

Universidad San Francisco de Quito

Planificación de empresas de Hospitalidad

**Urku Wasi**

**Ecoturismo Autosustentable**

Por:

Carla Rizzo

Juan Francisco Jaramillo

Quito, Ecuador 2012

## INDICE

1. Concepto del proyecto
2. Estudio de factibilidad
  - 2.1 Entorno Macroeconómico
  - 2.2 Análisis del Sitio:
    - 2.2.1. Localización
    - 2.2.2. Adaptabilidad y conveniencia física del terreno
    - 2.2.3. Acceso y visibilidad
    - 2.2.4. Servicios Básicos
    - 2.2.5 Política del buen manejo de desechos de los recursos naturales autosustentables.
    - 2.2.6. Situación legal y Regulaciones municipales aplicables
  - 2.3 Análisis del vecindario
  - 2.4 Análisis del área del mercado
  - 2.5 Análisis de Oferta y Demanda
    - 2.5.1 Radiografía de la competencia primaria
    - 2.5.2 Análisis del Mercado de Mindo
  - 2.6 Servicios y políticas que ofrecemos dentro del hotel
  - 2.8 Análisis de la rentabilidad del proyecto
  - 2.7 Ingresos y Gastos
    - 2.8 Ingresos por año
3. Diseño y Arquitectura
  - 3.1 Descripción de la propiedad
  - 3.2 Programa de Espacio
  - 3.3 Diagramas de Relación Espacial

- 3.4 Guestroom Floor
- 3.5 Public Space Design
- 3.6 Back of the House

4. Programa de Alimentos y Bebidas

5. Recursos Humanos

6. Plan de Marketing

7. Presupuesto total del proyecto

8. Conclusiones

9. Anexos

- 9.1 Bibliografía

# Urku wasi, vive la naturaleza

## 1. Concepto del proyecto

Urku Wasi (Casa de la montaña) nace de una necesidad por crear una nueva experiencia dentro del ámbito hotelero en el Ecuador. Ofreciendo turismo ecológico y autosustentable, donde el cliente pueda estar en contacto con la naturaleza y su “yo interior”. Nos referimos al yo interior como un concepto que nos ayuda a salir de la rutina diaria, y el estrés en el que se vive dentro de una ciudad, y les invitamos a concentrarse en conocerse y pensar a en si mismos. El turismo autosustentable y sostenible abarca un concepto de un buen manejo y el uso estratégico de los recursos naturales de la zona. Esto ayudará a las comunidades de los alrededores de la hostería, trabajando en conjunto con ellos, formando parte del personal y beneficiándose del turismo que atraeremos a la zona, ayudando así a tener un mejoramiento tanto económico como social. Urku Wasi tiene un ambiente amigable con el entorno y es consciente de las necesidades físicas y espirituales de las personas.

Nuestra hostería se encontrará ubicada en el área del bosque del trópico húmedo en la población de Mindo, donde se ofrece conocer la diversidad de esta zona. Aproximadamente a 1700 msnm, Mindo cuenta con un clima cálido y agradable. Es distinguido por su vegetación y fauna endémicas, este paraíso brinda satisfacción a cada uno de sus visitantes. La hostería se encuentra a una hora en automóvil de la ciudad de Quito, haciéndolo accesible para un amplio segmento del mercado objetivo. El acceso en transporte público también es factible para el potencial de turistas internacionales. La duración del viaje desde el terminal de transporte Norte de la ciudad de Quito hasta el centro del pueblo de Mindo es de 95 minutos aproximadamente.

La visión del emprendimiento es crear “un hogar lejos de su hogar”, tomando en cuenta el concepto de turismo autosustentable. Nuestros clientes sentirán que todas sus necesidades serán atendidas bajo un servicio óptimo y de primera dentro de un ambiente 100% natural. Además de contar con cómodas habitaciones y catering de primera, brindaremos talleres de yoga, un cuarto de música, y Spa, de esta manera los huéspedes podrán disfrutar de estas actividades conectadas directamente con el medio natural. Cerca de las habitaciones dispondremos de una piscina de agua de río y un baño turco con piedras calientes. Nuestras instalaciones tienen capacidad de hospedaje para 63 personas, cantidad que permitirá brindar una atención más personalizada y exclusiva. El servicio será nuestra clave para el éxito frente a la competencia. La capacitación de personal, esta enfocada en entregar a los huéspedes un servicio que supla todas sus necesidades, de igual manera resaltarán la



filosofía del Urku Wasi con sus practicas de auto sustentabilidad y sostenibilidad. Nosotros no vamos a brindar simplemente un lugar donde dormir, nosotros vamos a brindar mucho más que eso con actividades diferentes al resto de la competencia. La hostería cuenta con alianzas estratégicas para la creación de convenciones relacionadas con las actividades de la hostería como yoga, música y auto sustentabilidad. Dentro de las actividades fuera del hotel, contamos con alianzas estratégicas con agencias de turismo de la zona que complementarán la necesidad de disfrutar actividades de aventura como canopy, tubing, rafting, caminatas y cascadas naturales para nuestros clientes.

Urku Wasi es manejada conjuntamente con la comunidad para así poder instruirlos en atención al cliente, cocina, manejo de recursos, ecología, agricultura, reciclaje, y maximización de recursos. Dentro de lo que vamos a ofrecer a nuestro segmento de mercado está un restaurante de comida 100% orgánica y saludable con frutos nativos de la zona y trabajados por la misma comunidad y nuestros clientes. El restaurante funcionara de 6am a 11pm para atender las 3 comidas y servicio de bar. Contamos con una capacidad para 68 huéspedes y un 40% de cocina. Los menús son de comida nacional y orgánica bien elaborada. Los huéspedes también podrán trabajar en los huertos, de esta forma creamos un vinculo con la comida, el medio ambiente y el consumidor. Los productos como jabón y shampoo utilizados en la hostería deberán ser biodegradables y amigables con el medio ambiente.

El mercado al que queremos llegar es de segmento medio-alto de turistas extranjeros. Parte de nuestro éxito es mantenernos exclusivos y con un número de huéspedes reducido, de esta manera la experiencia puede ser diferente y personalizada. Nuestra meta es tener clientes satisfechos que encuentren la experiencia de nuestro hotel como un retiro de la sociedad y vida urbana, y la oportunidad de disfrutar de actividades diferentes en medio de la gran biodiversidad de la zona.

## **2. Estudio de factibilidad**

### **2.1. Entorno Macroeconómico**

En el Ecuador una de las fuentes económicas que está en desarrollo es el turismo. En el área del turismo se encuentra el ecoturismo y el turismo comunitario el cual esta creciendo dentro de nuestro país, ya que es un país biodiverso, el cual ofrece mucho en el ámbito ecológico. Somos el país más biodiverso del mundo (medición hecha por tamaño y el porcentaje del país). El Ecuador esta ubicado en la mitad del mundo donde no existen cambios climáticos drásticos, lo cual ayuda a que su biodiversidad sea sostenible y sea de rápida

adaptación. Está cruzado por la cordillera de los andes creando así la posibilidad de diferentes hábitats, factores abióticos y bióticos que influyen en una mayor variedad de flora y fauna. Otro factor importante son las corrientes marinas que ayudan a que el clima sea cálido y de fácil adaptación para las especies. Tenemos refugios de pleistocena donde se da la biodiversidad y los endemismos, que aluden a la existencia de especies que viven solo en nuestro país.

En el ámbito económico del país el aprovechamiento de los recursos naturales que tenemos aún no es relevante. En el ámbito político se ha tratado tibiamente el aprovechamiento de nuestro potencial turístico. Al no ser la ecología un tema educativo en el Ecuador, corremos el riesgo de que siendo éste un factor importante y valorado en el extranjero, que nos podría impulsar a una mejor economía, se deteriore y desaparezca rápidamente.

Existen tres factores importantes dentro del Ecuador que se toman en cuenta para las proyecciones económicas en el 2012, estas son; el petróleo, los commodities y los créditos privados.

Durante el 2011 el precio promedio de venta del barril de petróleo fue de 80 dólares, a raíz de esto, los pronósticos apuntan hacia un precio promedio de venta del barril de petróleo que rebase los 87 dólares durante este año. Lo único que frenó la escalada de los precios que se registró desde el año 2001, fue la crisis mundial, pero ahora que esta va quedando atrás, volveremos a ver una fuerte escalada de precios. Es por esto que siendo el petróleo la fuente número uno en la economía en nuestro país, es importante que las zonas de explotación sean adecuadamente manejadas para garantizar la sustentabilidad de la biodiversidad del país y así potencializar otra fuente de ingreso.

El PIB en el 2012, según las proyecciones oficiales usadas para el Presupuesto 2011 y el 2012, se espera un crecimiento económico para el 2012 del 5%. Antes de analizar esa cifra recordemos que para el año 2011 el Gobierno proyectó crecimiento del 6,8% pero en realidad se proyecta que será del 3,6%, esto se debió básicamente a que no hubo suficiente dinero para hacer toda la inversión pública proyectada y la inversión privada tampoco creció suficiente. Para el 2012, los organismos internacionales colocan al crecimiento del Ecuador entre un 2,5% y 3%.



En las proyecciones políticas y económicas del 2012 en el Ecuador, se estipula que debemos estar preparados para un desequilibrio económico, debido a que los Estados Unidos y Europa están pasando por una crisis, esto se puede ver reflejado en países más pequeños como el Ecuador.

#### **Amenazas y riesgos para el Ecuador en el 2012:**

- Vulnerable a la situación externa.
- El precio del petróleo depende de la demanda internacional.
- Restricción a las exportaciones.
- Debilitamiento económico mundial.
- Declinación de remesas ( reduce la liquidez de la economía).
- El sector público, medido a través del total de gasto, tiene ahora el doble de tamaño de lo que fue en 2007.
- Ingresos por recaudación de impuestos.
- Mayores prestamos en la banca pública.
- La población tendrá menor liquidez, por ende menor presión por el lado de la demanda.

#### **Proyecciones del 2012 en el ámbito de los negocios:**

A pesar de la abundancia de recursos que el Gobierno ha tenido en los últimos años, y de un panorama externo hasta ahora favorable, el crecimiento económico es todavía insuficiente. El problema más grande entra en la inversión privada ya que esta no ha seguido a la inversión pública en los niveles que se espera.

“El año 2012, si se aprueba la Ley de Competencia, ¿cómo se interpretará el abuso de posición dominante en el mercado?, adicionalmente ¿cuál será el resultado del activismo judicial en demandas laborales? ¿La reforma a la justicia dará como resultado un sistema judicial independiente?” (Proyecciones 2012, Vistazo)

Las opciones son la racionalización del gasto e inversión a niveles que sean sostenibles en el tiempo y la creación de un fondo de ahorro. La inversión no es una forma de ahorro. El país requiere disponer de recursos líquidos para solventar su presupuesto en épocas de crisis.

Después de haber analizado el entorno macroeconómico en el que se encuentra el Ecuador, podemos concluir que es un país al que le hace falta la inversión dentro del ámbito ambiental. Con esto entendemos que dentro de la política y economía del país todavía no se toma en cuenta el eco turismo, el respeto por los recursos naturales, la biodiversidad y la ecología como temas relevantes para el cambio positivo del país. Esto es un problema al momento de la inversión hotelera, ya que al querer revolucionar la industria turística con una nueva idea ecológica y autosustentable, nos encontramos limitados a explotarla, dado a que la demanda dentro del país todavía no existe. Es por esto que el target al que la Hostería Urku Wasi estaría enfocada es a la de turistas extranjeros que aprecien un lugar biodiverso y auto sustentable, donde puedan participar con la comunidad y la naturaleza.

Siendo de gran interés para los extranjeros la ecología, se busca la entrada de inversión extranjera para este tipo de emprendimientos, ayudando así con el turismo y la economía de Ecuador. Por esta razón es importante que el ministerio de Turismo y las diversas entidades políticas se enfoquen en potencializar este factor de demanda. Al ser un país rico en diversidad y calidad de gente, podemos atrevernos a lanzar ideas innovadoras dentro del ámbito del ecoturismo, que sirvan de ejemplo para el mejor desarrollo y uso de los recursos naturales dentro del país. Siendo de esta manera pioneros en fomentar el tema sostenible y ecológico.

## **2.2 Análisis del Sitio:**

### **2.2.1. Localización**

El hotel se va a encontrar a media hora del pueblo de Mindo a una altura de 1700 msnm en el bosque trópico húmedo de la cordillera Occidental ecuatoriana. Esta región se caracteriza por su gran variedad de flora y fauna. La humedad de la zona hace que la vegetación sea abundante y su tierra fértil. Dentro del terreno se encuentran varias cascadas que le dan un atractivo único al lugar.

