

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

FACULTAD DE TURISMO Y PATRIMONIO CULTURAL

Trabajo de fin de carrera titulado:

ESTUDIO DE PRE-FACTIBILIDAD DE UNA HOSTERÍA
TEMÁTICA DEL FOLKLORE ERGOLÓGICO DE LA
CULTURA OTAVALEÑA

Realizado por:

DIANA ELIZABETH VARGAS HIDALGO

Como requisito para la obtención del título de
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
HOTELERAS

QUITO, SEPTIEMBRE DE 2008

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo, Diana Vargas Hidalgo, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.



.....

Diana Elizabeth Vargas Hidalgo

DECLARATORIA

El presente trabajo de investigación de fin de carrera, titulado
**ESTUDIO DE PRE-FACTIBILIDAD DE UNA HOSTERÍA TEMÁTICA DEL
FOLKLORE ERGOLÓGICO DE LA CULTURA OTAVALEÑA**

Realizado por la alumna
DIANA ELIZABETH VARGAS HIDALGO
como requisito para la obtención del título de
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS
ha sido dirigido por el profesor
Ing. JOSÉ UNDA
quien considera que constituye un trabajo original de su autor.



.....
Ing. JOSÉ UNDA

Director

Los profesores informantes
Lcda. VERÓNICA MUÑOZ R.
Ing. IGNACIO MANRÍQUEZ L.

después de revisar el trabajo escrito presentado,
lo han calificado como apto para su defensa oral ante el tribunal examinador.



.....

Lcda. VERÓNICA MUÑOZ R.



.....
Ing. IGNACIO MANRÍQUEZ L.

Quito, 12 de Septiembre de 2008

DEDICATORIA

Deseo agradecer a mis padres, Hilda Hidalgo y Luis Vargas,
quienes con su esfuerzo me dieron la educación,
y que con su amor, paciencia y abnegación
formaron la persona que soy.

También deseo agradecer a
Luis Antonio Vargas y a Fausto Serrano

Por su apoyo incondicional,
y a todas las personas que me apoyaron
en la culminación de mi carrera,

Pero sobretodo a Jehová Dios
por el don de la vida y el privilegio de servirle.

INTRODUCCIÓN

El Ecuador, país soberano ubicado en la Mitad del Mundo, está dotado por una gran variedad de climas, condiciones geográficas, fauna y flora distinguidos. Dentro de sus características más importantes es que es una nación multiétnica y pluricultural.

Existen pueblos de nacionalidad Kichwa en algunas provincias. Una de ellas es la de Imbabura, en Otavalo, al Noreste del Ecuador, cuyos indígenas prósperos e industriosos, tienen una historia de esfuerzo, habilidad, alegría y fe, a pesar de ser gente sencilla.

Ellos se han dado a conocer al mundo por su folklore ergológico, es decir, todos aquellos artículos manufacturados provenientes de recursos naturales, que han tenido la capacidad de atraer a turistas a cualquier lugar donde estén ubicados.

Es por esto que el presente proyecto pretende resaltar el folklore ergológico de la cultura otavaleña, reflejándolo en la decoración, infraestructura, gastronomía y servicio de una hostería, ubicada en una zona rural de la Provincia de Pichincha, en el Valle de Tumbaco, el barrio San José de Collaquí.

Esta zona posee hermosos atractivos turísticos, muy poco conocidos, que gracias a la poderosa atracción de la cultura otavaleña, serán promocionados por medio del flujo turístico de la hostería.

INTRODUCTION

Ecuador, sovereign country in the middle of the world, is gifted with a variety of weathers, landscapes, distinguished flora and fauna. One of its more important characteristics is it is a multicultural and multiethnic nation.

There are indigenous people in many provinces. One of them is Imbabura, in Otavalo, in the Northeast of Ecuador, where live successful and skilful indigenous. They are known as strong, industrious, happy and faithful people even though they are simple.

They have been known all over the world by their ergological folklore, which means all their handicrafts, done with natural resources. These had attracted tourists wherever they are located.

That is why this project wants to focus in the ergological folklore from the Otavalan culture, applying it on an inn's decoration, infrastructure, service and food. This inn is going to be located on a rural area in the Pichincha's Province, in the Tumbaco's Valley, in San Jose de Collaqui.

This area has beautiful touristic places that haven't been promoted at all, but thanking to the powerful attraction of the Otavalan Culture, they are going to be promoted by the inn's touristic flow.

ÍNDICE

1. ANTECEDENTES Y FOLKLORE ERGOLÓGICO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE OTAVALO.....	11
1.1 El Ecuador Pluricultural.....	11
1.2 Antecedentes Históricos.....	12
1.3 Folklore ergológico de los indígenas otavaleños.....	15
1.3.1 Industria Indígena.....	15
1.3.1.1 Producción de indumentaria.....	17
1.3.1.2 Producción de artesanías en caña.....	20
1.3.1.3 Utensilios de trabajo.....	21
1.3.1.4 Producción de alimentos.....	22
1.3.2 Construcción de viviendas.....	23
 2. EL FOLKLORE DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE OTAVALO REFLEJADO EN LA INFRAESTRUCTURA, DECORACIÓN, GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE LA HOSTERÍA.....	25
2.1 Aplicación del folklore ergológico en una hostería.....	25
2.1.1 Gastronomía de la hostería.....	25
2.1.2 Infraestructura y decoración de la hostería.....	27
2.1.3 Vestimenta del personal de servicio.....	36
2.2 Limitaciones de la implementación.....	37
 3. ESTUDIO DE MERCADO.....	38
3.1 Objetivos.....	38

3.1.1	Objetivo General.....	38
3.1.2	Objetivos específicos.....	38
3.2	Análisis de la demanda.....	38
3.2.1	Técnicas de investigación.....	38
3.2.2	Segmentación del mercado.....	39
3.2.2.1	Turistas en Quito.....	39
3.2.2.2	Motivos y actividades realizadas.....	39
3.2.3	Identificación del mercado objetivo.....	41
3.2.4	La entrevista.....	41
3.2.5	Modelo de la entrevista.....	41
3.2.6	Análisis de entrevistas personales.....	44
3.3	Análisis de la competencia.....	48
3.3.1	Competencia Directa.....	48
a)	La Casa Sol (Quito).....	48
b)	La Casa Sol (Otavalo).....	49
c)	Hostería Cabañas del Lago.....	50
d)	La Casa Mojanda.....	51
e)	Cotococha Amazon Lodge.....	53
3.3.2	Competencia Indirecta.....	54
a)	Hacienda Rodeo Grande.....	54
b)	Hostal La Mancha.....	54
c)	Hostería Rincón de Puembo.....	55
d)	Hostería San José.....	56
3.4	Marketing Mix.....	57
3.4.1	Definición del Producto.....	57
3.4.2	El servicio.....	58
3.4.3	El producto.....	60
a)	El menú.....	60
b)	Actividades en las instalaciones de la hostería.....	62
3.4.4	El Precio.....	63
3.4.5	La Plaza.....	66

3.4.6	La Promoción.....	67
3.4.7	Evidencia Física.....	68
3.4.8	Conclusiones del Estudio de Mercado.....	68
4.	ESTUDIO TÉCNICO, LEGAL Y ADMINISTRATIVO.....	69
4.1	ESTUDIO TÉCNICO.....	69
4.1.1	Definición del proyecto.....	69
4.1.2	Factibilidad Técnica.....	71
4.1.3	Localización.....	72
4.1.3.1	Macro localización.....	72
4.1.3.2	Micro localización.....	73
4.1.4	Aspectos Arquitectónicos.....	73
4.1.5	Presupuestos.....	73
4.1.5.1	Presupuesto para la construcción.....	73
4.1.5.2	Presupuesto para equipos y mobiliarios.....	74
4.1.5.2.1	Equipo de Cocina y Bar.....	74
4.1.5.2.2	Equipos de oficina.....	75
4.1.5.2.3	Muebles y enceres.....	76
4.1.5.2.4	Utensilios de cocina y menaje.....	77
4.1.5.2.5	Equipamiento local de artesanías.....	78
4.1.5.2.6	Equipamiento decoración varias áreas.....	79
4.1.5.3	Presupuesto para gastos operativos.....	80
4.1.5.4	Presupuesto para materia prima.....	82
4.2	ESTUDIO LEGAL	83
4.2.1	Constitución de la Empresa.....	83
4.2.1.1	Requisitos para la constitución de una compañía de Responsabilidad limitada.....	83

4.2.1.2 Características de la compañía Limitada.....	83
4.2.1.3 Reglamento para establecimientos de alojamiento.....	84
4.2.1.4 Permisos de funcionamiento.....	85
4.2.1.5 Gastos de constitución de la compañía.....	85
4.3 ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	86
4.3.1 Misión.....	86
4.3.2 Visión.....	86
4.3.3 Objetivo General.....	86
4.3.4 Objetivos Específicos.....	86
4.3.5 Organigrama General.....	87
4.3.6 Organigrama por puestos de trabajo.....	87
4.3.7 Perfil profesional por puestos de trabajo.....	88
a) Administrador.....	88
b) Asistente de administración.....	88
c) Contador.....	89
d) Recepcionista.....	89
e) Marketing y Ventas.....	90
f) Anfitrión.....	90
g) Mesero – Barman.....	91
h) Botones.....	91
i) Cocinera.....	91
j) Conserje.....	92
k) Ama de llaves.....	92
4.3.8 Normas Generales para el personal.....	93
4.3.9 Seguridad.....	93
4.3.10 Pago de Sueldos y salarios al personal.....	94
4.3.11 Beneficios y obligaciones tributarias.....	95
1) Inscripción patronal al IESS.....	95
2) Decimo tercer sueldo.....	96

3) Decimo cuarta remuneración.....	97
4) Fondos de reserva.....	98
5) Vacaciones.....	99
 5. ESTUDIO FINANCIERO.....	102
5.1 Cálculo de la inversión.....	102
5.2 Capital de trabajo.....	103
5.3 Financiamiento.....	104
5.4 Ingresos.....	104
5.5 Egresos.....	105
5.5.1 Depreciación.....	105
5.5.2 Amortización.....	107
5.6 Estado de Pérdidas y Ganancias proyectado.....	107
5.7 Flujo Neto de Efectivo.....	109
5.8 Indicadores Financieros.....	111
5.8.1 Periodo de recuperación.....	111
5.8.2 VAN.....	111
5.8.3 TIR.....	112
5.8.4 Costo Beneficio.....	113
5.8.5 Punto de Equilibrio.....	113
 6. ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL.....	117
6.1 Identificación de los posibles impactos ambientales.....	117
6.2 Plan de Manejo Ambiental.....	118
6.2.1 Recolección y Barrido de desechos.....	118
6.2.2 Reciclaje de residuos.....	119
6.2.3 Capacitación sobre aspectos ambientales.....	120
 Conclusiones.....	122

Recomendaciones.....124
Bibliografía.....125
Anexos.....128

CAPÍTULO 1

ANTECEDENTES Y FOLKLORE ERGOLÓGICO DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE OTAVALO

1.1 EL ECUADOR PLURICULTURAL

El Ecuador, país soberano ubicado en la Mitad del Mundo, tiene 256.370 km² de superficie. Está dotado por una gran variedad de climas, condiciones geográficas, fauna y flora distinguidos y distribuidos entre sus regiones Sierra, Costa, Amazonía y Región Insular.

Pero dentro de sus características más importantes es que es una nación multiétnica y pluricultural. “Sus habitantes son mestizos, afroecuatorianos, blancos y 13 nacionalidades de pueblos originarios: en la Sierra, los Kichwas; en la Costa, los Chaquis, Cayapas, Tsáchilas y Awas; en el Oriente, los Kichwas, Ashuar, Shuar, Cofán, Huaorani, Secoya, Shiuiar y Záparo.”¹ Todos caracterizados por su calidez y amabilidad en total conforman los 12'156.608 ecuatorianos. Centrándose en los kichwas de la región interandina o Sierra, existen 595.798 habitantes que son de esa nacionalidad.

Dentro de una nación existen varias nacionalidades con una historia, lengua y cultura en común; a su vez dentro de la nacionalidad hay subgrupos llamados “grupos étnicos” que se agrupan por parentescos y se diferencian de otros por la cultura. Partiendo de estos conceptos sabemos que existen pueblos de nacionalidad Kichwa en algunas provincias.

En la provincia de Imbabura, en Otavalo, al Noreste del Ecuador, los indígenas han vivido por muchos siglos, en extrema pobreza, en esclavitud y sin esperanza. En la actualidad esto ha continuado debido a la ignorancia y la decadencia social. Sin embargo, existe una ola de vitalidad que está rompiendo con su tradicional pobreza, convirtiéndose en ciudadanos prósperos, industriales, que tienen una historia de esfuerzo, habilidad, alegría y fe, a pesar de ser gente sencilla.

¹ VÁSQUEZ MENDES Gustavo, Ecuador en la Mitad del Mundo, Quito – Ecuador, GV & Tour Productora Turística, 512 páginas.

1.2 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

En 1534, los españoles conquistaron el Ecuador. A continuación se fundaban ciudades, villas y asentos con el fin de tener dominación política. Las colonias se subdividían en categorías administrativas como los corregimientos. Entonces Otavalo se había convertido en el corregimiento más grande y rentable. Allí funcionaban obrajes o fábricas donde se tejían paños, bayetas, etc., pero los indígenas tenían una mala calidad de vida. Estas condiciones subsistían para el siglo XVII, cuando se fundó el obraje de San Joseph de Buenavista de Peguche, donde trabajaban hasta 300 indígenas tejiendo paños y bayetas para militares, religiosos y otras personas pobres.

Foto #1: "Fábricas de paños ordinarios, bayetas y otros tejidos de lana donde los indígenas trabajaban en condiciones infrahumanas".



Fuente: Otavalo.Net.

Pasando el tiempo, su producción de ponchos, chalinas, cobijas, lienzos y bayetas se destinaban a los blanco – mestizos de la cabecera cantonal.

En 1809, Quito obtuvo su independencia, y la Junta Suprema dio a Otavalo la categoría de Villa. Para 1824, se creó la Provincia de Imbabura con su capital Ibarra, y sus cantones Otavalo, Ibarra, Cotacachi y Cayambe. Pero en 1829, después de la victoria de la Batalla de Ibarra, Bolívar otorgó a Otavalo la categoría de ciudad. Ahora el llamado Cantón Otavalo está formado por parroquias urbanas y rurales.

La parroquia urbana Sur llamada San Luis se constituye por las siguientes comunidades:

- La Cruz
- Monserrate

- Cachimburo
- Guananzig
- La Compañía
- Agato,
- Camuendo Grande
- Imbabuela Alto
- Imbabuela Bajo
- La Magdalena Cruz Loma
- Mojanda
- La Esperanza
- Jatunyacu
- Arias Pamba.

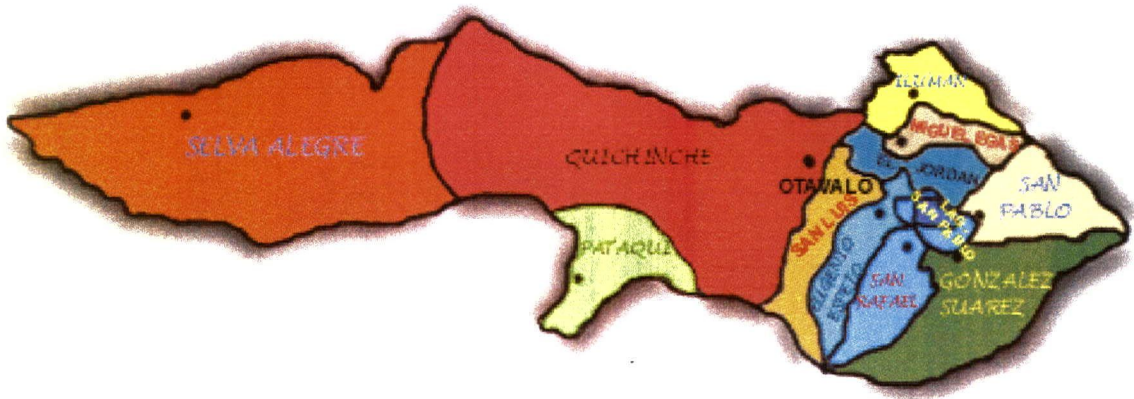
La parroquia urbana Norte llamada el Jordán se constituye por las comunidades:

- El Cardón
- La Bolsa
- Arias Urco
- San Juan
- San Pedro
- La Quinta
- Cuchicullá
- Santiaguillo
- La Joya
- La Rinconada
- Rosas Pamba
- Ayancha
- Cuarapunro
- Azama
- Pigulca
- Patalanga
- Río Blanco
- Punyaro
- Cotama.

Las parroquias rurales de Otavalo son:

- Eugenio Espejo
- Gonzales Suarez
- San Juan de Iluman
- Miguel Egas Cabezas (Peguche)
- San Pedro de Pataqui
- San Jose de Quichinche
- San Pablo
- San Rafael
- Selva Alegre (San Miguel de Pamplona)

Mapa #1: División territorial del cantón Otavalo



Fuente: Otavalo.Net.

Otavalo era y sigue siendo una tierra muy fértil, bella por sus lagos y montañas. Sus campesinos producían telas para su consumo y para el mercado. Además de cultivar maíz, trigo, cebada, papas, fréjoles también tenían grandes rebaños de ovejas para que los encomenderos (personas que por su posición política o económica dominaba a los indígenas) puedan obtener fortuna de la producción en lana. Sin embargo, la historia cuenta que los campesinos fueron expuestos al abuso de encomenderos, hacendados, curas y corregidores lo que les llevó a sublevarse colectivamente.

Ya en el siglo XVIII la estructura social de Otavalo se caracterizaba por las haciendas que controlaban las tierras de buena calidad, pero los indígenas tenían pequeñas parcelas de tierra en las cuales se dedicaban a la producción textil independiente de tapetes, telas de algodón, cubrecamas, colchas y otras. Todas ellas tenían muy buena reputación en Quito y otras provincias, donde se vendían bastante bien. Entonces llegaron a abastecer el mercado, aunque esto muchas veces era ilegal. Como en todo tipo de comercio, los campesinos – artesanos y los pequeños obrajuelos tuvieron su competencia, los grandes obrajes y los comerciantes. Finalmente, con la Batalla de Pichincha de 1822, finalizó la dominación española.

Después cuando se constituyó la República del Ecuador, a lo largo del siglo XIX, se construyeron fábricas de algodón en Peguche, Otavalo y San Pedro. En Peguche se fabricaba artículos de lana rústicos, como bayetas para ponchos, jergas para los indios y chales para las mujeres, así como telas para chaquetas, pantalones, chalecos, etc., y se exportaban a Colombia. Artículos muy tradicionales hasta la actualidad, que también elaboraban, eran los sombreros de paja y de fieltro, esteras de totora, bolsas, alpargatas y otros productos hechos de cabuya. El cambio fue la introducción de fibras

acrílicas, como el orlón, que desplazó a la lana. Más tarde se instalaron industrias basadas en nuevas técnicas que permitían una productividad mucho mayor. Esto perjudicó a la artesanía de los campesinos, sus ingresos complementarios y su nivel de vida como conjunto, pero seguían siendo los que abastecían el grueso consumo textil a la población rural. De esta forma, los otavaleños se mantuvieron en el mercado como productores de textiles durante todo el siglo XIX Y XX.

1.3 FOLKLORE ERGOLÓGICO DE LOS INDÍGENAS OTAVALEÑOS

El folklore ergológico se define como aquel que se enfoca en el arte de la cocina, cerámica, la forma de construcción de viviendas, transporte, esculturas comestibles (guaguas de pan), trabajos en cuero y hueso, trabajos en papel y pirotecnia; es todo aspecto material, utensilios de trabajo, aperos, arte popular, alfarería, pintura, todo tipo de bebidas, comidas, potajes, etc. que una población en especial se dedica a elaborar. La población de Otavalo es bien hábil y laboriosa en este sentido. Por ello se van a destacar algunos productos alimenticios, textiles, trabajos en cerámica, canastos, etc. que los indígenas otavaleños, distribuidos en las distintas parroquias, elaboran y usan haciéndolo formar parte de su folklore ergológico.

Un lugar estratégico para conocer estas artesanías es la Plaza de Ponchos. Esta es un centro de comercio desde hace cientos de años. Es por eso que también recibe el nombre de Mercado Centenario. Allí se reúnen turistas, comerciantes e indígenas por ser el centro de artesanías por excelencia. Tiene visitantes de todas las regiones del país, así como de Perú, Bolivia, etc.

El “mercado es una explosión de color, un dibujo sin forma que llena la plaza como una marea. Ponchos rojos, morados, azules, mezclados con chales magenta y rebozos rojo cereza, azul eléctrico y verde esmeralda, sombreros blancos y color ladrillo, camisas y calzones blancos de algodón tejidos a mano, blusas bordadas con colores brillantes y armoniosamente combinados, el rojo deslumbrante del coral y de los mullos dorados.”²

1.3.1 Industria Indígena

² BUITRÓN Aníbal, COLLIER John JR., El Valle del Amanecer, Colección Otavalo en la Historia, Serie VIII, Volumen No 54, Quito-Ecuador, 2001, pág. 215.

Las dos principales actividades de los indígenas de Otavalo son: la producción textil y el comercio. La cultura textil otavaleña se remonta a los años de existencia de los indios andinos. Antes de la llegada de los incas, los otavaleños ya tenían cobijas y mantas de algodón a través del comercio con pueblos de la Amazonía. Los indígenas llaman a sus telares precolombinos “tejedores de ponchos” para diferenciarlos de aquellos que fueron introducidos por los españoles llamados “telares europeos”. Los indígenas aprendieron a tejer la lana de las ovejas y las cabras igual que con el algodón tradicional. La producción artesanal para el mercado comprendía un amplio rango de diferentes técnicas y productos. Esto implica que cada comunidad tenía diferentes habilidades, herramientas y materias primas para producir distintos tipos de mercancías.

La mayoría de otavaleños se especializó en la producción de artículos manufacturados, especialmente textiles como telas de algodón, de lana como casimires, ponchos, faldas, blusas, pantalones, pañuelos, fajas, cobijas y mantas. También manufacturaban sogas de cabuya, alpargatas, sombreros, esteras, artículos de alfarería, etc. Todos estos artículos eran llevados a las ferias semanales de Otavalo y a otras comunidades rurales. Allí también se pueden encontrar: fachalinas, chales, chalinas, lienzos, liencillos, bufandas, cobijas, cortinas, tapices, tapetes, bolsos, alpargatas, hilos de lana y cabuya, esteras, prendas de vestir con o sin bordados.

Foto #2: Otavalo conocido a nivel internacional



Fuente: Otavalo.Net

“En la provincia de Imbabura se tejen fajas en varios lugares, en la región otavaleña se ubican en la cabecera cantonal, Iluman, Agato, La Compañía y La Calera, trabajo al que se dedican solamente hombres, aunque hay mujeres tejedoras que usan telares de cintura. En Carabuela se dedicaban a fabricar ponchos, ahora familias enteras

prefieren tejer suéteres de lana, orlón o hilo de lana industrial. En Peguche se tejen ponchos y chalinas; en Quinchuqui, cobijas, y, en San Juan, lienzos. Se encuentran tejedores de fajas en casi todas las comunidades de Otavalo; usan algodón y orlón.”³

En años recientes el turismo afectó al mercado otavaleño, ya que los precios aumentaban proporcionalmente a la demanda de ciertos productos, sin mencionar que la exportación a distribuidores extranjeros mejoró la economía de los campesinos – artesanos.

Las materias primas, instrumentos y medios de producción complementarios ya no los conseguían de otros artesanos sino de empresas mecanizadas. Muchos de estos han sido incorporados para elevar la productividad de sus comunidades y mejorar su nivel de vida. Entre ellos se destacan el hilo de fábrica, telares mecánicos, máquinas de coser y tejer, vestuarios, zapatos y utensilios de cocina industrializados, radios, relojes, televisores, cámaras fotográficas, calculadoras electrónicas, arriendan sus propias camionetas para fletes, etc. Por lo tanto, estas innovaciones han pasado a formar parte de su vida doméstica.

