baja cantidad de sustitutos y a largo plazo la rentabilidad de la industria será alta

- **Poder de negociación con proveedores:**

El número de proveedores para la Hostería San Fernando es extenso, puesto que requerimos de productos alimenticios, productos de higiene y limpieza, proveedores de accesorios de deportes de aventura, autobuses para el transporte de los clientes y los guías turísticas para las visitas y caminatas a los lugares turísticos.

Además el tamaño de compra es grande y se aplicara descuentos hacia nuestro negocio por parte de los proveedores. Por esta razón el poder de negociación con los proveedores es alto a comparación de otras empresas. Al poseer alta negociación con los proveedores como es el caso de la Hostería

San Fernando a comparación de su competencia, la rentabilidad del proyecto será alto.

- **Poder de negociación con el consumidor:**

Con respecto a la negociación con el consumidor podemos decir que la lealtad de los clientes hacia el establecimiento no será constante, puesto que al ser un servicio y no un producto, las personas visitaran la Hostería San Fernando cuando tengan vacaciones y fines de semana. Por esta razón el proyecto a realizarse, tomara en cuenta el programa de lealtad con los clientes, el cual atraerá a una continua visita o recomendaciones para nuevos clientes. Al tener actualmente baja lealtad por parte de los clientes, la rentabilidad de otras empresas es alta.

En conclusión la rentabilidad del proyecto de la Hostería San Fernando tendrá una rentabilidad alta en el futuro. De la misma forma la industria hotelera en el sector La Moca también contará con una rentabilidad alta.

7.3 Desarrollo de Publicidad:

Se ha desarrollado una campaña publicitaria de la Hostería San Fernando con la cual se pretende informar a nuestro target acerca de la hostería. Para llegar efectivamente a nuestro target market se ha propuesto utilizar estos diferentes medios de comunicación:

➤ **Internet:**

- Facebook: Se contara con una pagina en facebook debido a ser la red social más popular actualmente, la cual contara con toda la información de la hostería San Fernando a la que las personas podrán acceder durante todo el año

- Twitter: Se contara también con una página en Twitter con toda la información de la hostería para que las personas tengan acceso a la información en esta importante red social.
- Pagina Web de la hostería

➤ Revistas:

- Una página contraportada externa en Revista los Valles
- Una pagina contraportada externa en Revista Adrenalina
(Revista enfocada exclusivamente en deportes extremos)

➤ Flyers:

Se dejaran para su entrega flyers de la hostería en:

- Agencias de viajes
- Diferentes hoteles de Quito(Swissotel, Marriot,Hilton Colon,entre otros)
- Negocios de suplementos y equipos para deportes de aventura

Ejemplo: Almacén Explorer

- Ministerio de Turismo

Asimismo se repartirán flyers en estos puntos:

- San Luis Shopping
- San Rafael (Triangulo)

➤ Pancartas:

Se ubicaran dos pancartas de la hostería en:

- Entrada al sector Selvalegre

- Barrio La Moca

► Tabla de costos publicitarios:

Publicidad (Medios)	Costo:
Revistas: Revista Los Valles, Revista Adrenalina	2000
Flyers	500
Pancartas	260
TOTAL:	2760

7.4 Matrices de mercado:

❖ Matriz de generadores de demanda:

- Demanda semanal:
 - Lunes a Jueves: demanda muy baja o nula.
 - Viernes Sábado y Domingo: demanda considerada para el siguiente análisis

► Generadores de demanda en los días con mayor flujo de turistas:

Generadores de demanda	Viernes	Sábado	Domingo
► Parque ecológico del Río Santa Clara –Vía de Ciclismo de Paseo	-turistas nacionales -turistas	-turistas nacionales -turistas	-turistas nacionales -turistas

	internacionales -familias -residentes de la zona -colegios de la zona	internacionales -familias -residentes de la zona	internacionales -familias -residentes de la zona
▶ Río Pita y parque Nacional Ecológico del Río Pita	turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona -colegios de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona
▶ Gran Cascada Del Pita y Cóndor Machay	turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona -colegios de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona
▶ Cascadas escondidas del Río Pita	turistas nacionales -turistas internacionales -familias	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias

	-residentes de la zona -colegios de la zona	-residentes de la zona	-residentes de la zona
► Tres cascadas principales de la Reserva Ecológica Rumi Bosque: el Pailón de Oro, La Yumbita y Suruhuaico. (Barriga, 2009)	turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona -colegios de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona
► Refugio Ecológico Molinuco	turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona -colegios de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona
► Piedra de la Virgen de Rumipamba	turistas nacionales -familias -residentes de la zona	turistas nacionales -familias -residentes de la zona	turistas nacionales -familias -residentes de la zona

<p>► Canopy</p>	<p>turistas nacionales -turistas internacionales -residentes de la zona -colegios de la zona</p>	<p>-turistas nacionales -turistas internacionales -residentes de la zona -jóvenes de Quito y del Valle</p>	<p>-turistas nacionales -turistas internacionales -residentes de la zona -jóvenes de Quito y del Valle</p>
<p>► Parque nacional Cotopaxi</p>	<p>turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona -colegios de la zona</p>	<p>-andinistas y escaladores -turistas internacionales -turistas nacionales -residentes de la zona -familias</p>	<p>-andinistas y escaladores -turistas internacionales -turistas nacionales -residentes de la zona -familias</p>
<p>► Áreas ecológicas cercanas</p>	<p>turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona -colegios de la zona</p>	<p>-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona</p>	<p>-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona</p>

▶ Cascadas del Río Pita	turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona -colegios de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona	-turistas nacionales -turistas internacionales -familias -residentes de la zona

❖ **Matriz de variables según agrupación de segmento:**

	Turistas Nacionales	Turistas internacionales	Familias	Residentes de la zona	Colegios de la zona
Habitaciones.	<ul style="list-style-type: none"> -Limpieza en las habitaciones. -Decoración relacionada al concepto. -Comodidad. -Buen servicio. -Tranquilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> -Limpieza en las habitaciones. -Decoración relacionada al concepto. -Comodidad. -Buen servicio. -Tranquilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza en las habitaciones -Decoración relacionada al concepto. -Comodidad. -Buen servicio. -Tranquilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> -Limpieza en las habitaciones. -Decoración relacionada al concepto. -Comodidad. -Buen servicio. -Tranquilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> -Limpieza en las habitaciones. -Comodidad. -Buen servicio. -Tranquilidad.
Lugares recreativos.	<ul style="list-style-type: none"> -Seguridad. -Diversión. -Atractivos. -Lugares diferentes. 	<ul style="list-style-type: none"> -Seguridad. -Diversión. -Atractivos. -Conocer cultura y costumbres de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> -Seguridad. -Diversión. -Atractivos. -Información acerca de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> -Seguridad. -Diversión. -Atractivos. -Información acerca de la zona. 	<ul style="list-style-type: none"> -Seguridad. -Diversión. -Atractivos. -Información educativa acerca de los lugares turísticos de la zona.
Servicios (camping, tracking, entre otros.)	<ul style="list-style-type: none"> -Supervisión y guía. -Equipos adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> -Supervisión y guía. -Equipos adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> -Supervisión y guía. -Equipos adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> -Supervisión y guía. -Equipos adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> -Supervisión y guía. -Equipos adecuados.

	-Buen servicio. -Deportes de aventura	-Buen servicio. -Asesoramiento en los deportes. -Deportes de aventura.	-Buen servicio.	-Buen servicio.	-Buen servicio. -Máxima seguridad a los menores de edad.
Ubicación	-Vía en buen estado. -Señalización. -Seguridad al momento de ser transportados.	-Vía en buen estado. -Señalización. -Seguridad al momento de ser transportados.	-Vía en buen estado. -Señalización. -Seguridad al momento de ser transportados.	-Vía en buen estado. -Señalización. -Lugar cercano a la zona.	-Vía en buen estado. -Señalización. -Seguridad al momento de ser transportados.
Infraestructura.	-Limpieza en las instalaciones. -Instalaciones en buen estado. -Lugar seguro.	-Limpieza en las instalaciones. -Instalaciones en buen estado. -Lugar seguro.	-Limpieza en las instalaciones. -Instalaciones en buen estado. -Áreas de recreación dentro de la hacienda.	-Limpieza en las instalaciones. -Instalaciones en buen estado. -Áreas de recreación dentro de la hacienda.	- Limpieza en las instalaciones. -Instalaciones en buen estado. -Áreas de recreación dentro de la hacienda.

❖ **Matriz con enfoque en la competencia frente a la hostería San Fernando:**

► Competencia directa:

		Hostería el “Cucayo”	“Centro de aclimatación”	Refugio ecológico “El Molinuco”.
Habitaciones	Limpieza en las habitaciones.	=	-	=
	Decoración relacionada al concepto.	=	=	=
	Comodidad. Buen servicio. Tranquilidad	=	=	-
Restaurante (Comida Típica de la sierra ecuatoriana).		-	No posee	=
Caminatas a cascadas, y otros sitios, tracking,		-	+	-
Ubicación	Vía en buen estado. Señalización.	=	=	+
	Seguridad al momento de	-	-	=

	ser transportados			
Infraestructura	Limpieza en las instalaciones.	=	=	+
	Lugar seguro.	-	-	=
Lugares recreativos del establecimiento.	Seguridad. Diversión.	-	=	-
	Atractivos. Lugares diferentes	-	-	-
Servicio (camping, tracking, entre otros.)	Supervisión y guía. Equipos adecuados.	=	+	-
	Buen servicio.	=	-	-
	Deportes de aventura	=	=	-
Precio (caro a barato).		=	-	+

► Competencia indirecta:

		Granja integral agro turística Vichilla Jahuanacha
Habitaciones	Limpieza en las	=

	<p>habitaciones. Decoración relacionada al concepto. Comodidad. Buen servicio. Tranquilidad</p>	=
Restaurante (Comida Típica de la sierra ecuatoriana).		-
Caminatas a cascadas, y otros sitios, tracking,		-
Ubicación	<p>Vía en buen estado. Señalización. Seguridad al momento de ser transportados</p>	=
Infraestructura	<p>Limpieza en las instalaciones. Lugar seguro.</p>	=
Lugares recreativos del establecimiento.	<p>Seguridad. Diversión. Atractivos. Lugares diferentes</p>	-
Servicio (camping, tracking, entre otros.)	<p>Supervisión y guía. Equipos adecuados. Buen servicio.</p>	=

	Deportes de aventura	
Precio (caro a barato).		=

❖ **Matiz de competencia directa e indirecta con relación al restaurante de la hostería San Fernando:**

▶ Competencia directa:

	Paradero Cóndor Machay	Paradero “El Choclo”
Comida típica de la sierra ecuatoriana	-	+
Ubicación	=	=
Servicio	-	-
Precio (caro a barato).	-	+
Infraestructura	-	-

▶ Competencia indirecta:

	Negocio de Pizza “Bumpy Road”.
Ubicación	=
Servicio	-
Precio (caro a barato).	-
Infraestructura	-

8.1 Tamaño de instalaciones (cálculos, cuadros,)

► Restaurante:

	SEATS	Pies cuadrados per seat	Pies cuadrados totales	Metros cuadrados
COMEDOR	120 pax	15	1800	167.29

	Pies cuadrados totales	Espacio requerido	Total de PFR
PUBLIC FUNCTIONAL REQUIREMENT (PFR)	1800	0.10	180 ft ²