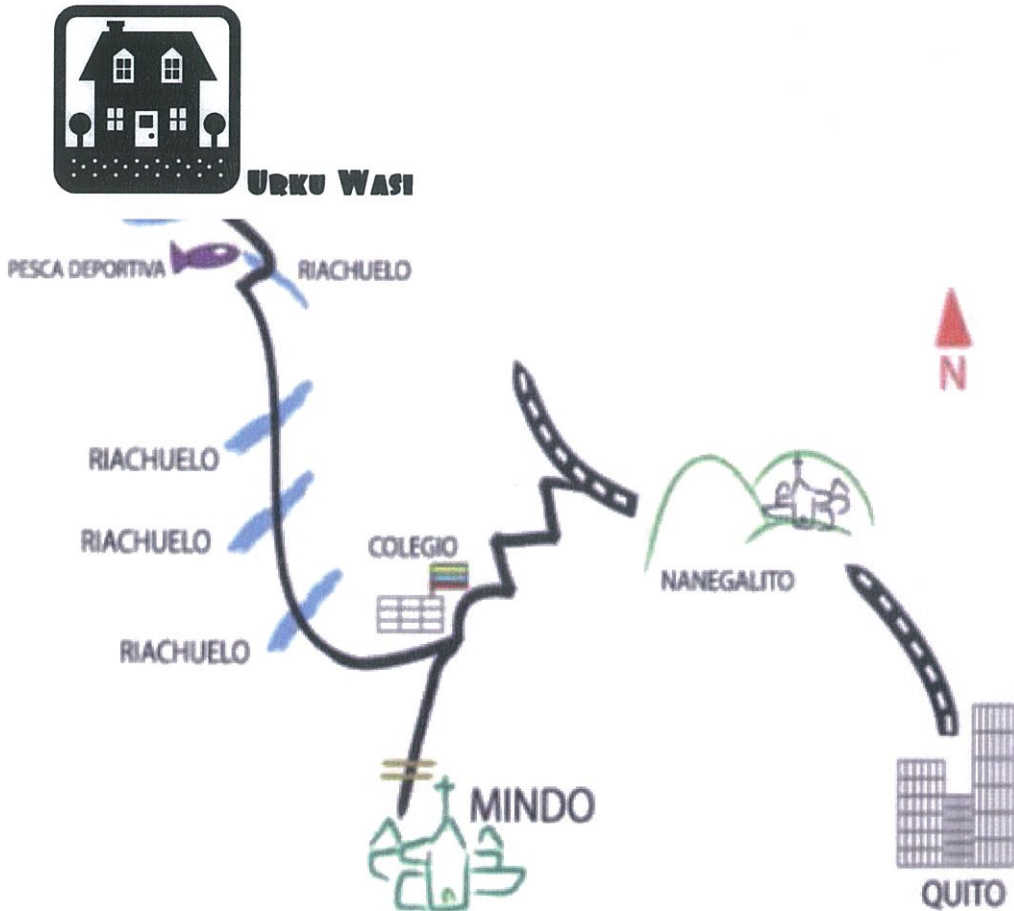
### **2.2.2. Adaptabilidad y conveniencia física del terreno**

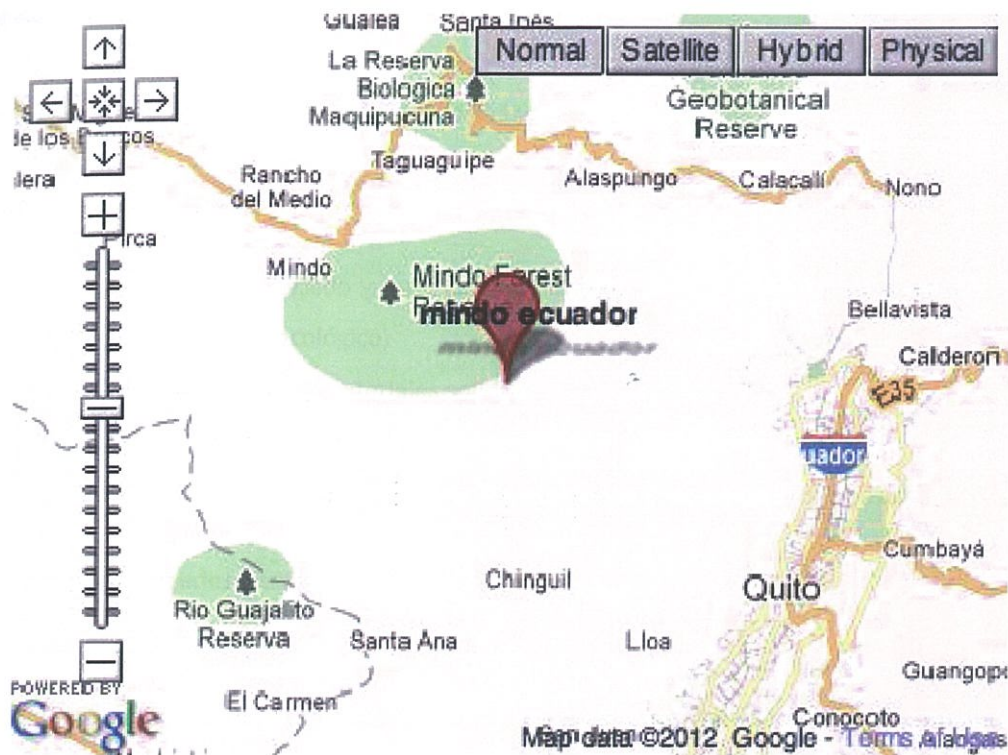
En el terreno se encuentra una casa vieja en malas condiciones que podría ser utilizada como casa madre. El lugar cuenta con instalaciones de luz eléctrica. No hay sistema de alcantarillado pero pensamos realizar pozos sépticos profundos de acuerdo a las regulaciones ambientales. Detalles de construcción se darán más adelante. El resto del terreno son bosques secundarios que han sido reforestados con árboles nativos de la zona. Los linderos del terreno



en mayor parte son quebradas donde se termina el camino, el resto de la propiedad está delimitada por un cerco vivo de árboles. El terreno tiene 3 hectáreas y media pero está conectado con áreas protegidas de bosque primario que le dan mayor belleza al lugar. La mayor parte del terreno se encuentra en tierra negra rica y apta para trabajo de agricultura, reforestación y construcción. El área de construcción se realizara en una cuenca plana que tiene el terreno donde no será necesaria la nivelación del mismo. También se encuentra la estructura de una casa que se utilizaría como parte de la hostería. Los desniveles del lugar no son tan marcados y son aptos para caminar sin problema alguno. El terreno y la casa principal van a tener una vista a las montañas y cascadas de alrededor, esto es parte de los atractivos del lugar, pues se puede escuchar el sonido del agua y los animales de la zona.

### Mapa dirección:





### 2.2.3. Acceso y visibilidad

El área del terreno tiene un ingreso de camino terciario de 9 Km hacia las afueras de Mindo. En el lugar podemos encontrar 8 cascadas con poco caudal que le dan una magia única al lugar. Para llegar al lugar se debe cruzar 5 ríos de baja afluencia que permiten el paso de automóviles sin ninguna dificultad. No es necesario tener un 4x4. También se puede llegar a la hostería realizando una caminata disfrutando de la vegetación del lugar, no es una ruta complicada y las posibilidades de perderse del camino son casi nulas.

### 2.2.4. Servicios Básicos

El terreno cuenta con luz eléctrica. El agua deberá ser recogida en tanques elevados para de ahí ser distribuida al resto del hotel. En la zona no existe escases de agua durante todo el año. El terreno no cuenta con alcantarillado, por lo tanto dentro del diseño se planificarán pozos sépticos profundos con microorganismos eficientes del lugar que ayudan a descomponer los desechos sin contaminar el medio ambiente. Al tener un número reducido de capacidad de huéspedes el impacto del lugar no será nocivo para el ecosistema. En lo posible, en un futuro trataremos de utilizar paneles solares para energía. Dentro del diseño arquitectónico está

enfocada la reutilización de ciertas aguas para las plantas, sembríos, etc. El agua de río para la piscina será reutilizada en riego de sembríos y huertos.

### **Estrategias de uso apropiado de los servicios básicos**

#### **Arquitectura e infraestructura:**

- Uso de material reciclado y materiales de la zona para la decoración y construcción. (concepto rustico y ecológico)
- Poco uso de cemento y materiales solidos.
- No se usará aire acondicionada ni ascensores.
- Reponer el uso de madera de los árboles, plantando el doble de lo que se uso.

#### **Educar a los Huéspedes y comunidad**

Hemos visto que como impacto negativo para la zona de Mindo, nace del desconocimiento sobre una cultura ecológica, es por esto que se educará a los trabajadores y a la comunidad sobre el tema de una ecología sustentable. Se dictarán charlas motivacionales y capacitaciones en el tema de ecoturismo y biodiversidad.

#### **Mejorar el ahorro de energía**

- Las instalaciones de Urku Wasi son pequeñas, para que no requieran de uso de aire acondicionado o luz eléctrica en cantidad masiva.
- Uso de paneles solares para energía interna consumible y velas dentro del las habitaciones.
- Uso de generadores de diesel para minimizar el uso de electricidad.
- Esquema de horarios para apagar y prender las luces dentro de la hostería.

#### **Mejor uso y ahorro del agua**

- Producción de agua de reservas naturales (cascadas y vertientes), no existe impacto negativo del uso de agua de los ríos.
- Recordación a los huéspedes y empleados de la hostería, el buen cuidado y ahorro del agua dentro de las instalaciones.
- Monitoreo regular del uso de agua para los servicios dentro de la hostería.



### Manejo de los desperdicios

- Buen manejo de los desperdicios de la hostería usando el método del las 3 “Rs” (Reducir, reusar y reciclar)
- Uso de productos reusables y compuestos orgánicos.
- Uso de productos biodegradables. (no detergentes)

## 2.2.5 Política del buen manejo de desechos de los recursos naturales autosustentables.

### Políticas de Sostenibilidad

- Política de Compras
- Política de Protección de los Recursos Naturales
- Política de Protección de Flora y Fauna
- Política de Fumado

### Política de Compras (Organización Propia)

- Conocer las leyes que protegen al consumidor y que protegen el medio ambiente.
- Realizar una lista antes de realizar la compra.
- Utilizar una bolsa reutilizable para transportar la mercadería.
- Conocer la elaboración de los productos, y el efecto que tiene en el ambiente
- Comprar los productos necesarios, evitar que se conviertan en residuos por caducidad.
- Revisar el material que se recibe
- Comunicar y enseñar a los demás éstas recomendaciones de consumo (familia, compañeros de trabajo, huésped, comunidad).

### Tipo de Materiales

- Utilizar accesorios de uso prolongado por ejemplo, no usar vajilla desechable.
- Preferir materiales que han sido elaborados con un material previamente reciclado, incluyendo papel, materiales de construcción, etc. Busque este símbolo:





- Preferir productos hechos por materiales que pueden ser reciclados. Busque este símbolo:



- Preferir productos que no han sido probados en animales para su elaboración. Busque este símbolo:



- Evite aerosoles que contienen CFC's
- Preferir los plásticos con sello de oxodegradable. Busque este símbolo:



- Productos de limpieza no basados en sustancias químicas dañinas (biodegradables con certificado de laboratorio)
- Reemplazar productos contaminantes por otros más respetuosos con el medio ambiente (pintura de agua en lugar de pintura con disolventes orgánicos)
- No comprar productos de animales en veda o prohibidos
- Hacer uso de plantas nativas (de otro tipo solo para satisfacer necesidades como alimentación, medicina)
- Preferir las hortalizas, frutas, verduras a productores que practican agricultura orgánica certificada.
- Buscar equipo que optimice el consumo de energía y el ahorro del agua (sello ecológico, bombillos fluorescentes, grifos, sanitarios eficientes)

### **Empaque**

- Evitar productos sobre empacados.
- Usar envases retornables y que tienen sello de reciclado y que hayan sido diseñados para su reutilización. Solicite al proveedor que retire envases.

- Solicitar a su proveedor envases reutilizables, sea el peor enemigo del uso de vajilla desechable; si no hay opción, que entonces sea oxodegradable.
- Comprar el material a granel, en sacos y envases grandes, son más baratos y generan menos residuos.

#### **Localidad y comunidad**

- Comprar productos locales, de las comunidades cercanas (disminuye costos y contaminación del transporte y contribuye con el desarrollo de la comunidad).
- Productos de comercialización justa.
- Preferir a los proveedores que tienen políticas de responsabilidad social.