1.3.1.1 Producción Indumentaria

La indumentaria de las mujeres indígenas se distingue de provincia en provincia, en el diseño, altura, bordado, sombrero, colores y materia prima de elaboración. Las otavaleñas usan un traje muy elegante que consiste en una blusa de encajes anchos con bordados de flores a la altura del pecho, espalda y hombros cuya materia prima es el lienzo. A modo de falda, usan anacos, un paño blanco y otro azul marino o negro por encima que les cubre desde la cintura a los tobillos. Dado que no tienen botones, se sujetan con fajas; generalmente son dos, la guagua chumbi y la mama chumbi, que se le denomina así en kichwa, que es la más ancha, de color rojo decorada adicionalmente. El atuendo incluye gualcas, que son collares dorados, también las manillas, anillos y aretes de piedras de colores. Sobre la blusa la indígena usa una pieza de tela rectangular, llamada fachalina, que va anudada a un hombro. Suelen recoger su cabello con cintas de colores para dar la apariencia de ser una trenza. Como zapatos usan las alpargatas, negras o azul marino.

³ www.otavalovirtual.com/artesantias/productos_mercado.htm

Foto #3: Indumentaria Femenina



Fuente: Otavalo.Net

La faja es una parte del vestido tradicional de la indígena otavaleña, así como las campesinas de otras regiones del país. Los campesinos – artesanos de Otavalo solían tejer fajas de algodón y cabuya desde la época precolombina, pero actualmente son hechas de hilo sintético y algodón. Suelen medir entre 3 y 8 cm. de ancho y hasta 2 metros de largo decorados con figuras geométricas o estilizadas.

También se usa como cintillo o para envolverse el cabello. Otro de sus usos es el de tejerlo para elaborar bolsos. Las fajas son de colores muy atractivos y variados, acompañadas por diferentes figuras.

Cabe destacar que los tejedores de fajas se encuentran en el estrato bajo de la sociedad campesina otavaleña. Esta actividad económica es la última opción que un artesano – campesino preferiría ejercer como medio de subsistencia. Por eso, en Otavalo cada vez menos familias dedican tiempo a elaborar fajas.

“El telar de cintura que es utilizado para el tejido de las fajas es un instrumento extremadamente simple. Consiste en dos vigas horizontales entre las que se tiende el urdimbre. La viga superior se ata a un punto fijo y la inferior se conecta al cinturón con que el tejedor puede tensar la urdimbre.”⁴

⁴ MEIER Peter, Artesanos Campesinos, Desarrollo Socio Económico y proceso de trabajo en la artesanía textil de Otavalo, Volumen No 33, primera edición, Colección Pendoneros, Ediciones Abya – Yala, Banco Central del Ecuador, Quito – Ecuador, 1996.

Parte de la indumentaria de los varones es su trenza larga, que lo identifica como parte de la cultura indígena. Usan un sombrero de paño, un pantalón blanco que le cubre un poco más arriba de los tobillos, la camisa blanca sin ningún bordado, aun que en algunos casos varían, un poncho de lana de color azul y alpargatas blancas.

Foto #4: Indumentaria Masculina



Fuente: Otavalo.Net. Copyright© 2003

Lamentablemente la vestimenta, sobretodo del varón, está cambiando, ya que al tratar de adaptarse a las costumbres de la sociedad están dejando de usar los ponchos, alpargatas, sombreros, y algunos se cortan la trenza, más aun aquellos que han salido a otras provincias. En cambio las mujeres conservan su traje típico aunque la calidad de paños y lienzos ha cambiado un poco.

La bayeta, otro tejido tradicional indígena, es aquel que es elaborado de lana, de tonalidades blanco, gris y café. La utilizan tanto indígenas como mestizos por su textura suave y abrigada, para vestirse y para el cuidado de los bebés.

Los campesinos indígenas y alguna gente de ciudad, además de turistas, utilizan cobijas hechas de lana fina, con simples rayas atravesadas, elaboradas por los campesinos de Otavalo. Para ello también utilizan tinturas, hilo de cabuya, algodón y algunos materiales sintéticos para teñir la lana. Como todo productor en el mercado, los tejedores de cobijas se han visto afectados por la competencia de cobijas de fábrica.

El lienzo es la materia prima, basada originalmente en el algodón en rama, pero actualmente se usa en el hilado, para fabricar pantalones, blusas y camisas, entre otros; por lo que es importante en el vestuario indígena tradicional. Además de las telas de lienzo, muchos han empezado a producir telas acrílicas de gran colorido.

Los muy conocidos tapices que la mayoría de veces son llevados al extranjero para decorar mesas o paredes son elaborados en el telar de pedales con figuras geométricas, paisajes, fiestas, animales que expresan su riqueza cultural. También trabajan pulseras tejidas, bordados, bolsos, alfombras, alforjas, collares, conocidos como gualcas, y manillas. Es interesante notar que para mucha de esta bisutería utilizan la alpaca, la piedra de ematite y coralina.

Los sacos de lana, aunque las mujeres mestizas los originaron, los indígenas los incorporaron como parte de sus artesanías, introduciendo sus figuras y buen gusto. Podemos encontrar en Iluman la producción de sombreros de paño para hombre y mujer, además de sombreros de fieltro, que son de textura dura.

1.3.1.2 Producción de artesanías en Caña

En el Corregimiento de Otavalo y en las parroquias cercanas, los indígenas producen diferentes artículos de caña. Como primer ejemplo están las cestillas de fibra de diversas figuras adornadas con dibujos de pajas rojas, negras, violáceas y anaranjadas, que sirven para guardar pañuelos, medias hasta joyas. Son producidas por juegos de 8 y 12 piezas, encajando una dentro de la otra. También producen los canastos cuya materia prima es el carrizo. Se presentan con una decoración muy simple, pintadas con anilinas baratas de color rojo, morado, azul, verde o amarillo.

Los indígenas de Otavalo elaboran la cestería de la caña de zuro. Pueden ser de dos tipos, dependiendo del lugar en que se produce. Por ejemplo, en la Parroquia de Punyaro la fabrican con características diferentes que en la Parroquia de Quichinche. Mientras que en Punyaro hacen petaquillas con base rectangular; son juegos de 10 a 12 piezas, encajando una en la otra hasta llegar a la más pequeña. En cambio en Quichinche, a 4km. De Otavalo, los indígenas tejen canastas de zuro de tamaños grandes, que sirven para transportar pan, pesar cereal, guardar granos, lavar lana, etc.

Entre las artesanías de caña también se encuentran los canastos de vena, que se utilizan para trasportar productos agrícolas cargándolos a la espalda. Se los llama también pishcal (en kichwa).

La materia prima para fabricar esteras y canastos eran la totora y el zuro respectivamente. Se utiliza la piedra para aplastar la totora. Esta no se vende usualmente en mercados en base a acuerdos entre los tejedores de esteras y los propietarios de totorales.

Foto #5: Con la totora tejen esteras y aventadores que indígenas y blancos de todo el Cantón compran en la feria semanal



Fuente: BUITRÓN Aníbal, COLLIER John JR., El Valle del Amanecer, Colección Otavalo en la Historia, Serie VIII, Volumen No 54, Quito-Ecuador, 2001, pág. 215.

1.3.1.3 Utensilios de trabajo

En tiempos preincaicos se utilizaba la chaquitacla⁵, como la única herramienta agrícola. Esta servía para hacer agujeros y aflojar la tierra. En cambio los incas, introdujeron nuevos métodos agrícolas, como fertilizantes, canales de irrigación y las terrazas en las faldas de las montañas. Los españoles aportaron con herramientas de hierro como el arado, el azadón, la pala y el uso de animales de tracción, como bueyes y caballos.

En la actualidad los principales instrumentos agrícolas son el arado de madera con una reja de hierro, además de una yunta de bueyes, azadones, palos de madera y segaderas. Aunque antes las tierras que se cultivaban no tenían sistema de riego, ni se usaban fertilizantes, ni semillas mejoradas, si se utilizaban el estiércol de animales como abono.

⁵ Instrumento para el arado que se usa con el pie. CAIZA C. José, Pequeño Diccionario Bilingüe, Quito - Ecuador, 2005, pagina 170.

Otras herramientas, como parte de la herrería de forja, son: las herraduras, chapas, candados y llaves. Estas las podemos encontrar en San Rafael y Otavalo.

En Quichinche y San Rafael encontramos sogas, cabestros, tela para cedazos de crin de caballo. Así mismo trabajan el cacho de las vacas para elaborar peinillas; trabajan la madera para hacer yugos para arados, ruedas para hilar lanas.

Para los festejos fabrican castillos, voladores, truenos, etc. Además se confeccionan objetos de metal, como anillos de cobre, aretes de plata, campanas para “aruchicos”; antes también fundían pailas y jarras.

Cabe destacar los instrumentos musicales como parte de los utensilios manufacturados, que suelen utilizar para alegrar el momento o en festejos religiosos. Estos son: las flautas, rondadores, tambores, huiros, raspas, cachos, churos, guitarras, violines, charangos y arpas, que los podemos encontrar en Miguel Egas, Eugenio Espejo, San Rafael, San Pablo y González Suárez o en la feria de Otavalo, donde también hay maracas.

1.3.1.4 Producción de alimentos

Toda la unidad doméstica, es decir, la familia entera, trabaja en la agricultura. Los campesinos cultivan las montañas en sus tierras altas y bajas, haciendo de la producción bastante diversificada. En los valles y partes bajas siembran maíz, fréjol, quínoa, zambo, trigo y cebada, en Octubre y Diciembre, para cultivarse: los choclos y fréjoles en Febrero; la cebada y quínoa en Marzo; los choclos desde Abril hasta Junio y el maíz en Julio y Agosto. Muchos de estos productos son secados y almacenados para consumirse durante el resto del año. Mientras que en la parte alta de las montañas se plantan quínoa, ocas, mellocos, cebada, lentejas y papas, las cuales se siembran en Julio y Agosto y se cosechan en Noviembre y Diciembre.

Era costumbre para algunos campesinos intercambiar sus productos excedentes por medio del trueque; los hacían con su maíz, papas, lana y esteras. También los campesinos – artesanos más especializados como los hilanderos, tejedores, teñidores, carniceros, músicos o brujos cambiaban sus servicios por medios de producción o para consumirlos con su familia.

En septiembre y octubre es la temporada para cosechar el maíz. De los granos del maíz se obtiene la chicha o Yamor, la cual tiene bajo contenido alcohólico. Suele ser

acompañada por el plato típico de fritada, mote, tortillas y empanadas. La chicha también se brinda en la minga (ver anexo #1), aquella reunión de solidaridad entre campesinos para realizar alguna obra que beneficie a la comunidad.

La comida típica surge derivada de los festejos religiosos. Por ejemplo, el 2 de noviembre, que celebran el día de los difuntos, es muy común la mazamorra con churos o con cuy, muy popular en las fiestas indígenas, o aquella colada de harina de maíz mezclada con mote y piña. En estos eventos nunca faltan las guaguas de pan.

Ya para diciembre se preparan los tamales de harina de maíz rellenos de carne de chanco o de gallina, sin olvidar que en cualquier época del año se puede encontrar en la parroquia de Quichinche el plato típico para el turista nacional, el cuy. Una de las sopas que las indígenas preparan incluye el corazón, los pulmones, el hígado y los intestinos del ganado vacuno y ovejuno, la cual es muy apetecida entre los indios, llamada el yaguar loco.

Unos bocadillos típicos de Otavalo son las humitas, conocidas también como choclotandas, los quimbolitos y las empanadas de morocho. Afortunadamente estos no han podido ser reemplazados por la comida chatarra o la importada, fácil de preparar; al igual que los platos ricos en granos, morocho, quinua, chuchuca, choclo, arveja, etc.

1.3.2 Construcción de Viviendas

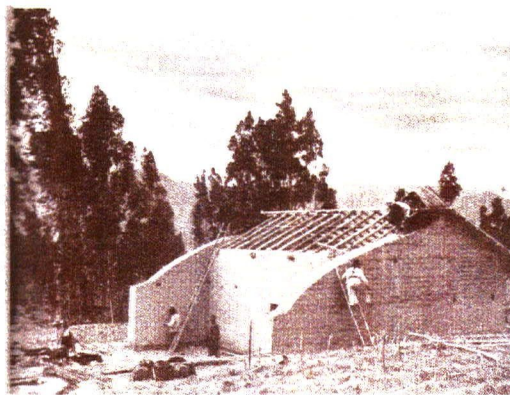
Actualmente sus casas son construidas de bloque y teja a comparación de tiempos más remotos, las viviendas cuadrangulares eran hechas de bajareque o adobe con techos cónicos cubiertos de paja. Dependiendo de la actividad económica a la que se dedique el indígena, sea artesanal o turística, las casas suelen ser construidas una junto a la otra. Pero generalmente, para producir alimentos agrícolas, no se ubican todas juntas formando un pueblo, sino que están esparcidas por los campos, que son bien vigilados por su agricultor. Están rodeadas generalmente por su maizal o por tierra arada recientemente, llamada parcela. Una parcela es un lote de tierra privado, separado por cercas de agaves, piedras o paredes de tierra, generalmente limitándolos a tamaños muy pequeños pero abundantemente cultivados.

Foto #6: Casa hecha de adobe cubierta con paja



Fuente: Otavalo.Net

Foto #7: Casa hecha de ladrillo o bloque cubierta con teja



Fuente: Otavalo.Net

CAPITULO 2

EL FOLKLORE DE LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DE OTAVALO REFLEJADO EN LA INFRAESTRUCTURA, DECORACIÓN, GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE LA HOSTERÍA

2.1 APLICACIÓN DEL FOLKLORE ERGOLÓGICO EN UNA HOSTERÍA

La cultura Otavaleña disfruta de un folklore ergológico bastante amplio. Esto se demuestra en su habilidad para producir textiles, artesanías en caña, en madera, en metal, en barro, en cuero, de plantas como el penco, la totora, la cebada, el nogal; además aprovechan la lana de oveja y la alpaca de otros animales. De la misma manera sus casas las edifican con los materiales que más están a su alcance, como arena, agua, arcilla, paja, crin de caballo, heno seco, etc.

Su simplicidad y acceso limitado a productos previamente elaborados, les ha obligado a aprovechar al máximo los recursos que les rodean. Esto ha demostrado que su modo de vida, además de ser sencillo, es singular, industrial y digno de imitar, pues esta mentalidad les ha impulsado a sobresalir, llegando a ser una cultura muy atractiva a nivel internacional.

Por estas razones es un gusto implementar su folklore ergológico en la infraestructura, decoración, gastronomía y la vestimenta del personal que vaya a prestar el servicio al cliente en una hostería.

2.1.1 Gastronomía de la Hostería

La hostería va a reflejar en su gastronomía los platos típicos elaborados en Otavalo para ofrecerlos al cliente en el restaurante. Una manera será utilizando hábilmente los recursos comestibles que los indígenas suelen producir, para preparar platos exquisitos que atraigan a turistas nacionales y extranjeros.

Por lo tanto, con base en los productos agrícolas y los animales más usados para preparar la comida típica de los indígenas del Cantón Otavalo, los platos más apetecidos serían los siguientes:

Platos Fuertes:

- Cuy al carbón: incluye un cuy, ensalada de tomate y lechuga, papas en salsa de Pepa de zambo y ají al gusto.
- Fritada con mote, tortillas de papa, empanadas pequeñas de harina de trigo y encurtido.

Coladas, locros y sopas:

- Yahuarlocro: locro que incluye menudo de ganado vacuno y ovejuno en pedacitos.
- Champús: colada de harina de maíz fermentado con levadura, a la que se agrega mote, compuesta de granos de maíz cocidos y sazonados con miel.
- El Sango: preparada con harina de maíz y tubérculos de quinoa
- Mazamorra morada: compuesta con harina de maíz, agua, azúcar o panela, naranjilla, hoja de naranjo.
- Colada de choclo
- Colada de maíz molido
- Colada de morocho
- Colada de haba
- Colada de arveja
- Colada morada de sal y de dulce
- Sopa de frejol
- Sopa de quinua
- Sopa de chuchuca: este es el grano de maíz partido
- Locro de papa
- Caldo de gallina

Entradas y Postres

- Churos
- Humitas
- Quimbolitos
- Empanadas de Morocho
- Tamal relleno de gallina
- Tamal relleno de chancho
- Guaguas de pan
- Chochos

Bebidas

- Colada morada
- Chicha sencilla
- Chicha del Yamor
- Chicha de Jora
- Chicha de mashua
- Trago
- Jugo de caña
- "El Chingero" (mezcla de trago y chicha)

Se debe considerar que no todos los platos mencionados son conocidos como pertenecientes de la cultura otavaleña, pero se ha discernido que se pueden preparar platos que incluyen los granos que ellos producen.

2.1.2 Infraestructura y decoración de la hostería

Debido a su gran capacidad de producción industrial en textiles, artesanías y demás productos provenientes de recursos del sector, los otavaleños han logrado impactar con su cultura internacionalmente. A la vez que han atraído al Ecuador a turistas extranjeros, muchos de ellos han tenido la oportunidad de viajar a promocionarse en otros países, accediendo a nuevas culturas que han influido en la suya propia, dando paso a una modernización en su estilo de vida. Es por eso que al regresar a su país están dispuestos a mejorar su vivienda, tipo de transporte, hasta su forma de vestir.

Según Luz Cando, una otavaleña residente en Quito "las casas antiguas fueron construidas de adobe, pero ahora las construyen de bloque, o de ladrillo en el mejor de los casos"⁶. Es por ello que hemos preferido que la infraestructura, que incluye paredes, techo y cimientos, se mantenga de ladrillo y teja.

Los Otavaleños producen muchos objetos para decorar las casas, aunque ellos mismos no decoran mucho las suyas. Uno de los productos más conocidos es la estera, que proviene de la totora. Esta artesanía puede ser ocupada en diferentes campos. Uno de ellos es el cubrir el tumbado de cemento, de las habitaciones y del restaurante de la hostería, con estereras a las que se deben dar un buen lacado y mantenimiento, de tal forma que quede de la siguiente apariencia:

⁶ Cando Luz, Estilo de vida en Otavalo, entrevista, 12 de abril de 2008.

Foto #8: Tumbado cubierto de esteras



Fuente: Hostería Cabañas del Lago

Se puede observar en la foto el uso de vigas “largas de madera que forma el techo y asegura la construcción”⁷, además del uso de sogas por el filo de la madera para mejorar la decoración, dándole de esta forma un ambiente rústico a los dormitorios y al restaurante, pero elegante.

Otra forma como se puede utilizar la estera para decorar es en las puertas. En la hostería, las habitaciones serán decoradas con esteras también en la parte frontal de las puertas, cuyo modelo se establecerá de esta forma:

Foto #9: Puerta de una habitación decorada con estera.



Fuente: Hostería Cabañas del Lago

La puerta siendo de madera muestra un estilo sencillo, como es la cultura otavaleña, además muestra un aspa o cacho del ganado vacuno, que permitirá abrir o cerrar la

⁷ CASTELL Hachette, Viga, Diccionario enciclopédico Mentor, Ediciones Castell, España, 1983, 1501 páginas.

puerta. Al ruedo del marco de la puerta se encuentra perfilada una sogá muy delgada recordando una planta muy bien aprovechada por los indígenas, como es el penco, del cual producen la sogá.

De esta forma se despierta la curiosidad del turista por saber más de esta cultura, que por fuera de la habitación aparenta ser tan atractiva, innovadora y a la vez sencilla, aumentando el deseo por entrar y sentir este ambiente otavaleño rodeado de artesanías.

Ya en la habitación, las ventanas necesitarán cortinas que den un ambiente acogedor y a la vez, influyan en la mente del turista destacando la belleza de los textiles y lo laboriosa que es la cultura otavaleña. De esta forma se puede hacer buen uso de los tapices para elaborar cortinas, es decir, que haya un visillo por fuera y el tapiz por dentro. El tapiz es un tejido elaborado de la lana del borrego y fabricado en telares.

Foto #10: Tapiz para cortina



Fuente: Mercado Artesanal de Quito

Todas las habitaciones tendrán esa decoración pero dependiendo del tapiz, que generalmente es multicolor, las paredes serán de tonos pasteles, creando un ambiente de relajación. Otra opción muy conocida en distintos restaurantes y hosterías es el uso de estos tapices para decorar las paredes colgándolas de un clavo.

Por otro lado, la vicuña, que es un tejido que se hace de la lana de un mamífero llamado vicuña, es bien aprovechada por los indígenas para elaborar: fundas de almohadas, alfombras, cobijas, y otros textiles con los que se puede decorar las paredes, y en síntesis dar a la habitación de este hostel un clima cálido por su textura suave y térmica.

Dependiendo del clima y las estaciones del año se puede utilizar los textiles hechos de alpaca para cubrir las camas. La alpaca es una tela que proviene de un mamífero rumiante que es de la misma familia de la vicuña. Aprovechando estos animales, los indígenas han producido artículos de vestimenta como: sacos, maletas, carteras, cobijas, individuales para mesa, paños, etc.

De esta forma vamos a utilizar las fundas de almohadas, las cobijas y las alfombras para decorar la cama, basándonos en diseños sencillos pero muy atractivos para el cliente que busca un ambiente innovador pero a la vez cálido.

Foto #11: Funda de almohada de vicuña



Fuente: Mercado artesanal de Quito

Estos tipos de textiles son muy conocidos por ser elaborados por los indígenas de Otavalo. Sus diseños de animales como llamas, vicuñas, borregos, ganado etc. recuerdan al turista que a pesar de que esta cultura vivió, y algunos viven todavía, un periodo en que sus recursos eran muy limitados, han prosperado gracias a que han sabido aprovecharlos bien, usando su ingenio.

Foto #12: Alfombra hecha de vicuña



Fuente: Mercado artesanal de Quito

La hostería ofrecerá suites y habitaciones: triples y dobles. En las camas se pondrá las sábanas de algodón muy comunes en la Sierra, una cobija de alpaca o de vicuña cubierta con una sobrecama, almohadas de plumón y la única almohada central que usará la funda de vicuña. A los dos lados de la cama se ubicarán rodapiés de vicuña, tipo alfombra. Además el piso será de parquet.

Los veladores, la cama y el closet para guardar la ropa serán de madera. La madera es un recursos muy utilizado por los indígenas; por ejemplo elaboran sus telares para tejer los textiles, para elaborar instrumentos musicales, yuntas para trabajar con el ganado vacuno, etc.

El velador de cada habitación será decorado con figuritas de tela de distintos diseños, tamaños y colores, que revelan las actividades cotidianas de los indígenas en los distintos ámbitos de su vida.

Foto #13: Figuras indígenas de tela



Fuente: Mercado artesanal de Quito

Los baños también expondrán parte de la cultura. Los espejos cuadrangulares serán perfilados con sogas de yute o cabuya. El yute es un “material textil que se saca de la corteza interior de una planta”⁸, en este caso el penco. También se puede decorar con configuras de cerámica, como la que se muestra a continuación:

Foto #14: Figuras indígenas de cerámica



Fuente: Mercado Artesanal de Quito

Estas demuestran el tipo de entretenimiento de los indígenas, como es el tocar instrumentos musicales para alegrar momentos de esparcimiento. Elaboran figuras también en otro periodo de su jornada. Son propicias para decorar mesas de centro así como las mesas del restaurante de la hostería.

Fuera de las habitaciones, el patio de adoquines que conduce al restaurante, tendrá un diseño que forme la figura de una indígena, mostrando su trenza tradicional, su vestimenta típica, elaborando un textil.

En el restaurante, las mesas y las sillas serán de madera. Estos darán un aspecto más rústico sin llegar al extremo de usar esteras para sentarse. Para cubrir las mesas de madera usaremos caminos de mesa y cobertores de mesa. Estos textiles son hechos de lana sintética de diversos colores justamente con el propósito de dar vida a la apariencia de la mesa. El cobertor de mesa no permite que la mesa sea manchada directamente, más bien facilita el cambio instantáneo en caso de algún derrame de líquidos o mancha de sólidos. En cambio, el camino de mesa, es llamado así por su forma rectangular adecuado a las distintas medidas de las mesas, para 4, 6, 8 hasta 10 personas. Este cobertor es más decorativo, pues se puede poner debajo un mantel

⁸ CASTELL Hachette, Diccionario enciclopédico Mentor, Ediciones Castell, España, 1983, 1501 páginas

de color pastel y por encima el camino de mesa. Puede cambiarse por el cobertor solamente dependiendo del gusto.