	Pies cuadrados totales	Total de PFR	TOTAL FOH (ft²)	TOTAL FOH (m²)
TOTAL FRONT OF THE HOUSE	1800 ft ²	180 ft ²	1980	184

► Back of the house:

	TOTAL FOH (ft²)	Espacio requerido	TOTAL KITCHEN ft²	TOTAL KITCHEN (m²)
KITCHEN	1980	0.5	990	92

--	--	--	--	--

	TOTAL KITCHEN ft²	Espacio requerido	TOTAL ACTIVE KITCHEN ft²	TOTAL ACTIVE KITCHEN (m²)
ACTIVE KITCHEN	990	0.725	717.75	66.68

► Resumen de áreas:

<i>FRONT OF THE HOUSE</i>		
AREAS	Ft²	Mt²
COMEDOR	1800	167.27
PUBLIC FUNCTIONAL REQUIREMENT (PFR)	180	16.73
TOTAL FRONT OF THE HOUSE	1980	184
KITCHEN	717.75	66.68
TOTAL DEL AREA (BACK OF THE HOUSE + FRONT OF THE HOUSE)	180 + 717.75 = 2697.75	250.72
BODEGA AMENITIES Y	53,955	5,01

HOUSE KEEPING: 2% DE ÁREA TOTAL		
BODEGA DE PRODUCTOS Y MERCADERÍA: 3% DE ÁREA TOTAL	80,93	7,52
LAVANDERÍA: 5% DE ÁREA TOTAL	134,89	12,53
BAÑO 7%: DE ÁREA TOTAL	188,84	17,55
TOTAL DEL AREA (BACK OF THE HOUSE + FRONT OF THE HOUSE + Bodegas)	3156,37	293,34

8.2 Programa de espacio:

Restaurante	293,34 m ²
Recepción y back of the house	129,285 m ²
Asadero y sala de juegos.	54,68m ²
Habitaciones	700m ² (Estimadas)
Observatorio astronómico	7,1m ²
Huerta	800 m ²
Granja	150m ²
Parqueadero de clientes	180 m ²

Casa de guardianía	36 m ²
Cancha de volley	164 m ²
Áreas verdes	21,703
Senderos para cabalgatas y caminatas	6054,4 m ²
TOTAL AREA DE TERRENO	30 72 m²

8.3 Detalle de los requerimientos de espacios por área:

► Restaurante:

ESPACIO	DIMENSIONES (m ²)
Comedor	167.27 m ²
Public functional requirement (PFR)	16.73 m ²
Cocina	66.68 m ²
Bodega amenities y house keeping	5.2 m ²
Bodega productos y mercadería	7.52m ²
Lavandería	12.53 m ²
Baño 7%: de área total	17,55 m ²
Baño personal	4,68 m ²

► Recepción:

ESPACIO	DIMENSIONES (m ²)
---------	-------------------------------

Oficinas (planta alta lobby)	81,17 m ²
▪ Baño	3 m ²
▪ Baño oficina gerente	6,65 m ²
Recepción (planta baja lobby)	241,12 m ²
Lobby	30,44 m ²
Baño personal	2,96 m ²
Baño clientes	9,88 m ²
Porche	70,52 m ²
Parqueadero clientes	180 m ²

► Back of the house:

ESPACIO	DIMENSIONES (m ²)
Casa de guardianía	36 m ²
Parqueadero transporte turístico	32.5 m ²
Bodega de tanques de gas y suministros.	12,75m ²
Bodega de almacenamiento de equipos de alquiler y herramientas de trabajo.	32,87 m ²

► Asadero y sala de juegos:

ESPACIO	DIMENSIONES (m ²)
Zona de BBQ	30 m ²
Sala de juegos	20 m ²
Baño	4,68 m ²

► Habitaciones:

ESPACIO	DIMENSIONES (m ²)
Cabaña doble (dos camas simples)	40,59 m ²
Cabaña triple (una cama matrimonial y una cama simple)	40,59 m ²

Baño por cabaña	3 m ²
-----------------	------------------

8.4 Diseño de espacio público, lobby recepción, back of the house:

Construcción	Area	Materiales y Especificaciones
Parqueadero	180 m ²	Huellas de adoquín
Recepción y lobby	241,12 m ²	Piso: Flotante Marca Kronotex- Modelo “Dinamic” de 8mm Paredes: Ladrillo pintado de blanco
Baño clientes	9,88 m ²	Pared: baldosa ámbar verde Piso: Baldosa ámbar verde Cenefa: Minera Beige Inodoro: Napoli Bone Lavabo Elea Oval Bone Prepon
Fachada exterior	70,52 m ²	Teja ladrillo color negro Paredes de ladrillo (blancas) Pilares de madera

*Construcción previa existente: no tiene costo

- Baldosas, cenefas, inodoros, modelo de duchas y lavabos escogidos en Graiman

8.5 Diseño de cabañas:

Construcción	Area	Materiales y Especificaciones
Fachada Exterior:	40,59 m ²	Pilares de Madera Paredes de ladrillo (blanco) Teja ladrillo color negro
Fachada interior:	40,59 m ²	Piso: Flotante Marca Kronotex- Modelo “Dinamic” de 8mm Paredes: ladrillo (blanco) Ventanas de vidrio y madera
Baño:	3 m ²	Pared: baldosa ámbar verde

		Piso: Baldosa ámbar verde Cenefa: Minera Beige Inodoro: Napoli Bone Lavabo Elea Oval Bone Prepon Ducha: Ducha Allegro
Muebles		
Chimenea		De ladrillo
Sillón		Para tres personas
Cama doble		De madera
Cama Simple		De madera
Closet		De madera
Escritorio		De madera
Mesa		De madera con 4 sillas
Veladores		De madera (3 cajones)

- Baldosas, cenefas, inodoros, modelo de duchas y lavabos escogidos en Graiman

8.6 Diseño de restaurante:

Material	Area	Materiales y especificaciones
Fachada Exterior	293,34 m ²	Teja ladrillo color negro Paredes ladrillo blancas Pilares de madera
Fachada Interior	293,34 m ²	Paredes de ladrillo blancas Pilares de Madera Ventanales
Comedor	167.27 m ²	Piso: Madera Mosaico
Cocina	66.68 m ²	Piso: Baldosa beige
Bodega de amenities, productos y lavandería	25,25 m ²	Piso: baldosa anti deslizante beige
Baño 7%: de área total	17,55 m ²	Pared: baldosa ámbar verde Piso: Baldosa ámbar verde Cenefa: Minera Beige

		Inodoro: Napoli Bone Lavabo Elea Oval Bone Prepon
--	--	--

- Baldosas, cenefas, inodoros, modelo de duchas y lavabos escogidos en Graiman

8.7 Diseño área de recreación:

Material	Area	Materiales y Especificaciones
*Fachada Interior	54,68 m ²	Pilares de Madera Piso de baldosa ceramic oscura
*Fachada exterior	54,68 m ²	Pared de ladrillo blanca Teja ladrillo color oscura
*Baño social	4,68 m ²	Pared: baldosa ámbar verde Piso: Baldosa ámbar verde Cenefa: Minera Beige Inodoro: Napoli Bone Lavabo Elea Oval Bone Prepon

*Construcción previa existente: no tiene costo

- Baldosas, cenefas, inodoros, modelo de duchas y lavabos escogidos en Graiman

Equipos y materiales	
▶ Horno de leña	✓
▶ Asadero	✓
▶ Mesón para lavabo y asadero	✓
▶ Mesón	✓
▶ Mesón de Apoyo	✓
▶ Mesas de descanso	✓
▶ Sillones	✓
▶ Mesa de billar	✓
▶ Mesa de Ping- pong	✓
▶ Fútbolín	✓

8.8 Capacidad de cada local

► Capacidad de las instalaciones:

<i>Instalación</i>	<i>Cantidad (es)</i>	<i>Número de personas (capacidad total)</i>
Habitación Doble *	6	2
Habitación Triple *	6	3
Restaurante	1	120
Cocina	1	9
Lobby	1	20
Zona de BBQ	1	30
Baños	1 (cada cabaña)	2
Baño lobby	1	2 (uno de hombres, uno de mujeres)
Parqueadero	30	140

* Todas las cabañas se dividen en una habitación triple y una doble con una puerta de conexión. En total, cada cabaña abarca 5 personas.

8.9 Permisos y documentos para la construcción:

El Ilustre Municipio del Cantón Rumiñahui, junto con el departamento de Dirección de Planificación exige como ley la revisión y aprobación de los planos y especificaciones para la construcción y edificación de la zona tanto

urbana como rural del cantón. El permiso para la construcción y edificación en la zona cuenta con el documento firmado y aprobado por el Director de Planificación del Municipio de Rumiñahui y el informe de revisión de planos. El documento de revisión de planos cuenta con los siguientes requerimientos:

1. Fecha
2. Especie Valorada: \$1,00
3. Número de Especie
4. Nombre de el/los propietarios
5. Solicitud del propietario/os para la aprobación de edificación
6. Dirección
7. Clave Catastral
8. Teléfono
9. Cédula de Identidad
10. Firma del propietario
11. Nombre del Director de Planificación
12. Declaración de aprobación por parte del director de Planificación
13. Número de Licencia Profesional del director de Planificación
14. Propietario/os del proyecto arquitectónico
15. Ubicación de la edificación: barrio o parcelación, sector, clave catastral del terreno
16. Dimensiones:
 - a. área del lote

- b. área en subsuelo
- c. área en planta baja
- d. área en planta alta
- e. área total construida

17. Presupuesto total en USD

18. Tipo de construcción:

- a. Construcción nueva
- b. Ampliación de construcción
- c. Planos modificados

19. Nombre y firma del arquitecto encargado del proyecto

20. Número de Licencia profesional del arquitecto

21. Dirección domiciliar

22. Teléfono

El Informe de Revisión de Planos debe estar aprobado y firmado por el Director de Planificación del departamento de Dirección de Planificación del Ilustre Municipio de Rumiñahui, y debe incluir lo siguiente:

1. Fecha
2. Declaración de aprobación del proyecto arquitectónico que se dará lugar en el terreno especificado
3. Declaración de permiso de construcción en el terreno especificado por parte del arquitecto encargado del proyecto
4. Declaración de aprobación de los planos presentados al departamento de Dirección de Planificación del Ilustre Municipio de Rumiñahui,

5. Descripción de la construcción en cuanto a edificaciones por áreas
6. Número del certificado aprobado y fecha
7. Firma del director de Planificación
8. Notas a considerar

9. SISTEMAS DE INGENIERÍA, SEGURIDAD Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CONSTRUCCIÓN:

9.1 Sistemas de alcantarillado, luz y agua:

- El alcantarillado se lo dejará a 3 metros de profundidad
- Alcantarillado subterráneo
- Desagües con conexión a la alcantarilla
- Alcantarillado exterior
- La instalación de agua se lo dejará a 3 metros de la construcción
- Mangueras externas
- Sistema de distribución de agua subterráneo
- Cisternas exteriores
- La instalación de luz se lo dejara a 3 metros de la construcción
- Instalación de luz con sistema generador en caso de corte de luz

9.2 Sistemas eléctricos:

- ▶ Cabañas:

Tres tomacorrientes por habitación (6 por cabaña)
Interruptores uno o dos por área (dependiendo del tamaño)
Puntos para teléfono (uno por habitación)
Sistema de alarmas en sitios estratégicos (sensores de movimiento)
Sistema de cámaras de vigilancia