#### **Política de Protección de los Recursos Naturales**

Es nuestra responsabilidad el cuidar de los recursos naturales haciendo lo siguiente:

- Cada bombillo que no esté en uso debe ser apagado.
- El agua debe usarse racionalmente, los tubos deben de cerrarse si no están en uso.
- Cualquier problema eléctrico o del sistema de agua debe ser reportado.
- No se permite la tala de árboles, la caza ni la extracción de animales o la extracción de plantas en nuestra reserva privada o alrededor
- La basura debe de ser recogida alrededor del proyecto (incluye el área de mantenimiento, ranchito, etc.).
- En la carretera se debe parar a recoger basura.
- Cualquier actividad sospechosa por compañeros de trabajo, vecinos, etc. debe ser reportada.

Los trabajos en la hostería Urku Wasi dependen de la cooperación de empleados hacia las políticas sostenibles. Estos principios son enseñados para que el empleado los siga en su vida cotidiana.

#### **Política de Protección de Flora y Fauna**

La biodiversidad es muy importante dentro de la hostería y en el pueblo de Mindo. Vivimos en unas de las áreas con más animales y plantas en el mundo. Por esta razón, es prohibido:

- Extraer plantas o animales del jardín, y áreas alrededores del hotel.
- Alimentar los animales.
- Cazar animales.

- Botar o dejar basura en áreas que no estén designados para recibir desechos sólidos.
- Cortar árboles sin permisos estatales.

Es su responsabilidad como empleado de la hostería Urku Wasi reportar cualquier incidente y proteger la naturaleza directamente a la gerencia.

### **Política de Fumado**

Por la infraestructura, materiales utilizados y salud de nuestros huéspedes la actividad de fumado queda restringida a determinadas áreas dentro y fuera de la hostería.

### **2.2.6. Situación legal y Regulaciones municipales aplicables**

El terreno en consideración está ubicado en el km 7 de la vía Cunuco, cantón Los Bancos en la provincia de Pichincha, cerca de Mindo. La propiedad está ubicada en zona rural. Se encuentra avaluada en USD 2.500 la hectárea, número de lote 248. El terreno tiene un valor total de USD 8.750. En comparación al resto de terrenos observados en los alrededores, éste tiene un precio razonable, dado que se encuentra alejado de la zona residencial y de mayor competencia de Mindo. El sector está netamente dedicado al ecoturismo; futuros cambios en la zona, tales como mejoramientos de infraestructura ajenos a la propiedad, no afectarán el concepto fundamental de Urku Wasi. Además, por ser uno de los últimos lotes en el camino a Cunuco, no existe el riesgo de que se vea afectado negativamente por el desarrollo de la zona. En cuanto a restricciones de construcción para las zonas rurales destinadas al ecoturismo de la zona podemos construir hasta un 60% del terreno adquirido. En la zona rural no se necesitan permisos de construcción. Se necesita patente de servicio del Municipio de Los Bancos, inscripción del nombre en el IEPI, registro en el Ministerio de Turismo, afiliación a la Cámara de Turismo, inspección de Bomberos, e inspección de la Secretaría del agua. Dentro del área rural no existen reglamentos de construcción. Queremos entrar al programa de Socio Bosque, donde se recibe un porcentaje de dinero por el área de bosque que se está protegiendo.

Para ser tomados en cuenta como un hotel ecológico y autosustentable, se debe cumplir con las siguientes características: Debe ser construido con material que armonice con el entorno. Debe contar con un manejo sostenible del agua y basura, por medio de reciclaje, usar empleados locales. Parte de sus ganancias debe destinarse a obras comunitarias como centros comunales, de salud y deportivos, escuelas, rutas y caminos, canchas deportivas, entre otras cosas. Además debe usar energía ambientalmente sana; como la solar o hidroeléctrica.



En su jardinería contar con especies nativas y endémicas con sistema de plaqueo. Además de contar con él un escrito del sector (es decir la Secretaría de Turismo de cada región), que avale que ha cumplido con los lineamientos requeridos y lo confirme como un hotel “amigable y respetuoso del medio ambiente en general”.

## 2.3 Análisis del vecindario

### Mindo:

El pueblo de Mindo esta localizado a dos horas y media de Quito, es una de las principales atracciones del turismo ecológico y para la investigación de bosques occidentales del Ecuador. Mindo tiene aproximadamente 2.500 habitantes que se dedican principalmente a la agricultura, cría de ganado y su mayor fuente de ingreso y desarrollo el turismo. Esta ubicado en un valle, rodeado de 19.000 hectáreas protegidas de bosque primario y secundario. En sus alrededores se encuentran 500 variedades de pájaros y aproximadamente 40 tipos de mariposas. Esta gran variedad en una región tan pequeña es única en América del Sur. El clima de Mindo esta aproximadamente entre los 15 ° C - 24 ° C (60 ° La f - 75 ° F) durante todo el año (Clima Húmedo, tropical). Las lluvias son comunes, pero en septiembre el clima es más seco.

Mindo fue llamado internacionalmente como “Vida de pájaro o Pájaro Importante” en América, ya que es un lugar que se caracteriza por la riqueza de su flora y fauna. Debemos entender la importancia de estos factores ecológicos ya que son vitales para el desarrollo del turismo ecológico dentro del país.

En el ámbito de la demanda de turismo dentro de la zona, los meses de julio - octubre son los meses más ocupados por que es la temporada de vacaciones en el país, los fines de semana y fiestas nacionales a lo largo del año Mindo es uno de los lugares más visitados por los ecuatorianos y turistas que quieren disfrutar del aire fresco. A su vez siempre existe demanda por el mercado internacional, ya que es un lugar exclusivo para la investigación y el turismo ecológico que ofrece distintas variedades de actividades dentro de la comunidad. A Mindo la atraviesan varios ríos, como el Mindo y el Blanco y existen una variedad de cascadas como la Milpe, la Sucia, y Tatalá, de modo que además de disfrutar del paisaje, el visitante puede practicar algunos deportes acuáticos, como rafting, rappelling o el tubing. Dentro de la Reserva encontrará un complejo natural de 15 cascadas. Siguiendo la misma ruta de ingreso se puede llegar a la tradicional cascada de Nambillo.



Debido a su biodiversidad Mindo se encuentra como la principal fuente de estudios más importante dentro y fuera del país. Existen más de 170 especies de orquídeas, y está en una región con las tasas más altas de plantaciones endémicas en el mundo. Las orquídeas, bromelias, heliconias, helechos, vides, musgos y líquenes crecen en la abundancia en Mindo.

A pesar de que Mindo es rico por su biodiversidad, es también un área perfecta para los deportes de aventura. Equitación, ciclismo de montaña, tubería o descenso de aguas bravas en el río Mindo. Un factor importante dentro del ámbito de protección ecológica en Mindo es el Bosque Protector Mindo-Nambillo está ubicado a sólo unos minutos de los alojamientos locales. Sus 19.200 hectáreas, abarca desde la selva subtropical húmeda hasta las paredes empinadas del Guagua Pichincha (sobre los 4.000 msnm). En este lugar de selva virgen existen casi 500 especies de aves, entre las cuales destaca el gallo de la peña, el tucán, papagayos, búhos, patos salvajes, quetzales, mirlos, colibrís, caciques entre otros. También tiene 2000 especies de plantas natales en el área, incluyendo una multitud de orquídeas salvajes.

Dentro del pueblo de Mindo, se encuentra una arquitectura basada en madera o Bambú (Rústica- Ecológica), pero de igual forma existen casas de tres pisos de concreto, lo que hace que la armonía y la composición del lugar no tengan la misma esencia. Sus construcciones son principalmente usadas como negocios, sirven para el uso de restaurantes, hostales, hoteles, bar-Karaokes, centros de aventura (Ecoturismo) y muy pocos lugares de residencia. Mindo principalmente sobrevive por su demanda turística, es un lugar que basa su economía por el turismo tanto nacional como internacional. Uno de los problemas relevantes en el pueblo de Mindo es la falta de centros de salud. Dentro de Mindo no existen centros médicos, existe un médico que se encarga de la zona, para problemas pasajeros de índole no grave, si en caso de enfermedades o accidentes de emergencia se atiende en la clínica de Nanegalito. El estado de las vías de acceso al pueblo de Mindo están en un excelente estado, saliendo de la carretera nos encontramos con un camino pavimentado y de fácil acceso para cualquier tipo de automóvil. Por lo contrario si se quiere ingresar a zonas de selva húmeda a los alrededores de Mindo, los caminos son de tierra piedras y canchagua, es por esto que se necesita de automóviles 4x4. Muchas veces hoteles que se encuentran en los alrededores ofrecen el servicio de transporte desde puntos estratégicos en Mindo.

Mindo se caracteriza por su principal generador de demanda, que son los deportes de aventura dentro de un paisaje biodiverso. La ventaja al tener este factor de demanda

fuertemente delimitado, es el poder crear espacios conjuntos que ayuden a potencializar la demanda principal. Dentro de Mindo se encuentra una competencia grande en ámbito hotelero y de AyB, es por esto que al entrar al Market Share se debe tomar en cuenta un factor de cambio diferenciador fuerte. La Hostería Urku Wasi se encargara de revolucionar el concepto ecológico, trabajando con la auto sustentabilidad del lugar y de la zona. Siendo así un líder y pionero en el mercado eco turista.

El problema existente dado a que el turismo es la mayor fuente de ingresos dentro de Mindo es que existe una elevada competencia en el ámbito hotelero. Dentro del pueblo de Mindo se encuentran varias opciones de hoteles que juegan con tarifas entre los 15 dólares (con desayuno) y los 40 (desayuno y actividades), la mayoría de estos hoteles son compuestos por una estructura ecológica con cabañas que tienen contacto con la naturaleza, intentando siempre cuidar los recursos naturales dentro y fuera del hotel. Los hoteles que se encuentran dentro del área del centro de Mindo, ofrecen distintas actividades como el canopy, tubing, caminatas, cascadas y vida nocturna. El problema de esto es que segmenta al grupo de clientes que van a la zona, ya que muchos van por motivos de diversión, mientras que otros se encuentran en un segmento de mercado de estudio (investigación ecológica) o de voluntariado con las comunidades. Para este tipo de mercado existe la oportunidad de hoteles con una tarifa más alta en las afueras de Mindo y Nanbillo, estos hoteles se encuentran inmersos en la selva tropical, donde todavía existe selva virgen y sirven para investigaciones, de igual manera se puede contar con voluntarios para un mejor manejo de los recursos dentro y fuera de los hoteles. La mayoría de los hoteles son completamente ecológicos y tienen servicios varios en los que se enfocan en el ecoturismo y la relajación con la naturaleza. Se hace un buen uso de la naturaleza, aprendiendo a cuidarla y a valorar lo que se tiene gracias a ella.

Después de haber analizado la zona de Mindo podemos concluir que debido a su impacto ecológico y tan diverso es un lugar donde se puede llevar a cabo proyectos ecológicos exitosos. El problema se encuentra en que si no se sabe manejar la fuerte competencia no podremos localizarnos en el Market Share, pero la demanda existe así con esta fortaleza se deben usar herramientas e ideas innovadoras para poder entrar en el campo Hotelero dentro de Mindo. De igual manera es importante el trabajar con la pequeña comunidad, dándoles la posibilidad de crecimiento y educación dentro de su comunidad, ya que son estas comunidades las que nos acogen. Es importante enfocarnos en los recursos que existen dentro de Mindo, y como usarlos de manera sostenible para que a futuro no solo nosotros como inversionistas



crezcamos sino que se pueda ayudar al desarrollo dentro de la comunidad, ayudando a que salgan adelante y mejore sus falencias como son los centros de salud, educación, y el manejo económico.

## **2.4 Análisis del área del mercado**

Los límites del perímetro se encuentran a unos 25 minutos aproximadamente del área Urbana de Mindo. Por lo tanto la fuerza laboral va a ser los pobladores de la comunidad local. Al ser un proyecto comunitario en el que se les enseñara al grupo varios conceptos se cuenta con el apoyo de la comuna en mano de obra para el funcionamiento de la hostería y de los huertos de desarrollo agrónomo orgánico. El proyecto se basa en la cooperación entre los trabajadores permanentes de la Hostería y la comunidad local que puede acudir a charlas, seminarios y talleres de capacitación en cuanto al ecoturismo, nuevas formas de agricultura y desarrollo sustentable en la zona. Como parte de las actividades disponibles esta la participación de los huéspedes en todas las actividades mencionadas anteriormente. Esto fomentara parte de la filosofía que promovemos para vincular a los clientes con la naturaleza y comunidad local. El nivel medio de educación en la zona de Mindo es de formación Secundaria. Dentro de la fuerza laboral necesitamos a personas mayores de edad que cuenten con un mínimo de educación secundaria para la atención directa de los clientes. A estos trabajadores, se les instruirá con clases de inglés para un mejor desenvolvimiento con la comunidad extranjera visitante. La administración estará a nuestro cargo. Para los servicios de limpieza y tareas afines, se contratará a personas locales sin restricción sobre su nivel de educación.