Foto #15: Camino de mesa



Fuente: Mercado Artesanal

También es necesario dar atención a las paredes del restaurante así como de la recepción. Estas pueden ser decoradas con platillos de cobre tallados y pintados de diversas formas que representan lugares o momentos sobresalientes en la vida de los indígenas otavaleños, como el día de la cosecha, calles o sitios reconocidos de Otavalo, entre otros.

Foto #16: Platillos de bronce



Fuente: Mercado Artesanal de Quito

Es cierto que los otavaleños producen artesanías de metal pero también producen implementos de cerámica. Hay platos de barro cuyo uso puede ser destinado a servir la comida en ellos, como también hay aquellos pintados en su interior que se los utiliza para colgarlos en la pared. Estos platos de cobre, de barro así como los tapices de alpaca serán colgados en las paredes de la recepción, del restaurante y de su baño social para darles un toque decorativo.

Foto #17: Platos de barro



Fuente: Mercado artesanal de Quito

Hay otro tipo de objetos de barro cuyo diseño permite contener líquidos en su interior. Igualmente estos tienen dibujado paisajes de otavaleños en plena labor. Estos pueden utilizarse para servir el ají o algunas otras especias en el almuerzo. Los diseños también se prestan para usarlos como floreros para las mesas del restaurante.

Foto #18: artesanía de barro para especerías



Fuente: Mercado artesanal de Quito

Existen cajas pequeñas de madera y canastos de caña cuyo modelo permite que el cliente guarde sus joyas, siguiendo la costumbre de las indígenas de Otavalo. Ellas también suelen guardar en estos canastos las frutas, granos, huevos y víveres en general, además de sus artesanías.

En cuanto a la recepción, se puede utilizar paja y madera para decorar el front desk. Las paredes deben reflejar la cultura otavaleña como primera impresión, para lo cual pueden estar decoradas igualmente con tapices, platos de cobre, retratos de cerámica, instrumentos musicales, como la flauta de pan, el quenacho, entre otros. La recepción debe tener una pequeña sala de espera para facilitar el manejo de entrada de grupos. Esta debe ser lo más confortable posible que refleje la decoración tradicional. Se puede usar muebles de estera, madera, mimbre, o una fusión entre ellos. Estos

materiales proyectan un ambiente rústico. Una representación similar a como puede establecerse la recepción y la sala de espera es la siguiente:

Foto #19: Decoración de la Recepción



Fuente: Hostería Cabañas del Lago

Foto #20: Sala de espera de clientes junto a la recepción



Fuente: Hostería Cabañas del Lago

Para los momentos de esparcimiento se piensa diseñar una cabaña acorde con los materiales tradicionalmente usados por muchos otavaleños, que viven en el campo y que aun no han construido su casa de bloque y teja, como es la caña, de donde también proviene la paja. Esta cabaña será utilizada en caso de que el turista desee aprender a tejer los diseños antiguos en textiles, con la ayuda de un otavaleño. Estará rodeada de hamacas, artículos elaborados por los otavaleños. Un modelo similar a como se establecería la cabaña es el siguiente:

Foto #23: Cabaña de paja y caña



Fuente: Hostería Cabañas del Lago

2.1.3. Vestimenta del personal de servicio

El personal, principalmente operativo, deberá reflejar la cultura otavaleña vistiendo el traje típico de los indígenas del Cantón Otavalo. De esta forma se completará el ambiente otavaleño deseado en todos sus ámbitos.

Las mujeres o warmikuna, como se les llama en el idioma kichwa, vestirán la blusa blanca bordada de flores a la altura del pecho, espalda y hombros cuyas mangas son anchas y alargadas. La falda azul de lienzo llamada anaco se usará encima del paño blanco, ambos largos hasta los tobillos. Como calzado usarán las alpargatas azules o negras atadas por los tobillos. Sobre la blusa no debe faltar la fachalina, generalmente del mismo color que el anaco. Las fajas que sostienen el anaco y el paño le dan colorido a la vestimenta. Estas se van a usar también en el cabello o la otra opción es la trenza. No deben olvidar usar los collares dorados, manillas, aretes de vivos colores, pero no podrán usar anillos para evitar contactos con los alimentos que los contaminarían y para mantener altos estándares de calidad.

Los varones o karikuna, nombre muy conocido en el idioma kichwa, también usarán la vestimenta típica de su género. En caso de ser personal nativo deberá estar capacitado para brindar el servicio adecuado, teniendo la posibilidad de mantener su guango como parte de su cultura, pero deberá estar bien recogido o hecho trenza. No deberán usar sombreros de paño dentro del establecimiento para mantener la categoría y formalidad de la hostería. Su pantalón será blanco hasta los tobillos, la camisa blanca llana y el poncho tradicional de su cultura, el cual puede ser de varios

colores. Para que haga juego con el pantalón y la camisa blancos, las alpargatas serán del mismo color.

2.2 LIMITACIONES EN LA IMPLEMENTACIÓN

En la realidad, “cuando un invitado llega a la casa de una familia indígena otavaleña, se le suele ofrecer asiento en una estera en el piso o también se divide los cuartos, donde se duerme, con estereras formando paredes”⁹, pero el objetivo es que la hostería refleje la cultura otavaleña haciéndola más confortable para el turista nacional y extranjero tomando como base su forma de vida y recursos de producción.

Hay ciertos aspectos de su estilo de vida que no se pueden imitar el presente proyecto, por ejemplo, los indígenas cuyos recursos económicos son limitados “no tienen baños higiénicos. Para bañarse salen al patio y se enjuagan con un balde de agua. Para hacer las necesidades básicas, algunas familias, sobretodo del campo, tienen un retrete”¹⁰. Es reciente que muchos han instalado dentro de sus casas un baño con ducha.

Otro aspecto que es difícil para introducirlo en la hostería es su forma de dormir. Según las entrevistadas, extienden la estera en el piso para dormir cuando no hay colchón. En caso de haberlo, la estera es útil para no permitir el paso de la humedad. La almohada es una funda de tela donde se introduce ropa que los indígenas ya no utilizan. Por higiene, por confort, por seguridad, y por la oportunidad de brindar un servicio de calidad e innovador no es posible aplicar esta parte de su cultura en este hostel.

⁹ Cando Luz, entrevista telefónica, 12 de abril del 2008

¹⁰ Mendez Lourdes, entrevista telefónica, 13 de abril del 2008

CAPITULO 3

ESTUDIO DE MERCADO

3.1 OBJETIVOS

3.1.1 Objetivo General

Determinar si una hostería ergológica de la Cultura Otavaleña en la Provincia de Pichincha, tendrá aceptación en el mercado receptivo externo.

3.1.2 Objetivos Específicos

- Identificar el mercado objetivo
- Determinar las necesidades, gustos y preferencias del mercado objetivo
- Determinar el precio que estarían dispuestos a pagar.
- Identificar las características del segmento de mercado.
- Identificar a la competencia directa e indirecta.
- Definir los canales adecuados de distribución y captación de turistas.
- Definir el producto

3.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

3.2.1 Técnicas de investigación

Para realizar el siguiente estudio de mercado se utilizarán técnicas de investigación con datos primarios y secundarios.

Los datos primarios son aquellos que "consisten en la información recopilada para el propósito específico en cuestión"¹¹ que incluye encuestas y entrevistas. Mientras que los datos secundarios permitirán obtener "información que ya existe en algún lado"¹² como libros, revistas etc., que facilitarán el estudio de mercado, agilizando la investigación.

¹¹ KOTLER Philip, BOWEN John, MAKENS James, "Mercadotecnia para la Hotelería y el Turismo, Editorial Prentice Hall/Hispanoamericana S.A, MéXico Primera Edición, pág. 150

¹² KOTLER Philip, BOWEN John, MAKENS James, "Mercadotecnia para la Hotelería y el Turismo, Editorial Prentice Hall/Hispanoamericana S.A, MéXico Primera Edición, pág. 150

3.2.2 Segmentación del mercado

Se ha escogido el mercado internacional para la presente investigación por su capacidad adquisitiva, su mayor interés en culturas indígenas y otras razones que se identificarán más adelante.

Para poder identificar al mercado potencial enfocado al mercado internacional, es necesario segmentarlo, es decir, "dividir el mercado en grupos individuales con necesidades, características y comportamientos comunes que podrían requerir productos o combinaciones de marketing específicas"¹³. Por lo tanto, a continuación se establecerán las características que se requieren en el mercado objetivo.

3.2.2.1 Turistas en Quito

En el año 2001 hubo 190.000 turistas extranjeros y nacionales en la ciudad de Quito. El 84.74% son turistas extranjeros, dato que se tomará en cuenta para el presente estudio.

Cuadro # 1

Turistas año 2001	190.000	161.000 extranjeros	84.74%
		29.000 nacionales	15.26%

Llegada de Turistas a la ciudad de Quito en el año 2001

Fuente: Plan Q 2001

Elaborado por: Diana Vargas

3.2.2.2 Motivos y Actividades realizadas

Debido a que la imagen de la hostería es cultural en su diseño, decoración, gastronomía y servicio atrae a turistas que buscan artesanías elaboradas por comunidades, que desean degustar su gastronomía y a la vez aprender un poco de su

¹³ KOTLER Philip, ARMSTRONG Gary, CAMARA IBAÑEZ Dionisio, CRUZ ROCHE Ignacio, "MARKETING", Editorial Prentice Hall, España, Décima edición, 2005, pág. 249.

cultura. Por lo tanto, el 5% de turistas extranjeros que llegan a la ciudad de Quito, buscan atractivos culturales, el cual es un dato importante para segmentar.

Cuadro # 2
Motivos de viaje a la ciudad de Quito

Motivo del viaje	Porcentaje
Vacaciones	57%
Negocios	12%
Estudios	10%
Cultura	5%
Congresos y eventos	5%
Familia	4%
Naturaleza	2%
Salud	1%
Transito	1%
Otros	3%
Total	100%

Fuente: Plan Q
Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro # 3
Visitas de turistas no residentes según actividad realizada

Actividad	%
Otros	32.4
Diversión	19.9
Observación Flora y Fauna	15.5
Visitas sitios históricos, arqueológicos, religiosos	9.4
Práctica deportes	6.5
Compras	5.9
Visita naturaleza o áreas protegidas	4.5
Gastronomía	1.9
Visita a comunidades	1.6
Chamanismo o curanderismo	0.9
No informa	1.4

Fuente: Unidad Ejecutora del Proyecto Ecuador - Cuentas Satélites del Turismo, Encuesta de turismo receptor, segmento aéreo (junio 2002 - julio 2003)

Elaborado por: Diana Vargas

Además el 1.6% de turistas extranjeros visitan comunidades y el 1.9% buscar deleitarse de la mejor gastronomía ofertada.

La segmentación de los turistas que buscan atractivos culturales, variedad en gastronomía y visitan comunidades conforma el 8.5%, dato que se tomará en cuenta para este estudio.

3.2.3 Identificación del mercado objetivo

El mercado objetivo del presente estudio conforma las siguientes características:

- Turistas extranjeros que llegan a la ciudad de Quito
- Buscan atractivos culturales, gastronomía y comunidades

Contando con esta información se ha logrado identificar al mercado objetivo, según muestra la siguiente tabla:

Cuadro # 4
Segmentación del Mercado Objetivo

Turistas año 2001	190.000
Turistas extranjeros en la ciudad de Quito	84.74%
Total	161.006
Buscan atractivos culturales, gastronomía y comunidades	8.5%
Mercado Objetivo	13685.51

Fuente: Cuentas Satélites de Turismo y Plan Q
Elaborado por: Diana Vargas

Por lo tanto, el mercado objetivo de este proyecto es de 13685.51 personas.

3.2.4 La entrevista

"La entrevista es una técnica muy práctica que tiene como finalidad la recopilación de información basada en la experiencia del entrevistado por medio de un diálogo, para realizar el presente estudio."¹⁴

¹⁴ www.wikipedia.com

Después de conocer los datos relacionados a la segmentación, es necesario ampliar conocimientos entrevistando a expertos en el tema, se lo hará por medio de entrevistas.

Se les considera expertos a aquellas personas que están relacionados continuamente con turistas extranjeros, conociendo sus requerimientos del producto o servicio ofertado en el país, y que además tienen conocimientos de la oferta turística en Ecuador.

Los especialistas a los que se hará la entrevista serán:

- Profesionales que se han desarrollado en el campo hotelero - turístico
- Ejecutivos de agencias de viajes que manejan cuentas extranjeras
- Profesionales que viajan mucho con familiares y amigos extranjeros
- Guías profesionales de turismo

Los guías de turismo son "los profesionales debidamente formados en instituciones educativas reconocidas y legalmente facultadas para ello, que conducen y dirigen a uno o más turistas, nacionales o extranjeros, para mostrar, enseñar, orientar e interpretar el patrimonio turístico nacional y procurar una experiencia satisfactoria durante su permanencia en el lugar visitado. Los guías profesionales de turismo, para ejercer sus actividades, deberán contar con la correspondiente licencia de ejercicio profesional, otorgada por el Ministerio de Turismo."¹⁵

Al guiar turistas extranjeros, han adquirido una noción de sus gustos y preferencias en cuanto al servicio hotelero, lo que permitirá elaborar un análisis con datos reales.

La razón por la que se procederá a realizar entrevistas en vez de encuestas, es porque la mayoría de encuestados por el Ministerio de Turismo de Ecuador en el marco de Plan Nacional de Competitividad Turística (Plan Q), declara estar de visita en el Ecuador por primera vez.

¹⁵ Corporación de estudios y publicaciones, Guías profesionales de turismo, Ley de Turismo, reglamento, legislación conexas, actualización Marzo 2007, Quito – Ecuador.

Cuadro # 5
Frecuencia de visita al Ecuador

Cuántas veces visitó el Ecuador	%
1ra visita a Ecuador	56%
Estuvo 3 veces en Ecuador	20%
Otras	24%
Total	100%

Fuente: Plan Q 2001
Elaborado por: Diana Vargas

Por lo tanto, debido a que más del 50% de extranjeros no vuelven al Ecuador para hacer turismo, la información obtenida no sería muy acertada sobre los productos y servicios que se deberían ofertar.

3.2.5 Modelo de la entrevista

Buenos días, gracias por su colaboración para la elaboración de la presente entrevista.

1. ¿Considera usted que una hostería que refleje el folklore otavaleño en su servicio, gastronomía y decoración tenga aceptación? ¿Por qué?
2. ¿Cree usted que una hostería de estas características tenga acogida en una área rural o en un área urbana, en la Provincia de Pichincha? ¿Por qué?
3. ¿Cree que para el cliente extranjero es atractivo que una hostería tenga una decoración enmarcada dentro de una cultura indígena? ¿Porque?
4. ¿Cómo cree que debería ser presentada o preparada la comida criolla para ser aceptada por el cliente extranjero?
5. ¿Qué apreciación cree usted que tenga el turista extranjero si observa al personal de servicio usando la vestimenta otavaleña?
6. ¿Considera usted que la hostería debería implementar una tienda de artesanías? ¿Por qué?
7. ¿Cree usted que la hostería debería ofrecer paquetes turísticos? ¿Por qué?

8. ¿Cree usted que una hostería de estas características debería tener un chamán como atractivo? ¿qué opina de un tejedor de telares?
9. ¿Qué actividades extra cree que una hostería de este tipo podría implementar?
10. De acuerdo a su experiencia, ¿cuáles son las características promedio del cliente extranjero que busca este tipo de alojamiento, en cuanto a edad y motivo del viaje?
11. ¿Cuál es el precio promedio que el turista extranjero está dispuesto a pagar en alojamiento por noche en una hostería?
12. ¿Cuál es el gasto promedio diario que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación?

3.2.6 Análisis de entrevistas personales

A continuación se presenta un resumen de las opiniones, comentarios y sugerencias de las entrevistas a los expertos anteriormente mencionados, las cuales permitirán identificar claramente el perfil y características del turista extranjero, así como sus preferencias y requerimientos en el producto y servicio de la hostería.

1. ¿Considera usted que una hostería que refleje el folklore otavaleño en su servicio, gastronomía y decoración tenga aceptación? ¿Por qué?

Si, debido a

- ser conocidos a nivel internacional
- el folklore indígena les llama mucho la atención
- buscan lo autóctono, lo novedoso
- buscan aspectos culturales

2. ¿Cree usted que una hostería de estas características tenga acogida en una área rural o en un área urbana, en la Provincia de Pichincha? ¿Por qué?

Definitivamente, debería ser en un área rural, debido a que va acorde al tipo de cultura, por las actividades agrícolas propias de los otavaleños que no se acondicionarían a un ambiente urbano. Pero debería tener atractivos turísticos cerca.

También se considera que tendría mayor aceptación si estuviera localizado cerca de la comunidad otavaleña donde el turista pudiera encontrar todo el resto de la cultura.

3. ¿Cree que para el cliente extranjero es atractivo que una hostería tenga una decoración enmarcada dentro de una cultura indígena? ¿Porque?

Si, aunque depende del tipo de turista. A los turistas europeos les atrae mucho las cosas que tienen por detrás un significado, por eso es importante que haya una persona encargada de explicar la simbología de la decoración. Se debe tener cuidado con artesanías que son falsas. También se considera que debido a la globalización es importante que tenga un toque moderno.

4. ¿Cómo cree que debería ser presentada o preparada la comida criolla para ser aceptada por el cliente extranjero?

En todos los casos se resaltó la importancia de los buenos hábitos de limpieza. Todos creen que el turista debe saber la composición de los platos, como son preparados, etc. pues todo esto les da seguridad, dándole confianza al cliente con frases como "nuestros alimentos son cuidadosamente escogidos para su salud", escritos en el menú. Algunos opinan que les gusta ver la preparación pues les da mayor seguridad, además que sean alimentos provenientes de la tierra que les da un sabor especial. Pero a la vez no deben haber bebidas demasiado exóticas, pues pudieran causar molestias estomacales, a menos que ellos los acepten a conciencia.

También es importante la presentación de acuerdo a la cultura pero con buen gusto.

5. ¿Qué apreciación cree usted que tenga el turista extranjero si observa al personal de servicio usando la vestimenta otavaleña?

Todos concuerdan en que al turista le gusta, les llama la atención lo que no se parece a ellos, pero hay algunos que prefieren que la persona que lo vista sea nativa y que haya una interpretación de su vestimenta.

6. ¿Considera usted que la hostería debería implementar una tienda de artesanías? ¿Por qué?

Todos consideran que si debería implementarse, pero existe el problema de la ausencia del proceso de producción pues lastimosamente los otavaleños se están dedicando más a la comercialización, lo que los hace menos autóctonos.

Es interesante encontrar objetos de una cultura como recuerdo para llevar a su país.

7. ¿Cree usted que la hostería debería ofrecer paquetes turísticos? ¿Por qué?

En el caso de no venir incluido en el paquete turístico ya comprado en el exterior, se recomienda ofrecer actividades con variedad de precios. También se recomienda que la hostería debiera asociarse con una tour operadora que ofrezca mejores opciones.

La hostería puede jugar un papel de nexo hacia Otavalo, siendo solo una muestra de lo que esta cultura es realmente, para lo cual podría formar paquetes y llevarles hasta el sitio.

8. ¿Cree usted que una hostería de estas características debería tener un chamán como atractivo? ¿qué opina de un tejedor de telares?

El tema del chamanismo es un poco controversial pues se lo enfoca mas como un negocio, olvidando la riqueza de la sabiduría ancestral. Se opina que debería ofrecerse como atractivo parte de un paquete turístico, no de una hostería. En cambio un tejedor de telares es interesante que demuestre el proceso de elaboración de telares, motivando al comercio de los mismos.

9. ¿Qué actividades extra cree que una hostería de este tipo podría implementar?

- Conversaciones con familias nativas
- Clases de kichwa
- Cocina de platos típicos

- Aprender a tejer diseños antiguos
- Shows de bailes indígenas
- Teatro con traducción del kichwa al español
- Videos sobre regiones del Ecuador
- Exhibición de libros
- Participación en la elaboración de instrumentos musicales
- Caminatas
- Cabalgatas
- Experiencias en agroturismo
- Ronda de bebidas propias de la cultura
- Festival de comida típica

10. De acuerdo a su experiencia, ¿cuáles son las características promedio del cliente extranjero que busca este tipo de alojamiento, en cuanto a edad y motivo del viaje?

Todos coincidieron que el turista que busca este tipo de hosterías con tales actividades va desde los 40 a los 60, máximo 65 años. Su motivación es el turismo cultural, naturaleza, generalmente viajan con destino principal a Galápagos y amplían su estadía conociendo el resto del Ecuador, cuando están de vacaciones. Muchos buscan una hostería debido a que tiene un ambiente más familiar.

11. ¿Cuál es el precio que el turista extranjero está dispuesto a pagar en alojamiento por noche en una hostería?

Es cierto que muchas veces el precio por alojamiento viene incluido en el paquete turístico, pero existe un rango de precios que el turista extranjero está dispuesto a pagar. Este fluctúa entre los \$40 a \$100 por noche, por persona, con buenos servicios, demostrando pulcritud en todo aspecto.

12. ¿Cuál es el gasto promedio diario que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación?

Generalmente, el turista no se queda en la hostería para almorzar, sino que buscan otros restaurantes. Por otro lado, para el turista es un buen precio \$20, máximo \$30, para los platos fuertes.

3.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

La competencia es una situación inevitable al momento de ofrecer un producto o servicio en el mercado. Son empresas que hacen oposición o rivalidad al producto que se está ofertando, con alguna característica similar. Es "la participación de la empresa en un mercado abierto."¹⁶

3.3.1 Competencia directa

"La competencia Directa son todos aquellos negocios que venden un producto igual o casi igual al nuestro y que lo venden en el mercado en el que estamos nosotros, es decir, buscan a nuestros clientes para venderles prácticamente lo mismo."¹⁷

a) La Casa Sol (Quito)

- Ubicación: Se encuentra ubicado en el Barrio "La Mariscal" en la ciudad de Quito.
Calle José Calama 127 y Av. 6 de Diciembre.
- Decoración del hostel :
Refleja en su diseño y decoración el arte y materiales de la cultura andina. "Sus cerámicas y trabajos en madera fueron pintados a mano por artistas del Cotopaxi y los tejidos hechos a mano por los indígenas Salasaca y de Otavalo. El salón tiene una agradable chimenea y una pequeña biblioteca donde puede encontrar lo último en información de Ecuador y disfrutar de un juego de mesa y la calidez de las fogatas nocturnas."¹⁸
- Servicios:
 - ✓ Alojamiento: 20 habitaciones
 - ✓ Cafetería: servicio Bed & breakfast
 - ✓ Biblioteca con información del Ecuador
 - ✓ Guías bilingües
 - ✓ Tienda de artesanías
 - ✓ Lavandería

¹⁶ <http://raulparisbruni.galeon.com>

¹⁷ www.universopyme.com.mx/index

¹⁸ <http://www.in-quito.com/uio-kito-qito-kyto-qyto/spanish-uio/hosterías-quito-ecuador/quito-hostal.htm>

- ✓ Clases de español
- ✓ Transporte
- ✓ Internet 24 horas
- ✓ Teléfono en las habitaciones
- ✓ Vestimenta Otavaleña del personal operativo



- Actividades:
 - ✓ juegos de mesa
 - ✓ fogatas nocturnas
 - ✓ Tours a atractivos turísticos en Quito
- Precios:
 - ✓ Simple: \$21
 - ✓ Doble: \$32
 - ✓ Triple: \$42

b) La Casa Sol (Otavalo)

- Ubicación:

Área del Bosque Protector "Cascada de Peguche", en la comunidad Kichwa de Peguche. 95 Km. Vía Panamericana Norte. Provincia de Imbabura.
- Decoración:

"La Casa Sol, un espacio dedicado a valorizar la cultura local. El carácter étnico de la casa, priorizan y hacen conocer al mundo las fortalezas del patrimonio cultural de las comunidades indígenas del norte de los andes ecuatorianos."¹⁹
- Servicios:
 - ✓ Alojamiento: 2 suites y 10 habitaciones
 - ✓ Bar-cafetería
 - ✓ Comedor
 - ✓ Sala de estar
 - ✓ Sala de reuniones
 - ✓ Área de lectura
 - ✓ Teléfono en las habitaciones
 - ✓ Vestimenta Otavaleña del personal operativo

¹⁹ www.lacasasol.com

- ✓ Guías bilingües
- ✓ Lavandería
- ✓ Parqueadero
- ✓ Internet
- ✓ Room service
- ✓ Galería de artesanías
- ✓ Bodega de equipajes
- ✓ Alquiler de bicicletas
- ✓ Transporte
- Actividades:
 - ✓ Mountain biking
 - ✓ Visita a la cascada de Peguche
 - ✓ Caminatas
 - ✓ Visita a zonas culturales y comunitarias
 - ✓ Programas personalizados
- Precios:
 - ✓ Habitaciones simples: \$36
 - ✓ Habitaciones dobles: \$56
 - ✓ Habitaciones triples: \$70
 - ✓ Habitaciones cuádruples: \$84
 - ✓ Suite simple: \$54
 - ✓ Suite doble: \$72

Estos precios no incluyen IVA pero incluyen desayuno y cena

- ✓ Precio promedio plato fuerte (horario almuerzo): \$8 + 22% impuestos

Se han expuesto las dos sedes del hostel "La Casa Sol" pues permiten diferenciar precios de alojamiento y alimentación, además del tipo de actividades como recreación. Al estar situado más cerca de las comunidades indígenas, da mayor énfasis a la valorización de la cultura otavaleña que la que está ubicada en el centro de la ciudad, Quito. Además permite diferenciar precios; la que está ubicada en Quito incluye solo desayuno en el precio de la habitación, mientras la que está ubicada en Peguche incluye desayuno y cena en la tarifa de la habitación.

c) Hostería Cabañas del Lago

- Ubicación:

A orillas del lago San Pablo en la Provincia de Imbabura, a 100 km al norte de la ciudad de Quito.