► Restaurante:

Cuatro tomacorrientes por área
Interruptores uno o dos por área (dependiendo del tamaño)
Tablero de instalaciones eléctricas para el restaurante (de 8 a 12 puntos breakers)
Puntos para teléfono (uno en la caja)
Sistema de alarmas en sitios estratégicos (sensores de movimiento)
Sistema de cámaras de vigilancia

► Lobby , recepción y oficinas:

Cuatro tomacorrientes por área
Interruptores uno o dos por área (dependiendo del tamaño)
Tablero de instalaciones eléctricas (de 8 a 12 puntos breakers)
Puntos para teléfono
Instalaciones para portero eléctrico
Timbre exterior
Sistema de alarmas en sitios estratégicos (sensores de movimiento)
Sistema de cámaras de vigilancia

► Back of the house:

Cuatro tomacorrientes por área
Interruptores uno o dos por área (dependiendo del tamaño)
Tablero principal de instalaciones eléctricas (de 8 a 12 puntos breakers)
Instalaciones para portero eléctrico
Timbre exterior
Sistema de alarmas en sitios estratégicos (sensores de movimiento)
Sistema de cámaras de vigilancia
Generador eléctrico (1000 kW)- consumo de energía \$0,08 por cada kWh

9.3 Sistemas de seguridad:

► Sistemas de seguridad contra incendios:

- Señalización de evacuación en habitaciones, áreas públicas y back of the house
- Letreros, planos y pictogramas de salidas de emergencias y plan de evacuación visibles en todas las áreas
- Detectores de humo en habitaciones, áreas públicas y back of the house
- Sirena automática y manual en caso de emergencias
- Rociadores en habitaciones, lugares públicos y back of the house
- Extintores ubicados en lugares estratégicos, fuera de las cabañas, restaurante, cocina, bodegas, áreas públicas y back of the house
- Estación municipal de bomberos a 15 minutos
- Motobomba con manguera extendible y sistema de presión de agua ubicado en la cisterna de agua
- Iluminación automática de seguridad y emergencia

- Linternas de iluminación portátil en cada habitación y back of the house
- Revestimientos de paredes y techos con materiales que prolonguen la propagación de fuego
- Señalización de áreas de fumadores y no fumadores
- En las habitaciones los teléfonos tendrán acceso directo al número de emergencia.
- Mangueras de incendio en zonas de mayor riesgo como cocinas, almacenes y garaje
- Instalaciones eléctricas correctamente colocadas y en constante vigilancia
- Extintores de CO2 y espumas, así como mantas antifuego en habitaciones y back of the house.
- Todo el personal debe conocer el manejo de los interruptores generales de electricidad y las llaves de corte de gas, de las cocinas.
- Prohibido fumar en zonas de almacenes, cocinas, cuartos de lencería y otras áreas de servicios.
- Limpieza frecuente de los filtros y conductos de evacuación de las campanas de humos situadas sobre las cocinas.
- Instrucciones en varios idiomas para los clientes en la puerta de la habitación o su proximidad.
- Manual de plan de contingencia aprobado por la estación de Bomberos Municipal de la zona.

► Sistemas de seguridad y vigilancia:

	Dentro	Fuera
--	---------------	--------------

CÁMARAS DE VIGILANCIA		
Habitaciones	X	✓
Restaurante	✓	✓
Cocina	✓	X
Bodegas	✓	✓
Oficinas	X	✓
Garaje	✓	✓
Lobby y recepción	✓	✓
Entrada principal	-	✓
Áreas de recreación	X	✓
Asadero	X	✓
Puerta de Servicio y entrada de suministros	X	✓
SENSORES DE MOVIMIENTO	Dentro	Fuera
Habitaciones	X	✓
Restaurante	X	✓
Cocina	X	✓
Bodegas	X	✓
Oficinas	✓	✓
Garaje	X	✓
Lobby y recepción	✓	✓
Entrada principal	✓	✓
Áreas de recreación	X	✓
Asadero	X	✓
Puerta de Servicio y entrada de suministros	✓	✓

- Casa de guardianía (vigilancia 24 horas)
- Estación de policías a 10 minutos
- Línea de emergencia directa desde todos los teléfonos

- Alarma de emergencia manual y automática

9.4 Especificaciones técnicas de la construcción:

CIMENTACION

- ✓ Cimientos de hormigón a 0,50 cm sobre el nivel del terreno
- ✓ Cimientos 40cm x 40cm de profundidad
- ✓ Contra piso: base de piedra
- ✓ Instalaciones eléctricas subterráneas

ESTRUCTURA

- ✓ Basas de hormigón
- ✓ Pilares de madera de eucalipto
- ✓ Paredes de ladrillo: terminado revocado con pintura blanca
- ✓ Soleras de eucalipto

CUBIERTA

- ✓ Estructura de piezas de madera de eucalipto
- ✓ Losa de hormigón con malla soldada
- ✓ Teja vidriada de ladrillo oscuro rústico
- ✓ Instalaciones eléctricas dentro de las paredes

INTALACIONES SANITARIAS

- ✓ Tubería plastigama reforzada para agua fría (en el exterior de las construcciones)

- ✓ Tubería roscable Hidro 3 para agua caliente (en el exterior de las construcciones)
- ✓ Tubería interna de cobre en todo el interior de las construcciones

PAREDES

- ✓ Paredes de ladrillo revocado
- ✓ Revestimiento de mampostería y pintura de caucho blanca

PISOS

- ✓ Piso flotante de madera (aislante)
- ✓ Parte exterior: baldosa de cerámica oscura

CARPINTERIA

- ✓ Ventanas: de madera laurel con lacado mate
- ✓ Ventanas: vidrio claro de 3 a 6mm (aislantes de sonido y viento)
- ✓ Puertas: de madera laurel con lacado mate
- ✓ Closets: de madera laurel, empotrados, acabado mate

OTROS

- ✓ Portero eléctrico
- ✓ Portón y puerta de ingreso de exteriores (clientes)
- ✓ Portón y puerta de ingreso de personal
- ✓ Sistema de calefones
- ✓ Equipo de alarmas
- ✓ Cisterna y equipo

- ✓ Poste y alambres telefónicos
- ✓ Sistema de cámaras de vigilancia
- ✓ Veredas

9.5 Cronograma estimado de trabajo y construcción:

2012 -2013	Enero Febrero Marzo	Marzo Abril Mayo	Mayo Junio Julio Agosto	Septiembre Octubre	Noviembre Diciembre Enero Febrero	Febrero Marzo Abril
PRIMERA FASE						
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpieza del terreno ▪ Colocación de cimientos ▪ Fundición de plataforma 						
SEGUNDA FASE						
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Levantamiento de paredes ▪ Armado de losas ▪ Fundición de segunda losa ▪ Construcción de baños 						
TERCERA FASE						
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fundición de losa de cubierta ▪ Colocación de tejas ▪ Masillado de pisos ▪ Pintura y pulido de 						

<p>madera</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocación de baldosas ▪ Colocación de azulejos ▪ Colocación de puertas y ventanas 						
CUARTA FASE						
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocación de muebles empotrados ▪ Instalación de cerraduras ▪ Instalación de vidrios 						
QUINTA FASE						
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocación de muebles y equipos de cocina ▪ Colocación de closets empotrados ▪ Instalación de cerraduras ▪ Terminado de Instalación de vidrios ▪ Instalación de inodoros, lavabos y duchas 						
SEXTA FASE						
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acabado de pintura interna y externa ▪ Acabado de 						

inodoros y lavabos <ul style="list-style-type: none"> ▪ Instalaciones eléctricas ▪ Instalaciones de agua ▪ Acabados Generales ▪ Colocación de muebles y equipos ▪ Culminación del proyecto 							
---	--	--	--	--	--	--	--

10. RECURSOS HUMANOS:

10.1 Cultura organizacional:

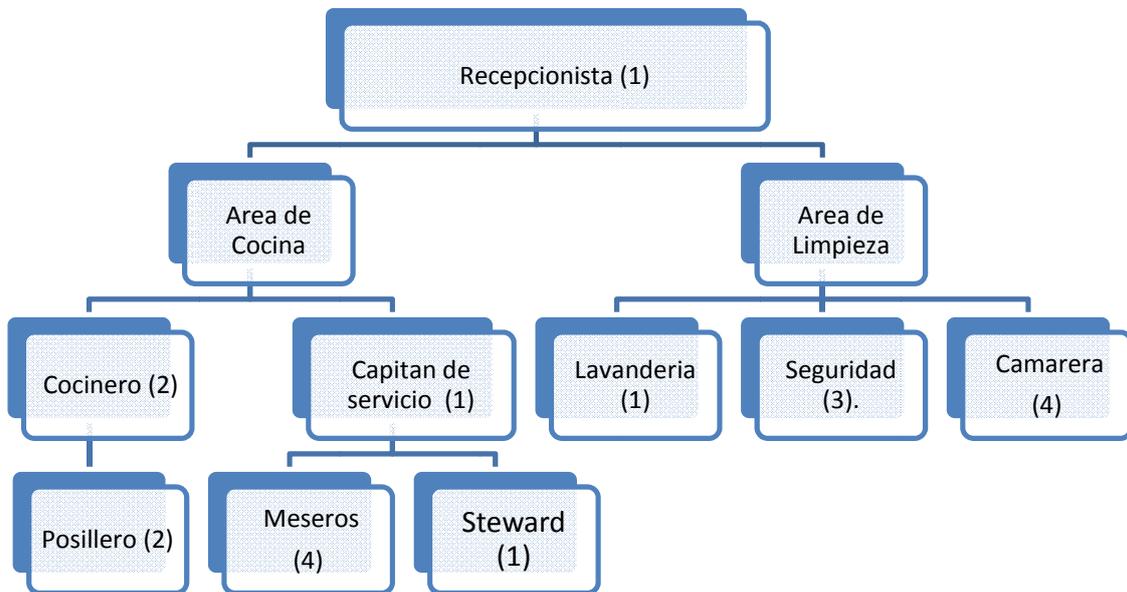
La cultura organizacional dentro de la Hostería San Fernando, tendrá el objetivo principal de entregar la motivación necesaria hacia los empleados. Se realizara a través de las instalaciones o filosofía de la empresa. Con el objetivo de otorgar un ambiente agradable de trabajo y lograr que aumente la productividad del personal.

- Transmitir la filosofía organizacional de la Hostería San Fernando. En el momento de reclutar y capacitar al personal de trabajo, se entregara la información como descripción de puestos de trabajo, misión, visión y objetivos del establecimiento.
- Entregar espacios físicos (back of the house), cómodos y espaciosos para el desarrollo de las actividades laborales.
- Tener apertura en la comunicación entre empleados y jefes, para conocer las necesidades o deficiencias que tiene la Hostería San Fernando. Al contar con una

política de puertas abiertas el establecimiento y el personal tendrá un mejor desarrollo.

10.2 Requerimientos de personal:

► Hostería San Fernando cuenta con el siguiente organigrama:



<u>Numero de personal</u>	<u>Puesto o cargo de trabajo</u>
1	Propietario/Gerente
1	Recepcionista
2	Cocinero
1	Capitán de servicio
2	Posillero
1	Steward
4	Meseros
1	Lavandería

3	Seguridad
4	Camareras

10.3 Contratación de personal:

De acuerdo al análisis del puesto o cargo del personal de trabajo, las personas que reclutaremos para ejercer el trabajo en la Hostería San Fernando, serán personas que residen dentro del sector La Moca, puesto que entregan ventajas para el establecimiento:

- Reduce el pago de transporte para el personal.
- Puntualidad.
- Fácil y rápido acceso para los trabajadores.
- Conocen sobre el sector.