## **2.5 Análisis de Oferta y Demanda**

Para analizar la oferta dentro de Mindo, realizamos encuestas telefónicas, preguntas personales a turistas dentro de los Hoteles y el pueblo de Mindo, y una visita de campo al centro de Mindo, y a nuestras tres competencias más fuertes, que se encuentran a las afueras de Mindo, en el bosque húmedo (El Abrazo del Árbol, El Monte Eco y Sachatamia Lodge). Para esto hicimos de clientes interesados en conocer sobre los Hoteles, fijándonos en su arquitectura, en el trato al cliente, en sus actividades, en la facilidad de llegar, en la demanda existente, en el tipo de cliente que frecuenta, y en las actividades o servicios que los diferencia a cada uno. Cabe recalcar que la apertura que existe para la investigación de campo en Mindo fue grande y fácil, pudiendo encontrar información pertinente y de primera para nuestro proyecto.

Al momento de escoger a nuestra competencia primaria nos centramos en los servicios y la filosofía que estos tres hoteles anteriormente nombrados manejan. Son pequeños hoteles (Lodges) que trabajan bajo una cultura ecológica, quienes manejan los recursos naturales adecuadamente y ofrecen el interés en conocer y estudiar especies existentes en el bosque húmedo de Mindo. De igual manera estos hoteles como parte de sus servicios a las afueras del hotel, ofrecen canopy, tubing, rapell, caminatas, estas son algunos de los servicios que hacen tan característico el deporte de aventura en Mindo. De igual manera trabajan con voluntariado y tienen aportes de las comunidades cercanas. Estos tres hoteles comparten una filosofía parecida a la nuestra es por esto que es importante analizar la competencia para poder encontrar el factor diferencial dentro de nuestro proyecto.

Nuestra competencia secundaria se puede dividir en dos grupos; en Lodges con servicios de primera, y hostales dentro de la zona del centro de Mindo.

Como Lodges encontramos tres importantes que son, "El séptimo paraíso Lodge", "Mariposa Lodge" "Arasha", estos tres lugares se encuentran posicionados en distintas zonas de bosque húmedo a las afueras de Mindo, ofrecen servicios similares a los hoteles de la competencia primaria, con la diferencia de servicio de spa, tarifas altas, centros de convenciones, Restaurantes con Buffet y platos varios a la carta, atención masiva y no personalizada, ya que tienen una capacidad mayor de hospedaje.

Existen hostales en la zona del centro de Mindo, que pueden entrar como competencia secundaria, ya que debido a sus precios económicos y cercanía a las actividades de recreación, tienen una demanda alta. En estos lugares no se disfruta de las instalaciones o del servicio del hostel, sino que se usa netamente para dormir y dejar las maletas mientras que los turistas usan su tiempo para recorrer Mindo y todas sus actividades. Las personas que hacen uso de estos hostales son aquellas que tienen estadías cortas de fin de semana o que están de paso por Mindo para llegar a otro destino futuro.

Cabe recalcar que después de haber hecho el análisis del mercado de Mindo, podemos sacar como conclusión que Mindo en general es una zona donde se respeta mucho a la naturaleza. Sus hostales, hoteles, lodges, y restaurantes, se encargan de mantener una armonía ecológica e intentan cuidar de esta y sus recursos de una mejor manera. Es importante que existan algunos hoteles que se ocupen más de esta filosofía dentro de su visión y misión, ya que de esta manera la idea de ecoturismo es fomentada con éxito.



Después de analizar la competencia tanto primaria como secundaria, tenemos los siguientes datos relevantes de las tarifas y servicios con los cuales estamos comparando nuestra hostería.

- Competencia primaria:
  - El Monte (eco lodge)
  - Sachatamia Lodge
  - El abrazo del árbol (Farm and eco lodge)
- Competencia secundaria:
  - Arasha
  - Mariposa Lodge
  - Séptimo paraíso
  - Hostales en el centro de Mindo

#### **Tarifas y Paquetes de la competencia primaria**

##### **El Monte Lodge**

Tiene capacidad para de 6 cabañas para 1-4 personas, con baño personal y agua caliente las 24 horas.

Total capacidad para huéspedes = 18

Total capacidad para estudiantes = 24

Los precios dentro del El Monte Lodge están entre \$96 + IVA por noche y por huésped, incluye comida vegetariana, cabaña privada, guía turístico, avistamiento de aves, caminatas de día y nocturnas. \$48 + IVA por niño (5 a 10 años de edad) y gratis niños menores a 5 años. También existen tarifas para grupos de estudiantes, que entran desde los \$61 + IVA por estudiante (En grupos de estudio mayor de 10 personas).

##### **Servicios extras dentro del Lodge:**

- Visitas al Mariposario (\$5 por persona)
- Visita al Orquideario (\$2 por persona)
- Canopy (\$5 por persona)
- Bird watching (\$30 por día)
- Tubing (\$6 por persona)

### Sachatamia Lodge

Tiene capacidad para 40 personas con habitaciones simples, dobles, triples y cabañas. Ofrece desayuno buffet, tv, uso de las instalaciones, y agua caliente. Se encuentran extras al adquirir los paquetes, donde incluyen el tour de aventura, o de relajación.

Tarifas:

#### SUITES Y LODGES A LADO DEL BOSQUE HUMEDO:

- Habitación Simple: \$58.30 por persona
- Habitación Doble: \$45.60 por persona
- Habitación Triple: \$ 39.50 por persona

#### HABITACIONES ESTÁNDAR:

- Habitación Simple: \$49.70 por persona
- Habitación Doble: \$38.40 por persona
- Habitación Triple: \$33.00 por persona

#### PAQUETES:

Desde los \$89.00 hasta los \$109.00 donde incluyen paquetes de aventura y de relajación, para grupos o familias grandes.

### El Abrazo del Árbol

Es un pequeño hotel con capacidad de 19 personas, el alojamiento se encuentra en los 40 dólares y los 65 dólares por persona, que incluye las tres comidas dependiendo la tarifa escogida. Todas las habitaciones cuentan con baño privado.

Esta tarifa incluye:

- Impuestos de ley
- Uso de la piscina
- Uso baño turco ( vapor )
- Mesa billar
- Caminatas ecológicas hacia el río Mindo y cascada dentro de El Abrazo del Árbol
- Visita de nuestro huerto orgánico

Cocina con influencia Mediterránea y Asiática. Todos nuestros productos son orgánicos y de calidad. (Huerto orgánico)

Adicionalmente al alojamiento ofrecemos los siguientes paquetes de actividades:

Mindo Adventure / 70 USD por persona

- Visita y salto de cascada Nambillo
- Rapel cascada Corazón
- Canopy ( Zip lines )
- Tubbing
- Transporte 30 USD de 1 a 4 personas

Mindo Nature / 80 USD

- Avistamiento de aves
- Visita Mariposario
- Visita Orquideario
- Tour del Chocolate
- Transporte 20 USD de 1 a 4 personas



### 2.5.1. Radiografía de la competencia primaria:

Descripción detallada de la competencia primaria, donde se encuentran los datos relevantes del estudio de mercado y análisis de la competencia directa en Mindo.

Tabla 2.5.2

	EL Abrazo del Arbol	Sachatamia Lodge	El Monte Eco
Ubicación	Bosque Húmedo de Mindo	Bosque Húmedo de Mindo	Bosque Húmedo de Mindo
Capacidad de Alojamiento	19	40	24
% de Ocupación	9,90%	21,30%	13,10%
Calidad Percibida (1-5)	5	4	5
Fecha de Apertura	2011	1998	2008
Tipo de Administración	Dueño	Dueño	Dueño
Imagen (Mala, Regular, Buena, Excelente)	Buena	Regular	Buena
Acceso y Visibilidad	Buena	Buena	Buena
Condicion Fisica (1-5)	5	4	5
Segmento de Mercado	Medio	Medio- Medio Alto	Medio Alto- Alto
% que Llega por Reservación	100%	75%	100%
Generadores de Demanda	Quito- Extranjeros	Quito- Extranjeros	Quito- Extranjeros
<b>Numero de Habitaciones</b>	<b>Casa 4 pisos</b>	<b>15 Cabañas</b>	<b>6 Cabañas</b>
SIMPLES	si	si	si
DOBLES	si	si	si
SUITES	si	si	no
Restaurante	1	1	1
Capacidad Total	25	60	30
<b>Amenidades</b>			
Piscina	si	si	no
Bar	no	si	no
Caminatas	si	si	si
Canopy	si	si	si (Extra)
Tubbing	si	si	si (Extra)
Avistamiento de Aves	si	si	si (Extra)
Voluntariado	si	no	si
Huerto Ecologico	si	no	no
Cascadas	si	si	si
Cabalgatas	no	si	no
Baño Turco	si	si	no
Billar	si	si	no
Rapel	si	si	si (Extra)
Visita Mariposario	si	si	si (Extra)
Visita Orquideario	si	si	si (Extra)
Tour Chocolate	si	no	no
Room Service	no	si	no
Precio Promedio Habitación	\$40	\$58	\$96
Cheque Promedio Restaurante	\$8	\$10	\$12
<b>Estacionalidad</b>			
Mensual	Variable	Fin de Semana	Variable
Semanal	Fin de Semana	Fin de Semana	Toda la semana
Anual	Variable, feriados	Feridos	Todo el Año

### 2.5.3 Análisis del Mercado de Mindo

#### Tabla 2.5.4 en Anexos

### 2.6 Servicios y políticas que ofrecemos dentro del hotel

Los servicios que se ofrecen dentro de la hostería se dividen en tres paquetes, para diferente tipo de clientes y necesidades. Cada paquete es de tres días, que pueden ir distribuidos en fines de semana o entre semana. Cada paquete se diferencia por su contenido y servicio, todos ofrecen las tres comidas (Diferente menú), botellas de vino en la cena, y cervezas en el almuerzo), lo que varía son los amenities del lugar. Las actividades extras dentro de Mindo, varían por el paquete escogido, el paquete 1 podrán disfrutar de 2 actividades, el paquete 2 de 4 actividades y en el paquete 3 de 5 actividades en adelante.

La razón por la que se crean los paquetes es para mayor satisfacción del cliente y para lograr un tiempo mayor de estadía dentro del hotel y así poder tener una ocupación fija y alta todo el tiempo. El detalle de los paquetes se encuentra en las tablas (2.8.1, 2.8.2, 2.8.3), dentro de la rentabilidad del proyecto, donde se encuentra el detalle de las pérdidas y ganancias del proyecto.

La hostería Urku Wasi se define por ser autosustentable y ecológicamente amigable. Trabajando bajo la definición de ecoturismo, es por esto que cada servicio e infraestructura dentro del lugar, va acorde con cada una de estas definiciones. El principal servicio dentro de la hostería es el de trabajar con la comunidad y los huéspedes para crear una experiencia diferente dentro de un ámbito sustentable. Dentro de la hostería existe un huerto orgánico el cual será trabajado tanto por el personal del hotel y los huéspedes, quienes serán los responsables de cosechar y cuidar los productos orgánicos que podrán luego degustar en sus comidas diarias. El servicio de restaurante se enfoca en un menú completamente orgánico y saludable a cargo de un personal altamente calificado. Para disfrutar de la naturaleza y su diversidad tenemos tour por los alrededores de la hostería. Existen senderos que llevan a los huéspedes a cascadas, tour de aves y al reconocimiento de plantas endémicas del lugar. Si los huéspedes quieren aprovechar de las atracciones de aventura como el canopy, deportes acuáticos, como rafting, rappelling o el tubing, la hostería esta a cargo de hacer el contacto con los mejores proveedores dentro del pueblo de Mindo.



Dentro de la hostería se pueden disfrutar de distintos servicios y actividades que van con la temática del lugar. Tenemos un spa con capacidad para 4 personas al mismo tiempo, donde se puede disfrutar de masajes terapéuticos y de relajación al igual de baños de lodo y tratamiento de piedras calientes. También existe tres áreas de recreación para los huéspedes donde pueden disfrutar de clases de Yoga en medio de la naturaleza, y un cuarto de música donde los huéspedes podrán usarlo como un estudio de trabajo e inspiración durante su estadía. Por ultimo existe el área de la piscina con agua de río, esta se encuentra en medio de la hostería al aire libre.