- Decoración:

"Cabañas rústicas de madera con una exquisita decoración, cada una ha sido construida con materiales nativos del Ecuador como la estera, madera, ladrillo y caña guadua."²⁰



- Servicios:

- ✓ Alojamiento: 7 habitaciones, 8 suites, 10 cabañas
- ✓ Agencia de viajes
- ✓ Desayuno buffet
- ✓ Eventos corporativos
- ✓ Restaurante
- ✓ Sala de conferencias
- ✓ Servicio a la habitaciones
- ✓ Servicio de lavandería
- ✓ Vestimenta Otavaleña del personal operativo

- Actividades:

- ✓ Juegos de mesa
- ✓ Juegos al aire libre
- ✓ Mini-golf
- ✓ Crucero Tutayana
- ✓ Deportes acuáticos

- Precios:

- ✓ Habitación sencilla: \$67
- ✓ Habitación familiar: \$93
- ✓ Cabañas: \$73

Estos precios no incluyen Impuestos y ni comidas.

- ✓ Precio plato fuerte: entre \$8 y \$12 + impuestos

d) La Casa Mojanda

- Ubicación:

Laderas del volcán Mojanda, Otavalo, en la Provincia de Imbabura.

- Decoración:

²⁰ www.hosteriacabanasdellago.com

“Las cabañas de Casa Mojanda están construidas de adobe y cuentan con baño cuya tina caliente de madera es estilo japonés al aire libre. Sus terrazas tienen espectaculares vistas a las montañas. La hostería está rodeada de cultivos campesinos y un entorno natural que permiten conocer las culturas indígenas.”²¹

- Servicios:
 - ✓ Alojamiento
 - ✓ Transporte
 - ✓ Restaurante
 - ✓ Lavandería
- Actividades:
 - ✓ Almuerzos tipo picnic
 - ✓ Paseos a caballo
 - ✓ Paseos guiados a las lagunas de Mojanda
 - ✓ Kayak
 - ✓ Visita a pueblos artesanos
 - ✓ Ciclismo en las montañas
 - ✓ Masajes
 - ✓ Visita al bosque nublado de Intag
 - ✓ Rafting
 - ✓ Lecciones de español, cocina y salsa
 - ✓ Visitas a un chaman local
 - ✓ Clases de quechua
 - ✓ Tejido tradicional
 - ✓ Horticultura orgánica
 - ✓ Escuchar música tradicional andina
 - ✓ Participar en comunidades locales
- Precios:
 - Tarifa Nacional:
 - ✓ Habitación sencilla: \$65
 - ✓ Habitación doble o triple: \$55
 - ✓ Habitación familiar: \$50 adultos, \$40 niños
 - Tarifa Extranjeros:
 - ✓ Habitación sencilla: \$95
 - ✓ Habitación doble: \$140
 - ✓ Habitación triple: \$55 por persona

²¹ www.casamojanda.com

e) Cotococha Amazon Lodge

- Ubicación:
A 30 minutos del Tena, a orillas del Río Napo.
- Decoración:
Arquitectura tradicional adecuada a la selva que le rodea.
- Servicios:
 - ✓ Alojamiento: 17 habitaciones
 - ✓ Restaurante
 - ✓ Hamacas de relajación en cada habitación
 - ✓ Guías nativos
 - ✓ Tours a escoger
- Actividades:
 - ✓ Visitas a comunidades
 - ✓ Excursiones por la selva
 - ✓ Paseos a canoa
 - ✓ Caminatas nocturnas
 - ✓ Rafting o tubing
 - ✓ Visitas a las cascadas
- Precios:
 - ✓ Cabaña dobles y triples: \$22
 - ✓ Paquete 3 días/2 noches: \$110

Se ha escogido a estas empresas para poder identificar a la competencia directa y la indirecta, sin que sea necesario mencionar a todas las empresas que posiblemente ofrecen su producto o servicio de forma similar y lo hace ver como competencia, pues lo que se necesita principalmente es identificar las características de su producto o servicio y clasificarlas en una de las dos categorías. Por estas razones se ha examinado a las más representativas.

Siendo el caso de la competencia directa, estos establecimientos hoteleros ofrecen un tipo de servicio y actividades iguales o similares al producto o servicio que se proyecta ofertar en la hostería. El que sean un tipo de alojamiento diferente al de la hostería, como es el caso de los hostales y lodges, no dejan de ser parte de la competencia directa, pues se enfocan en los mismos clientes, ofertando prácticamente el mismo producto o servicio.

3.3.2 Competencia indirecta

“La forman todos los negocios que intervienen de forma lateral en nuestro mercado y clientes, que buscan satisfacer las mismas necesidades de forma diferente y con productos sustitutos.”²²

a) Hacienda Rodeo Grande

- Ubicación:
En la provincia de Los Ríos (Costa ecuatoriana), a 17 km al noreste de Babahoyo, en la vía que conduce al Cantón Baba
- Decoración:
 - ✓ “Elegante construcción de hormigón construida en 1980. Su diseño es rústico y de estilo europeo”²³, con una impresionante vista de paisajes matizados con la presencia de animales exóticos como pavos reales, avestruces y pájaros.
- Servicios:
 - ✓ Alojamiento: no hay datos
 - ✓ Restaurante
- Actividades:
 - ✓ Cabalgatas
 - ✓ Caminatas a la plantación bananera
 - ✓ Visitar los criaderos de avestruz
 - ✓ Agroturismo, que implica conocer el mantenimiento de cultivo, la cosecha y embalaje del banano, observar el proceso de ordeño y degustar la leche recién ordeñada.
 - ✓ Observación de búfalos
- Precios: No hay datos

b) Hostal La Mancha²⁴

- Ubicación:
Calle Valladolid y Coruña, Sector la Floresta, Quito – Ecuador

²² www.universopyme.com.mx/index

²³ Haciendas, una nueva ruta para descubrir, Revista VIAJAR, Editorial El Comercio Proyectos Especiales, Junio, 2007, página 18 a 20.

²⁴ www.hostaldelamancha.com.ec

- Decoración: Standard
- Servicios:
 - ✓ Alojamiento: 18 habitaciones y 2 suites
 - ✓ Bar – Cafetería
 - ✓ Business Center
 - ✓ Lavandería
- Precios:
 - ✓ Matrimonial: \$35
 - ✓ Dobles: \$45
 - ✓ Suites: \$60

c) **Hostería Rincón de Puembo²⁵**

- Ubicación:

Parroquia de Puembo, a 30 minutos de la ciudad de Quito
- Decoración:

Casa de campo de lujo
- Servicios:
 - ✓ Alojamiento: 18 habitaciones
 - ✓ Restaurante: Las cúpulas
 - ✓ Bar – Restaurante “el Grill”
 - ✓ Salones de eventos
 - ✓ Bar río Café
 - ✓ Área Húmeda
 - ✓ Parqueadero
- Actividades:
 - ✓ Sala de juegos
 - ✓ Canchas deportivas
 - ✓ Piscina, turco, hidromasaje, sauna
- Precios:
 - Matrimonial: \$85
 - Casa campestre: \$135
 - Habitación doble: \$85
 - Habitación triple: \$105

²⁵ www.rincondapuembo.com

d) Hostería San José

- Ubicación:
Parroquia de Puembo, a 30 minutos de la ciudad de Quito
- Decoración:
Casa de Hacienda. "Restauración de la casa antigua colonial del siglo XVIII"²⁶
- Servicios:
 - ✓ Alojamiento: 31 habitaciones, 6 cabañas.
 - ✓ Restaurante
 - ✓ 5 salones de eventos
 - ✓ Parqueadero
 - ✓ Área húmeda
- Actividades:
 - ✓ Paseo por senderos de bosques y praderas
 - ✓ Canchas deportivas
 - ✓ Piscina, turco, hidromasaje, sauna
 - ✓ Sala de juegos
 - ✓ Cabalgatas
- Precios:
 - ✓ Sencilla: \$65
 - ✓ Doble: \$75
 - ✓ Triple: \$85
 - ✓ Suite: \$120
 - ✓ Campestre: \$145Estos valores no incluyen IVA

Se ha escogido a estos establecimientos hoteleros como competencia indirecta ya que satisfacen el requerimiento del pasajero de alojamiento y alimentación, pero las características de su decoración, infraestructura y servicios no se asemejan a las del proyecto, pues no educan al turista sobre cierta cultura, teniendo un enfoque distinto.

Las actividades que ofrecen como esparcimiento y muchos de sus servicios satisfacen la misma necesidad de descanso y entretenimiento que las que se plantean en el proyecto pero de forma diferente, constituyéndose en productos sustitutos.

²⁶ www.hosteriasanjose.com

3.4 MARKETING MIX

3.4.1 Definición de Producto

El producto es "un conjunto de atributos o características de aquel, que en principio son capaces de reportarle al comprador algún beneficio con relación a los usos o funciones buscados."²⁷

Esta hostería es un establecimiento hotelero muy acogedor con un diseño elegante que usa la materia prima comúnmente utilizada en las actividades comerciales y textiles indígenas, para educar y enriquecer los conocimientos del turista sobre la cultura otavaleña, mediante la observación de los artículos en los diferentes ambientes de la hostería, las características tradicionales de su gastronomía, y el encanto de la vestimenta indígena en el personal de servicio, reflejando así el folklore ergológico otavaleño.

Además, como parte de sus atractivos, el interactuar con nativos en el arte de tejer los lienzos y otros textiles, el cocinar los preparados típicos de su dieta, bailar su música y disfrutar de sus laboriosos juegos pirotécnicos, permitirá a los turistas aprender y apreciar más la riqueza de esta cultura.

Según los expertos entrevistados, en base a la pregunta Nº 10, el target al cual va dirigido este producto es el turista extranjero que viaja por cultura y naturaleza, cuya edad varía entre los 40 a 60 años.

La hostería estará ubicada en el barrio San José de Collaquí. Es un sector apartado de ruidos y contaminación a 15 minutos de la Avenida Principal, en el Valle de Tumbaco. Se ha decidido que estará en este barrio, ya que está se encuentra cerca de atractivos turísticos no muy explotados que podrían aprovecharse de mejor manera.

Uno de estos es el cerro Ilaló, que es un volcán inactivo, pero en el cual podría realizarse deportes como el trekking al cruzarlo desde el Valle de Tumbaco hasta el Valle de los Chillos. Otro atractivo turístico es la ruta de la Ciclo Vía, donde se puede disfrutar de paseos en bicicleta desde Cumbayá, por senderos junto al Río San Pedro

²⁷ KOTLER Philip, BOWEN John, MAKENS James, Marketing para Turismo, tercera edición, PEARSON EDUCATION S.A., Madrid – España, 2004, página 193, paginas en total 565.

y al Río Chiche, rumbo a la Parroquia de Puembo, disfrutando de la naturaleza del sector y observando al oriente la cordillera Oriental.

No se ha ubicado la hostería en la Provincia de Imbabura, siendo la madre de la cultura otavaleña, al querer resaltar estos atractivos turísticos que no han sido explotados lo suficiente, turísticamente, y se puede hacerlo por medio del flujo turístico que le acompañará a la hostería.

Tampoco se lo ha ubicado en la ciudad de Quito, porque siendo el Patrimonio cultural de la humanidad, el aumento de la tecnología, la población y su poder adquisitivo ha traído consigo muchos problemas ambientales y sociales.

En sentido social, el aumento de la inseguridad causa ansiedad al querer hospedarse en un establecimiento hotelero ubicado en el Distrito Metropolitano, ya que al salir a dar un paseo por los alrededores, un ciudadano, más aun un turista, puede ser víctima de un asalto. Según se comenta, "la seguridad ciudadana es preocupante, pues no hay quien no tenga un pariente, un vecino o un amigo que no haya sido asaltado, robado o estafado."²⁸

Además, el Fondo Ambiental, siendo un organismo que impulsa iniciativas sustentables de conservación, restauración y gestión de la calidad ambiental, opina que, siendo el aire, el agua y el suelo de Quito "recursos vitales para la supervivencia humana, los niveles de contaminación de estos recursos en nuestra ciudad han alcanzado límites preocupantes"²⁹, evitando que el turista extranjero que busca tranquilidad y seguridad durante su estadía, pueda satisfacer sus expectativas.

Estas razones dan un gran apoyo a la decisión de ubicar a la hostería en zonas periféricas de la ciudad de Quito, como el Valle de Tumbaco, cuyo nombre por si mismo da a conocer su clima cálido y ambiente como más pacífico que el de Quito.

3.4.2 El Servicio

La hostería contará con los servicios de:

²⁸ CRITERIOS, Revista Mensual de la Cámara de Comercio de Quito, No 65, Enero 2004.

²⁹ www.fondoambiental.gov.ec

- Alojamiento: es decorado con artesanías y textiles originales de la cultura otavaleña, además de una infraestructura elegantemente diseñada con materiales de construcción típicos de la cultura, como son la estera, la caña guadua, la madera, con toques modernos de construcción, como el uso del ladrillo, entre otros.
- Contará con:
 - ✓ 3 habitaciones dobles
 - ✓ 3 habitaciones triples
 - ✓ 3 suites simples
 - ✓ 3 suites dobles

La diferencia con una habitación doble o triple, es que la suite simple tiene además del baño una sala de estar. Mientras que la suite doble tiene dos habitaciones y al menos un salón común.

- Restaurante, con capacidad para 30 personas
 - ✓ Cocina
 - ✓ Bodega
 - ✓ Room service
- Recepción y Administración
 - ✓ Consejería: opciones de tours
 - ✓ Guías nativos
- Personal de servicio
 - ✓ Bilingüe
 - ✓ Vestimenta típica del Cantón Otavalo como uniforme
 - ✓ Con muy buenos conocimientos de la historia, cultura y folklore otavaleño
- Servicio de lavandería
- Tienda de artesanías
- Transporte
- Parqueadero
- Espacios verdes
- Salón de actos

3.4.3 El Producto

a) El Menú

El menú que se ofrecerá en el restaurante de la hostería será el siguiente:

Platos Fuertes:

- Plato Yamor: Fritada con mote, tortillas de papa, empanadas pequeñas de harina de trigo y encurtido.
- Fritada
- Cuy

Coladas, locros y sopas:

- Yahuarlocro: locro que incluye menudo de ganado vacuno y ovejuno en pedacitos.
- Champús: colada de harina de maíz fermentado con levadura, a la que se agrega mote, compuesta de granos de maíz cocidos y sazonados con miel.
- El Sango: preparada con harina de maíz y tubérculos de quinoa
- Mazamorra morada: compuesta con harina de maíz, agua, azúcar o panela, naranjilla, hoja de naranjo.
- Colada de choclo
- Colada de maíz molido
- Colada de morocho
- Colada de haba
- Colada de arveja
- Colada morada de sal y de dulce
- Sopa de frejol
- Sopa de quinua
- Arroz de cebada
- Sopa de chuchuca: este es el grano de maíz partido
- Locro criollo
- Locro de papas con cuero
- Caldo de gallina
- Caldo de patas

Entradas y Postres

- Churos

- Humitas
- Quimbolitos
- Empanadas de Morocho
- Tamal de maíz y pollo
- Habas tiernas
- Tamal relleno de chancho
- Guaguas de pan
- Choclo con queso
- Mote con Chicharón
- Empanada de Viento
- Delicia de guayaba

Bebidas

- Colada morada
- Chicha sencilla
- Chicha del Yamor
- Chicha de Jora
- Chicha de mashua
- Trago
- Jugo de caña
- "El Chinguero" (mezcla de trago y chicha)

En la carta de presentación se ha de incluir un resumen de la interpretación de cada plato, las tradiciones indígenas, fechas importantes en los que se consumían, pero sobretodo la presentación dará la garantía para que el turista pueda consumirlos con seguridad y confianza de que se ha preparado con la mayor limpieza posible.

b) Actividades en las instalaciones de la hostería

Las actividades que se pueden realizar confortablemente en las instalaciones de la hostería se enlistan a continuación, logrando, por medio de ellas, que el turista aprecie la cultura otavaleña en todas sus formas:

- Clases de kichwa
- Interacción con un tejedor de telares nativo
- Conversaciones con familias nativas
- Cocinar platos típicos

- Aprender a tejer diseños antiguos en telares
- Shows de bailes indígenas
- Teatro con traducción del kichwa al español o inglés
- Videos sobre regiones del Ecuador
- Exhibición de libros
- Participar en la elaboración de instrumentos musicales
- Caminatas al río Chiche
- Mountain Biking por la ruta del Ciclo Vía
- Cabalgatas
- Ronda de bebidas propias de la cultura por las noches
- Festival de comida típica
- Paquetes programados en caso de ser solicitados (Ver Anexo 3)

Estas actividades incluyen:

- La preparación de platos típicos
- Instructor de kichwa y guía turístico

Estas actividades no incluyen:

- Los textiles e instrumentos en venta en el local de artesanías
- Bebidas y comidas en el restaurante
- Materia prima para elaboración de instrumentos, va por cuenta del indígena que enseña a elaborarlos.
- Materia prima para elaboración de textiles, va por cuenta del indígena que enseña a elaborarlos.
- Alquiler de bicicletas
- Alquiler de caballos

Para el alquiler de caballos se establecerán alianzas con academias de equitación cercanas al hostel, ubicadas en Collaquí, para poder brindar este servicio al huésped. Para estas actividades se preferirá contratar a personal nativo del Cantón Otavalo para operar el producto y servicio de la hostería, de esa forma el turista extranjero podrá apreciar más de cerca su cultura. Además la hostería será generador de empleo y capacitador en brindar un servicio de calidad fomentado el aprecio por su propio modo de vida.

3.4.4 El Precio

Para establecer los precios de los productos que ofrece la hostería se tomará en cuenta aquellos fijados por la competencia directa, que brinda servicios similares a los de esta hostería, así como los señalados anteriormente por los expertos entrevistados.

Cuadro #6
Cuadro Comparativo de Tarifas

Empresa	Alojamiento	Precio	Alimentacion	Precio
La Casa Sol (Quito)	Simples	\$21	Tarifa incluye desayuno	No hay restaurante
	Dobles	\$32	No incluye impuestos	
	Triples	\$42		
La Casa Sol (Otavalo)	Simples	\$36	Tarifas incluyen desayuno y cena	Plato fuerte Promedio: \$8 Los precios no incluyen impuestos
	Dobles	\$56	Los precios no incluyen	
	Triples	\$70	Impuestos	
	Cuadruples	\$84		
	Suite simple	\$54		
	Suite doble	\$72		
Cabanas del Lago	Sencilla	\$67	Tarifas no incluyen comidas	Plato fuerte Promedio: \$8 Los precios no incluyen impuestos
	Familiar	\$93	Los precios no incluyen	
	Cabanas	\$73	Impuestos	
La Casa Mojanda	Sencilla	\$95	Tarifa incluye desayuno y cena	Plato fuerte promedio:\$10 Los precios no incluyen Impuestos.
	Dobles	\$140	No incluyen impuestos	
	Triples	\$55 x pax		
Cotococha Lodge	Dobles	\$22 x pax	Tarifas no incluyen comidas	Plato fuerte promedio: \$10 Desayuno: \$5 Los precios si incluyen imp.
	Triples	\$22 x pax	Los precios si incluyen Impuestos	

Elaborado por: Diana Vargas

Después de haber analizado los precios de las habitaciones de la competencia se ha determinado el precio promedio por habitación, tomando en consideración que no se ha podido obtener porcentajes de ocupación por tipo de habitación.

- ✓ Precio por habitación: \$69

Este valor no incluye Impuestos, pero incluye el desayuno.

Este precio se determinó en base a la pregunta Nº 11 de las entrevistas realizadas a expertos, en donde se especifica el monto de dinero que un turista extranjero está dispuesto a pagar por noche en una hostería. Este costo por huésped oscila entre los \$40 y \$100 por noche.

Esta tarifa incluye las actividades ofertadas como parte del atractivo de la hostería, con la excepción de los implementos indicados anteriormente que deberán ser cancelados por su uso.

Estas tarifas serán canceladas por el huésped en caso de solicitar alojamiento fuera de un paquete turístico proveído por la agencia de viajes que haya hecho convenios con la hostería.

El precio promedio por plato:

- ✓ es \$10 + 22% de impuestos

Este precio ha sido establecido de acuerdo a las entrevistas a expertos, en base a la pregunta Nº 12 en la que se especifica cuál es el precio que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación, concluyendo que el rango de precios que están dispuestos a pagar es de \$10 a \$30, teniendo en cuenta que el desayuno ya debería estar incluido en la tarifa de la habitación.

Pero también se ha tomado en cuenta el precio que establece la competencia directa. Aunque estas empresas ofrecen un producto y servicio similar al de la hostería, no se especializan en ofrecer gastronomía nacional sino también internacional.

Esta hostería se caracterizará por ser temática, por lo que allí se encontrarán exclusivamente especialidades de la gastronomía otavaleña.

La hostería, siendo de 3 estrellas, se caracterizará por su elegancia y riqueza en el arte de enseñar al huésped sobre la cultura Otavalena, palpando su folklore ergológico por sí mismos, sin tener la necesidad de vivir en una comunidad indígena, en donde se expondría a ciertas incomodidades, por las que el turista de 40 a 60 años, no estaría dispuesto a pasar, prefiriendo mejor un ambiente cómodo, tranquilo, con personal contratado de esa cultura, gustoso de cumplir sus requerimientos. De esta forma se diferenciará de otras hosterías.