► Perfil del personal:

PUESTOS DE TRABAJO	MUJERES/ HOMBRES	EDADES	ESTUDIOS	NIVEL SOCIOECONOMICO	SALARIO
Recepcionista	Mujer	Mayor a 23 años	Universitarios	Medio-bajo	\$280
Cocinero	Hombre	Mayor a 24 años	Universitarios	Medio-bajo	\$280
Capitán de servicio	Hombre	Mayor a 23 años	Secundarios	Bajo	\$280
Posillero	Hombre	Mayor a 18 años	Primarios	Bajo	\$280
Steward	Hombre	Mayor a 18 años	Primarios	Bajo	\$280
Meseros	Hombre/Mujer	Mayor a 18 años	Secundarios	Medio-bajo	\$280
Lavandería	Mujer	Mayor a 18 años	Primarios	Bajo	\$280
Seguridad	Hombre	Mayor a 24 años	Secundarios	Bajo	\$280
Camareras	Mujeres	Mayor a 18 años	Secundarios	Bajo	\$280

10.4 Reclutamiento:

El reclutamiento del personal será realizado por parte del administrador/propietario, en las instalaciones de la Hostería la misma que constara por un proceso:

- Reclutar
- Seleccionar

10.5 Capacitaciones necesarias:

Después de realizar el respectivo proceso de selección de personal se realizará la capacitación por parte del administrador/propietario, en el cual se entregará información para guiar al personal su cargo y sobre las normas dentro del establecimiento. En la capacitación se informará acerca de los siguientes temas:

- Reglamentos internos de la Hostería San Fernando.
- Prevención de accidentes. (Seguridad industrial)
- Uso de químicos y productos de limpieza
- Primeros auxilios.

10.6 Seguros:

El tipo de seguro que se aplicará al personal de la Hostería San Fernando, es la afiliación al seguro social, el cual entrega al empleado un seguro médico en caso de accidentes. El 9.35% se retiene al personal mensualmente. Aporte patronal de 12.15% que paga el empleador al IESS. El aporte al seguro entrega al empleado la atención gratuita médica por parte del Hospital IESS. Además cuenta con un pago del empleador al empleado de las siguientes cantidades:

- Decimo tercero:
Un salario mensual o un promedio de doce meses.
- Decimo cuarto:
Un pago al empleado de \$264.

11. ALIMENTOS Y BEBIDAS:

11.1 Concepto de la hostería San Fernando:

Hostería “San Fernando” es una hostería de estilo rustico ubicado en el corazón de la naturaleza la cual brinda servicios de alojamiento, entretenimiento y alimentación, dirigido a personas que desean realizar deporte de aventura en los distintos atractivos turísticos cercanos; gozar de un ambiente cómodo y familiar rodeado de montañas y paisajes únicos mientras disfrutan en contacto con la naturaleza.

11.2 Concepto del restaurante:

El restaurante San Fernando es un restaurante de estilo rustico y campestre enfocado en hacer sentir a los comensales en contacto con la naturaleza de la que está rodeada el mismo, esto sin descuidar el cálido y elegante ambiente, decoración y el excelente servicio, buscando siempre satisfacer las necesidades de las personas que nos visiten.

► Instalaciones del restaurante:

Material	Área	Materiales y especificaciones
Fachada Exterior	293,34 m ²	Teja ladrillo color negro Paredes ladrillo blancas Pilares de madera
Fachada Interior	293,34 m ²	Paredes de ladrillo blancas Pilares de Madera Ventanales
Comedor	167,27 m ²	Piso: Madera Mosaico
Cocina	66,68 m ²	Piso: Baldosa beige
Bodega de amenities, productos y lavandería	25,25 m ²	Piso: baldosa anti deslizante beige

Baño 7%: de área total	17,55 m ²	Pared: baldosa ámbar verde Piso: Baldosa ámbar verde Cenefa: Minera Beige Inodoro: Napoli Bone Lavabo Elea Oval Bone Prepon
-------------------------------	----------------------	---

11.3Decoración:

La decoración de nuestro restaurante será estilo rustico acorde con la decoración de las cabañas y el resto de la hostería. Sus mesas serán de madera oscura y estarán cubiertas por manteles de base blancos y puntas doradas, estas siempre se encontraran montadas con cubertería y el plato base al momento de la llegada de los comensales. Las paredes de ladrillo blanco estarán decoradas con fotografías de la naturaleza de la que estamos rodeados como lo son las cascadas y volcanes de la zona. Al momento del desayuno y almuerzo el restaurante estará iluminado por luz natural debido a los grandes ventanales que tendrá. En la cena el restaurante estará iluminado con una luz tenue y contara también con una chimenea para brindar un ambiente cálido y confortable. La música al momento que se encuentren los comensales en el restaurante variara entre clásica y música Ecuatoriana.

11.4Tipo de servicio:

El tipo de servicio del restaurante será servicio Americano:

- Platos saldrán perfectamente montados desde la cocina
- Los platos y bebidas serán servidos y retirados por la derecha
- La circulación en el salón será en el sentido de las manecillas del reloj

Hemos escogido el servicio Americano para el restaurante debido a que además de ser ofrecer un excelente servicio es el utilizado por la mayor parte de restaurantes

ya que simplifica el servicio haciéndolo mucho más rápido , además no se necesitara de mucho personal debido a que el servicio es sencillo y no hay demasiadas reglas que seguir.

11.5 Tipo de comida:

El restaurante San Fernando ofrecerá platos a la carta, El tipo de comida que se ofrecerá variara en el almuerzo y la cena. En el almuerzo ofreceremos comida típica ecuatoriana como lo son la guatita, churrasco, seco de chivo, entre otros. y en la cena además de los platos típicos ofreceremos platos internacionales como lo son lomo en salsa de champiñones, corvina nantua, entre otros.

11.6 Horario de atención:

El restaurante San Fernando atenderá de lunes a domingo, sus horarios de atención serán:

- ▶ Desayuno: 7:00 - 10:00
- ▶ Almuerzo: 12:00 - 16:00
- ▶ Cena: 19:00- 22:00

11.7 Flujo de meseros:

Contaremos en nuestro personal con 4 meseros los cuales serán divididos por turnos. Se dividirán en dos turnos en los cuales 2 meseros atenderán el turno de la mañana y 2 el turno de la tarde. El horario de cada turno será:

▶ 1er turno:

- Hora de entrada: 6:00
- Hora de salida: 14:00

▶ 2do turno:

- Hora de entrada: 14:00
- Hora de salida: 22:00

En este horario los meseros que estén definidos para el turno se encargaran del servicio de platos del restaurante y los meseros que ingresen al nuevo turno ayudaran en la posilleria y limpieza del mismo y se encargaran del mise and plus antes de que comience su turno.

11.8Ciclo del cliente:

- ▶ Desayuno, Almuerzo y Cena: sábado y Domingo
- ▶ Hora:
 - Desayuno: 7:00 – 9:30
 - Almuerzo: 12:00-15:00
 - Cena: 19:00- 21:00
 - Capacidad del local: 120 pax

Paso	Tiempo
Entrada(tomar asiento)	3 min
Entrega menú	2 min
Toma del pedido	5 min
Entrega comida	10 min
Comer	30 min

Entrega y pago de la cuenta	10 min
Total:	60 min

► Rotación máxima por silla:

Desayuno:

→ Rotación= Min del periodo / Min del ciclo del cliente

$$150/60=2.5 \text{ (Rotación)}$$

→ Num.de clientes atendidos al 100% de occ= 120 *2.5=300 pax

Almuerzo:

→ Rotación= Min del periodo / Min del ciclo del cliente

$$180/60= 3 \text{ (Rotación)}$$

→ Núm. de clientes atendidos al 100 % de occ= 120 * 3= 360 pax

Cena:

→ Rotación = Min del periodo / Min del ciclo del cliente

$$120/60=2 \text{ (Rotación)}$$

→ Núm. de clientes atendidos al 100 % de occ= 120*2 =240 pax

11.9Sanidad en el restaurante

La sanidad será un punto muy importante y tomado en cuenta en el restaurante San Fernando debido a la importancia que tiene actualmente la calidad y seguridad alimentaria para los consumidores. Por lo cual contaremos con un estándar de calidad el cual satisfará a las necesidades de nuestro mercado y consumidores. El estándar de calidad con el que contaremos será la norma ISO22000.

ISO 22000 Es una norma internacional de certificación orientada a la seguridad de los alimentos que contiene los requisitos de los sistemas de gestión para la misma con los elementos necesarios para garantizar la seguridad alimentaria en toda la cadena de producción de los alimentos hasta cuando llega al consumidor. Esta norma puede ser utilizada en cualquier organización relacionada con la cadena alimentaria. ISO 22000 es un estándar de calidad acordado y aceptado en todo el mundo y alcanza niveles de seguridad por encima de las exigencias legislativas debido a que simplifica y acelera los procesos y cumple las necesidades de sanidad y seguridad alimentaria. (QUES ES LA CERTIFICACION ISO 22000?, SGS)

➤ La norma consta de ocho secciones:

- Alcance: Todas las organizaciones involucradas en la cadena alimenticia
- Normativas de referencia
- Términos y definiciones
- Sistema de gestión de seguridad de alimentos: Empresa debe definir los límites del proceso del producto y documentarlo, implementarlo y mantenerlo. Realizar estudio de peligros.
- Responsabilidad gerencial: Gerencia debe dar evidencia de su compromiso para el desarrollo de la seguridad de los alimentos.
- Gestión de recursos: Empresa debe proveer recursos necesarios para implementar el sistema.
- Planeación y realización de alimentos seguros
- Validación, verificación y mejora del sistema del sistema de gestión de seguridad alimentaria: Validar medidas de control y mejorar los sistemas. (DIRECCION NACIONAL DE ALIMENTOS, Un sistema integral, Gestión de calidad.)

El restaurante San Fernando para obtener el certificado ISO22000 cumplirá con los requisitos de cada una de las ocho secciones con las que consta la norma y los documentos y procedimientos que requeriremos para la obtención e implementación del estándar serán:

➤ Documentación general requerida:

- Política de seguridad de alimentos y objetivos relacionados: Se deberá documentar el criterio con el que se determinaran los peligros y su método de control manifestando el compromiso en la seguridad alimentaria
- Documentos de calidad requeridos por la norma :Procedimientos, instructivos y registros para dar conformidad con requisitos del ISO22000
- Manual de calidad: Herramienta básica para la implementación de la norma
- Documentos requeridos para asegurar el desarrollo e implementación del sistema de gestión de seguridad de los alimentos

➤ Procedimiento necesario para implementar el sistema:

- Control de documentos
- Control de registros
- Auditorías internas
- Manejo de producto inseguro
- Control de no conformidades
- Acciones correctivas
- Retiro del producto (DIRECCION NACIONAL DE ALIMENTOS, Un sistema integral, Gestión de calidad.)

Con este estándar garantizaremos la sanidad alimentaria en el restaurante San Fernando cumpliendo con cada uno de sus requisitos para satisfacer las necesidades de seguridad de nuestros consumidores con respecto a los alimentos que ofreceremos.