En Urku Wasu se puede disfrutar de un ambiente que va fuera de lo común, ya al estar alejado del ruido de la ciudad o de cualquier pueblo cercano, tenemos un contacto con la naturaleza de un 100%, esto ayuda a poder entender mejor de ella. Bajo nuestra filosofía de trabajo estamos comprometidos con la comunidad de Mindo. Se ofrecen capacitaciones dentro del hotel para enseñar a las personas a vivir bajo un margen de auto sustentabilidad, esto ayudará a las comunidades no solo a aprovechar de todos los recursos que la naturaleza les da, sino que a cuidar de esta y saber como convertir estos recursos en material sostenible. De igual manera se ayuda con capacitaciones en el ámbito de la hotelería, alimentos y bebidas y turismo, siendo un incentivo para la comunidad para que esta crezca y sea competencia futura. Toda capacitación y trabajo conjunto con la comunidad logra que mantengamos una sostenibilidad en la zona de Mindo, ayudando a su crecimiento económico y social.



## 2.8 Análisis de la rentabilidad del proyecto

Estado de perdidas y ganancias

Tabla: 2.8.1

### PAQUETE No. 1 – PRECIO: \$ 200.00

DESCRIPCIÓN	2. 0 1 0	
	VALOR	%
<b>VENTAS NETAS DEL PAQUETE 1</b>	806,400	100%
COSTO DE VENTAS	483,840	60%
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>322,560</b>	<b>40%</b>
COSTOS LABORALES	55,300	7%
COSTOS ADMINISTRATIVOS	10,000	1%
COSTOS DE CONSTRUCCION	46,000	0
COSTOS OPERATIVOS	18,000	0
COSTOS FINANCIEROS	12,000	0
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>181,260</b>	<b>22%</b>
OTROS INGRESOS	3,600	0%
OTROS EGRESOS / INGRESOS	-	
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>177,660</b>	<b>22%</b>
HONORARIOS DIRECTORES	-	
PARTICIPACION TRABAJADORES	-	
IMPUESTO A LA RENTA	-	
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>177,660</b>	<b>22%</b>

Tabla: 2.8.2

**PAQUETE No. 2 – PRECIO: \$ 240.00**

DESCRIPCIÓN	2. 0 1 0	
	VALOR	%
<b>VENTAS NETAS DEL PAQUETE 2</b>	967,680	100%
COSTO DE VENTAS	504,000	52%
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>463,680</b>	<b>48%</b>
COSTOS LABORALES	55,300	6%
COSTOS ADMINISTRATIVOS	10,000	1%
COSTOS DE CONSTRUCCION	46,000	0
COSTOS OPERATIVOS	18,000	0
COSTOS FINANCIEROS	12,000	0
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>322,380</b>	<b>33%</b>
OTROS INGRESOS	3,600	0%
OTROS EGRESOS / INGRESOS	-	
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>318,780</b>	<b>33%</b>
HONORARIOS DIRECTORES		
PARTICIPACION TRABAJADORES	-	
IMPUESTO A LA RENTA	-	
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>318,780</b>	<b>33%</b>



**PAQUETE No. 3 – PRECIO: \$ 280.00**

DESCRIPCIÓN	2. 0 1 0	
	VALOR	%
<b>VENTAS NETAS DEL PAQUETE 3</b>	1,128,960	100%
COSTO DE VENTAS	604,800	54%
UTILIDAD BRUTA	524,160	46%
COSTOS LABORALES	55,300	5%
COSTOS ADMINISTRATIVOS	10,000	1%
COSTOS DE CONSTRUCCION	46,000	0
COSTOS OPERATIVOS	18,000	0
COSTOS FINANCIEROS	12,000	0
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>382,860</b>	<b>34%</b>
OTROS INGRESOS	3,600	0%
OTROS EGRESOS / INGRESOS	-	
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>	<b>379,260</b>	<b>34%</b>
HONORARIOS DIRECTORES	-	
PARTICIPACION TRABAJADORES	-	
IMPUESTO A LA RENTA	-	
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>379,260</b>	<b>34%</b>

**MARGEN DE CONTRIBUCIÓN**

SEMANAL

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN						
PRODUCTO	PRECIO	COSTO VARIABLE UNITARIO	CONTRUCION MARGINAL UNITARIA	CANTIDADES VENDIDAS	CONTRIBUCIÓN MARGINAL TOTAL	INGRESOS POR VENTAS
PAQUETE # 1	200,00	100	100	80	8,000	8000
PAQUETE # 2	240,00	125	115	80	9,200	10000
PAQUETE # 3	280,00	150	130	80	10,400	12000
<b>TOTAL</b>					<b>27,600</b>	<b>30000</b>

MENSUAL

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN						
PRODUCTO	PRECIO	COSTO VARIABLE UNITARIO	CONTRUCION MARGINAL UNITARIA	CANTIDADES VENDIDAS	CONTRIBUCIÓN MARGINAL TOTAL	INGRESOS POR VENTAS
PAQUETE # 1	200,00	100	100	336	33,600	33600
PAQUETE # 2	240,00	125	115	336	38,640	42000
PAQUETE # 3	280,00	150	130	336	43,680	50400
<b>TOTAL</b>					<b>115,920</b>	<b>126000</b>

ANUAL

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN						
PRODUCTO	PRECIO	COSTO VARIABLE UNITARIO	CONTRIBUCIÓN MARGINAL UNITARIA	CANTIDADES VENDIDAS	CONTRIBUCIÓN MARGINAL TOTAL	INGRESOS POR VENTAS
PAQUETE # 1	200,00	100	100	4032	403,200	403200
PAQUETE # 2	240,00	125	115	4032	463,680	504000
PAQUETE # 3	280,00	150	130	4032	524,160	604800
<b>TOTAL</b>					<b>1,391,040</b>	<b>1512000</b>

## 2.7 Ingresos y Gastos

### EQUIPOS DE COCINA

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Microondas	1	\$ 100	\$ 100
Parrilla gradual de combustible mixto, carbón de piedra y carbón vegetal	1	\$ 1,200	\$ 1,200
Cocina Industrial 4 fogones	1	\$ 600	\$ 600
Licuada industrial	1	\$ 250	\$ 250
Extractor campana	1	\$ 2,200	\$ 2,200
Mesa de trabajo fría	1	\$ 750	\$ 750
Refrigerador vertical industrial	1	\$ 2,000	\$ 2,000
Tanques de gas industrial	6	\$ 44	\$ 264
Batería de cocina	1	\$ 3,800	\$ 3,800
Instalaciones de gas industrial y seguridades de la cocina	2	\$ 2,200	\$ 4,400
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 13,144.00</b>	<b>\$ 15,564.00</b>

### MESAS, SILLAS

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Mesas de madera	12	\$ 100	\$ 1,200
Sillas de madera para las mesas	45	\$ 55	\$ 2,475
Sillas para la barra	6	\$ 65	\$ 390
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 220</b>	<b>\$ 4,065</b>



<b>CUBERTERIA, CRISTALERIA</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Cuchillo de carne	60	\$ 1.08	\$ 64.80
Cuchillo trincherero	75	\$ 1.08	\$ 81.00
Tenedor trincherero	75	\$ 1.08	\$ 81.00
Cucharitas	24	\$ 0.58	\$ 13.92
Platos de cerámica cuadrados grandes	45	\$ 8.50	\$ 382.50
Platos de cerámica rectangulares grandes	45	\$ 8.50	\$ 382.50
Platos de cerámica rectangulares medianos	45	\$ 4.50	\$ 202.50
Platos de cerámica cuadrados medianos	45	\$ 4.50	\$ 202.50
Platos de cerámica pequeños.	25	\$ 2.50	\$ 62.50
Vaso largo	100	\$ 0.55	\$ 55.00
Jarros cervecedores	60	\$ 2.00	\$ 120.00
Copa de vino blanco	24	\$ 2.50	\$ 60.00
Jarras	4	\$ 5.00	\$ 20.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 42.37</b>	<b>\$ 1,728.22</b>

**DECORACIÓN**

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cama Queen	18	\$ 850.00	\$ 15,300.00
Colche Queen	18	\$ 300.00	\$ 5,400.00
Colchon Simple	36	\$ 175.00	\$ 6,300.00
Literas	18	\$ 300.00	\$ 5,400.00
Sábanas Queen	36	\$ 50.00	\$ 1,800.00
Almohadas	74	\$ 18.00	\$ 1,332.00
Veladores	54	\$ 45.00	\$ 2,430.00
Lamparas	54	\$ 22.00	\$ 1,188.00
Toallas	128	\$ 16.00	\$ 2,048.00
Toallas Mano	36	\$ 9.00	\$ 324.00
Decoración	1	\$ 2,700.00	\$ 2,700.00
Juego de Salas	3	\$ 645.00	\$ 1,935.00
Sábanas Literas	64	\$ 35.00	\$ 2,240.00
Hamaca	15	\$ 18.00	\$ 270.00
Resepcion	1	\$ 455.00	\$ 455.00
Computadora	1	\$ 750.00	\$ 750.00
Instrumentos musicales varios	10	\$ 70.00	\$ 700.00
Herramientas de Trabajo para el huerto	10	\$ 18.00	\$ 180.00
Basureros	48	\$ 4.00	\$ 192.00
Baños	22	\$ 180.00	\$ 3,960.00
lavavos	22	\$ 120.00	\$ 2,640.00
Duchas	20	\$ 175.00	\$ 3,500.00
colgadores	100	\$ 0.12	\$ 12.00
lavadora	1	\$ 800.00	\$ 800.00
secadora	1	\$ 760.00	\$ 760.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 5,183.00</b>	<b>\$ 62,616.00</b>

## 2.8 Ingresos por año

tabla 2.8.1

MARGEN DE CONTRIBUCION						
PRODUCTO	PRECIO	COSTO VARIABLE UNITARIO	CONTRIBUCION MARGINAL UNITARIA	CANTIDADES VENDIDAS	CONTRIBUCION MARGINAL TOTAL	INGRESOS POR VENTAS
PAQUETE # 1	200,00	100	100	4032	403,200	403200
PAQUETE # 2	240,00	125	115	4032	463,680	504000
PAQUETE # 3	280,00	150	130	4032	524,160	604800
<b>TOTAL</b>					<b>1,391,040</b>	<b>1512000</b>

3	PRECIO	COSTO VARIABLE UNITARIO	CONTRIBUCION MARGINAL UNITARIA	CANTIDADES VENDIDAS	CONTRIBUCION MARGINAL TOTAL	INGRESOS POR VENTAS
PAQUETE # 1	200,00	100	100	4032	403,200	403,200.00
PAQUETE # 2	240,00	125	115	4032	463,680	504,000.00
PAQUETE # 3	280,00	150	130	4032	524,160	604,800.00
<b>TOTAL</b>					<b>1,391,040</b>	<b>1,512,000.00</b>

INGRESO SEGUNDO AÑO (4%)	INGRESO TERCER AÑO (4%)	INGRESO CUARTO AÑO (4%)	INGRESO QUINTO AÑO (4%)	INGRESO SEXTO AÑO (4%)
419,328.00	436,101.12	453,545.16	471,686.97	490,554.45
524,160.00	545,126.40	566,931.46	589,608.71	613,193.06
628,992.00	654,151.68	680,317.75	707,530.46	735,831.68
<b>1,572,480.00</b>	<b>1,635,379.20</b>	<b>1,700,794.37</b>	<b>1,768,826.14</b>	<b>1,839,579.19</b>

INGRESO SEPTIMO AÑO (4%)	INGRESO OCTAVO AÑO (4%)	INGRESO NOVENO AÑO (4%)	INGRESO DECI MO AÑO (4%)
510,176.63	530,583.69	551,807.04	573,879.32
637,720.79	663,229.62	689,758.80	717,349.15
765,264.94	795,875.54	827,710.56	860,818.98
<b>1,913,162.36</b>	<b>1,989,688.85</b>	<b>2,069,276.40</b>	<b>2,152,047.46</b>



### 3. Diseño y Arquitectura

#### 3.1. Descripción de la propiedad

El hotel es de un área total de 2710 m<sup>2</sup>. Su división de espacios se basa en buscar la mayor satisfacción y comodidad del cliente. Al ser un hotel que promueve el ecoturismo y la sostenibilidad, basados en el uso consciente y respetable de los recursos naturales, se ha logrado administrar el espacio de manera en que la naturaleza no se vea afectada en su totalidad ya que se ayuda a mantener y respetar los espacios verdes dentro del lugar. De igual manera se hace uso de las fuentes naturales de agua (río) para la construcción de espacios como la piscina de agua de río. Al lado de la piscina se encuentra un huerto orgánico, que será parte del menú del hotel.