3.4.5 La Plaza

"Un canal de distribución es un conjunto de organizaciones independientes comprometidas en el proceso de hacer que un producto o servicio esté disponible para el consumidor o para una empresa – cliente."³⁰

Los canales de distribución por medio de los cuales la hostería estará disponible para el cliente son:

- ✓ Venta directa en la hostería temático
- ✓ Creación de página web, en la que se presentará información simultanea de los servicios y productos que ofrece la hostería permitiendo que el usuario tenga un rápido acceso al atractivo de su interés. El uso de internet permite reducir costos.
- ✓ Alianzas con mayoristas turísticos, como Metropolitan Touring, y otras empresas turísticas que operan en el exterior. "Para diseñar un paquete, un mayorista turístico contrata con los hoteles un número específico de habitaciones, a cambio de lo cual recibe un descuento de la cantidad final"³¹

"Las alianzas son acuerdos contractuales que se establecen entre dos empresas, para que cada una de ellas se beneficie de las fortalezas de la otra"³².

³⁰ KOTLER Philip, BOWEN John, MAKENS James, Marketing para Turismo, tercera edición, PEARSON EDUCATION S.A., Madrid – España, 2004, página 312, paginas en total 565.

³¹ KOTLER Philip, BOWEN John, MAKENS James, Marketing para Turismo, tercera edición, PEARSON EDUCATION S.A., Madrid – España, 2004, página 317, paginas en total 565.

³² KOTLER Philip, BOWEN John, MAKENS James, Marketing para Turismo, tercera edición, PEARSON EDUCATION S.A., Madrid – España, 2004, página 329, paginas en total 565.

3.4.6 La Promoción

“La promoción tiene como objetivo dar a conocer el producto al cliente potencial, explicar sus ventajas y debe convencer que cubre sus necesidades mejor que los de la competencia u otras soluciones alternativas.”³³

Sin la promoción del producto y servicio ofertado es casi imposible que la hostería atraiga hacia él a su mercado objetivo. Por eso se establecerán medios de comunicación para dar a conocerse en el mercado, como son los siguientes:

Internet

El uso del internet es una ventaja hacia al mercado internacional, ya que al estar activa la página web las 24 horas del día, el cliente puede acceder a esta cuándo y dónde desee, sin necesidad de que una operadora responda sus inquietudes dentro de un horario establecido. En vez de eso se contestaran sus preguntas por correo electrónico, fax o teléfono, cuyo valor agregado será la personalización del servicio. Además habrá links en páginas web relacionadas con la hostelería.

Material publicitario

Los materiales de publicidad que se utilizarán para promocionar la hostería serán tarjetas de presentación y trípticos que se entregarán a las agencias de viajes o agencias mayoristas para que el producto de la hostería llegue hasta el cliente por intermediación de estas empresas.

³³ www.comercioactivo.org/estrategiacomerc.htm

Cuadro #7

Presupuesto para desarrollo de material publicitario e imagen

Detalle	Descripción	Precio unitario	Precio Total
Uniformes servicio	8 Anacos, 3 pantalones, 3 camisas y 8 blusas	\$30	\$660
Letrero de entrada	Hierro y madera	\$55	\$55
Tarjetas de presentación	500 tarjetas	\$0.05	\$25
Diseño de logotipo	Diseñador gráfico	\$0.00	\$0.00
Pagina web	Diseño, publicación y mantenimiento	\$600	\$600
TOTAL			\$1,340.00

Fuente: Imprenta IMS

Elaborado por: Diana Vargas

Boca a boca

Este método se desarrolla solo, pues es cuando un cliente, cuyas expectativas de viaje fueron satisfechas, procede a informar a amigos, parientes y conocidos en su país. Por ello es muy importante estar al tanto de que todo huésped se lleve la mejor imagen de la hostería, su producto y servicio.

3.4.7 Evidencia Física



3.5 Conclusiones del Estudio de Mercado

Los objetivos planteados al inicio del estudio de mercado se han ido cumpliendo a través de haber realizado entrevistas con su respectivo análisis, analizar a la competencia, y segmentar al mercado objetivo.

En la segmentación del mercado y en la pregunta № 10 de las entrevistas se logró identificar las características del mercado objetivo. Son turistas extranjeros que les atrae aprender de otras culturas, conocer de cerca sus manualidades, forma de vida y gastronomía. La edad de este tipo de turista comprende entre los 40 a 65 años.

Posteriormente, al realizar las entrevistas a expertos en el ámbito de la hotelería y el turismo se pudo responder con éxito el objetivo general del estudio. Este especifica si la hostería ergológico de la cultura Otavaleña, tendría aceptación en el mercado receptivo externo, a lo cual, según las respuestas de la pregunta № 1, se puede responder que sí tendría aceptación debido a que al turista extranjero le llama mucho la atención el folklore indígena, siendo muy novedoso y conocido a nivel internacional.

Ver ese folklore reflejado en la decoración y servicio de la hostería, además de que se le presten servicios de una tienda de artesanías, paquetes a atractivos cercanos, un tejedor de textiles nativo, le agradaría mucho, como afirmaron los expertos en las preguntas № 3, 5, 6, 7 y 8 de las entrevistas.

La pregunta №4 explica los requerimientos del turista en cuanto a la alimentación, destacando sobre la comida otavaleña, la limpieza en su preparación y presentación.

De igual forma, según las entrevistas, en la pregunta №9 se pudieron definir las características del producto a ofertar, especificando las actividades sobresalientes que podrían realizarse en una hostería de este tipo.

Según la pregunta № 2, se pudo determinar que la hostería debería estar ubicada en un área rural, se ha decidido ubicarla en el Barrio de Collaquí, ubicado a pocos minutos del Centro del Valle de Tumbaco y está rodeada de atractivos turísticos. De esta forma la hostería adquirirá el carácter rural que refleja la cultura otavaleña.

Así mismo, según la pregunta №11 y 12, además del análisis de la competencia se pudo definir el precio del producto y servicio ofertados por la hostería. El precio promedio por noche incluido el desayuno es de \$69. El precio por alimentación es de \$10. Estos precios no incluyen impuestos.

CAPITULO 4

ESTUDIO TÉCNICO, LEGAL Y ADMINISTRATIVO

4.1 ESTUDIO TÉCNICO

En lo que se refiere al estudio técnico del proyecto se procederá a definir las características del futuro hostel, que refleja el folklore ergológico de la cultura otavaleña, en base a los resultados del estudio de mercado y las variables existentes mencionadas anteriormente en torno al proyecto.

4.1.1 Definición del Proyecto

El Barrio San José de Collaqui fue escogido para establecer la hostería, como se menciona en el capítulo 3, ya que está ubicado cerca de atractivos turísticos no muy explotados que podrían aprovecharse de mejor manera.

Uno de estos atractivos es el cerro Ilaló, en el cual podrían realizarse deportes como el trekking al cruzarlo desde el Valle de Tumbaco hasta el Valle de los Chillos, además de conocer su historia. (Ver anexo 4)

Otro atractivo turístico es la ruta de la Ciclo Vía (Ver anexo 5), cuyo sendero recorre la antigua línea del tren, desde Villa Cumbayá pudiendo observar el Cañón del Río San Pedro que se une al Río Chiche, ubicado junto a la Parroquia de Puembo, para formar el Río Guallabamba; y se han destinado para realizar caminatas y ciclismo disfrutando de la naturaleza del sector y observando al oriente la cordillera Oriental.

Foto # 24: Cañón del Río Chiche



Fuente: Google earth
Elaborado por: Diana Vargas

4.1.2 Factibilidad Técnica

El barrio de San José de Collaquí tiene muchas calles en buen estado, adoquinadas y empedradas, pero también hay otras de segundo orden. Existe la disponibilidad del servicio de luz eléctrica, teléfono, recolección de basura, alcantarillado y agua potable, la cual es suministrada por la empresa de agua potable EMAAP, por las vertientes del lugar, y por pozos propios.

Sin embargo, la calidad de agua que recibe Tumbaco y sus barrios aledaños, entre ellos Collaqui, no es buena, ya que está contaminada con arsénico y otros componentes dañinos para la salud, por lo que serán necesario filtros de agua.

Una parte de la población de Collaquí se dedica a la actividad agrícola, otros a trabajar para instituciones públicas, pero la mayor parte, sobretodo las madres de familia dedican su tiempo a su hogar y a cuidar animales de corral y huertos orgánicos de legumbres y árboles frutales, gracias al agua potable de las vertientes del lugar y de la empresa de agua potable.

✓ Estudio del Medio Físico

El área total del terreno donde va a estar localizado la hostería es de 3095 m² de la cual se operara en 528.08 m², distribuido como se presenta en el cuadro № 9.

Cuadro # 9: Distribución del área de construcción

Descripción	Area de construccion m ²
Habitaciones	312
Cocina	17.48
Comedor	21.6
Local comercial	12
Bar	10.8
Area de personal	12
Lavanderia	3.6
Bodega y talleres	9.6
Administracion	3.6
Circulacion	38.4
Bateria Sanitaria	12
Salon de eventos	60
Kiosko	15
Total	528.08

Fuente: Ingeniero Juan Carlos Soria
Elaborado por: Diana Vargas

✓ Terreno

El terreno está ubicado justo al frente del Chaquiñan, nombre asignado a la Ruta de la Ciclo Vía, cuya transversal no se le ha asignado un nombre, pero el sector se lo conoce por estar próximo al Cañón del Río Chiche. El área del terreno es de 3095 m² y su superficie tiene consistencia para soportar el peso de la construcción.

Foto # 25: Terreno En Collaqui



Fuente: Google earth
Elaborado por: Diana Vargas

4.1.3 Localización

4.1.3.1 Macro localización

Provincia: Pichincha

Cantón: Quito

Parroquia: Tumbaco

Localización: Nororiente de Quito.

Extensión: 63.826 hectáreas.

Población fija: 120.000 habitantes.

Densidad: 1.8 habitantes por hectárea.

Clima: Cálido – seco

4.1.3.2 Micro localización

El proyecto de la hostería temática se encontrará en el Barrio San José de Collaqui, ubicado a 15 minutos del Valle de Tumbaco, del Cantón Quito, a 30 minutos de la ciudad capital, Quito.

La ubicación geográfica del terreno es: latitud $0^{\circ}10'45.92''S$ y su longitud $78^{\circ}23'16.20''O$.

"Collaqui está situado a 2200 m.s.n.m. con una población de 3560 personas, de recursos bajos, tanto sociales como económicos. Con límites al norte está el Río Chiche, al Sur la Quebrada del Payaso y la Hacienda de Collaqui, al Este está el Río Machángara y al Oeste está la línea férrea y el Barrio la Buena Esperanza"

4.1.4 Aspectos Arquitectónicos

Debido a que el objetivo de la hostería es reflejar el folklore ergológico de la cultura otavaleña, es necesario diseñar la infraestructura con materiales típicos de esta cultura. Para ello, la descripción detallada de los materiales están mencionados en el capítulo 2, los cuales son elaborados por los indígenas del Cantón Otavalo. Muchos de estos materiales son utilizados para decorar las casas, aunque los propios indígenas casi no los usan en las suyas, sino que los venden.

4.1.5 Presupuestos

4.1.5.1 Presupuesto para la Construcción

Después de haber analizado las características de la hostería, el ingeniero Juan Carlos Soria, definió el costo por metro cuadrado de construcción, el cual es de \$300 USD, como se define en el siguiente cuadro:

Cuadro # 10. Presupuesto de Construcción

Construccion	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Area Habitaciones	m ²	312	\$300	\$93,600
Area Cocina	m ²	17.48	\$300	\$5,244
Area Comedor	m ²	21.6	\$300	\$6,480
Area Local comercial	m ²	12	\$300	\$3,600
Area Bar	m ²	10.8	\$300	\$3,240
Area de personal	m ²	12	\$300	\$3,600
Area Lavanderia	m ²	3.6	\$300	\$1,080
Area Bodega y talleres	m ²	9.6	\$300	\$2,880
Area Administracion y recepcion	m ²	3.6	\$300	\$1,080
Area Circulacion	m ²	38.4	\$300	\$11,520
Area Bateria Sanitaria	m ²	12	\$300	\$3,600
Area Salon de eventos	m ²	60	\$300	\$18,000
Area Kiosko con chimenea	m ²	15	\$180	\$2,700
Total		528.08		\$156,624
Terreno	m ²	3095	\$40	\$123,800

Fuente: Ingeniero Juan Carlos Soria

Elaborado por: Diana Vargas

4.1.5.2 Presupuesto para Equipos y Mobiliarios

Es necesario equipar a la hostería con distintos elementos básicos para su operación de acuerdo al área. A continuación se muestra un detalle de estos implementos.

4.1.5.2.1 Equipo de cocina y bar

Cuadro #11. Total Costo Equipo de cocina y bar

Detalle	Costo
Mobiliario comedor y bar	\$1,385.00
Equipos de cocina y lavandería	\$2,072.15
Total	\$3,457.15

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro #11a. Costo Equipos de cocina y lavandería

Cantidad	Descripcion	V. Unidad	V. Total
1	cocina industrial	\$ 150.00	\$ 150.00
1	Congelador	\$ 345.00	\$ 345.00
1	Refrigerador	\$ 567.00	\$ 567.00
1	Microondas	\$ 158.00	\$ 158.00
1	Lavadora Whirlpool 30 Lb.	\$ 615.00	\$ 615.00
1	Licuadaora	\$ 54.80	\$ 54.80
1	Tostadora	\$ 49.80	\$ 49.80
1	Batidora	\$ 20.80	\$ 20.80
1	Cafetera	\$ 24.95	\$ 24.95
1	Exprimidor de cítricos	\$ 26.80	\$ 26.80
1	Plancha	\$60.00	\$60.00
		subtotal	\$ 2,072.15

Fuente: Metal Paco, DISMAR, Salgado Navarrete S.C.

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro Nº 11b. Costo Mobiliario Comedor y Bar

Cantidad	Descripcion	V. Unidad	V. Total
7	mesa para 4 personas	\$ 57.00	\$ 399.00
28	sillas	\$ 32.00	\$ 896.00
5	taburetes de bar	\$ 18.00	\$ 90.00
		Subtotal	\$ 1,385.00

Fuente: Vegape Cia. Ltda.

Elaborado por: Diana Vargas

4.1.5.2.2 Equipos de oficina**Cuadro #12. Total Costo Mobiliario Oficina Administración y Recepción**

Cantidad	Descripcion	V. Unidad	V. Total
1	Fax Panasonic	\$ 198.00	\$ 198.00
2	Computadora e impresora	\$ 665.00	\$ 1,330.00
1	Escritorio	\$ 150.00	\$ 150.00
3	Sillas	\$ 70.00	\$ 210.00
1	Juego de sala en Mimbres	\$1,190.00	\$ 1,190.00
		Total	\$ 3,078.00

Fuente: DISMAR, Compu Jimenez

Elaborado por: Diana Vargas

4.1.5.2.3 Muebles y encerres

Cuadro #13.Total Costo Muebles y encerres

Detalle	Costo
Equipamiento habitaciones	\$2,920.65
Mobiliario habitaciones	\$10,189.00
Implementos sanitarios	\$1,949.51
Total	\$15,059.16

Elaborado por: Diana Vargas

Los valores de este cuadro se detallan a continuación.

Cuadro #13a. Costo equipamiento Habitaciones

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNIT	V. TOTAL
6	juego de sábanas de 2 plazas	\$ 14,73	\$ 88,38
12	juego de sábanas de 1 ½ plazas	\$ 12,77	\$ 153,24
15	lámpara de cerámica	\$ 15,17	\$ 227,55
48	juego de 3 toallas	\$ 9,81	\$ 470,88
30	juego de sábanas de 1 plaza	\$ 11,60	\$ 348,00
30	edredón 1 plaza	\$ 27,71	\$ 831,30
12	edredón 1½ plaza	\$ 30,79	\$ 369,48
6	edredón 2 plazas	\$ 48,57	\$ 291,42
30	cojín rectangular	\$ 4,68	\$ 140,40
		Subtotal	\$ 2.920,65

Fuente: Textil Ecuador, Diarca

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro #13b. Costo Mobiliario Habitaciones

Cantidad	Descripcion	V. Unidad	V. Total
15	veladores	\$ 47.00	\$ 705.00
12	armarios	\$ 328.00	\$ 3,936.00
3	camas 2 plazas	\$ 159.00	\$ 477.00
6	camas 1 1/2 plaza	\$ 143.00	\$ 858.00
15	camas 1 plaza	\$ 130.00	\$ 1,950.00
1	cuna	\$ 163.00	\$ 163.00
6	sala pequena para suite	\$ 350.00	\$ 2,100.00
		Subtotal	\$ 10,189.00

Fuente: Vegape Cia. Ltda.

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro №13c. Costo Implementos sanitarios

Cantidad	Descripcion	V. Unidad	V. Total
16	Basureros	\$ 6,65	\$ 106,40
12	Cortina de baño habitaciones	\$ 3,35	\$ 40,20
1	urinario de restaurante	\$ 52,50	\$ 52,50
4	inhodoro baño de restaurante	\$ 69,35	\$ 277,40
1	llave para urinario de restaurante	\$ 24,45	\$ 24,45
4	llave lavamanos de restaurante	\$ 8,50	\$ 34,00
4	juego sifon y desagüe de restaurante	\$ 5,91	\$ 23,64
12	inhodoro habitaciones	\$ 69,35	\$ 832,20
12	juego ducha	\$ 31,45	\$ 377,40
12	llave de lavamanos	\$ 8,50	\$ 102,00
12	manguera lavamanos	\$ 3,51	\$ 42,12
12	manguera inhodoro	\$ 3,10	\$ 37,20
	Subtotal		\$ 1.949,51

Fuente: Salgado Navarrete S.C., Ferreserv. San Blas

Elaborado por: Diana Vargas

4.1.5.2.4 Utensilios de cocina y menaje

Cuadro #14. Total Costo Utensilios de cocina y menaje

Cantidad	Descripcion	V. Unidad	V. Total
25	plato redondo	\$ 1.35	\$ 33.75
25	plato hondo	\$ 1.10	\$ 27.50
25	plato 14,5	\$ 0.70	\$ 17.50
25	taza pie alto postre	\$ 0.70	\$ 17.50
12	taza café	\$ 0.60	\$ 7.20
12	plato café	\$ 0.60	\$ 7.20
7	panera mimbre	\$ 1.75	\$ 12.25
2	cuchillo y tenedor (docena)	\$ 16.50	\$ 33.00
1	cucharita café expreso (docena)	\$ 4.50	\$ 4.50
2	cuchara de postre (docena)	\$ 6.25	\$ 12.50
2	cuchara sopera	\$ 6.80	\$ 13.60
2	vaso cristal (docena)	\$ 5.60	\$ 11.20

2	copa de agua cristal (docena)	\$ 11.50	\$ 23.00
2	copa de vino cristal (docena)	\$ 11.50	\$ 23.00
1	vaso cervecero (docena)	\$ 6.70	\$ 6.70
6	jarra vidrio larga	\$ 2.25	\$ 13.50
7	salero de cristal	\$ 0.95	\$ 6.65
7	pimentero de cristal	\$ 0.95	\$ 6.65
1	olla de presión 9 ltrs.	\$ 53.80	\$ 53.80
2	olla recortada #32	\$ 37.00	\$ 74.00
1	olla recortada #40	\$ 61.50	\$ 61.50
2	Sartén	\$ 9.75	\$ 19.50
1	Trinche	\$ 1.00	\$ 1.00
1	Pelador metálico	\$ 2.25	\$ 2.25
1	Espumadera	\$ 2.29	\$ 2.29
1	Cucharón	\$ 3.75	\$ 3.75
1	Rallador	\$ 2.25	\$ 2.07
2	Tabla de Picar	\$ 2.07	\$ 0.00
1	Cuchillo para Chef	\$ 7.60	\$ 7.60
1	Cuchillo para frutas	\$ 3.60	\$ 3.60
3	Fuente 50 x 35	\$ 6.10	\$ 18.30
2	Colador	\$ 0.45	\$ 0.90
1	Bolillo de madera	\$ 1.55	\$ 1.55
5	Limpiones de cocina	\$ 0.65	\$ 1.95
		Total	\$ 532.56

Fuente: Salgado Navarrete S.C.

Elaborado por: Diana Vargas

4.1.5.2.5 Equipamiento local de artesanías

Cuadro #15 Total Costo Equipamiento Local de Artesanías

Cantidad	Descripcion	Valor Total
200	Artesanias Varias	\$1,000
	Total	\$1,000

Fuente: Mercado Artesanal

Elaborado por: Diana Vargas

4.1.5.2.6 Equipamiento decoración varias áreas

Cuadro #16. Total Equipamiento decoración para varias áreas

Cantidad	Descripción	V. Unidad	V. Total
12	Alfombras de alpaca	\$ 10.00	\$ 120.00
30	Fundas de almohada de alpaca	\$ 10.00	\$ 300.00
32	Estera 1.90 x 1.50 m	\$ 3.00	\$ 96.00
5	Paja en costales	\$ 5.00	\$ 25.00
15	Tapiz para pared	\$ 9.00	\$ 135.00
6	Cobija 2 plazas	\$ 20.00	\$ 120.00
12	Cobija 1.5 plazas	\$ 15.00	\$ 180.00
30	Cobijas 1 plaza	\$ 10.00	\$ 300.00
14	Manteles 4 puestos	\$ 12.00	\$ 168.00
24	Cortina	\$ 12.00	\$ 288.00
20	Objetos pequenos decoracion	\$ 4.00	\$ 80.00
12	Espejos en forma de sol	\$ 25.00	\$ 300.00
5	Ceniceros vidrio	\$ 2.00	\$ 10.00
7	Individual con portavasos (paquete de 6)	\$ 16.00	\$ 112.00
24	Plato tendido de madera y vidrio	\$ 7.00	\$ 168.00
24	Tazas	\$ 3.50	\$ 84.00
6	Jarrones de Barro pintado	\$ 5.00	\$ 30.00
10	Portavasos de madera y vidrio	\$ 3.00	\$ 30.00
		Subtotal	\$ 2,546.00

Fuente: Mercado Artesanal

Elaborado por: Diana Vargas

Debido a que en el mercado artesanal de la ciudad de Quito laboran de manera informal, no se ha podido recopilar proformas de algunos de los datos mencionados anteriormente, pero la demás información tiene como respaldo sus respectivas proformas, que se encuentran en el Anexo 6.

4.1.5.3 Presupuesto para gastos operativos

Cuadro #17. Gastos operativos

GASTOS OPERATIVOS	1 MES	3 MESES	ANO 1
Servicios Basicos	\$195.00	\$585.00	\$2,340.00
Sueldos y salarios	\$4,800.00	\$14,400.00	\$57,600.00
Beneficios sociales	\$1,771.83	\$5,315.49	\$21,261.96
Mantenimiento equipos	\$13.81	\$41.44	\$165.77
Insumos de limpieza	\$40.49	\$121.47	\$485.88
Internet	\$42.00	\$126.00	\$504.00
Papeleria y utiles de oficina	\$51.29	\$153.87	\$615.48
Promocion y publicidad	\$1,340.00	\$4,020.00	\$16,080.00
Total	\$8,254.42	\$24,763.27	\$99,053.09

Elaborador por: Diana Vargas

Los valores de este cuadro se detallan a continuación.

Cuadro 17a. Servicios Básicos

Detalle	Valor mensual	Valor Trimestral	V. Annual
Agua	\$50	\$150	\$600
Luz	\$100	\$300	\$1,200
Telefono	\$45	\$135	\$540
Total	\$195	\$585	\$2,340

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro 17b. Sueldos y salarios

Detalle	V. Mensual	V. Trimestral	V. Anual
Personal de planta	\$4,400	\$13,200	\$52,800
Honorarios guias	\$80	\$240	\$960
Honorarios grupo de danza	\$200	\$600	\$2,400
Honorarios tejedor telares	\$80	\$240	\$960
Honorarios instructor de kichwa	\$40	\$120	\$480
Total	\$4,800	\$14,400	\$57,600

Elaborador por: Diana Vargas

Cuadro 17c. Beneficios sociales

Detalle	V. Mensual	V. Trimestral	V. Anual
Beneficios sociales	\$1,771.83	\$5,315.49	\$21,261.96

Elaborador por: Diana Vargas

Estos valores fueron calculados en el estudio administrativo.

El mantenimiento de los equipos se lo realizará trimestralmente y se le asignara un porcentaje del monto total del equipo.