11.10 Diseño de menú:

DESAYUNOS:

Americano.....	3, 50
Continental.....	3,00

ENTRADAS:

Tamales de San Fernando.....	2, 00
Bolones de queso.....	2,00
Sancocho de carne.....	3,50

Platos Fuertes

Camarones al Ajillo.....	6,50
Seco de chivo.....	4,50
Guatita.....	2, 80

Lomo en salsa de champiñones.....	8,00
Lomo en salsa de pimienta.....	8,00
Corvina Nantua.....	6, 50

POSTRES:

Ensaladas de Frutas.....	2,50
Dulce de babaco.....	2.00

11.11 Descripción de recetas estándar:

► Recetas Estándar:

Plato: Seco de chivo

Tipo: Plato fuerte



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
Carne de cordero	g	80	1.Cortar la carne de cordero 2.Adobar con la naranjilla una hora antes de preparar	\$ 1,45
Naranjilla	g	10	3. Hacer un refrito con aceite, achote ,	\$ 0,13
Cebolla paitaña	g	10	cebolla y pimienta	\$ 0,06
Pimiento	g	20	4.Licuar el tomate con el fondo y añadir al	\$ 0,06

Tomate riñón	g	60	refrito junto con la carne	\$ 0,08
Ají	g	2	5.Dejar cocinar por 25 minutos y servir con el aguacate la lechuga y el refrito	\$ 0,05
Fondo de res	g	60		
Aceite	ml	5		\$ 0,07
Achote	ml	5		\$ 0,09
Aguacate	g	60		\$ 0,25
Lechuga cristal	g	20		\$ 0,04
Papas cocinadas	g	80		\$ 0,10
Arroz blanco	g	80		\$ 0,45
			total materia prima	\$ 2,83
			total porciones	1 unidad

costo

Carne de cordero	\$ 1,45	80
Naranjilla	\$ 0,13	10
Cebolla paitaña	\$ 0,06	10
Pimiento	\$ 0,06	20
Tomate riñón	\$ 0,08	60
Ají	\$ 0,05	2
Fondo de res		60
Aceite	\$ 0,07	5
Achiote	\$ 0,09	5
Aguacate	\$ 0,25	60
Lechuga cristal	\$ 0,04	20
Papas cocinadas	\$ 0,10	80
Arroz blanco	\$ 0,45	80

12% IVA

\$2,83 100%

x= 12%

x=\$0,33

Costo de materia prima=pv+12%

Costo de materia prima=\$2,83+\$0,33

CMP=\$3,16

→ Precio de venta:

\$ 4,50

Plato: camarones al ajillo



Tipo

Plato fuerte

ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
Camarones	g	80	1.Saltear los camarones con mantequilla	\$ 1,20
Mantequilla	g	10	hierbas , ajo y aliños	\$ 0,20
Culantro	g	5	2.Preparar la ensalada con tomate, cebolla perla, lechugacristal, limón y vinagre blanco	\$ 0,03
Perejil	g	5	3.Montar el plato con 80g de arroz blanco cocido, papas fritas y la ensalada	\$ 0,03
Apio	g	5		\$ 0,03
Ajo	g	2		\$ 0,02
Arroz	g	80		\$ 0,45
Ensalada	g	80		\$ 0,45
Papas fritas	g	80		\$ 0,60
Sal	g	3		\$ 0,01
Pimienta	g	3		\$ 0,01
			Total materia prima	\$ 2,85
			Total porciones	1 unidad

costo

Camarones	\$ 1,20	80
Mantequilla	\$ 0,20	10
Culantro	\$ 0,03	5
Perejil	\$ 0,03	5
Apio	\$ 0,03	5
Ajo	\$ 0,02	2
Arroz	\$ 0,30	80
Ensalada	\$ 0,22	80

12% IVA

\$2,85 100%

x= 12%

x=\$0,34

Costo materia prima=MP+12%

CMP=\$2,85+\$0,34

Papas fritas	\$ 0,60	80
Sal	\$ 0,01	3
pimienta	\$ 0,01	3

CMP=\$3,44

→ **Precio de venta:**

\$ 6,50

Plato:

Lomo en salsa de champiñones

Tipo:

Plato fuerte



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
lomo fino	g	100	1.Salpimentar el lomo fino , la salsa inglesa y freír	\$ 2,50
arroz blanco	g	80	2.Saltear las papas	\$ 0,45
papas salteadas	g	80	3.Mezclar los vegetales	\$ 0,20
sweet corn	g	20	4.Añadir la salsa de champiñones	\$ 0,05
tomate riñón	g	20		\$ 0,07
pepinillo	g	20		\$ 0,10
Limón	g	1		\$ 0,01
salsa inglesa	g	1		\$ 0,09
salsa champiñones	g	5		\$ 0,27
Sal				
pimienta				
			total materia prima	\$ 3,54
			total porciones	1 unidad

costo

lomo fino	\$ 2,50	100
-----------	---------	-----

12% IVA

arroz blanco	\$ 0,25	80
papas salteadas	\$ 0,20	80
sweet corn	\$ 0,05	20
tomate riñón	\$ 0,07	20
pepinillo	\$ 0,10	20
Limón	\$ 0,01	1
salsa inglesa	\$ 0,09	1
salsa champiñones	\$ 0,27	5
Sal		
pimienta		

\$3,54 100%

x= 12%

x=\$0,42

Costo de materia prima=MP+12%

CMP=\$3,54+\$0,42

CMP=\$4,96

→ **Precio de venta:**

\$ 8,00

Plato:

Lomo en salsa de
pimienta

Tipo:

Plato fuerte



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
lomo fino	g	100	1.Salpimentar el lomo fino y la salsa inglesa y freír	\$ 2,50
arroz blanco	g	80	2.Saltear las papas	\$ 0,45
papas salteadas	g	80	3.Mezclar los vegetales	\$ 0,20
sweet corn	g	20	4.Añadir la salsa de pimienta	\$ 0,05
tomate riñón	g	20		\$ 0,07
pepinillo	g	20		\$ 0,10
limón	g	1		\$ 0,01

salsa inglesa	g	1		\$ 0,09
salsa pimienta	g	5		\$ 0,27
sal				
pimienta				
			total materia prima	\$ 3,54
			total porciones	1 unidad

costo

lomo fino	\$ 2,50	100
arroz blanco	\$ 0,25	80
papas salteadas	\$ 0,20	80
sweet corn	\$ 0,05	20
tomate riñón	\$ 0,07	20
pepinillo	\$ 0,10	20
limón	\$ 0,01	1
salsa inglesa	\$ 0,09	1
salsa pimienta	\$ 0,27	5
sal		
pimienta		

12% IVA

\$3,54 100%

x= 12%

x=\$0,42

Costo materia prima=MP+12%

CMP=\$3,54+\$0,42

CMP=\$4,96

→ Precio de venta:

\$ 8,00

Plato: Desayuno americano

Tipo: Desayuno



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
leche	g	250		\$ 0,30
pan	g	50		\$ 0,12
mantequilla	g	5		\$ 0,04

huevos	g	100		\$ 0,24
jugo de frutas	g	250		\$ 1,50
			total materia prima	\$ 2,20
			total porciones	1 unidad

leche	\$ 0,30	250
pan	\$ 0,12	50
mantequilla	\$ 0,04	5
huevos	\$ 0,06	100
jugo de frutas	\$ 1,50	250

12% IVA
 \$2,20 100%
 x= 12%
 x=\$0,26

Plato: Desayuno continental

Tipo: Desayuno



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
leche	g	250		\$ 0,30
pan	g	50		\$ 0,12
mantequilla	g	5		\$ 0,04
jugo de frutas	g	250		\$ 0,06
				\$ 1,50
			total materia prima	\$ 2,02

total porciones

1 unidad

leche	\$	0,30	250
pan	\$	0,12	50
mantequilla	\$	0,04	5
jugo de frutas	\$	1,50	250

12% IVA

\$2,20 100%

x= 12%

x=\$0,24

Costo materia prima=pv+12%

CMP=\$2,20 + 0,24

CMP=\$2,44

→ Precio de venta:

\$ 3,00

Plato: Sancocho de carne**Tipo:** Entrada(sopa)

ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
carne de costilla	g	100	1.Cortar la carne de costilla en pedazos grandes	\$ 0,90
fondo de res	ml	150	2.Cortar los tubérculos hacer un refrito con la	\$ 0,20
choclo verde	g	40	3.Haer un refrito con cebolla ,aceite y achote y mezclar con el caldo	\$ 0,10
zanahoria	g	40	4.Incorporar todos los demás ingredientes	\$ 0,09
	g	20	5.Servir con cebolla blanca picada y culantro	\$ 0,07

yuca	g	40		\$ 0,12
cebolla				
paitaña	g	10		\$ 0,08
aceite	ml	5		\$ 0,03
achote	ml	5		\$ 0,05
sal				
pimienta				
			total materia prima	\$ 1,64
			total porciones	1 unidad

costo

carne de costilla	\$ 0,90	100
fondo de res	\$ 0,20	150
choclo verde	\$ 0,10	40
zanahoria	\$ 0,09	40
yuca	\$ 0,07	20
cebolla paitaña	\$ 0,12	40
aceite	\$ 0,08	10
achote	\$ 0,03	5
	\$ 0,05	5

12% IVA

\$1,64 100%

x= 12%

x=\$0,19

Costo materia prima=MP+12%

CMP=\$1,64+\$0,19

CMP=\$1,83

Plato: Tamales San Fernando

Tipo: Entrada



ingredientes	unidad	cantidad	Procedimiento	costo
pollo	u	1	1.Cocinar el pollo , luego retirarlo de la cocción	\$ 6,00
maíz arepa	g	1000	2.En el caldo restante disolver la manteca	\$ 1,20
maizsabrosa	g	500	3. Extraer una taza de caldo y licuar	\$ 0,80
longaniza	lb	2	con la mapawira y el maní.	\$ 2,00
pimiento rojo	g	50	4.Incorporar al caldo y disolver las harinas	\$ 0,20
manteca	g	30	5. Mezclar hasta formar una masa .	\$ 1,00
mapawira	g	60	6.Limpiar las hojas de achera	\$ 1,00
maní	g	10	7.Cortar los pimientos en juliana	\$ 0,15
achera	u	50	8.Cortar la longaniza	\$ 1,00
cebolla blanca	g	60	9.Pedacear el pollo y freír con cebolla blanca	\$ 0,20
			10.Armar los tamales y meter en la tamalera	
			11.Cocinar por 40min a 80° C	
			total materia prima	\$ 13,55
			total porciones	50 u

costo

pollo	\$ 6,00	1u
maíz arepa	\$ 1,20	1000g
Maizsabrosa	\$ 0,80	500g
longaniza	\$ 2,00	2lb
pimiento	\$ 0,20	50g

12% IVA
 \$13,55 100%
 x= 12%
 x=\$1,62

rojo		
manteca	\$ 1,00	30g
mapawira	\$ 1,00	60g
maní	\$ 0,15	10g
achera	\$ 1,00	50g
cebolla blanca	\$ 0,20	60g