La arquitectura del hotel consta de un edificio de 3 pisos de habitaciones, cada piso tiene 4 habitaciones que están conformadas por un cuarto master con baño propio, una sala de estar que une al cuarto master con un cuarto doble con baño propio. En la planta baja del hotel se encuentra el lobby con un área de espera, 2 salas pequeñas de entretimiento, y un bar de descanso donde se preverán bebidas alcohólicas y no alcohólicas, esta área tiene salida directa a distintos lugar de recreación del hotel. Al tener esta arquitectura de edificio en un lugar donde existe mucha naturaleza virgen, estamos protegiendo el espacio al usar un solo edificio con varios pisos para sacar provecho de las áreas verdes en su totalidad, creciendo a lo alto y no a lo ancho.

En los alrededores del hotel se encuentran 6 cabañas matrimoniales con baño propio y un balcón amplio de descanso. En la mitad del área de las cabañas se encuentra un área de Yoga donde se ofrecerán clases y se usará esta área para trabajar el concepto del "yo interior". En esta parte del hotel, también se encuentra una cabaña en donde se explota la inspiración musical de los clientes, donde pueden hacer uso de distintos instrumentos musicales.

El área del restaurante tiene una capacidad para 68 huéspedes, está dividido en un porcentaje de 60% FOH y 40% BOH. Un restaurante de comida 100% orgánica y saludable con frutos nativos de la zona y trabajados por la misma comunidad y nuestros clientes. Por último al lado del restaurante se encuentra el spa, que consta de 4 camas y una sala de espera

intermedia. Aquí se ofrecerá a los clientes tratamientos de relajación con cremas, frutos y sales de la región.

En los alrededores del hotel se encuentran senderos varios que guían a distintas áreas naturales de selva virgen, donde se puede disfrutar de conocer la biodiversidad que nos ofrece el bosque húmedo de Mindo. De esta manera los huéspedes también pueden aprovechar para hacer investigaciones de la zona, de temas de biodiversidad, etnias y comunidades.

– El objetivo de las áreas dentro del hotel es el de brindar un ambiente que tenga conexión con la naturaleza, donde se pueda trabajar conjunto con los empleados del hotel para crear un ambiente amigable y de familia, respetando el espacio de las personas y la necesidad de desconectarse con la rutina de ciudad. De igual manera como objetivo específico se busca el instruir a los huéspedes tanto como a las comunidades aledañas a motivar y trabajar por la sostenibilidad de la zona de Mindo, tomando como ejemplo el hotel y sus prácticas autosustentable y de buen uso de los recursos naturales de la zona:

#### **Revenue and Non Revenue áreas (Tabla 3.1.1)**

Dentro de la infraestructura de la hostería tenemos dos áreas de producción activa y muerta. Dentro del Revenue producing área tenemos los servicios de AyB dentro del restaurante y bar, donde se ofrecen las tres comidas diarias, de igual manera existe el área del huerto donde se cosecha la producción de la comida diaria. Las habitaciones y cabañas son la mayor fuente de ingresos dentro de Urku Wasi (63pax). El área de Spa es un ingreso estable tanto para huéspedes y para visitantes del lugar. (Tabla 3.1.1)

Dentro de los Non Revenue producing área se encuentran todas las áreas verdes del lugar, cocina, lobby, cuarto de música, yoga y parqueaderos. Estas son lugares que no influyen en los ingresos de la hostería. Son un gasto dentro de la administración del lugar. (Tabla 3.1.1)

Tabla 3.1.1

Revenue Producing Area	Non Revenue Producing Area
Restaurante	Áreas Verdes
Habitaciones compartidas	Cocina
Cabañas	Lobby
Spa	Cuarto de música
Bar	Área de Yoga
Huerto	Parqueadero
	Área de utilería
	Área de housekeeping

### 3.2 Programa de Espacio

Tabla 2.1

	M2
Parqueaderos y circulación vehicular	173
Áreas verdes	375
Área de estar y circulación	1122.85
Área de Restaurante	49.67
Cocina y Servicios	33.72
Lobby	24.97
<b>Áreas de recreación</b>	
Cuarto de música	79.26
Área de yoga	33.50
Spa	94.13
Piscina	112.44
Habitación matrimonial (Cabañas)	180.66
Habitaciones compartidas	430.80
<hr/>	
<b>Área total =</b>	<b>2710 m2</b>



### 3.3 Diagramas de Relación Espacial

Dentro de la hostería Urku Wasi la relación de espacios distribuidos esta enfocado en minimizar el espacio y cuidar las áreas verdes en su mayoría. Es por esto que existe una casa madre donde están distribuidas algunas habitaciones, a los alrededores se encuentran las cabañas matrimoniales y áreas de recreación. La decoración de dichos espacios están caracterizados por un concepto rustico y ecológico, aprovechando los recursos naturales de Mindo. Uso de madera y material de construcción certificado por los regímenes y estándares de calidad ecológicos.

Ver anexos

- Planos físicos.
- Cd con Renders de cada área, planos generales e isometría.

### 3.4 Guestroom Floor

La eficiencia de nuestro Guest room área nos ayudara a poder tener una clientela más diversificada, y la cantidad de personas en las reservaciones. Por lo tanto contamos con distintas opciones para que el cliente pueda escoger en alojarse entre: cabañas, cuartos familiares y cuartos matrimoniales. Al hospedarse en el hotel tendrá derecho a utilizar las áreas sociales como cuarto de música, yoga, bar, restaurante. El servicio de spa tiene un costo adicional dependiendo los tratamientos que vamos a ofrecer. Escogimos tener el mismo número de habitaciones matrimonial que familiares porque de esta forma el diseño del lugar tendrá más armonía y será más eficiente el rato de la construcción. El porcentaje de ocupación de cada uno de los espacios construidos se encuentra mejor detallado en la tabla adjunta (4.1).

En el caso del área de restaurante tendremos una configuración de 40 % BOH y 60% FOH. La distribución de los porcentajes del restaurante se dieron debido a que los platos que se prepararán son elaborados y tienen un nivel alto de producción de los materiales. La seguridad de cada una de las habitaciones es con llaves y cerrojos, el hotel no necesita mucho cerramiento o cercas de seguridad puesto que esta lindado por bosque, quebradas y montañas. El manejo de espacios permitirá que el cliente se sienta a gusto y cómodo dentro del área, los cuartos son diseñados con espacios amplios, buena vista de la naturaleza que nos rodea es uno de nuestros principales atractivos. Debemos tener escaleras en la casa principal puesto que nuestro edificio es de 4 pisos; en los que el 1er piso seria lobby y 3 pisos de huéspedes. No pensamos tener elevador puesto que no funciona con el concepto, no entra dentro del presupuesto y no es necesario para tan pocos pisos.

El diseño de las habitaciones es rústico y minimalista, pocos detalles en sus fachadas pero ventanales grandes, la decoración del lugar proviene básicamente de la flora y la fauna del lugar en el que nos encontramos. Trataremos de utilizar madera y plantas para la decoración dándole al hotel un toque más terrenal. La decoración dentro de los cuartos tampoco será muy recargada, más bien sencilla y justo la necesaria. La comodidad dentro de cada uno de los cuartos es una prioridad nuestra. Tendremos colchones, almohadas y sábanas de excelente calidad que permitirán descansar a los huéspedes mejor que en sus hogares. Cada una de las habitaciones cuenta con una sala interna y terraza lo cual les permitirá disfrutar, descansar y relajarse dentro de las instalaciones. Las personas que demandan este tipo de turismo normalmente no se quedan mucho en el cuarto sino salen a realizar actividades durante el día en la naturaleza, dándoles poco tiempo para estar en sus habitaciones.

El diseño del guest room esta en los Renders adjuntos en un cd, en ellos se entenderá mejor el espacio y la idea de cada uno de los cuartos. De esta forma entenderemos mejor el uso de los espacios y el diseño del room mix a escala.

**Room Mix Tabla 4.1**

Unit mix	Total units	% of total	Rack rate	Unit descripción
Cabañas	6	9.375%	110	Baño completo privado, cama queen, dos literas, 3 cuartos , terraza al aire libre.
Cuarto Matrimonial	12	37.5%	90	Baño privado, cama queen, terraza, sala.
Cuarto Familiar	12	37.5%	90	Baño privado cama queen, terraza, literas, sala.
Cabañas de ejercitar/spa/música	3	9.375%	0	Implementos de ejercicios, instrumentos, muebles, decoración
Casa de personal	1	3.125%	0	3 cuartos 2 camas queen, una litera doble.
Bodega	1	3.125%	0	Espacio de almacenamiento, cuarto de maquinas, etc.
<b>Total</b>	<b>32</b>	<b>100%</b>	<b>290</b>	



### 3.5 Public Space Design

- Cd con Gráficos y planos de espacio necesario.

### 3.6 Back of the House

Las instalaciones del hotel tienen una capacidad para 68 personas, con esto se logra manejar el espacio de manera óptima y cómoda para ofrecer un servicio completamente personalizado con nuestros clientes. Para optimizar espacio y mejorar la productividad de los empleados contamos con un espacio grande de entretenimiento y recreación personal para los empleados donde se encontrará todo a su alcance, de esta manera se motivará a los empleados a trabajar por un mejor servicio al cliente, ya que nuestros empleados disfrutarán de un ambiente amigable dentro del back of the house. Contamos en la entrada principal del estacionamiento con una caseta con guardia, quien recibirá a los huéspedes y les ayudará con el estacionamiento y las direcciones al lobby. Es también el responsable de la vigilancia de la entrada y salida del hotel.

El hotel cuenta con luz eléctrica, para ahorro de luz dentro del hotel, se manejarán luces tenues y lámparas pequeñas en cada habitación para el uso exclusivamente nocturno, ya que por las mañanas la luz natural será suficiente. La arquitectura del hotel es en base de madera, esto hace que el ruido se incremente, es por esto que tenemos cabañas fuera del hotel para evitar el ruido de las habitaciones cercanas y se pueda disfrutar del sonido de la naturaleza. El objetivo del hotel es aprender a vivir en armonía con la naturaleza, entre huéspedes, administrativos y comunidad, esta es la razón por la cual el ruido se reducirá ya que se sabe respetar la convivencia.

Dentro del Hotel se trabajará con personas de las comunidades cercanas quienes dentro del ambiente de trabajo serán capacitados y motivados para un rendimiento de trabajo óptimo, bajo un concepto ecológico. Las comunidades estarán encargadas de enseñar a los huéspedes y a la administración sus conocimientos y cultura dentro de su entorno cotidiano. De igual manera estarán capacitados para el buen cuidado del huerto orgánico así como de las zonas verdes dentro del hotel. Dentro del hotel también se ofrece el servicio de transporte a los empleados al finalizar su turno de trabajo, al igual que al inicio de su turno de trabajo.



La operación del Back of the House del hotel, cuenta con estándares de calidad altos y perfectamente pensados, para optimizar el uso de los espacios de acuerdo a las demandas del huésped. A continuación se encontrará una descripción de cada una de las áreas del back of the house dentro del hotel.

#### Descripción de la cocina: la cocina cuenta con 33.72 m<sup>2</sup>

La cocina está equipada con todo lo necesario para un menú de comida orgánica y saludable con frutos nativos de la zona recolectados de nuestro propio huerto.

Consta con lo siguiente:

- 1 áreas de cocina de gas de 4 fogones
- Parrilla gradual de combustible mixto, carbón de piedra y carbón vegetal
- Isla (mesa de trabajo fría)
- Dos lavaderos (un lava vajillas, dos limpieza de productos)
- 1 cuarto de almacenamiento de alimentos (Todo alimento que se usará diariamente debe estar fresco y proviene del huerto orgánico que existe dentro del hotel. Los productos que se almacenarán serán productos que se traen del exterior del hotel, donde pasarán primero por un proceso de limpieza para posteriormente ser almacenados)
- La cocina cuenta con dos entradas y salidas, una será utilizada para la entrada y salida de los platos al restaurante, mientras que la segunda entrada funciona para recibir los alimentos y la entrada y salida del personal; de igual manera es por donde se saca la basura para que esta posteriormente pase al área del recibidor de basura.

#### Oficinas

En la parte posterior del Lobby, se encuentra un área de oficina donde se llevará acabo la administración del hotel, cuenta con un baño y un espacio para que el administrador lleve la parte financiera y administrativa del hotel. Tiene acceso directo al lobby, donde se puede manejar de manera directa la recepción de los huéspedes.