Cuadro 17d. Mantenimiento de equipo

Equipos	Monto	2%V. Trimestral	V. Annual
Equipos de cocina y lavanderia	\$ 2,072.15	\$ 41.44	165.772
Total	\$ 2,072.15	\$ 41.44	165.772

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro 17e. Insumos de limpieza

Detalle	Cantidad	V. Unitario	V. Mensual	V. Trimestral
Viledas lavavajilla	12	\$0.22	\$2.64	\$7.92
Cloro	4	\$0.80	\$3.20	\$9.60
Jabon para platos	5	\$1.45	\$7.25	\$21.75
Jabon en polvo para bano	3	\$0.80	\$2.40	\$7.20
Desinfectante para pisos	3	\$2.20	\$6.60	\$19.80
Escobas	2	\$2.50	\$5.00	\$15.00
Recogedor de basura	3	\$1.50	\$4.50	\$13.50
Limpiones	5	\$0.50	\$2.50	\$7.50
Fundasde basura grandes x30	4	\$1.60	\$6.40	\$19.20
Total			\$40.49	\$121.47

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro 17f. Papelería y útiles de oficina

Detalle	Cantidad	V. Unitario	V. Mensual	V. Trimestral	V. Anual
Comandera	7	\$1.10	\$7.70	\$23.10	\$92.40
Cartucho de tinta	1	\$12.50	\$12.50	\$37.50	\$150.00
Caja de esferos	1	\$2.10	\$2.10	\$6.30	\$25.20
Caja de clips	1	\$0.30	\$0.30	\$0.90	\$3.60
Grapadora	1	\$2.45	\$2.45	\$7.35	\$29.40
Perforadora	1	\$1.50	\$1.50	\$4.50	\$18.00
Papel Bond Resma	2	\$3.25	\$6.50	\$19.50	\$78.00
Facturas x100	1	\$8.00	\$8.00	\$24.00	\$96.00
Cinta adhesiva	2	\$0.12	\$0.24	\$0.72	\$2.88
Varios	1	\$10.00	\$10.00	\$30.00	\$120.00
Total			\$51.29	\$153.87	\$615.48

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro 17g. Promoción y Publicidad

Detalle	Mensual	Trimestral
Publicidad	\$1,340	\$4,020
Total	\$1,340	\$4,020

Elaborado por: Diana Vargas

4.1.5.4 Presupuesto para materia prima

La materia prima son todos los insumos necesarios para la elaboración y producción del menú.

Para realizar este cálculo, se cree que los costos de un plato de \$10.00 constituyen aproximadamente 40% del precio de venta al público, multiplicándolos por 365 días al año resultan \$1460 en costos de materia prima.

Cuadro #18. Cálculo materia prima

Descripcion	V. Mensual	V. Trimestral	V. Annual
Materia prima	\$121.67	\$365.00	\$1,460.00
Total	\$121.67	\$365.00	\$1,460.00

Elaborado por: Diana Vargas

4.2 ESTUDIO LEGAL

4.2.1 Constitución de la Empresa

Según la Ley de la Superintendencia de Compañías, se refiere al nacimiento y formación a la vida legal de la compañía. Esta se constituye a través de la celebración de un contrato entre los socios o accionistas, el cual debe realizarse por escritura pública ante un notario.

El presente proyecto será una compañía de responsabilidad limitada. Esta es la que se contrae entre 3 o más personas, que responden por las obligaciones sociales únicamente hasta el monto de sus aportaciones individuales, y hacen el comercio bajo una razón social o una denominación objetiva a la cual se añaden las palabras "Compañía Limitada" o "Cía. Ltda." La denominación objetiva de la compañía será "Samachiway Hostería Cía. Ltda."

Por lo tanto, esta compañía estará compuesta por 3 socios de confianza, detallados en el estudio financiero.

4.2.1.1 Requisitos para la Constitución de una Compañía de Responsabilidad Limitada

- 1.- Reservar el Nombre de la Compañía a la Superintendencia de Compañías.
- 2.- Con ese documento se debe abrir una Cuenta de Integración con el monto del Capital en cualquier Banco.
- 3.- Presentar minuta o tres copias certificadas de la escritura pública de constitución solicitándoles, con firma de Abogado la respectiva aprobación.
- 4.- Escritura pública ante un Notario.
- 5.- Publicación de la escritura en la Prensa en el lugar de domicilio de la Compañía.
- 6.- Inscripción en el Registro Mercantil.

4.2.1.2 Características de la Compañía Limitada

- a) Nombre aprobado por la Secretaría General de la Superintendencia de Compañías.
- b) La compañía se constituirá con tres socios como mínimo, hasta un máximo de quince.

- c) El capital social será de \$400,00 USD como mínimo íntegramente suscrito y pagado por lo menos en el 50% su participación.
- d) Las aportaciones de cada socio pueden ser en dinero o en especie, es decir en bienes muebles e inmuebles de acuerdo a la actividad de la compañía.
- e) A continuación se presentarán las escrituras a la Superintendencia de Compañías, la cual permitirá que la compañía publique un extracto de constitución en la prensa de mayor circulación de domicilio de esta.

4.2.1.3 Reglamento para establecimientos de alojamiento

Según la Ley de Turismo, el reglamento general de actividades turísticas establece en el artículo 1 que, "son alojamientos los establecimientos dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento con o sin otros servicios complementarios."³⁴

Los establecimientos que brindan estos servicios se clasifican en alojamientos hoteleros y extra hoteleros. La hostería se encuentra dentro del grupo de los establecimientos hoteleros, cuyo subgrupo son Hosterías, moteles, refugios y cabañas, y su categoría se presta para ser tres estrellas plateadas.

"Es hostería todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que este dotado de jardines, zonas de recreación y deportes, y en el que mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor a seis habitaciones."³⁵

Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de tres estrellas deben contar con los siguientes servicios:

- a) De recepción, las 24 horas del día, atendido por personal capacitado que conocera, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;

³⁴ Ley de Turismo, Reglamento y Legislación Conexa, Corporación de estudios y publicaciones, actualizada a Marzo de 2007, sección 1: Doc. 5, página 1.

³⁵ Ley de Turismo, Reglamento y Legislación Conexa, Corporación de estudios y publicaciones, actualizada a Marzo de 2007, sección 1: Doc. 5, página 8.

- b) Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de la recepción;
- c) Botiquín de primeros auxilios.

4.2.1.4 Permisos de Funcionamiento:

Los permisos de funcionamiento necesarios para la operación del establecimiento hotelero son los siguientes:

- ✓ Registro Único De Contribuyente (Ruc)
- ✓ Inscripción en el Ministerio De Turismo.
- ✓ Patente Municipal
- ✓ Certificado de Afiliación a la CAPTUR
- ✓ Licencia Anual De Funcionamiento
- ✓ Permiso Sanitario
- ✓ Permiso IEPI
- ✓ Requerimientos Para Cuerpo De Bomberos

Los requisitos para obtener estos permisos se encuentran en el anexo 7.

4.2.1.5 Gastos de constitución de la Compañía

Los costos de estos permisos no se conocen con exactitud por el momento, pero al tiempo de la ejecución del proyecto se tomarán en cuenta para el estudio financiero. Como gastos pre operativos, como son estos, y la contratación de un abogado para los respectivos trámites se destinará \$1000 USD en total

4.3 ESTUDIO ADMINISTRATIVO

La hostería será una empresa muy clara y definida en sus funciones con vista a crecer en el futuro, para lo cual establece su visión, misión y objetivos para que el turista que lo visita conozca específicamente lo que va a recibir.

4.3.1 Misión

Introducir al turista a la cultura otavaleña al palpar su folklore en la decoración, servicio y gastronomía de la hostería, brindándole la oportunidad de conocer los atractivos turísticos del sector aprovechándolos de mejor manera.

4.3.2 Visión

Ser el establecimiento hotelero pionero en el Valle de Tumbaco en ofrecer un servicio de calidad en alojamiento y apreciación de la cultura otavaleña, desarrollando el potencial turístico de la zona.

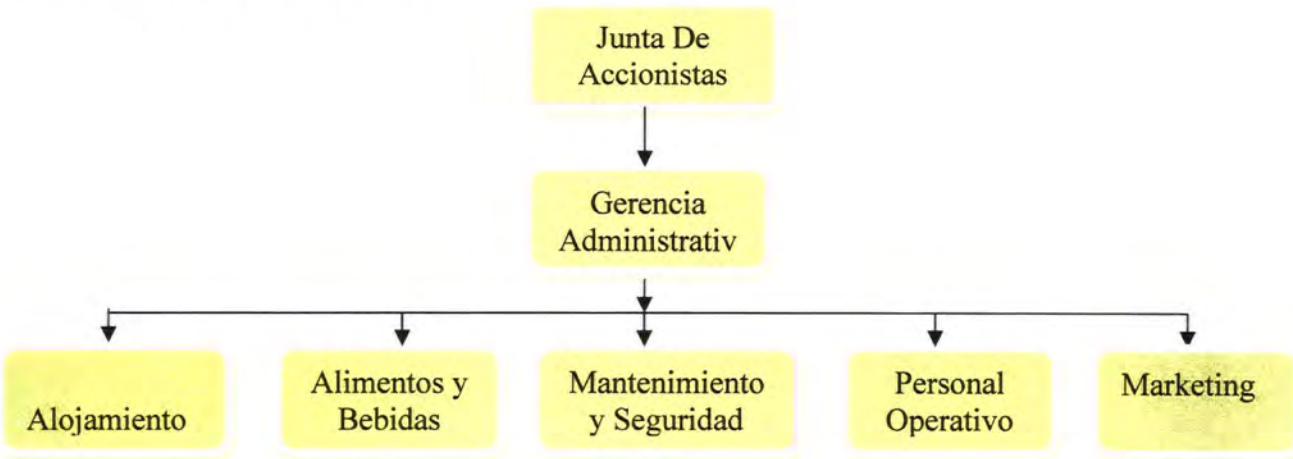
4.3.3 Objetivo General

Brindar al huésped una estancia placentera mientras aprende de la cultura otavaleña y disfruta de los atractivos turísticos del Sector.

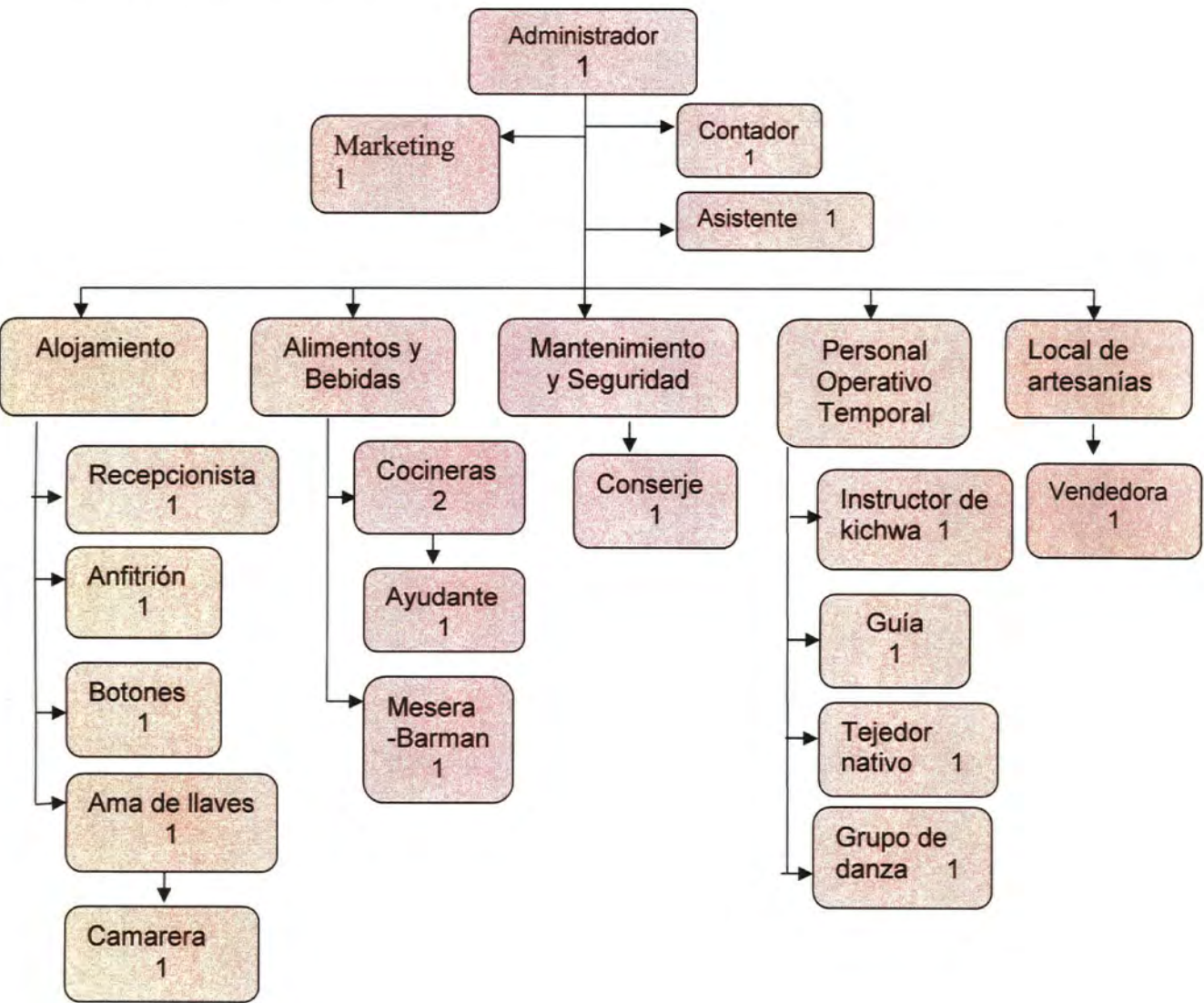
4.3.4 Objetivos Específicos

- ✓ Brindar un servicio de calidad en alojamiento y alimentación basado en la mejora continua.
- ✓ Impulsar el folklore ergológico otavaleño mediante actividades recreativas de aprendizaje.
- ✓ Permitir la interacción entre otavaleños y turistas con el fin de lograr la valorización y apreciación de su cultura.
- ✓ Mediante el flujo turístico de la hostería lograr el desarrollo económico – turístico de la zona.
- ✓ Promocionar los atractivos turísticos del Valle de Tumbaco al realizar actividades deportivas en ellos.

4.3.5 Organigrama General



4.3.6 Organigrama por puestos de trabajo



4.3.7 Perfil profesional por puestos de trabajo

a) Administrador

Siendo un cargo de gran responsabilidad requiere que cumpla ciertos requisitos en cuanto a experiencia y conocimientos para poder manejar la empresa de forma eficaz.

- Perfil profesional:
 - ✓ Título Profesional en Administración de empresas Hoteleras o/y Turísticas
 - ✓ Capacidad de liderar y guiar a un grupo
 - ✓ Conocimientos de la cultura Otavaleña
 - ✓ Experiencia en Administración hotelera mínimo 2 años
 - ✓ Habilidad de hablar inglés, kichwa y otro idioma.
 - ✓ Conocimiento de contabilidad y finanzas
 - ✓ Manejo de Fidelio y programa de computación
- Funciones:
 - ✓ Representante de la Hostería
 - ✓ Dirigir y supervisar al personal
 - ✓ Crear reglamentos y políticas a seguirse por todo el personal
 - ✓ Elaborar informes de la ocupación y evaluarlos con los socios
 - ✓ Definir normas de operación para cada área
 - ✓ Definir presupuestos por área de trabajo
 - ✓ Fijar tarifas de los servicios ofertados
 - ✓ Hacer un seguimiento de las quejas
 - ✓ Negociar con proveedores
 - ✓ Analizar costos
 - ✓ Fijar sueldos para el personal
 - ✓ Selección del personal
 - ✓ Efectuar las compras
 - ✓ Control de inventario

b) Asistente de Administración

Esta persona estará encargada de manejar la agenda del Administrador y a su vez seguir sus instrucciones.

- Perfil Profesional
 - ✓ Título universitario mínimo en licenciatura en administración de empresas hoteleras.
 - ✓ Experiencia en asistente de Administración mínimo 1 año.
 - ✓ Habilidad de hablar inglés y otro idioma
 - ✓ Manejo de programas de computación
 - ✓ Conocimientos de contabilidad y finanzas
- Funciones
 - ✓ Reclutamiento
 - ✓ Control de Remuneración
 - ✓ Control de horarios
 - ✓ Planificar vacaciones
 - ✓ Integrar al nuevo personal
 - ✓ Colaborar con el administrador en la dirección de todas las áreas

c) Contador

- Perfil profesional
 - ✓ Título universitario en contabilidad y finanzas
 - ✓ Mínimo 2 años con experiencia en esas áreas
 - ✓ Conocimientos de computación
- Funciones
 - ✓ Gestión de cobros y pagos
 - ✓ Control de caja
 - ✓ Llevanza de libros contables
 - ✓ Control y gestión de obligaciones fiscales
 - ✓ Gestión de proveedores: facturas, etc.

d) Recepcionista

- Perfil profesional
 - ✓ Título profesional en administración de empresas hoteleras
 - ✓ Experiencia mínimo 2 años en front desk y reservas
 - ✓ Habilidad de hablar inglés y otro idioma adicional

- **Funciones**

- ✓ Venta de habitaciones
- ✓ Contestar las reservas por correo electrónico, teléfono o fax
- ✓ Control de depósitos y caja
- ✓ Confeccionar hoja de reservas, plannings y demás impresos
- ✓ Informar al resto de departamentos de atenciones especiales: VIP, etc.
- ✓ Organizar y archivar documentación de futuros clientes
- ✓ Manejar programa fidelio express.
- ✓ Despertador

e) Marketing y ventas

- **Perfil Profesional**

- ✓ Título en ingeniería en Marketing y publicidad
- ✓ Conocimientos en diseño gráfico
- ✓ Experiencia en publicidad y promoción

- **Funciones**

- ✓ Establecer plan de marketing de la hostería
- ✓ Mantener a empresas y agencias informadas de los servicios y tarifas
- ✓ Organizar eventos que puedan atraer a nuevos turistas extranjeros
- ✓ Desarrollar la publicidad y promoción
- ✓ Relaciones publicas

f) Anfitrión

Es la persona encargada de interpretar cada detalle de la cultura otavaleña al turista y de esa forma aprenda y valore el folklore ergológico.

- **Perfil profesional**

- ✓ Experiencia en animación turística
- ✓ Habilidad de hablar inglés y kichwa

- **Funciones**

- ✓ Recibir y acomodar al cliente
- ✓ Control de entradas y salidas de viajeros
- ✓ Informar al huésped de actividades de la hostería
- ✓ Informar de atractivos turísticos de la zona

- ✓ Interpretación y traducción

g) Mesero – barman

- Perfil profesional
 - ✓ Estudios superiores en Hotelería y Turismo
 - ✓ Habilidad de hablar inglés y otro idioma adicional
 - ✓ Conocimientos en coctelera
- Funciones
 - ✓ Limpieza del local
 - ✓ Montaje de mesas
 - ✓ Reposición de vajilla y cristalería
 - ✓ Prestación del servicio: entregar cartas, tomar la comanda, servir
 - ✓ Facturar
 - ✓ Servicio a habitaciones

h) Botones

- Perfil profesional
 - ✓ Conocimientos de hotelería
 - ✓ Habilidad de hablar inglés
- Funciones
 - ✓ Recogida y entrega de equipajes
 - ✓ Controlar puerta principal y parking
 - ✓ Entrega de prensa en habitaciones
 - ✓ Vigilancia de noche

i) Cocinera

- Perfil profesional
 - ✓ Habilidad para preparar comida típica de Otavalo
 - ✓ Capacitación en atención al cliente
 - ✓ Capacitación en decoración y presentación de platos

- Funciones
 - ✓ Previsión diaria de la demanda
 - ✓ Almacenar suministros en bodega
 - ✓ Preparación de alimentos
 - ✓ Recepción de comandas
 - ✓ Control de existencias y consumos

j) Conserje

- Perfil profesional
 - ✓ Conocimientos en jardinería
 - ✓ Conocimientos en extinción de incendios
- Funciones
 - ✓ Prevenir y corregir daños del inmueble y maquinaria
 - ✓ Protección de bienes y personas relacionadas con la actividad del hotel
 - ✓ Prevención de incendios
 - ✓ Arreglos de jardín y espacios exteriores

k) Ama de llaves

- Perfil profesional
 - ✓ Organizada
 - ✓ Conocimientos de Hotelería
 - ✓ Pulcritud
- Funciones
 - ✓ Limpieza y mantenimiento de habitaciones
 - ✓ Conservación y limpieza de mobiliario y enseres
 - ✓ Limpieza de pasillos, el kiosco, etc.
 - ✓ Revisión de habitaciones
 - ✓ Control de inventarios de mobiliario y enseres
 - ✓ Cambios de ropa
 - ✓ Atención al cliente de sus necesidades
 - ✓ Lavado, planchado de ropa de huéspedes

4.3.8 Normas generales para el personal

Como ya se indicó en el capítulo 2, el personal de servicio vestirá las prendas típicas de los indígenas otavaleños según su género, a excepción del personal administrativo que usará ropa formal, lo que incluye blusa blanca, pañuelo rojo y pantalón de tela, preferiblemente negro.

El horario de trabajo dependerá de las funciones a realizar por cada área y su apertura al público, teniendo en cuenta que debe presentarse con un mínimo de 10 minutos antes de su horario de entrada, con el fin de cambiarse sus prendas de vestir.

Las instalaciones de la hostería incluyen un área exclusivamente para el personal de servicio, en donde habrá casilleros y el comedor para su tiempo de descanso.

Como parte de las políticas de la empresa, se brindará un ambiente acogedor a los trabajadores y se motivará a demostrar en su trato interpersonal el siguiente perfil:

- Respeto
- Honradez
- Puntualidad
- Prudencia
- Responsabilidad
- Agilidad
- Buen aseo personal
- Organización
- Cordialidad
- Buena disposición

4.3.9 Seguridad

Siendo la seguridad un aspecto muy importante en el producto y servicio brindado al huésped, se tomarán en cuenta las siguientes medidas:

- ✓ En la selección de proveedores se tomara en cuenta la higiene, caducidad y producción del producto.
- ✓ En la preparación de los platos, las cocineras demostraran pulcritud en la manipulación de los alimentos.
- ✓ En la presentación de los platos se exigirá una organización de los alimentos.

- ✓ El servicio del comedor deberá ser pulcro en cuanto a cambio de ropa de las mesas, vajilla, cristalería y demás.
- ✓ Ama de llaves deberá mantener limpios los corredores de circulación para que no existan accidentes, además de que estos estarán despejados de objetos puntiagudos y salientes.
- ✓ Habrá señalización para cada área, dando a conocer salidas de emergencia y extintores de incendios.
- ✓ En cada habitación existirá cartas de información del servicio de lavandería, room service, etc.
- ✓ Habrán extintores de incendios cada 25 metros.
- ✓ Para la seguridad del personal se tomaran en cuenta aspectos ergonómicos en maquinaria y muebles, según el presupuesto de la hostería .
- ✓ Existirá un botiquín de emergencias con todos los implementos necesarios para la seguridad y auxilio del huésped.

4.3.10 Pago de sueldos y salarios al personal

El personal administrativo como operativo necesita una remuneración a cambio de su servicio en la hostería, como parte de la motivación para realizar su trabajo de forma eficaz. A continuación se detalla el sueldo por trabajador.

Cuadro #19. Sueldos y salarios unitarios

Nº de personas	Descripcion del Cargo	Sueldos
1	Administrador	\$900
1	Asistente	\$350
1	Vendedor marketing	\$350
1	Recepcionista	\$300
1	Anfitrion	\$300
1	Botones	\$250
1	Ama de llaves	\$350
1	Camarera	\$250
2	Cocinera	\$700
1	Ayudante de cocina	\$200
1	Mesera - barman	\$350
1	Conserje	\$200
1	Vendedor local artesanias	\$250
Total		\$4,750

Elaborado por: Diana Vargas

En todos los cálculos de beneficios al trabajador se entenderá que cada cocinera gana \$350 mensuales.