Costo materia prima=MP+12%

CMP=\$13,55+\$1,62

CMP=\$15,17

→ **Precio de venta:**

\$ 2,00

Plato: Bolones de queso

Tipo: entrada



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
verde	g	1000	1.Cocinar 500g de verde y los otros 500 g aplastar	\$ 1,00
queso	g	500	2.Mezclar el verde crudo y cocinado y	\$ 1,20
cebolla blanca	g	45	hacer una masa mezclando con la mantequilla	\$ 0,25
sal	g	5	3.Sal pimientar la mezcla	\$ 0,02
pimienta	g	5	4.Mezclar el queso y la cebolla	\$ 0,02
comino	g	5	5.Colocar en el centro de la masa y cerrar	\$ 0,02
mantequilla	g	50	6.Freír las unidades	\$ 0,20
			total materia prima	\$ 2,71
			total porciones	30 unidades

costo

verde	\$ 1,00	1000
queso	\$ 1,20	500
cebolla blanca	\$ 0,25	45
sal	\$ 0,02	5
pimienta	\$ 0,02	5
comino	\$ 0,02	5
mantequilla	\$ 0,20	50

12% IVA
\$2,71 100%

x= 12%

x=\$0,32

Costo materia prima=MP+12%

CMP=\$2,71+\$0,32

CMP=\$3,03

→ **Precio de venta:**

\$ 2,00

Plato: Dulce de
babaco

Tipo: postre



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
babaco	g	100	1.Cocinar todos los ingredientes excepto el chocolate	\$ 0,25

azúcar	g	15	2.Cocinar por 10 minutos a fuego moderado	\$ 0,04
canela	g	5	3.Montar con chocolate	\$ 0,01
chocolate	g	15		\$ 0,13
			total materia prima	\$ 0,43
			total porciones	1 unidades

costo

babaco	\$ 0,25	100
azúcar	\$ 0,04	15
canela	\$ 0,01	5
chocolate	\$ 0,13	15

12% IVA

\$0,43 100%

x= 12%

CMP=\$0,43+\$0,08

CMP=\$0,51

→ **Precio de venta:**

\$ 2,00

Plato: Ensalada
de frutas

Tipo: postre



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
sandía	g	30	1.Cortar las frutas en cubos pequeños	\$ 0,22
melón	g	30	2.Montar en la copa con crema	\$ 0,18

			chantilly	
mora	g	30		\$ 0,20
papaya	g	30		\$ 0,15
crema chantilly	g	10		\$ 0,12
			total materia prima	\$ 0,86
			total porciones	1 unidades

costo

	\$	
sandía	0,22	30
melón	0,18	30
mora	0,20	30
papaya	0,15	30
crema chantilly	0,12	10

12% IVA

\$0,86 100%

x= 12%

Costo materia prima=MP+12%

CMP=\$0,86+\$0,10

CMP=\$0,96

→ **Precio de venta:**

\$ 2,50

Plato: Corvina Nantua

Tipo: Plato fuerte



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
corvina	g	80	1.Freír la corvina 2. Saltear los mariscos en	\$ 0,98
salsa blanca	g	20	salsa blanca 3.Para la ensalada mezclar todos	\$ 0,15
mix de mariscos	g	10	los vegetales 4.Servir la corvina bañada con la salsa	\$ 0,40
lechuga cristal	g	40	de mariscos ,arroz papas salteadas	\$ 0,20
tomate	g	40	y ensalada	\$ 0,06
cebolla perla	g	40		\$ 0,11
limón	g	1		\$ 0,01
arroz	g	80		\$ 0,45
papas salteadas	g	80		
sal				
pimienta				
			total materia prima	\$ 2,36
			total porciones	1 plato

costo

corvina	\$ 6,00	1u
salsa blanca	\$ 1,20	1000g
mix de mariscos	\$ 0,80	500g
lechuga cristal	\$ 2,00	2lb

12% IVA

\$2,36 100%

x= 12%

0,28

tomate	\$ 0,20	50g
cebolla perla	\$ 1,00	30g
limón	\$ 1,00	60g
arroz	\$ 0,15	10g
papas salteadas	\$ 1,00	50g
sal	\$ 0,20	60g
pimienta		

Costo materia prima=MP+12%

$$\text{CMP}=\$2,36+\$0,28$$

$$\text{CMP}=\$2,64$$

→ **Precio de venta:**

\$ 6,50

Plato: Guatita
 Tipo: plato fuerte



ingredientes	unidad	cantidad	procedimiento	costo
panza	g	80	1.Cortar la guatita y cocinar con	\$ 0,60
cebolla			cebolla	
paiteña	g	10	2.Hacer un refrito con ajo , cebolla	\$ 0,15
			y papas hasta freírlas	
aceite	g	5	3.Añadir el agua con	\$ 0,05
achote	g	5	la que cocino la guatita	\$ 0,08
ajo	g	2	4.Dejar cocinar	\$ 0,01

			5. Antes de servir añadir el maní con	
papas	g	60	leche ,orégano , sal y pimienta al gusto	\$ 0,04
maní	g	2		\$ 0,01
leche	g	50		\$ 0,09
huevos	g	50/u		\$ 0,12
arroz	g	80		\$ 0,45
orégano	g	2		\$ 0,01
			total materia prima	\$ 1,61
			total porciones	1 plato

costo

panza	\$ 0,60	80
cebolla		
paiteña	\$ 0,15	10
aceite	\$ 0,05	5
achote	\$ 0,08	5
ajo	\$ 0,01	2
papas	\$ 0,04	60
maní	\$ 0,01	2
leche	\$ 0,09	50
huevos	\$ 0,12	50/u
arroz	\$ 0,45	80
orégano	\$ 0,01	2

12% IVA

\$1,61 100%

x= 12%

0,19

Costo materia prima=MP+12%

CMP=\$1,61+\$0,19

CMP=\$1,80

→ **Precio de venta:**

\$ 2,80

12. PLAN DE MARKETING

12.1 Análisis de recursos:

➤ Producto:

La hostería San Fernando va dirigido a personas que le guste la naturaleza, realizar deportes extremos, personas que quieran apartarse de la ciudad. La hostería cuenta con seis cabañas. Capacidad para 5 personas para cada uno de ellas, las cuales se dividen en una habitación triple y una doble con puerta de conexión.

Posee servicios adicionales de:

- Restaurante, el cual ofrece comida típica de la sierra ecuatoriana.
- Excursiones
- Caminatas
- Alquiler de equipo para montaña.
- Guías para realizar excursiones.

El objetivo de nuestra hostería, es hacer que el cliente este en contacto con la naturaleza, en un ambiente confortable y de placer.

➤ Plaza:

La hostería San Fernando se encuentra ubicada en el Sector Selva Alegre, Avenida Ruta de los Volcanes – Rumiñahui.

➤ Promoción:

Nuestra promoción va hacer hecha mediante, radio, flayers , pagina web, revistas, boca a boca.

La radio que hemos decidido utilizar es la Radio fm, en la cual vamos a pasar un mensaje corto donde diga que es la hostería y donde se encuentra ubicada.

En los flayers se va a poner de que se trata la hosteria San Fernando, donde se encuentra ubicada, que servicios ofrece, y la dirección de nuestra página web, para que se metan a ver de qué se trata y de esa forma comenzar a crear una base de

datos, para mandarles mails de nuestra distintas promociones. Estos flayers serán repartidos en, Sangolqui, especialmente en el Mall el San Luis y agencias de viajes.

Se va a crear también un grupo en facebook, en donde tendrán juegos, estos juegos van hacer laberintos para crear la Ruta más corta hacia las cascadas o volcanes, al igual que en nuestra página web.

➤ Personas:

Todos los empleados serán altamente capacitados por los dueños de la hostería San Fernando, enseñándoles la atención al cliente, como deben saludar, despedirse, como se debe servir en el restaurante porque lado, la recepcionista, va a tener que seguir estándares para realizar las reservaciones desde el saludo, como hace la reservación, como tratar a los walk-inn entre otros. Las capacitaciones serán realizadas unas dos veces por semana, en donde se conversara de los eventos sucedidos y de que como debemos mejorarlos. Además se supervisara el rendimiento de los empleados con sistemas de sugerencias, quejas, visitas de auditoría, encuestas sobre satisfacción al cliente. Los empleados deben ser eficientes. Los empleados necesarios son:

Recepcionista

Area de Cocina

- Cocinero (2)
- Posillero (2)
- Capitan de servicio
- Meseros (4).

Area de Limpieza

- Lavandería (2)
- Seguridad (3).
- Camarera (4).

➤ Evidencia física:

- Instalaciones
- Cabañas estilo campestre, acogedoras, que brindan un ambiente familiar.
- Área recreacional de la hostería: amplios espacios verdes, al aire libre en donde los huéspedes pueden realizar una serie de actividades como: juegos al aire libre, parrilladas, ente otras cosas.
- Restaurante. Posee un estilo rustico campestre, con una decoración que involucra la cultura de la sierra ecuatoriana.
- Lobby: brinda una cálida bienvenida a nuestros clientes, con una fogata hogareña, postee un estilo rustico, campestre, y al llegar el huésped se le brinda un café o chocolate caliente de bienvenida.

➤ Procesos:

- Huésped Internacional:
 1. Retirada del aeropuerto.
 2. Transporte hacia la hostería San Fernando.
 3. Chek-inn de el/los huéspedes.
 4. Confirmar reservación.
 5. Solicitar los datos al cliente.
 6. Preguntar forma de pago al cliente. Pedir un pago anticipado de la cabaña.
 7. Asignación de habitaciones.
 8. Dirigir al huésped a la habitación.
 9. Chek- out del huésped.
 10. Finalización de pago.
 11. Transporte del huésped hacia el aeropuerto.

- Huésped Nacional:
 1. Llegada del huésped a la hosteria San Fernando.

2. Chek-inn de el/los huéspedes.
 3. Solicitar datos al cliente.
 4. Confirmar reservación.
 5. Preguntar la forma de pago al cliente. Pedir un pago anticipado de la cabaña.
 6. Asignación de habitaciones.
 7. Dirigir al huésped hacia la habitación.
 8. Chek-out del huésped.
 9. Finalización de pago.
- Restaurante:
 1. Llegada de huésped al restaurante.
 2. Dar la bienvenida al cliente.
 3. Presentación del menú al cliente.
 4. Toma de orden.
 5. Servir bebidas al cliente.
 6. Servir entradas al cliente.
 7. Servir plato fuerte al cliente.
 8. Servir postre al cliente.
 9. Preguntar si desea algo más el cliente.
 10. Servir la cuenta al cliente.
 - Tours:
 1. Llegada del cliente al Lobby.
 2. Lista de tours disponibles.
 3. Confirmar reservación de tour/elegir un tour o excursión.
 4. Pago del tour o excursión.
 5. Asignación de guía para el tour o excursión.
 6. Aviso del cronograma del tour.
 7. Salida de la hostería a los distintos lugares.

8. Llegada a la hostería.

12.2 Convenios:

La hostería San Fernando va a tener convenios con TATOO, para el alquiler de equipos de montaña, además nos auspiciarán camisetas para la campaña BTL que se realizara en el san Luis, y Centro de Quito, también tendrá convenios con Metropolitan touring los cuales serán intermediarios para vender la Hostería cuando turistas nacionales, y especialmente turistas internacionales decidan realizar algún deporte extremo, o quieran dirigirse al campo.

12.3 Campaña publicitaria:

▶ Mercado meta:

El mercado meta de la campaña son hombres y mujeres entre 18-40 años que les guste la naturaleza, el ocio y los deportes de aventura. Nivel socio económico medio-medio alto, que además les guste experimentar la gastronomía de la Sierra ecuatoriana.

▶ Tema:

Hostería San Fernando un paraíso andino.