#### Recibidor y basura

Dentro del hotel, manejamos una idea de reciclaje y buen uso de los recursos naturales dentro y fuera de las instalaciones del bosque húmedo de Mindo. Por esta razón los desperdicios de basura son recibidos en la parte posterior de la cocina del hotel, donde luego serán llevados en un camión al pueblo de Mindo donde se podrá botar la basura directamente

en los basureros asignados de la zona. De esta manera los residuos del lugar nunca se almacenarán en el hotel sino directamente fuera de él.

Se debe tomar en cuenta que dentro de todo el hotel, se maneja la temática de reciclaje diferenciando los distintos desechos, con basureros señalizados correctamente para este propósito.

#### Área de empleados, lavandería y Housekeeping

En la parte izquierda del Lobby, se encuentra el área de servicio para los empleados, este consta con un cuarto para cambio de ropa, baño y un área de descanso. En esta misma área se encuentra el cuarto de lavandería del hotel y utilería. Dentro de cada piso del hotel se encuentra 1 área de utilería, donde se encuentran los amenities y todo lo necesario para el abastecimiento de housekeeping. El área de utilería que se encuentra dentro del área de servicio sirve para abastecer a las 6 cabañas externas. Su entrada es externa, de uso exclusivamente para empleados de esta manera no se tiene contacto con el área de lobby o hall principal del hotel.

#### **4. Programa de Alimentos y Bebidas**

Nuestro menú consta de recursos naturales que podemos conseguir en este sector de Mindo. Queremos mantener una comida tradicional que demuestre que es lo que los nativos comen en su diario vivir, y que la gente sepa que esta comida exótica y diferente también puede ser deliciosa. A su vez nuestros huéspedes podrán vivir la experiencia de cosechar los alimentos de nuestro huerto y cocinarlos con las personas de la comunidad. Nuestros huéspedes podrán escoger de toda esta variedad de platos para su comida de la cena y el almuerzo, el desayuno está diseñado como desayuno buffet.

Menú

SOPAS

Verduras (tuta yuyu, hongo, ala de pollo) etc.  
Crema de verde (plátano rallado).  
Caldo de Gallina criolla

ENTRADAS

Guanta (con vino blanco con frutilla y mora)  
Patacones con queso  
Maduro con queso

PLATOS FUERTES

Ayampaco de Tilapia  
Ayampaco de Pollo criollo  
Estofado de Guanta  
Estofado de Tilapia  
Asado de Guanta

POSTRES

Ensalada de frutas (Piña, Banana, Papaya)  
Muchines de yuca  
Humita de maíz

Menú de niños

Desayuno

Buffet al igual que todos

Almuerzo y cena:

Pueden mezclar entre cualquiera de las siguientes opciones o las presentadas anteriormente para los adultos.

Yuca frita  
trucha  
pollo frito  
pinchos de carne o pollo  
Papas fritas



**INGREDIENTES Y RECETAS DE CADA PLATO****SOPA DE VERDURAS****Ingredientes**

- Espinaca silvestre
- Papa china
- Tuta yuyu
- Culantro silvestre
- Achotcha
- Hongo
- Garabato yuyu
- Sal

**CREMA DE VERDE****Ingredientes**

- Plátano verde
- Culantro silvestre
- Carne de Guanta
- Sal

**CALDO DE GALLINA CRIOLLA****Ingredientes**

- Gallina gorda mediana
- Cebollín silvestre
- Ajengibre
- Culantro silvestre
- Espinaca silvestre
- Yucas
- Sal al gusto.

**Elaboración:**

Cocinar la gallina en agua con sal, ajo, cebolla, apio y perejil. Cuando la carne esté suave, cernir el caldo sobre una cacerola, agregarle pimienta, comino, cebolla blanca bien picada y darle un hervor. Retirar el contenido y guisarlo con la leche mezclada previamente con las yemas de huevo. Cortar la gallina en presas para poner una en cada plato de caldo, espolvorear perejil y cebolla blanca picada finamente y agregar uno o dos pedazos de yuca.

**GUANTA (CON VINO BLANCO CON FRUTILLA Y MORA)****Ingredientes**

- Guanta

- Vino blanco
- Frutilla
- Mora
- azúcar
- miel

**Preparación:**

Se retira la cascara de la chonta, se calienta una sartén para reducir el vino blanco, una vez reducido al 75% agregar la chonta, una vez que se haya reducido al 50% apagar el fego y dejar sumergir la chonta por 2 minutos.

Licuar la frutilla y mora con azúcar y una pizca de miel, cernir para obtener una salsa.

Poner en el plato la chonta sin el vino y mojarla con la salsa de frutas.

**PATACONES CON QUESO**

**Ingredientes**

- Queso fresco
- Aceite
- Sal
- Plátanos verdes

**Preparación:**

Pelar los verdes cortando las puntas y dando unos cortes superficiales en la corteza, cortar en rodajas de dos centímetros más o menos.

Colocar un recipiente a fuego moderado con el aceite, dejar que se caliente y poner a dorar los trozos de verde, retirar cuando estén algo dorados, colocarlos sobre una base plana y aplastarlos con un rodillo hasta darles su forma y llevarlos nuevamente al aceite hasta que terminen de dorarse.

Tome la cuchara de madera o espumadera, retírelos y se vuelvan crocantes como una galleta.

Mezclar perfectamente en un recipiente pequeño, la sal.

Lave el queso en abundante agua luego séquelo con un paño limpio, corte en tajadas, que tengan aparentemente un mismo tamaño.

Servir calientes y se los puede acompañar con guayusa.

**MADURO CON QUESO**

**Ingredientes**

- Queso fresco
- Maduro

**Elaboración:**

Pelar los maduros cortando las puntas y dando unos cortes superficiales en la corteza, y luego poner al fuego esta que se ase, después cortar al maduro en el centro y agregar el queso.

Servir calientes y se los puede acompañar con guayusa o jugo natural.

### ENSALADA DE FRUTAS (PIÑA, BANANA, PAPAYA)

#### Ingredientes

- Banana
- Piña
- Papaya
- Pitajaya
- Butio
- Miel de abeja
- Jugo de naranjas
- Azúcar
- Agua (cantidad necesaria)

#### Preparación:

Lavar todas las frutas muy bien. Quitar la piel de la banana, la piña, la pitajaya y del butio. Cortarlas en dados pequeños y colocar en un recipiente hondo. Luego colocar el jugo de las naranjas y endulzar. Agregar un poco de agua. Dejar enfriar un buen rato en la heladera antes de servir. Agregar miel de abeja.

### MUCHINES DE YUCA

- Yuca
- huevos
- Queso desmenuzado
- Sal
- Achote
- Cucharaditas de culantro silvestre
- Cebollín silvestre
- Aceite

#### Preparación:

Refreír el cebollín y culantro silvestre, cuando este frío el refrito agregar el queso desmenuzado. Luego se debe preparar la yema de huevo y achote hasta tener un color crema pálido y eso se mezcla con la masa de yuca. La yuca se debe cocinar con abundante agua hasta que esté suave retirar del fuego, escurrir. Luego preparar la masa de yuca para ello se debe aplastar la yuca hasta que esté blanda. Luego formar pequeñas porciones de masa y rellenarlas con el refrito y el queso, se debe dar una forma ovalada y poner en el horno o freírlos. Servir con miel de panela o miel de abeja con café negro, café en leche o jugo.



**HUMITA DE MAÍZ****Ingredientes**

- Maíz choclo
- Huevo
- Sal
- Azúcar
- Hoja de maíz

**Preparación:**

Se debe moler el maíz, agregar un poco de agua, luego mezclar con huevo, sal y azúcar hasta que quede una masa blanda. Luego envolver la masa en pequeñas porciones en la hoja de maíz. Luego colocar en una olla grande con agua y que hierva por 30 minutos.

Servir con café, guayusa o jugo.

**AYAMPACO DE TILAPIA****Ingredientes**

- Tilapia
- Hoja de yaki panga
- Garabato yuyu
- Sal
- Liana

**Preparación:**

Lavar el pescado, luego se da tres cortes superficiales el centro. Luego antes de envolver con la hoja de yaki panga se agrega sal y garabato yuyu, finalmente se amarra con la liana. Luego poner en el fuego lento aproximadamente unos 30 minutos. Servir con yuca, plátano, ají y guayusa.

**AYAMPACO DE POLLO CRIOLLO****Ingredientes**

- Pollo
- Hoja de yaki panga
- Sal
- Liana

**Preparación:**

El pollo criollo lavarlo, luego picar en trozos pequeños. Luego antes de envolver con la hoja de yaki panga se agrega sal un poco de agua, finalmente se amarra con la liana. Luego poner en el fuego lento aproximadamente unos 45 minutos.

Servir con yuca, plátano, ají y guayusa.

### ESTOFADO DE GUANTA

#### Ingredientes

- Carne de guanta
- Sal
- Tomate
- Cebollín silvestre
- Culantro silvestre
- Ajengibre
- Yuca
- Achote

#### Preparación:

Poner un recipiente de fondo grueso en el fuego, poner el aceite de achote, cuando esté medio caliente agregar el ajengibre, cebollín silvestre y refreír, luego poner el tomate, tapan el recipiente, bajar el fuego y dejar que se forme una especie de salsa. Sazonar la preparación anterior con sal, culantro e inmediatamente agregar la guanta cortado en trozos más o menos gruesos. Luego agregar la yuca cortada en trozos largos y cueza a fuego lento hasta que esté suave la carne. Servir en el plato: majado de verde, el estofado de guanta, la yuca frita o cocinada, plátano y ají.

### ESTOFADO DE TILAPIA

#### Ingredientes

- Tilapia
- Sal
- Tomate
- Cebollín silvestre
- Culantro silvestre
- Ajengibre
- Yuca
- Achote

#### Preparación:

Poner un recipiente de fondo grueso en el fuego, poner el aceite de achote, cuando esté medio caliente agregar el ajengibre, cebollín silvestre y refreír luego poner el tomate, tapan el recipiente, bajar el fuego y dejar que se forme una especie de salsa.

Sazonar la preparación anterior con sal culantro e inmediatamente agregar el pescado cortado en trozos más o menos gruesos. Luego agregar la yuca cortada en trozos largos.

Servir en el plato: el arroz, el estofado de pescado, la yuca frita o cocinada, plátano y ají.

### ASADO DE GUANTA

#### Ingredientes

- Carne de guanta

- Sal
- Ajengibre
- Achote

**Preparación:**

La carne de guanta se debe sazonar con sal, achote y ajengibre. Luego poner al fuego lento y sostenido, dorarlos a ambos lados. Servir con yuca, plátano y ají.

**YUCAS FRITAS****Ingredientes**

- Yuca
- Sal
- Aceite

**Preparación:**

Cocinar la yuca en poco agua, cuando esté lista, escurrirla y triturlarla. Luego cortar en forma de bastones, agregar sal. Luego freírlos en abundante aceite caliente. Para servir retirar el aceite sobrante con una toallas de papel.

**JUGOS TRADICIONALES****ROSERO****Ingredientes**

- Frutilla, piña, babaco, durazno, limón
  - Agua
  - Azúcar
- Mote

**Preparación:**

Poner el agua en una olla y llevarla al fuego. Inmediatamente agregar las ramas de guayusa trozadas y refregada fuertemente, de tal forma que las hojas se rompan.

**CHICHA DE CHONTA****Ingredientes**

- Chonta madura
- Agua
- Allu



**Preparación:**

Lavar las chontas en abundante agua y ponerlas a cocinar en una olla grande. Cuando esté, retirarlas del fuego, escurrirlas y dejarlas enfriar. Una vez frías proceder a pelar y sacar las pepas o semillas. Luego moler la chonta. En la masa amarilla echar dos o tres tazas de agua. Este paso hacerlo calculando que no le vaya a quedar demasiado espeso o fuerte. Cernir con un colador y servir. Bebida de color amarillo, dulce y de gran poder nutritivo.

**PUNTO DE EQUILIBRIO MENSUAL****Paquete 1: \$ 200**

Cheque promedio	Costo promedio	Ingreso Marginal	
$200 \times 4.2 = 840$	$150 \times 4.2 = 630$	210	
Costos Fijos Sueldo mensual	Costos Variables Materia prima mensual	Total C.F + C.V	Punto de equilibrio C.F+C.V / I.M
4650	250	4810	22.90

**Paquete 2: \$ 240**

Cheque promedio	Costo promedio	Ingreso Marginal	
$240 \times 4.2 = 1008$	$170 \times 4.2 = 714$	294	
Costos Fijos Sueldo mensual	Costos Variables Materia prima mensual	Total C.F + C.V	Punto de equilibrio C.F+C.V / I.M
4650	250	4810	16.36

**Paquete 3: \$ 280**

Cheque promedio	Costo promedio	Ingreso Marginal	
$280 \times 4.2 = 1176$	$200 \times 4.2 = 840$	336	
Costos Fijos Sueldo mensual	Costos Variables Materia prima mensual	Total C.F + C.V	Punto de equilibrio C.F+C.V / I.M
4650	250	4810	14.31

**Nota:** Paquete 1, vendemos a \$200 a nosotros nos cuesta a \$150, la utilidad que nos genera el paquete es de \$70 semanales.