En cuanto al instructor de kichwa, el guía turístico, el tejedor nativo y el grupo de danza, serán contratados por actuación durante la estadía del grupo de huéspedes.

4.3.11 Beneficios y Obligaciones Tributarias

Para cumplir con los requisitos de ley se deben tomar en cuenta las siguientes obligaciones tributarias:

1. IESS
2. Décimo tercero.
3. Décimo cuarto
4. Fondos de Reserva.
5. Vacaciones

1) Inscripción patronal al IESS

Dado que la constitución del Ecuador respalda a los trabajadores de las empresas públicas y privadas, el empleador se encuentra en la obligación de afiliar a sus trabajadores, solicitando en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social un número patronal, el cual sirve para realizar los trámites correspondientes.

Por lo tanto, los aportes al seguro social obligatorio son:

- ✓ Aporte patronal: 12.15%
- ✓ Aporte personal: 9.35%

Cuadro #20. Costos Anuales Por IESS 12,15%

Nº de personas	Descripcion del Cargo	IESS 12.5% Mensual	Total a pagar mes	Total a pagar anual	Salario Unitario
1	Administrador	\$112.50	\$112.50	\$1,350.00	\$900
1	Asistente	\$43.75	\$43.75	\$525.00	\$350
1	Vendedor marketing	\$43.75	\$43.75	\$525.00	\$350
1	Recepcionista	\$37.50	\$37.50	\$450.00	\$300
1	Anfitrión	\$37.50	\$37.50	\$450.00	\$300
1	Botones	\$31.25	\$31.25	\$375.00	\$250
1	Ama de llaves	\$43.75	\$43.75	\$525.00	\$350
1	Camarera	\$31.25	\$31.25	\$375.00	\$250
2	Cocinera	\$43.75	\$87.50	\$1,050.00	\$350
1	Ayudante de cocina	\$25.0	\$25.00	\$300.00	\$200
1	Mesera - barman	\$43.75	\$43.75	\$525.00	\$350
1	Conserje	\$25.0	\$25.00	\$300.00	\$200
1	Vendedor local artesanas	\$31.25	\$21.25	\$255.00	\$250
Total			\$583.75	\$7,005.00	\$4,400

Elaborado por: Diana Vargas

2) Decimo Tercer Sueldo

“Los trabajadores tienen derecho a que sus empleadores les paguen, hasta el veinticuatro de diciembre de cada año, una remuneración equivalente a la doceava parte de las remuneraciones que hubieren percibido durante el año calendario respectivo. (1 de diciembre del año anterior hasta el 30 de noviembre del año actual). La remuneración a la que se refiere el inciso anterior se calculará de acuerdo a lo dispuesto en el Artículo 95 del Código del Trabajo Ecuatoriano. El goce de la Décimo tercera remuneración no se considerará como parte de la remuneración anual para el efecto del pago de aportes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, ni para el pago de las indemnizaciones y vacaciones prescritas en este Código. Sí se tomará en cuenta para el cálculo del Impuesto a la Renta del trabajador”.³⁶

³⁶ <http://padovaniolartejuridico.com/laboral.pdf>

Cuadro #21. Costos Anuales Por Décimo Tercer Sueldo

Nº de personas	Descripcion del Cargo	Decimo tercer sueldo mensual	Total a pagar mes	13er sueldo anual
1	Administrador	\$75.00	\$75.00	\$900
1	Asistente	\$29.17	\$29.17	\$350
1	Vendedor marketing	\$29.17	\$29.17	\$350
1	Recepcionista	\$25.00	\$25.00	\$300
1	Anfitrion	\$25.00	\$25.00	\$300
1	Botones	\$20.83	\$20.83	\$250
1	Ama de llaves	\$29.17	\$29.17	\$350
1	Camarera	\$20.83	\$20.83	\$250
2	Cocinera	\$29.17	\$58.33	\$350
1	Ayudante de cocina	\$16.67	\$16.67	\$200
1	Mesera - barman	\$29.17	\$29.17	\$350
1	Conserje	\$16.67	\$16.67	\$200
1	Vendedor local artesanias	\$20.83	\$20.83	\$250
Total			\$395.83	\$4,400

Elaborado por: Diana Vargas

3) Décimo cuarta remuneración

Los trabajadores percibirán además de todas las remuneraciones a las que actualmente tienen derecho, a una bonificación adicional equivalente a un salario básico unificado de \$170, que le será pagado hasta el quince de septiembre de cada año y se calcula desde el 1ro de septiembre del año anterior hasta el 31 de agosto del año siguiente.

Cuadro #22. Costo Anual Por Décimo Cuarto Sueldo

Nº de personas	Descripcion del Cargo	Decimo cuarto sueldo por empleado	Total a pagar mes	Decimo cuarto sueldo anual
1	Administrador	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Asistente	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Vendedor marketing	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Recepcionista	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Anfitrion	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Botones	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Ama de llaves	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Camarera	\$14.17	\$14.17	\$170
2	Cocinera	\$14.17	\$28.33	\$170
1	Ayudante de cocina	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Mesera - barman	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Conserje	\$14.17	\$14.17	\$170
1	Vendedor local artesanias	\$14.17	\$14.17	\$170
Total			\$198.33	\$2,210

Elaborado por: Diana Vargas

4) Fondos de reserva

El trabajador que haya completado un año de servicio para el mismo empleador, tendrá derecho a éste beneficio, quien depositará en el IESS, el valor a un sueldo mensual por cada año completo posterior de servicio a ese primer año. El empleador debe efectuar el depósito hasta el 30 de septiembre, y para poder calcularlo se tomará en cuenta el período desde el 1 de julio del año anterior hasta el 30 de junio del año actual.

Cuadro N#23 Costo Anual por Fondo de Reserva

Nº de personas	Descripcion del Cargo	Fondo de reserva mensual	Total a pagar mensual	Fondo de reserva anual
1	Administrador	\$75	\$75	\$900
1	Asistente	\$29	\$29	\$350
1	Vendedor marketing	\$29	\$29	\$350
1	Recepcionista	\$25	\$25	\$300
1	Anfitrion	\$25	\$25	\$300
1	Botones	\$21	\$21	\$250
1	Ama de llaves	\$29	\$29	\$350
1	Camarera	\$21	\$21	\$250
2	Cocinera	\$29	\$58	\$350
1	Ayudante de cocina	\$17	\$17	\$200
1	Mesera - barman	\$29	\$29	\$350
1	Conserje	\$17	\$17	\$200
1	Vendedor local artesanias	\$21	\$21	\$250
Total			\$396	\$4,400

Elaborado por: Diana Vargas

5) Vacaciones

Un trabajador tiene derecho a 15 días ininterrumpidos después de haber trabajado 1 año en la misma empresa. A partir del quinto año de trabajo, el empleado tiene derecho a un día adicional por cada año trabajado posterior a ese quinto año. Las vacaciones son pagadas por adelantado.

Las vacaciones corresponden a la 24ava parte de todo lo percibido por el trabajador, lo que incluye comisiones, bonos, etc.

Cuadro #24. Costo Anual por vacaciones

Nº de personas	Descripcion del Cargo	Vacacion Mensual	Total a pagar mensual	Vacaciones anual
1	Administrador	\$37.50	\$37.50	\$900
1	Asistente	\$14.58	\$14.58	\$350
1	Vendedor marketing	\$14.58	\$14.58	\$350
1	Recepcionista	\$12.50	\$12.50	\$300
1	Anfitrión	\$12.50	\$12.50	\$300
1	Botones	\$10.42	\$10.42	\$250
1	Ama de llaves	\$14.58	\$14.58	\$350
1	Camarera	\$10.42	\$10.42	\$250
2	Cocinera	\$14.58	\$29.17	\$350
1	Ayudante de cocina	\$8.33	\$8.33	\$200
1	Mesera - barman	\$14.58	\$14.58	\$350
1	Conserje	\$8.33	\$8.33	\$200
1	Vendedor local artesanías	\$10.42	\$10.42	\$250
Total			\$197.92	\$4,400

Elaborado por: Diana Vargas

Seguido del análisis de los beneficios prestados por la ley a los trabajadores, se presenta el cuadro de costos por beneficios generales.

Cuadro #25. Costo general por beneficios mensual

Nº de personas	Descripcion del Cargo	Salario Unitario	IESS 12.5%	Decimo 3ro	Decimo 4to	Fondo reserva	Vacaciones
1	Administrador	\$900	\$112.50	\$75.00	\$14.17	\$75	\$37.50
1	Asistente	\$350	\$43.75	\$29.17	\$14.17	\$29	\$14.58
1	Vendedor marketing	\$350	\$43.75	\$29.17	\$14.17	\$29	\$14.58
1	Recepcionista	\$300	\$37.50	\$25.00	\$14.17	\$25	\$12.50
1	Anfitrion	\$300	\$37.50	\$25.00	\$14.17	\$25	\$12.50
1	Botones	\$250	\$31.25	\$20.83	\$14.17	\$21	\$10.42
1	Ama de llaves	\$350	\$43.75	\$29.17	\$14.17	\$29	\$14.58
1	Camarera	\$250	\$31.25	\$20.83	\$14.17	\$21	\$10.42
2	Cocinera	\$350	\$87.50	\$58.33	\$28.33	\$58	\$29.17
1	Ayudante de cocina	\$200	\$25.00	\$16.67	\$14.17	\$17	\$8.33
1	Mesera - barman	\$350	\$43.75	\$29.17	\$14.17	\$29	\$14.58
1	Conserje	\$200	\$25.00	\$16.67	\$14.17	\$17	\$8.33
1	Vendedor local artesanias	\$250	\$21.25	\$20.83	\$14.17	\$21	\$10.42
Total		\$4,400	\$583.75	\$395.84	\$198.33	\$396	\$197.92

Elaborado por: Diana Vargas

Cuadro #26. Total sueldos a pagar

Sueldos y Salarios	\$4,400
Total anual sueldos	\$52,800
Beneficios sociales	\$1,771.84
Total anual ben. Soc.	\$22,535

Elaborado por: Diana Vargas

CAPITULO 5

ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero se dedicara a analizar la rentabilidad de construir, implementar y mantener el proyecto de una hostería dedicado a reflejar el folklore ergológico de la cultura otavaleña que estará ubicado en el Valle de Tumbaco, en el Barrio de Collaqui, cerca del gran Cañón del Río Chiche.

5.1 CÁLCULO DE LA INVERSIÓN

La inversión "comprende la formación bruta de capital fijo y la variación de existencias de bienes generados en el interior de una economía. Adquisición de valores o bienes de diversa índole para obtener beneficios por la tenencia de los mismos que en ningún caso comprende gastos o consumos, que sean por naturaleza opuestos a la inversión."³⁷

Cuadro #27. Inversiones

INVERSIONES	Activos Fijos
Edificio	\$156,624.00
Terreno	\$123,800.00
Equipos de cocina y bar	\$3,457.15
Equipos de oficina	\$3,078.00
Muebles y encerados	\$15,059.16
Utensilios de cocina y menaje	\$532.56
Equipamiento local artesanías	\$1,000.00
Equipamiento decoración varias áreas	\$2,546.00
Capital de trabajo	\$24,763.27
Gastos de constitución	\$1,000.00
Materia Prima	\$365.00
Total Inversión	\$332,225.14

Elaborado por: Diana Vargas

Los datos que aparecen en este cuadro han sido calculados en el estudio técnico y legal del presente proyecto.

³⁷ www.definicion.org/inversion

5.2 CAPITAL DE TRABAJO

El capital de trabajo se define como “activo circulante menos pasivo circulante”³⁸. Son las necesidades mínimas que requiere la empresa y en el caso de la hostería, el capital de trabajo se calculó tomando en cuenta los gastos operativos que se muestran en el cuadro №17. Gastos operativos del estudio técnico. Este desembolso de dinero es estimado para un período de un trimestre ya que a partir del cuarto mes se cuenta con los ingresos para poder cubrir los gastos.

Cuadro #28. Estado de situación inicial

Samachiway Hostal		
Balance de apertura al 30 de		
Octubre 2008		
ACTIVOS		
ACTIVOS CORRIENTES		\$24,763.27
Caja	\$500	
Bancos	\$24,263.27	
INVENTARIOS		\$365.00
Materia prima	\$365.00	
ACTIVOS FIJOS		\$306,096.87
Edificio	\$156,624	
Terreno	\$123,800	
Equipos de cocina y bar	\$3,457.15	
Equipos de oficina	\$3,078	
Muebles y enceres	\$15,059.16	
Utensilios de cocina y menaje	\$532.56	
Equipamiento local artesanías	\$1,000	
Equipamiento decoración varias áreas	\$2,546.00	
OTROS ACTIVOS		1000.00
Gastos de constitución	\$1,000	
TOTAL ACTIVOS		332225.14
PASIVOS		
Corriente		
Largo Plazo		
TOTAL PASIVO		
PATRIMONIO		
CAPITAL		332225.14
Capital pagado	\$332225.14	
TOTAL DEL PATRIMONIO		332225.14
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		332225.14

Elaborado por: Diana Vargas

³⁸ VAN Horne James C., WACHOWICZ John M., Fundamentos de Administración Financiera, Prentice Hall, undécima edición, 2002, página 210.

El valor de la materia prima corresponde a los recursos con los que se empieza a laborar en el primer mes.

5.3 FINANCIAMIENTO

“Se refiere al conjunto de acciones, trámites y demás actividades destinadas a la obtención de los fondos necesarios para financiar a la inversión, en forma o proporción definida en el estudio de pre-inversión correspondiente”³⁹

Refiriéndose al presente hostel, el proyecto será financiado por 3 socios que forman parte de la empresa, aportando en partes iguales el total de la inversión, es decir:

Cuadro #29. Financiamiento del Proyecto

Socio	Monto	Porcentajes
Srta. Diana Vargas	\$132,890.06	40.00%
Sra. Margarita de Baca	\$99,667.54	30.00%
Sr. Fausto Serrano	\$99,667.54	30.00%
Total	\$332,225.14	100.00%

Elaborado por: Diana Vargas

5.4 INGRESOS

Es todo rendimiento económico que presenta la empresa en un periodo de tiempo por prestar un producto o servicio a cambio de un precio.

Para calcular los ingresos en alojamiento del presente proyecto se ha tomado en consideración el porcentaje promedio de ocupación de los hostales en el Distrito Metropolitano de Quito, que según la CAPTUR en el mes de Mayo del 2008 es de 41.9%. El precio por habitación es de \$69 USD.

Ingresos = plazas * días al año * promedio ocupación hostales * precio

Ingresos = 24 * 365 * 41.9% * \$69

Ingresos = \$253260.36 USD

³⁹ www.definicion.org/financiamiento

Para calcular los ingresos por alimentación de acuerdo a la ocupación se ha tomado en cuenta el estudio realizado a la competencia en el estudio de mercado, donde se determinó el precio promedio por plato, que es \$10 USD.

$$\text{VENTAS} = \text{plazas} * \text{días al año} * \text{promedio ocupación hostales} * \text{precio}$$

$$\text{VENTAS} = 24 * 365 * 41.9\% * \$10$$

$$\text{VENTAS Restaurante} = \$36704.4 \text{ USD}$$

5.5 EGRESOS

“Se refiere a la salida de recursos financieros, movida por el compromiso de liquidación de algún bien o servicio recibido por otro concepto.”⁴⁰

Los egresos operativos son aquellos valores que se encuentran directamente relacionados con el financiamiento del proyecto.⁴¹

Los gastos operativos han sido calculados en el estudio técnico, que lo demuestra el cuadro #17 y los cuadros que lo respaldan, que suman en total \$24.763,27 USD hasta el primer trimestre.

5.5.1 Depreciación

Es “la asignación sistemática del costo de un activo durante determinado tiempo, para fines de declaración financiera, fiscal o ambas”⁴²

La depreciación da a entender que los activos fijos de la planta han disminuido en su potencial de servicio, y se deprecian de acuerdo a criterios económicos y al tiempo que ha sido usado para la producción.

Cuadro #30. Depreciación anual			
Depreciacion	Valor	Vida util	Año 1
Computacion y equipos	\$6,535.15	3	\$2,178.38
Muebles	\$10,189	10	\$1,018.90
Construccion	\$156,624	20	\$7,831.20

Fuente: Cuadro de inversiones
Elaborado por: Diana Vargas

⁴⁰ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hall, 2002.

⁴¹ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hal, 2002.

⁴² VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hall, 2002, pagina 18.

Cuadro #31. Depreciación Acumulada

Depreciacion	Valor	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	D. Acumulada	Salvamento
Computacion y equipos	\$6,535.15	\$2,178.38	\$2,178.38	\$2,178.38			\$6,535.15	0
Muebles	\$15,059	\$1,505.92	\$1,505.92	\$1,505.92	\$1,505.92	\$1,505.92	\$7,529.58	\$5,094.50
Construccion	\$156,624	\$7,831.20	\$7,831.20	\$7,831.20	\$7,831.20	\$7,831.20	\$39,156.00	\$117,468.00
TOTAL		\$11,515.50	\$11,515.50	\$11,515.50	\$9,337.12	\$9,337.12		\$122,562.50

Elaborado por: Diana Vargas

5.5.2 Amortización

“El término depreciación se utiliza para referirse a la pérdida de valor de activos fijos. El mismo concepto referido a un activo intangible o nominal, se denomina amortización del activo intangible.”⁴³

Cuadro #32. Amortización acumulada

Amortizaciones	Valor	1	2	3	4	5
Gastos constitucion	\$1,000	\$200	\$200	\$200	\$200	\$200

Fuente: Estudio Legal

Elaborado por: Diana Vargas

5.6 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO

“El estado de resultado o estado de pérdidas y ganancias es un documento contable que muestra detalladamente y ordenadamente la utilidad o perdida del ejercicio.”⁴⁴

Según el Banco Central, la inflación es de 9.69%. Este índice servirá para proyectar el Estado de pérdidas y ganancias para 5 años que será el tiempo apropiado para ver los resultados de la inversión a mediano plazo.

⁴³ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hall, pág.18

⁴⁴ <http://www.monografias.com/trabajos18/perdidas-y-ganancias/perdidas-y-ganancias>

Cuadro #33 .Estado de Pérdidas y Ganancias

INGRESOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas Alojamiento	\$253,260.36	\$277,801.29	\$304,720.23	\$334,247.62	\$366,636.22
Ventas Restaurante	\$36,704.40	\$40,261.06	\$44,162.35	\$48,441.68	\$53,135.68
TOTAL INGRESOS	\$289,964.76	\$318,062.35	\$348,882.59	\$382,689.31	\$419,771.90
GASTOS					
Administrativos					
Servicios Basicos	\$2,340.00	\$2,566.75	2,815.46	3,088.28	3,387.54
Sueldos y salarios	\$57,600.00	\$63,181.44	69,303.72	76,019.25	83,385.52
Beneficios sociales	\$21,261.96	\$23,322.24	25,582.17	28,061.08	30,780.20
Internet	\$504.00	\$552.84	606.41	665.17	729.62
Papeleria y utiles de ofic.	\$615.48	\$675.12	740.54	812.30	891.01
Promocion y publicidad	\$16,080.00	\$17,638.15	19,347.29	21,222.04	23,278.46
Depreciaciones	\$11,515.50	\$11,515.50	\$11,515.50	\$9,337.12	\$9,337.12
Amortizaciones	\$200	\$200	\$200	\$200	\$200
Total Administrativos	\$110,116.94	\$119,652.04	\$130,111.09	\$139,405.24	\$151,989.46
Operativos					
Mantenimiento equipos	\$165.77	\$181.84	199.46	218.78	239.98
Insumos de limpieza	\$485.88	\$532.96	584.61	641.25	703.39
Materia prima	\$1,460.00	\$1,601.47	1,756.66	1,926.88	2,113.59
Total operativos	\$1,945.88	\$2,134.44	\$2,341.26	\$2,568.13	\$2,816.98
Utilidad antes imp. y trabaj.	\$177,901.94	\$196,275.87	\$216,430.23	\$240,715.94	\$264,965.46
15% participacion trabajad.	\$26,685.29	\$29,441.38	\$32,464.54	\$36,107.39	\$39,744.82
Utilidad antes de impuest.	\$151,216.65	\$166,834.49	\$183,965.70	\$204,608.55	\$225,220.64
Impuesto a la renta 25%	\$37,804.16	\$41,708.62	\$45,991.42	\$51,152.14	\$56,305.16
UTILIDAD	\$113,412.49	\$125,125.87	\$137,974.27	\$153,456.41	\$168,915.48

Elaborado por: Diana Vargas

5.7 FLUJO NETO DE EFECTIVO

"Es la diferencia entre los ingresos netos y los desembolsos netos, descontados a la fecha de aprobación de un proyecto de inversión con la técnica de valor presente, esto significa tomar en cuenta el valor del dinero en función del tiempo"⁴⁵.

⁴⁵ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hall

Cuadro #34. Flujo Neto de Efectivo

INVERSION INICIAL	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Edificio	\$156,624					
Terreno	\$123,800					
Equipos de cocina y bar	\$3,457.15					
Equipos de oficina	\$3,078					
Muebles y encerados	\$15,059.16					
Utensilios de cocina y menaje	\$532.56					
Equipamiento local artesanías	\$1,000	-	-	-	-	-
Equipamiento decoración varias áreas	\$2,546.00					
Materia prima	\$365.00	-	-	-	-	-
Capital de trabajo	\$24,763.27	-	-	-	-	-
Gastos de constitución	\$1,000	-	-	-	-	-
Total Inversiones	\$332,225.14					
		\$113,412.49	\$125,125.87	\$137,974.27	\$ 153,456.41	\$168,915.48
Utilidad del ejercicio	(\$332,225.14)					
(+)Depreciaciones		\$11,515.50	\$11,515.50	\$11,515.50	\$ 9,337.12	\$9,337.12
(+)Amortizaciones		\$200	\$200	\$200	\$ 200.00	\$200
(+)Salvamento						122562.5
(+)Recuperación del Capital de trabajo						\$24,763.27
FLUJO NETO DE EFECTIVO	(\$332,225.14)	\$125,127.99	\$136,841.37	\$149,689.77	\$ 162,993.53	\$325,778.37

Elaborado por: Diana Vargas

5.8 INDICADORES FINANCIEROS

5.8.1 Período de Recuperación

Lapso de tiempo requerido para que el flujo esperado de efectivo acumulado, derivado de un proyecto de inversión para igualar la salida inicial de efectivo.⁴⁶

El tiempo en el que se recupera la inversión para la ejecución del proyecto se muestra en el siguiente cuadro:

Cuadro #35. Tiempo de Recuperación de Inversión

Año	Flujos Netos	Flujo de efectivo	Ingresos acumulados
-	\$332,225.14	-	(\$332,225.14)
1		\$125,127.99	(\$207,097.16)
2		\$136,841.37	(\$70,255.79)
3		\$149,689.77	\$79,433.98
4		\$162,993.53	\$242,427.51
5		\$325,778.37	\$568,205.88

Elaborado por: Diana Vargas

El período de recuperación de la inversión va a ser en el tercer año.

5.8.2 Valor Actual Neto VAN

“Es el valor actual de los flujos netos de efectivo de un proyecto de inversión, menos la inversión inicial del proyecto.”⁴⁷

“La tasa de descuento o tasa de capitalización es la tasa de interés para convertir valores futuros en valores presentes.”⁴⁸

Para calcular el Valor Actual Neto del presente proyecto se calculara la tasa de descuento, con los datos estadísticos del Banco Central en la siguiente fórmula:

⁴⁶ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera* undécima edición, Prentice –Hall, pág. 334

⁴⁷ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hall pág. 337

⁴⁸ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hall pág. 43

Tasa de descuento = tasa pasiva + inflación + riesgo país

Tasa pasiva julio 2008 = 5.36%

Inflación = 9.69%

Riesgo país 13 de mayo 2008 = 5.65%

Tasa de descuento = 5.36% + 9.69% + 5.65% = 20.7%

$$VAN (\%) = -I_0 + \sum_{t=1}^{t=n} \frac{FNE_t}{(1+i)^t}$$

Tomando en cuenta los flujos netos de efectivo del presente proyecto, se ha calculado el VAN, mediante las funciones disponibles en Microsoft Excel.