▶ Medios publicitarios:

Los medios publicitarios que usaremos son la radio, revistas, e internet (facebook, twitter).("Como hacer una campana publicitaria paso a paso", kailepdesign.wordpress.com).

▶ Alcance:

El alcance de nuestra campaña va hacer de 10.000 personas aproximadamente, las cuales verán, o escucharan la campaña al menos una vez, ya sea por la radio, o por campaña BTL. (“Como hacer una campana publicitaria paso a paso”, kailepdesign.wordpress.com)

► Calendario de medios:

Una semana antes de la campaña de BTL. Se va pasar anuncios en la radio, diciendo cuando va hacer la campaña, a qué hora, de que se trata y se van a repartir flyers de la campaña de lunes a viernes en el San Luis. La campaña BTL se la va a realizar sábado y domingo. (“Como hacer una campana publicitaria paso a paso”, kailepdesign.wordpress.com)

► Campaña BTL:

La campaña se va a realizar el sábado y el domingo, a las 11 a.m hasta la 1 p.m en la parte de atrás del San Luis, va a ver una carpa auspiciada por Tadoo, además ellos nos auspiciaran camisetas para reglar, pero serán limitadas el primer día van a existir 100 camiseta y el segundo día 100 camisetas igualmente, de esta manera se van a promocionar el equipo de alquiler para montaña, además se venderán pulseras con el tema de la campaña, de esta forma podremos financiar una parte de la campaña. (“Como hacer una campana publicitaria paso a paso”, kailepdesign.wordpress.com)

Va a ver un juego en donde podrán ganar una noche en La Hostería San Fernando para 4 personas, con desayuno y un tour incluido, el juego se trata de encontrar la ruta más rápida para llegar a la Cascada de Pita, el laberinto se encontrará en nuestra página web, también habrá una ánfora para que la gente nos deposite sus datos ahí, y se les dará un ticket para realizar una rifa en donde se ganaran un tour realizado por la hostería San Fernando. (“Como hacer una campana publicitaria paso a paso”, kailepdesign.wordpress.com)

► Presupuesto:

El presupuesto para la campaña será de \$200 ya que debemos imprimir mínimo unos 1000 flyers para repartirlos entre semana, y para el fin de semana debemos imprimir 1000 flyers igual, debemos comprar un espacio en la radio fm para que anuncien nuestra campaña, debemos pagar el internet, pero es un costo leve, el internet será nuestra mayor fortaleza de marketing y publicidad. Además nosotros debemos cubrir los gastos del hospedaje, comida, y tours de los clientes que se ganen los premios. (“Como hacer una campaña publicitaria”, <http://kailepdesign.wordpress.com>).

12.4 Análisis de AIDA:

► Atención:

En el grupo de facebook una semana antes la inauguración enviaremos cuando va hacer la inauguración de la hostería San Fernando, poniendo el logo de la hostería, dirección, promociones, contactos, y el concepto de la hostería. El día de la inauguración estará afuera un hombre y una mujer vestidos de montañistas repartiendo afiches a los autos que pasan y dando la bienvenida a los huéspedes.

► Interés:

Para generar interés en nuestro grupo de facebook publicaremos todos los beneficios que la hostería, sus tours, excursiones, caminatas, restaurante, satisfaciendo las necesidades del cliente. Resaltando el contacto con la naturaleza y el ocio.

► Deseo:

La hostería San Fernando tiene un excelente servicio y comida por tanto los clientes tienen la suficiente confianza de hospedarse en la hostería y disfrutar de la misma.

► Acción:

El cliente será recibido con mucha cordialidad a la hostería para que se sienta como en casa y hará el check-in respectivamente, o también lo puede hacer vía internet.

(“Como hacer una campaña publicitaria paso a paso”,
kailepdesign.wordpress.com)

Fecha de iniciación: 04 de Enero de 1012

Fecha de culminación: 30 de Abril 2013

Análisis de Puesto	RECEPCIONISTA	COCINERO	CAPITAN DE SERVICIO
Actividades del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Recibir y atender al cliente. • Atender y realizar llamadas telefónicas nacionales e internacionales. • Llevar el registro de comunicaciones. • Realizar check-in y check-out. • Reporte de clients. • Realizar cotizaciones y reservas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad de los materiales (mise en place). • Preparación de los ingredientes y la preparación de platos. • Se encarga de la limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo • Obtención de la materia prima lista y el almacenamiento adecuado de los alimentos • La preparación de aperitivos, sopas, platos de pescado, mariscos y carne. • Esculturas, el arreglo y la decoración de pescados, carnes, platos de caza y aves de corral. • Preparación de recetas • Ingredientes y cantidades de acuerdo a las tareas previstas 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar y controlar el sistema de reservas. • Arreglo y montaje de las mesas del restaurante. • Organizar los horarios de los meseros. • Limpiar las mesas. • Entregar al cliente la carta de menú y asesorarle en su pedido. • Entregara los platos que han sido pedidos por parte del cliente.
Conducta de la persona	<ul style="list-style-type: none"> • Honrada • Responsable • Puntual • Paciente • Carismática 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable • Respetuoso • Cordial • Paciente • Puntual 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable. • Organizado. • Respetuoso. • Amable con el cliente. • Gentileza.

		<ul style="list-style-type: none"> • Debe tener una buena comunicación con su grupo de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> • Carisma.
Equipos y maquinarias utilizados	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de la operatividad de computadores y/o centrales telefónicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utensilios de cocina. • Cocinas y hornos. • Computadora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comandas. • Cristalería. • Cubertería.
Requerimientos	<ul style="list-style-type: none"> • Título secundario. • Experiencia no inferior a 1 año en tareas afines al cargo en el sector público y/o privado. • Buen nivel de comunicación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Título universitario • Experiencia no inferior a 3 años en trabajos afines. 	<ul style="list-style-type: none"> • Título secundario. • Experiencia no inferior a 2 años en tareas afines. • Fácil comunicación con clientes

	LAVANDERIA	SEGURIDAD	CAMARERA
Actividades del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de la ropa del hotel como sábanas, toallas, alfombras, entre otros. • Mantener limpio y organizado el lugar de trabajo. • Conocer el uso de los 	<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar la seguridad de los clientes de la hostería. • Cuidar materiales valiosos. • Cuidar vehículos de los clientes. • Prevenir robos y accidentes dentro de la hostería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se encarga de la limpieza del hotel, habitaciones, pasillos, oficinas y áreas comunes.

	líquidos.		
Conducta de la persona	<ul style="list-style-type: none"> • Organizada • Responsable • Amable • Trabajadora • Puntual 	<ul style="list-style-type: none"> • Responsable • Puntual • Organizado • Amable 	<ul style="list-style-type: none"> • Un gusto personal por la limpieza, honradez, disciplina, puntualidad y buena presentación personal.
Equipos y maquinarias utilizados	<ul style="list-style-type: none"> • Líquidos para la limpieza de las habitaciones y maquinas como secadora y lavadora. 	<ul style="list-style-type: none"> • Armas como pistolas o escopetas. • Sistemas de seguridad. • Puertas automáticas de la hostería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Detergente • Líquidos para la limpieza de las habitaciones
Requerimientos	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor de edad. • Educación primaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia en guardianía • Mayor de edad. • Conocimiento sobre el uso de extintores y armas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor de 18 años. • Educación primaria.

Bibliografía:

“Exportaciones de Ecuador” – Introducción. N.F. (<http://library.thinkquest.org/C005501F/>).

Fecha de acceso: 27 de Marzo 2011.

“Ecuador- Exportaciones”. N.F.

(<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?c=ec&v=85&l=es>). Fecha de acceso: 27 de Marzo de 2011.

“Proyectos Cantonales”. Plan General de Desarrollo Provincial de Pichincha Propuesta

Estratégica Provincial. N.F. (www.pichincha.gob.ec/component/.../doc.../329-proyectos-cantonales.html). Fecha de acceso: 27 de Marzo de 2011.

Barriga, Juan Sebastián. “Las cascadas escondidas del río pita”. 26 de

Octubre de 2009. (<http://espanol.upiu.com/view/post/1256578341678/>). Fecha de acceso 04 de Marzo de 2011.

“Refugio Ecológico Molinuco”. N.F. (<http://www.refugiomolinuco.com/>). Fecha de

acceso: 01 de Marzo de 2011.

“Información general de Rumiñahui”. N.F

(<http://www.visitaecuador.com/andes.php?opcion=datos&provincia=19&ciudad=Xw8Bwk9e>) Fecha de acceso: 04 de Marzo de 2011.

“Moca, Pichincha, Ecuador”.

(http://travelingluck.com/South%20America/Ecuador/Pichincha/_3654138_Moca.html#local_map) Fecha de acceso: 01 de Marzo de 2011.

“Refugio Ecológico EL MOLINUCO”. Fecha de publicación: 02 de Diciembre de 2008.

(<http://www.viajeros.com/diarios/sangolqui/refugio-ecologico-el-molinuco>). Fecha de acceso: 27 de Febrero de 2011.

Ing Moreno, Telmo. Estudio de impacto ambiental expost o auditoría ambiental inicial.

09 Agosto de 2010

(<http://www.enkador.com/img/ESTUDIOIMPACTOEXPOST.pdf>) Fecha de acceso:

03 Marzo de 2011.

“Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Rumiñahui- Producción agrícola”. N.F

(http://www.ruminahui.gob.ec/informacion.asp?ID_INF=91&SEC_INF=RUMINAHUI) Fecha de acceso: 03 Marzo de 2011

“Análisis e Interpretación del III Censo Agropecuario”. N.F.

(<http://www.agroecuador.com/HTML/Censo/Censo.htm>). Fecha de acceso 09 De Marzo de 2011.

“Fascículo de Rumiñahui, Cantón Rumiñahui”. N.F

(http://www.google.com.ec/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CBEQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.inec.gob.ec%2Fdocument_library%2Fget_file%3FfolderId%3D1095729%26name%3DDLFE-16666.pdf&rct=j&q=censo%20canton%20rumi%C3%B1ahui&ei=HBp4TYqhC-iM0QGcnuXXBg&usg=AFQjCNEAXUB7NiT4dfXWXqBHTKtqPe8W6g&cad=rja)
Fecha de acceso: 09 Marzo de 2011.

Thompson, Ivan “Promonegocios.net. Empresa” La Pequeña Empresa. Artículo Publicado

- en Febrero 2007. Fecha de acceso: 22 de Febrero 2011.

Asfahl, C. Ray y W. Rieske David. Seguridad industrial y administración de la Salud

(sexta edición), editorial PEARSON, 2010.

“Cantón Rumiñahui”, N.F.

(www.pichincha.gov.ec/component/docman/.../282-canton-ruminahui.html), Fecha de acceso: 15 de Febrero.

Código Laboral, N.F.

(<http://es.scribd.com/doc/18671394/Codigo-Laboral-Ecuatoriano-Ministerio-del-Trabajo-del-Ecuador>) Fecha de acceso : 20 de febrero del 2011

“Estadísticas del cantón Rumiñahui”, N.F.

(http://www.ruminahui.gob.ec/informacion.asp?ID_INF=42&SEC_INF=RUMINAHUI) Fecha de acceso: 20 de febrero del 2011

“Límites y división política”, N.F.