## 5. Recursos Humanos

El turismo sostenible está basado en los principios básicos de la Declaración de Río de Janeiro sobre Medio Ambiente y Desarrollo, el cual no dice que existe un vínculo entre la actividad turística y la protección del entorno. Al entender que turismo sostenible es un turismo diferente, que quiere evitar las consecuencias indeseables mal uso de los recursos naturales y quiere elaborar una nueva ética que permita la productiva desde el punto de vista económico, responsable en lo social y consciente en lo natural. Después de haber entendido lo que significa el turismo sostenible y autosuficiente, nos atrevemos a crear la Hostería Urku Wasi ofreciendo un servicio diferente dentro de la zona, regulado por los intereses de la sostenibilidad del medio ambiente y el crecimiento de la biodiversidad de la zona de Mindo.

### Cultura Organizacional Urku Wasi

#### Mision

*“Crear un turismo autosustentable, amigable y ecológico, que rescate y proteja los recursos naturales y culturales del Ecuador, favoreciendo la permanencia de los ecosistemas, fomentando mejores niveles de vida y confort para el turista y la comunidad”*

Dentro de la misión nos enfocaremos en crear y fomentar el buen uso de los recursos bajo estándares preestablecidos por nuestra hostería, como lo son:

- Proteger y preservar las áreas de bosque primario y secundario dentro y fuera de Urku Wasi.
- Integrar y asistir a la comunidad local, con educación básica y entrenamiento de trabajo. Manteniendo un compromiso de sustentabilidad.
- Educar a los huéspedes sobre la conservación y la preservación del bosque húmedo de Mindo y la cultura local.
- Crear una experiencia íntima que enfatice la educación intercultural y ambiental con los huéspedes, trabajadores y la comunidad cercana.
- Crear modelos de motivación y capacitación diría para el personal.
- Crear una diferencia sostenible para el crecimiento del país.

#### Visión

*“Ser líderes en el campo del Turismo autosustentable dentro del bosque húmedo de Mindo, que sirva de ejemplo para el crecimiento del Eco turismo en el Ecuador”*



Nuestros valores se ven ligados a una cultura comunicacional VERDE. Nuestros principales valores son:

- *Sostenibilidad*: Alude a la creación de un desarrollo sustentable dentro de su empresa, creando una conciencia verde dentro del público interno y externo de su empresa.
- *Servicios que dejan huella*: Servicio al cliente excepcional y búsqueda de la satisfacción personal de nuestros invitados, dejando una huella a lo largo de su desarrollo e implementación, creando así un mundo más consciente trabajando junto a su comunidad y al voluntariado.
- *Agentes de Cambio*: Cuidamos la imagen y el espíritu de nuestros clientes ofreciéndoles una estadía personalizada, donde se puede realzar conceptos nuevos del ecoturismo y la visión autosustentable de la hostería.

### **Reclutamiento y Selección de Personal**

El personal que estará a cargo de la atención y del servicio del lugar, tendrá que pasar por un proceso de capacitación y de inducción para el mejor desarrollo del personal dentro de la empresa. El proceso de inducción está a cargo de la parte administrativa del lugar, quienes enseñarán a los empleados los procesos de inducción y el clima organizacional que existe dentro de la empresa. Dentro del clima organizacional se instruirá a los potenciales empleados a conocer la misión, visión y filosofía con la que Urku Wasi trabaja. Nuestro personal tiene que estar 100% capacitado para una atención de primera respecto al tema de la filosofía autosustentable y sostenible. Estarán a cargo de manejar los procesos de auto sustentabilidad que están regidos a las políticas de uso sostenible de los recursos naturales utilizados dentro y fuera de la hostería. De igual manera los aspirantes a los puestos de trabajo dentro de la hostería serán personas de las comunidades aledañas, quienes no solo ofrecerán sus servicios a la hostería, sino que podrán aprender y capacitarse para potencializarse en el futuro con competencias de trabajo.

Trabajaremos con organizaciones no gubernamentales, quienes aportarán con voluntarios tanto nacionales como internacionales para el servicio dentro de la hostería. Estos voluntarios serán personas previamente capacitadas en áreas ecológicas que ayudarán a un buen mantenimiento de los recursos naturales. Inicialmente se trabajará en el huerto orgánico de la hostería y se podrá proseguir con cursos y capacitaciones a nuestros huéspedes y empleados en el área de educación ecológica sobre la biodiversidad de flora y fauna de Mindo.



Gran parte del personal de la hostería estará capacitada para brindar servicios en distintos idiomas (Inglés, Alemán, Francés) Debido a que nos manejamos con un target internacional, es importante tener guías y personal capacitado para atender cualquier requisito del cliente en su propio idioma, de esta manera se podrán sentir como en casa.

## 6. Plan de Marketing

Se desarrolló posteriormente un plan de marketing partiendo del análisis de una necesidad que en este caso es la necesidad de servicios hoteleros de calidad dentro de un marco sustentable y además la necesidad de una cultura de cuidado medioambiental en el lugar. Este plan de marketing se realizó en base a una investigación a establecimientos hoteleros y establecimientos que prestan servicios turísticos en la zona, delimitando nuestra competencia indirecta y directa, así como también conociendo la demanda y oferta existente en la zona. Usando los datos previamente desarrollados en la parte del análisis de la oferta, podemos sacar los datos de un FODA para conocer la factibilidad del proyecto Urku Wasi.

### FODA Hosteria Urku Wasi

#### Las Fortalezas

- Óptima combinación de atractivos naturales. (bosque húmedo, Cascadas, ríos subterráneos, cavernas, biodiversidad flora y fauna.)
- Presenta importantes ventajas competitivas con otros países y lugares de Ecuador. (paisajes únicos en el mundo con especies endémicas y el mayor lugar con diversidad de aves).
- Es un destino de fácil acceso para el turista ( 1 hora y 15 de la ciudad de Quito)
- Costo cómodo y accesible, para el turista internacional.
- Es adecuado tanto para profesionales así como para personas que sólo buscan diversión.
- Hostal autosustentable con un óptico manejo de los recursos naturales de la zona.
- Protección y reforestación.
- Atención al cliente personalizada. (Capacidad para 63 personas)

#### Las Oportunidades

- Creación de programas que beneficien proyectos autosustentables y de ecoturismo en la zona.

- Cada día hay más publicidad a nivel nacional e internacional sobre la diversidad del Ecuador, siendo Mindo el principal lugar caracterizado por su biodiversidad en aves y orquídeas.
- Crecimiento y descubrimiento de nuevas reservas naturales.
- Los prestadores de servicios turísticos privados buscan que se conozcan los atractivos turísticos de la zona (creación de nuevos tours).
- Creación de nuevos complejos hoteleros, hostales y áreas de deporte de aventura.

#### Las Debilidades

- Falta de capacitación por parte de los empleados de la zona.
- Poca consciencia del cuidado ambiental.
- Las entidades políticas del gobierno y la economía del país, se preocupan poco por el turismo nacional.
- No hay seguridad ni control turístico.
- Temática del hotel, con necesidades de demanda altas y caras.

#### Las Amenazas

- El ecoturismo puede dañar gravemente a las zonas naturales.
- Las enfermedades pueden afectar gravemente o causar epidemias, dado a mosquitos o mal uso de los desechos alrededor de la zona.
- Los problemas políticos pueden afectar al ecoturismo (impuestos a viajeros).
- La población del lugar donde se realiza el ecoturismo puede verse afectada (despojar sus tierras).

Dentro del plan de Marketing, entran los canales de distribución del mensaje y la comercialización de la Hostería. Para llegar a nuestro target (turistas internacionales) es importante amplio manejo de las herramientas de red 2.0. Se usará un marketing guerrilla por medio del internet (página de la hostería, twitter, Facebook, trip advisor, páginas de agencias de viaje nacionales e internacionales, municipio de Mindo) Con el uso de la red 2.0 lograremos llegar al target internacional, ya que en la red estamos al alcance de todos los países. Dentro de las estrategias de marketing y distribución nos enfocaremos en el boca a boca de la gente, esto se lleva a cabo por el prestigio y el servicio óptimo que nuestros huéspedes experimentarán durante su estadía.



Para fomentar las buenas practicas de auto sustentabilidad de la hostería, se convocará a charlas de liderazgo sobre el tema de la sostenibilidad y el uso correcto de los recursos naturales dentro del área hotelera. De igual manera tendremos alianzas estratégicas con los distintos municipios del país y el ministerio de turismo, con quienes trabajaremos conjuntamente para fomentar el ecoturismo dentro del país. Urku Wasi se posicionará como líder en el campo de ecoturismo es por esto que somos una herramienta fundamental para trabajar por el crecimiento económico y social del país.

Al fomentar las buenas practicas de auto sustentabilidad dentro del hotel, podremos lograr conseguir freepress, llegando así a un target nacional e internacional quienes están preocupados por ayudar y ser agentes de cambio en el tema ecológico del país.

## 7. Presupuesto total del proyecto

Tabla 7.1

Descripción	Valor en USD\$
Construcción hostería	813,000.00
Terreno	8,750.00
Decoración interior	62,616.00
Menaje	1,728.22
Equipamiento cocina	15,564.00
Gastos de Mantenimiento	1,150.00
Gastos Operativos	3,500.00
Muebles	4,065.00
Total	910,373.22

## 8. Conclusiones

En conclusión podemos decir que después de analizar minuciosamente la oportunidad de crear este proyecto es factible. Debido a que no existe una hostería de esta categoría en la zona de Mindo, nos atrevemos a innovar y a darle un giro al turismo común, por un turismo autosustentable y ecológico. De igual manera al proporcionar trabajo y capacitación a las personas de las comunidades cercanas ayudándoles a crear una conciencia verde, para mejorar su estado económico social. Urku Wasi servirá de ejemplo para su competencia primaria y secundaria gracias a su innovación dentro del concepto de auto-sustentabilidad.



El ecoturismo es una actividad en desarrollo y una gran oportunidad para divertirse que puede ser muy beneficiosa para el país. Sin embargo es importante que las autoridades y organismos involucrados se preocupen de cuidar el medio ambiente ya que es la base del ecoturismo.

## 9. Anexos

Gráficos

### Tabla 2.5.4

#### Bibliografía:

Análisis económico del Ecuador. <http://www.cesla.com/analisis-economico-ecuador.php>.

Revista Vistazo. Economía 2012. <http://www.vistazo.com/webpages/pais/?id=19298>

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2010). «Principales resultados por localidad 2010 (ITER)». <http://www.eleconomista.es/empresas->

[finanzas/noticias/144821/02/07/OMT-concede-premio-excelencia-a-la-promocion-turistica-de-Cancun-México.html](http://finanzas/noticias/144821/02/07/OMT-concede-premio-excelencia-a-la-promocion-turistica-de-Cancun-México.html) Premio OMT Cancún. Diccionario maya en línea [aulex.ohui.net](http://aulex.ohui.net)

[cancun.gob.mx](http://cancun.gob.mx). «Cancún - Escudo». Consultado el 22 de octubre de 2011.

Martí, Fernando. Cancún, fantasía de banqueros, sección tres rostros de Cancún, pag 71 <http://www.novenet.com.mx/seccion.php?id=46272&sec=3&d=19&m=04&y=2007>

"Absorbe Puerto Juárez problemas de la ciudad".

Ayuntamiento de Benito Juárez. «Clima, Municipio Benito Juárez». Consultado el miércoles 2 diciembre de 2009.

Ayuntamiento de Benito Juárez. «Clima, Municipio Benito Juárez». Consultado el  
miércoles 2 diciembre de  
2009.«Weatherbase».[http://www3.inegi.org.mx/sistemas/TabuladosBasicos/Default.a  
spx?c=27302&s=est](http://www3.inegi.org.mx/sistemas/TabuladosBasicos/Default.aspx?c=27302&s=est) STEPHENS, John Lloyd (1843 Viaje al Yucatán, vol. II cap. XIX pp.256  
ed. Dastin ISBN 84-492-0370-8