(http://www.ruminahui.gob.ec/informacion.asp?ID_INF=88&SEC_INF=RUMINAHUI) Fecha de acceso: 20 de febrero del 2011

“Población”. N.F

(http://www.ruminahui.gob.ec/informacion.asp?ID_INF=92&SEC_INF=RUMINAHUI) Fecha de acceso: 20 de febrero del 2011

“Hostería la Carriona”, N.F. <http://www.hosteriasquito.com/la-carriona.php> , Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011

“Hostería Sumak Pakari”, N.F.

(<http://www.ecostravel.com/ecuador/hosterias/quito/hosteria-sumak-pakari.php>).
Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011

“Hostería Kynde Raymi”, N,F.

(<http://www.ecostravel.com/ecuador/hosterias/quito/hosteria-kinde-raymi.php>).
Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011

“Hostería Castillo del Valle”. (<http://www.hosteriasquito.com/castillodelvalle.php>). Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011

- “Hostería mirasierra”, N.F. <http://www.hosteriamirasierra.com/hospedaje.htm>. Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011
- “Hostería del rio”, N.F. <http://www.hotelesquito.com.ec/delrio.php>. Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011
- “Hostería posada del rey”, N.F. <http://hosterialaposadadelrey.com/precios.html>. Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011
- “Hostería Sommergarten”, N.F. <http://www.in-quito.com/hosterias/sommergarten.html>.
Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011
- “Hostería Santa Ana”, N.F. <http://santaanacotopaxi.com/es/tarifas.html>. Fecha de acceso: 22 de febrero del 2011
- “Boletín: el perfil turista de quito 2008”. Volumen 1, números 6 y 7. N.F.
[\(\[http://www.captur.com/images/calendario/boletinn6_7_perfiliturista.pdf\]\(http://www.captur.com/images/calendario/boletinn6_7_perfiliturista.pdf\)\)](http://www.captur.com/images/calendario/boletinn6_7_perfiliturista.pdf). Fecha de acceso: 27 de Febrero de 2011
- “Perfil del turista de quito 2008” –CAPTUR. N.F.
[\(\[http://www.captur.com/perfil_turista.html\]\(http://www.captur.com/perfil_turista.html\)\)](http://www.captur.com/perfil_turista.html). Fecha de acceso 27 de Febrero de 2011.
- “Boletín: el perfil turista de quito 2009”. Volumen 3, numero 9 y 10. N.F.
[\(<http://www.ceplaes.org.ec/pdf/perfilituristaseptiembre1409.pdf> fecha de acceso\)](http://www.ceplaes.org.ec/pdf/perfilituristaseptiembre1409.pdf).
Fecha de acceso: 27 de Febrero de 2011.
- “Banco central del Ecuador”. N.F.
[\(\[http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion\]\(http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion\)\)](http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion)
Fecha de acceso: 24 de Febrero del2011
- “Inflación”. BANCOCENTRAL DELECUADOR,

<http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion> Fecha de acceso 24/02/2011.

”PEA Población Económicamente Activa”.N.F

(<http://www.economiaenbicicleta.com/>) Fecha de acceso 24/02/2011

“Hoteles y servicios “Ecuador en cifras,

<http://www.ecuadorencifras.com/cifras-inec/hotelesServicios.html#app=ce2c&e3ab-selectedIndex=0>> Fecha de acceso 25/02/2011

“Entrada de extranjeros, 10 principales nacionalidades” INEC,

(http://www.inec.gob.ec/web/guest/ecu_est/reg_adm/est_mig_int/ent_sal). Fecha de acceso 25/02/2011

“Federación hotelera del Ecuador” –AHOTEC Permisos, Tasas, Contribuciones y otras

Obligaciones que deben cumplir los Establecimientos de Alojamiento.”. S.F:
(<http://www.hotelesecuador.com/downloads/Permisos%20y%20obligaciones.pdf>).

“Ministro ecuatoriano descarta que problema árabe pueda afectar producción petrolera”.

S.F. (<http://www.eluniverso.com/2011/02/24/1/1356/ministro-ecuador-desestima-problema-arabe-pueda-afectar-produccion-petrolera.html>) Fecha de acceso: 02 de Marzo de 2011.

“Crisis política en el Ecuador 2010”. S.F.

(http://es.wikipedia.org/wiki/Crisis_pol%C3%ADtica_en_Ecuador_de_2010#Huelga_de_los_polic.C3.ADas_y_bloqueo_militar_del_aeropuerto) Fecha de acceso: 02 de Marzo de 2011

“El colapso de lectores y deslaves, estragos de lluvias” . S.F.

(<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-colapso-de-colectores-y-deslaves-estragos-de-lluvias-462907.html>) Fecha de acceso: 02 de Marzo de 2011

“Precio petróleo 2011” .Fecha de publicación: 31 de Enero de 2011.

(<http://preciopetroleo.com/precio-petroleo-2011>). Fecha de acceso: 02 de Marzo de 2011.

“Entrada de extranjeros, 10 principales nacionalidades” INEC,

(http://www.inec.gob.ec/web/guest/ecu_est/reg_adm/est_mig_int/ent_sal). Fecha de acceso 25/02/2011

“Ley forestal y de conservación de áreas naturales y vida silvestre”. N.F

(<http://www.ambiente.gov.ec/>) Fecha de acceso: 9 de marzo del 2011

“Encuesta de Turismo Interno” (junio 2002- julio 2003) – Sistema de Estadísticas

Turísticas del Ecuador. Ministerio de Turismo del Ecuador

(http://www.visitotavalo.com/descargas_upload/DOCUMENTOS/plan_marketing_otcs.pdf)

“Análisis de las exportaciones e importaciones del Ecuador. Sector de consumo, sector de

materia prima. S.F. <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/lav-bp2.pdf>.
(28/03/11).

“El colapso de sector en Quito”. S.F.

(<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-colapso-de-colectores-y-deslaves-estragos-de-lluvias-462907.html>). (15/03/11).

“Crisis política en el Ecuador 2010”. S.F.

http://es.wikipedia.org/wiki/Crisis_pol%C3%ADtica_en_Ecuador_de_2010#Huelga_de_los_polic.C3.ADas_y_bloqueo_militar_del_aeropuerto. (15/03/11).

“Precio de la gasolina”. S.F.

(<http://www.eluniverso.com/2011/02/24/1/1356/ministro-ecuador-desestima-problema-arabe-pueda-afectar-produccion-petrolera.html>).(15/03/11).

“PIB (Producto interno bruto)”. S.F. *http://es.wikipedia.org/wiki/Producto_interior_bruto*.
(28/03/11).

“Ecuador- Producto interno bruto” - Tasa de Crecimiento Real.(%) S.F.

<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=66&c=ec&l=es>. *CIA World Factbook*.
(28/03/11).

“Ecuador-Producto Interno Bruto (PIB)”.S.F.

<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=65&c=ec&l=es>. *CIA World Factbook*.
(28/03/11).

“Ecuador-PIB per cápita”. S.F:

<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=67&c=ec&l=es>. *CIA World Factbook*.
(28/03/11)

“Tourism & Leisure Advisory Services”. Fondo de Promoción Turística, Ministerio de Turismo del Ecuador. Plan Integral de Marketing Turístico de Ecuador. PIMTE 2014 MINTUR.

(http://www.turismo.gob.ec/documentos/ProyectoBID/PIMTE_2014_Turismo_Internacional.pdf Agosto 2009)

“Ecuador – Importaciones”. INDEX-MUNDI. Fecha de acceso:28/03/2011

(<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?c=ec&v=89&l=es>)

Paredes. Edgar. 30/11/2009.

“Categorías del uso del suelo a nivel cantonal del Ecuador”. Fecha de acceso 23/03/2011. (<http://incca.gov.ec>).

“Banco Central del Ecuador – Inflación” N.F.

(<http://www.bce.fin.ec/indicador.php?tbl=inflacion>). Fecha de acceso: 26 de marzo.

“Ecuador-Taza de inflación” N.F.

(<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?c=ec&v=71&l=es>). Fecha de acceso: 26 de marzo.

“Inflación, Ecuador” N.F.

(<http://elinpc.com.mx/inflacion-ecuador/>). Fecha de acceso: 26 de marzo

“Seguridad Industrial en Ecuador - Negocios en Ecuador”. N.F.

(<http://www.sodicor.com/Seguridad-Industrial-ecuador.htm>). Fecha de acceso: 17 de Abril

de 2011.

Ernesto Gamboa y Asociados. “Nivel Socioeconómico del Ecuador – Estudio de Consultoría”. 2006

Fuente: (“Economía en Bicicleta”. <http://www.economiaenbicicleta.com/>)

(“III Censo Nacional Agropecuario Año 200 El Productor Agropecuario y su entorno 2003 Elaboración SIGAGROMAG”).

Ing. Moreno, Telmo. Estudio de impacto ambiental expost o auditoría ambiental inicial.

09 Agosto de 2010

(<http://www.enkador.com/img/ESTUDIOIMPACTOEXPOST.pdf>) Fecha de acceso:
28 de abril del 2011.

"Como hacer una campaña publicitaria paso a paso “. N:F

(<http://kailepdesign.wordpress.com/2007/12/21/como-hacer-una-campana-publicitaria-paso-a-paso/>). Fecha de acceso: 18 de abril de. 2011

"Latinoamérica Corre Riesgo De Sobre calentamiento - AOL Noticias." *Noticias: Las*

últimas Noticias Internacionales En Español - AOL Noticias. Web. N.F.
(<http://noticias.aollatino.com/2011/04/16/latinoamerica-corre-riesgo-de-sobre calentamiento/>) Fecha de acceso: .27 de Abril de 2011.

"Aumenta Llegada De Desplazados Colombianos a Países Vecinos - AOL Noticias."

Noticias: Las últimas Noticias Internacionales En Español - AOL Noticias. Web. N.F..
(<http://noticias.aollatino.com/2011/03/23/desplazados-colombianos-violencia/>). Fecha de acceso: 27 de Abril de 2011.

“Desempleo bajó a 7% en marzo en Ecuador”. 16 de abril del 2011.
<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/desempleo-bajo-a-7-en-marzo-en-ecuador-470100.html> (18/04/11).

“Ecuador, población bajo el nivel de pobreza”. N.F.

(<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=69&c=ec&l=es>) Fecha de acceso:
18 de Abril de 2011

Pobreza por ingresos ENEMDU Resultados a junio 2010”. N.F.

(http://www.inec.gob.ec/c/document_library/get_file?folderId=1271437&name=DLFE-40902.pdf) Fecha de acceso: 06 de Abril de 2011

Que es la certificación ISO22000? .N.F.

http://www.es.sgs.com/es/what_is_iso_22000_es)

Fecha de acceso: 18 de abril del 2011

“Tasa de alfabetización- Ecuador”.

<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=39&c=ec&l=es>) Fecha de acceso:

18 de Abril de 2011.

Tasa de desempleo.N.F.

<http://www.indexmundi.com/g/g.aspx?v=74&c=ec&l=es>

Fecha de acceso: 18 de abril del 2011

Un sistema integral, Gestión de calidad.N.F.

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0->

[3/revistas/r_32/articulos/sistema_integral.htm](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/revistas/r_32/articulos/sistema_integral.htm)

Fecha de acceso: 18 de abril del 2011

Ing. Moreno, Telmo. Estudio de impacto ambiental expost o auditoría ambiental inicial.

09 Agosto de 2010

<http://www.enkador.com/img/ESTUDIOIMPACTOEXPOST.pdf>) Fecha de

acceso: 28 de abril del 2011.