VAN = 127,976.43

El resultado es POSITIVO demostrando que es factible realizar el proyecto. Este resultado es bastante bueno tomando en cuenta que, para calcular los ingresos se utilizó el porcentaje de ocupación promedio de los hostales que están operando en Pichincha, el cual es alto.

5.8.3 Tasa Interna de Rendimiento TIR

"Tasa de descuento que iguala al valor presente de flujos de efectivo netos futuros de un proyecto de inversión con la salida de efectivo inicial del proyecto."⁴⁹

Como se observa en el Cuadro #36 de los indicadores financieros, la tasa interna de rendimiento es alta debido a que el monto de inversión también es bastante alto. Pero el que la TIR sea mayor a 0 permite que se apruebe el proyecto. Tomando en cuenta ese aspecto, la tasa de rendimiento es muy buena, logrando que haya un incremento del precio de mercado de las acciones de la empresa.

⁴⁹ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice -Hall pág. 335.

5.8.4 Costo Beneficio C/B

Razón del valor presente de los flujos futuros de efectivo de un proyecto con el gasto inicial del mismo⁵⁰

$$\text{B/C (\%)} = \frac{\text{Io} + \text{VAN (\%)}}{\text{Io}}$$

La relación costo beneficio en base al 20.7% es de 1.39, lo que demuestra que por cada dólar invertido se va a ganar \$0.39 de dólar, lo cual es bueno.

Cuadro #36. Indicadores Financieros

Indicadores Financieros	Cantidad
VAN 20.7%	\$127,976.43
TIR	38%
C/B con VAN 20.7%	1.39

Elaborado por: Diana Vargas

5.8.5 Punto de equilibrio

"Volumen de ventas necesario para que los ingresos totales y los costos totales sean iguales, se puede expresar en unitario o en dólares derivados de las ventas."⁵¹

El punto de equilibrio se obtiene al aplicar la siguiente fórmula:

$$Q = \text{cf} / (\text{p} - \text{cfu})$$

Q = Numero de huéspedes

Cf = costos fijos totales

P = precio unitario (alojamiento + alimentación)

Cfu = costo fijo unitario

⁵⁰ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hall.

⁵¹ VAN HORNE James C., WACHOWICZ, John M., *Fundamentos de Administración Financiera*, undécima edición, Prentice –Hall.

Al obtener el número de pasajeros se multiplica por el precio y se obtienen los ingresos, de los cuales se restan los costos fijos y se obtiene la utilidad 0.

Cuadro #37. Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
COSTOS FIJOS	
Servicios Basicos	\$2,340.00
Sueldos y salarios	\$57,600.00
Beneficios sociales	\$21,261.96
Internet	\$504.00
Papeleria y utiles de oficina	\$615.48
Promocion y publicidad	\$16,080.00
Depreciaciones	\$11,515.50
Amortizaciones	\$200
TOTAL COSTOS FIJOS	\$110,116.94
COSTOS VARIABLES	
Mantenimiento equipos	\$165.77
Insumos de limpieza	\$485.88
Materia prima	\$1,460.00
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$1,945.88
TOTAL INGRESOS	\$289,964.76
COSTO PROMEDIO PLATOS	\$10.00
No DE PASAJEROS	3670
COSTO VARIABLE UNITARIO	\$0.53
PUNTO EQUILIBRIO PASAJEROS	1403.3
PUNTO EQUILIBRIO DOLARES	\$110,860.99

Fuente: Estado de Pérdidas y Ganancias

Elaborado por: Diana Vargas

El punto de equilibrio, donde la utilidad operativa es cero, se da al tener \$110.860,99 USD de ingresos, teniendo 1403 pasajeros al año, lo que determina que se tendrá un movimiento de 3,8, que equivale a 4 pasajeros diarios, que es bastante bueno.

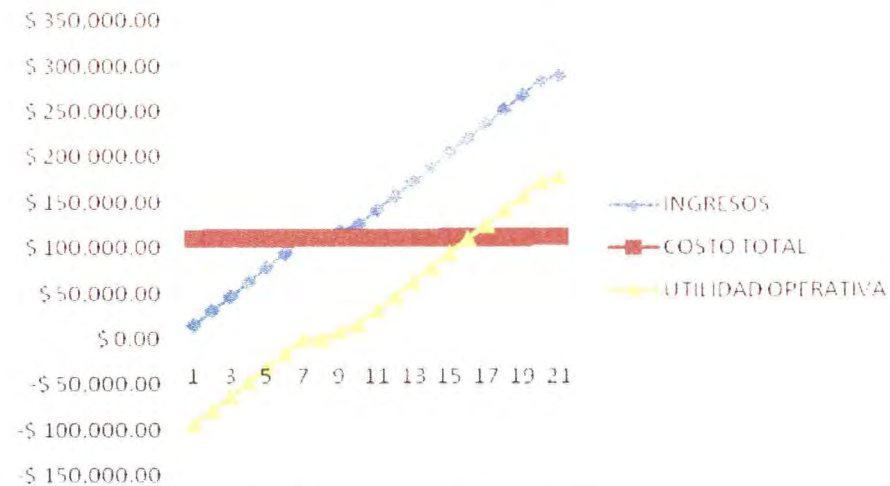
Cuadro #38. Ilustración Punto de equilibrio

No DE PASAJEROS	INGRESOS	COSTO VARIABLE	COSTOS FIJOS	COSTO TOTAL	UTILIDAD OPERATIVA
200	\$ 15,801.89	\$ 106.04	\$110,116.94	\$ 110,222.98	-\$ 94,421.09
400	\$ 31,603.79	\$ 212.09	\$110,116.94	\$ 110,329.03	-\$ 78,725.24
600	\$ 47,405.68	\$ 318.13	\$110,116.94	\$ 110,435.07	-\$ 63,029.38
800	\$ 63,207.58	\$ 424.17	\$110,116.94	\$ 110,541.11	-\$ 47,333.53
1,000	\$ 79,009.47	\$ 530.21	\$110,116.94	\$ 110,647.15	-\$ 31,637.68
1,200	\$ 94,811.37	\$ 636.26	\$110,116.94	\$ 110,753.20	-\$ 15,941.83
1,400	\$ 110,613.26	\$ 742.30	\$110,116.94	\$ 110,859.24	-\$ 245.98
1403.3	\$ 110,860.99	\$744.05	\$110,116.94	\$110,860.99	0.00
1500	\$ 118,514.21	\$ 795.32	\$110,116.94	\$ 110,912.26	\$ 7,601.95
1,600	\$ 126,415.15	\$ 848.34	\$110,116.94	\$ 110,965.28	\$ 15,449.87
1,800	\$ 142,217.05	\$ 954.38	\$110,116.94	\$ 111,071.32	\$ 31,145.73
2,000	\$ 158,018.94	\$ 1,060.43	\$110,116.94	\$ 111,177.37	\$ 46,841.58
2,200	\$ 173,820.84	\$ 1,166.47	\$110,116.94	\$ 111,283.41	\$ 62,537.43
2,400	\$ 189,622.73	\$ 1,272.51	\$110,116.94	\$ 111,389.45	\$ 78,233.28
2,600	\$ 205,424.63	\$ 1,378.55	\$110,116.94	\$ 111,495.49	\$ 93,929.13
2,800	\$ 221,226.52	\$ 1,484.60	\$110,116.94	\$ 111,601.54	\$ 109,624.98
3,000	\$ 237,028.41	\$ 1,590.64	\$110,116.94	\$ 111,707.58	\$ 125,320.84

3,200	\$ 252,830.31	\$ 1,696.68	\$110,116.94	\$ 111,813.62	\$ 141,016.69
3,400	\$ 268,632.20	\$ 1,802.72	\$110,116.94	\$ 111,919.66	\$ 156,712.54
3,600	\$ 284,434.10	\$ 1,908.77	\$110,116.94	\$ 112,025.71	\$ 172,408.39
3670	\$ 289,964.76	\$1,945.88	\$110,116.94	\$ 112,062.82	\$ 177,901.94

Elaborado por: Diana Vargas

Gráfico #39. Punto de Equilibrio



Elaborado por: Diana Vargas

CAPITULO 6

ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL

Dado que este proyecto demuestra ser un estudio de pre factibilidad es necesario tomar en cuenta los posibles impactos que tendrá en el ambiente al momento de ejecutarse el proyecto, por lo que se los analizará de forma minuciosa.

Las empresas turísticas y hoteleras son importantes contribuyentes a la economía del Ecuador, pero también son generadoras de desechos sólidos provenientes de sus actividades operativas, por lo que se constituyen en el escenario fundamental del manejo de desechos sólidos durante las etapas de su ciclo de vida, como son la generación, transportación, almacenamiento, recolección, tratamiento y disposición final.

Resulta importante el tratamiento acertado de los mismos para que se potencie al establecimiento como aquel que garantice un mayor nivel de protección ambiental con visión al perfeccionamiento empresarial.

6.1 IDENTIFICACIÓN DE LOS POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES

Un impacto ambiental "es la alteración positiva o negativa del medio ambiente, provocada directa o indirectamente por un proyecto o actividad en una área determinada."⁵²

Según el artículo 23 de la Ley de Gestión Ambiental, la evaluación del impacto ambiental comprende:

- a) La estimación de los efectos causados a la población humana, la biodiversidad, el suelo, el aire, el agua el paisaje y la estructura y función del los ecosistemas presentes en el área previsiblemente afectada;
- b) Las condiciones de tranquilidad públicas, tales como: ruido, vibraciones, olores, emisiones luminosas, cambios térmicos y cualquier otro perjuicio ambiental derivado de su ejecución; y,

⁵² Ley de Gestión Ambiental, No. 37. RO/ 245 de 30 de Julio de 1999.

- c) La incidencia que el proyecto, obra o actividad tendrá en los elementos que componen el patrimonio histórico, escénico y cultural.

De acuerdo a estos puntos, el posible impacto ambiental que la hostería pudiera tener en la zona donde va a estar localizada es la emisión de desechos sólidos, ya que no se encuentra dentro de un área protegida, cuya biodiversidad pueda verse afectada por un impacto negativo.

Las actividades operativas de la hostería no emiten ruidos u olores que disturbren la tranquilidad pública o emitan gases que contaminen el aire, el agua, suelo o cualquier otro perjuicio ambiental, por lo que a continuación se va a analizar el impacto que puede tener el mal manejo de residuos sólidos.

6.2 PLAN DE MANEJO AMBIENTAL

Un Plan de Manejo Ambiental permitirá llevar un control o seguimiento de la conservación del medio ambiente, el cual estará basado en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos en el Distrito Metropolitano de Quito.

6.2.1 Recolección y barrido de desechos

Recolección es la “acción de recoger y trasladar los desechos generados, al equipo destinado a transportarlos a las instalaciones de almacenamiento, transferencia, tratamiento, reuso o a los sitios de disposición final”⁵³.

Dado que el sector de Collaqui cuenta con servicio de recolección de basura, se ve necesario colaborar con aquellos organismos encargados de manejarla. La recolección y barrido de las Parroquias Suburbanas está a cargo del EMASEO.

El servicio de barrido que se presta en la actualidad, exclusivamente, se lo realiza en forma manual, ya que existe apenas una barredora que no satisface las necesidades de la ciudad de Quito, sobre todo en las avenidas principales.

“El barrido manual es realizado con un coche de capacidad de 55 galones, escobas, manillas y sirven un promedio diario de 1,8 kilómetros / día, lo cual realmente es bajo

⁵³ Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos en el Distrito Metropolitano de Quito, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Dirección Metropolitana de Medio Ambiente, Quito, 2005, pg. 81.

para los estándares internacionales. En las parroquias suburbanas, se barre apenas la plaza mayor y sus calles aledañas”⁵⁴.

La recolección de basura se lo realiza en camiones diseñados para ese trabajo y lo hacen tres veces por semana, de acuerdo a un horario establecido. Para poder desarrollar esta labor, la empresa EMASEO obtiene ingresos a través de la tasa de recolección de basura, equivalente al 10% del consumo de energía eléctrica de cada planilla que deben cancelar los ciudadanos del Distrito Metropolitano de Quito.

6.2.2 Reciclaje de Residuos

El reciclaje “es un proceso mediante el cual ciertos materiales de los desechos sólidos se separan, recogen, clasifican y almacenan para reincorporarlos como materia prima al ciclo productivo”⁵⁵.

“EMASEO realizó, en 1998, una encuesta dirigida a los comercializadores de material reciclable en el DMQ, para determinar las cantidades que son generadas. Así mismo se realizó una clasificación de subproductos para determinar el volumen y el peso de la basura en todos los sectores de la población. Como resultados de este trabajo se pudo constatar que el porcentaje promedio de papel en la basura es del 7%, de cartón es del 2.8%, de metales es 2.5%, de plástico es el 7.9% y de vidrio el 2.3%. Si sumamos estos porcentajes, tenemos que el 22.5% del total de la basura que se genera en el DMQ, son materiales que se pueden recuperar y que tiene mercado para ser transformados en nuevos productos”⁵⁶.

Entre los principales materiales que se recuperan para reutilizar están:

- ✓ Cartón
- ✓ Papel
- ✓ Plástico
- ✓ Vidrio

⁵⁴ Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos en el Distrito Metropolitano de Quito, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Dirección Metropolitana de Medio Ambiente, Quito, 2005, pg. 14

⁵⁵ Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos en el Distrito Metropolitano de Quito, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Dirección Metropolitana de Medio Ambiente, Quito, 2005, pg. 81.

⁵⁶ Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos en el Distrito Metropolitano de Quito, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Dirección Metropolitana de Medio Ambiente, Quito, 2005, pg. 29, 30.

- ✓ Aluminio
- ✓ Cobre
- ✓ Bronce
- ✓ Hierro
- ✓ Chatarra

El reciclaje beneficia al medio ambiente ahorrando la tala de árboles y la importación de materia prima virgen. Por estas razones, se promoverá la recolección de estos desechos clasificándolos en basureros señalados y distinguidos en diferentes colores, con el fin de contribuir con las empresas encargadas de comercializar el material reciclable, como son:

- REIPA
- MAPRINA
- RECIPEL
- INCASA, en QUITO
- FAMILIA SANCELA, en Laso

Otra manera práctica de manipular tales desechos es capacitando al personal de servicio en las diferentes formas de uso de recipientes de vidrio, papel de oficina, escombros de materiales de construcción que bien pueden ser utilizados nuevamente en diferentes operaciones de la hostería.

6.2.3 Capacitación sobre aspectos ambientales

Al educar, capacitar y entrenar al personal administrativo y de servicio en alternativas de uso de recursos utilizados en su jornada diaria, se lograra minimizar impactos en el ambiente.

Una forma de promover el uso moderado de la materia prima, en este caso en la producción del restaurante, será estableciendo la política de “quien desecha paga”. En caso de que se encuentre al trabajador desechando un recurso material sin utilizarse en casi su totalidad deberá pagar su costo, concientizándose del efecto final que eso tendría en el medio ambiente. Lo mismo aplicaría en los respectivos departamentos.

De igual manera se sensibilizará al visitante durante su permanencia en la hostería recibiendo charlas sobre temas ambientales, como caminar únicamente por los senderos, teniendo un efecto positivo sobre la flora, al evitar que los turistas caminen por

todos lados, pisoteando las plantas, de manera indiscriminada lo que promoverá el cuidado de las mismas y el abstenerse de entrar en propiedades ajenas al realizar caminatas por el Chaquiñán. Además se le informara de colocar la basura en los tachos apropiados, según la clasificación establecida, promoviendo un ambiente limpio y ríos sin contaminación.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

CONCLUSIONES:

- Otavalo era y sigue siendo una tierra fértil y bella por sus lagos y montañas. Su población, pese a haber pasado por la esclavitud, desde siempre ha sido bien hábil y laboriosa destacándose en la elaboración de artesanías al usar todos los recursos a su alcance, impulsando su ingenio en cada detalle. Esto les ha permitido ser conocidos a nivel internacional por lo que es una cultura cuyo atractivo folklore ergológico ha de valorarse.
- El presente proyecto tiene como finalidad reflejar el folklore ergológico de la cultura otavaleña en la infraestructura, decoración, gastronomía y servicio de una hostería. Estos artículos, fabricados por los otavaleños, son cotizados por extranjeros, y al ser implementados en un establecimiento hotelero que les brinde comodidad y riqueza cultural impulsa un flujo turístico hacia el sector donde va a estar ubicado, Collaquí, en la Provincia de Pichincha, con la finalidad de aprovechar y promover los atractivos turísticos de la zona, que incluye ríos, senderos ecológicos, cerros, cañones, historia, entre otros.
- Para el funcionamiento de este proyecto se ha decidido constituir una compañía limitada, conformada por tres socios. Esto permitirá que cada uno aporte con su capital para los respectivos trámites y operación de la empresa.
- El estudio de mercado muestra que el target objetivo es el extranjero, y para conocer sus requerimientos se procedió a hacer encuestas a expertos, dado a que en el Plan Q se registran a más del 50% de turistas extranjeros que no vuelven al Ecuador por segunda vez, por lo que se obtendrían datos más acertados al preguntar a expertos conocedores de sus gustos y preferencias en cuanto al producto y servicio hotelero.
- En el estudio de mercado se concluyó que hay una gran aceptación por turistas extranjeros de 40 a 65 años que muestran interés por aprender de otras culturas, conocer de cerca sus manualidades, forma de vida y gastronomía por medio de involucrarse en actividades que les permitan alcanzar este objetivo, como es la interacción con un tejedor de telares nativo y aprender a elaborar sus diseños, preparar comida típica, participar en shows de bailes indígenas, entre otros.

- El precio fue fijado en base a entrevistas realizadas a expertos, de acuerdo al precio de establecimientos hoteleros que ofrecen un producto y servicio similar al del proyecto y también mediante análisis de estados financieros.
- La ubicación donde va a estar ubicada la hostería no tiene un impacto negativo en el medio ambiente, excepto que se dará atención al manejo de desechos sólidos, además que la presencia de todos los servicios básicos en el sector facilitan la implementación de la hostería.
- En cuanto a la parte administrativa, la misión, visión y objetivos de la empresa se conocerán claramente con el objetivo de satisfacer los requerimientos del cliente y satisfacer sus expectativas.
- El estudio financiero demuestra que a pesar de tener una inversión alta, el primer año de operación se obtiene \$113,412.49 de utilidad, recuperando la inversión al tercer año, que es un tiempo relativamente corto.
- Los ingresos obtenidos se han calculado con el porcentaje de ocupación promedio de los hostales en Pichincha pero también se hizo un análisis de sensibilidad al usar, además, el porcentaje que corresponde al mercado objetivo del proyecto con el que se hubiera obtenido un VAN negativo. Este análisis no se incluye en el estudio financiero.
- En cuanto al VAN y TIR obtenidos, indican que el proyecto es rentable, con una tasa de descuento del 20.7% determinada por la tasa pasiva de julio 2008, la inflación y riesgo país. La tasa interna de retorno es de 38%, generando un costo beneficio de \$0.39 por cada dólar invertido.
- El punto de equilibrio es de 1403 pasajeros al año, es decir, el número de huéspedes que la hostería necesita para que no haya una pérdida ni ganancia.
- La motivación para realizar este proyecto fue el dar a conocer lo valiosa que es la cultura otavaleña a turistas extranjeros, ligándola al producto y servicio que una hostería puede ofrecer en una zona rural, que es el carácter propio de esta cultura, donde los atractivos turísticos apenas han sido conocidos, que son parte de la historia y flora y fauna del Ecuador.

RECOMENDACIONES:

- En las entrevistas a expertos se dio a conocer la importancia de que los artículos elaborados por los indígenas otavaleños sean originales, ya que muchos turistas extranjeros, sobre todo los europeos, buscan el significado de los objetos provenientes de culturas indígenas. Caso contrario ellos se sentirían decepcionados al encontrar artículos que no reflejen su verdadero folklore.
- Existe una falta de regulación y control por parte de las autoridades al permitir que haya una industria informal en los mercados artesanales, lo que da lugar al regateo en los precios y la falta de entrega de documentos comerciales al comprador, como son las facturas.
- El Ministerio de Turismo debería dar mayor atención a los atractivos turísticos en el Valle de Tumbaco, puesto que no se han promocionado a ningún nivel.
- En el estudio de mercado se encontró que hay empresas hoteleras y turísticas que fijan dos tarifas al público, una para turistas nacionales y otra para extranjeros. Este hecho solo causa el aumento de la discriminación por raza, contradicho por la Ley de Turismo, lo que podría disminuir el flujo turístico al país.

BIBLIOGRAFÍA:

• LIBROS

BITRÓN Anibal, COLLIER John Jr., El Valle del Amanecer, Colección Otavalo en la Historia, Serie VIII, Volumen No 54, Quito-Ecuador, 2001, pág. 215.

CASTELL Hachette, Diccionario enciclopédico Mentor, Ediciones Castell, España, 1983, 1501 páginas.

CAIZA C. José, Pequeño Diccionario Bilingüe, Quito - Ecuador, 2005, pagina 170.

Corporación de estudios y publicaciones, Ley de Turismo, reglamento, legislación conexas, actualización Marzo 2007, Quito – Ecuador.

CONEJO Mario, Los Quichua Otavalo: economía e identidad. Ecuarunari. Fondo Indígena. 1998. PRODEPINE, Diagnóstico del Pueblo Otavalo. CODENPE - SIDENPE - SIISE, 2002.

GONZALES Lidia, TALON Pilar, Dirección Hotelera, Operaciones y procesos, editorial SINTESIS S.A., abril 2003, páginas 85 a 93.

JARAMILLO CISNEROS Hernán, Ecuador Indígena, Sincretismo e identidad en las culturas nativas de la Sierra Norte, 1ra edición, ediciones ABYA – YALA, Quito – Ecuador, 1991, 217 páginas.

KOTLER Philip, BOWEN John, MAKENS James, Marketing para Turismo, tercera edición, PEARSON EDUCATION S.A., Madrid – España, 2004, página 193.

Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Dirección Metropolitana de Medio Ambiente, Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos en el Distrito Metropolitano de Quito, Quito, 2005.

Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Dirección Metropolitana de Medio Ambiente, Ley de Gestión Ambiental, No. 37. RO/ 245 de 30 de Julio de 1999.

RODRÍGUEZ Maestre María Verónica, Estudio de Pre-factibilidad para la Construcción de un Refugio Ecológico para la práctica del ecoturismo y avistamiento de aves en la

comunidad de Alaspungo, Nono, Zona de influencia de la Ecoruta, El Paseo del Quinde,
Tesis de Grado, Quito - Ecuador, 2006 – 2007.

SALINAS Perez Maria Gabriela, Estudio para la determinación del hotel Promedio en la ciudad de Quito, Tesis de grado, Quito – Ecuador, 2006 – 2007.

VAN Horne C. James, WACHOWICZ M. John Jr., Fundamentos de la Administración Financiera, undécima edición, Prentice – Hall.

VÁSQUEZ MENDES Gustavo, Ecuador en la Mitad del Mundo, Quito – Ecuador, GV & Tour Productora Turística, 512 páginas.

• PAGINAS WEB

www.imbabura.gov.ec/Historia/resenia3.htm

www.codenpe.gov.ec/otavalo.htm

www.wikipedia.com

www.rincondepuembo.com

www.hosteriasanjose.com

www.universopyme.com.mx/index

<http://www.in-quito.com>

www.lacasasol.com

www.casamojanda.com

www.cotococha.com/

<http://www.rodeogrande.com/reservaciones.htm>

www.boletin-turistico.com

www.wordreference.com/definicion/competencia

<http://www.quito.gov.ec/municipio/administraciones/madztumdat.htm>

www.equator trekking.com/productdetails.asp?id=3

www.bce.fin.ec

www.monografias.com

www.definicion.com

www.captur.com

- **CD'S**

Plan Q

Unidad Ejecutora del Proyecto Ecuador - Cuentas Satélites del Turismo, Encuesta de turismo receptor, segmento aéreo (junio 2002 - julio 2003)

- **REVISTAS**

Publicación oficial de la Junta Parroquial de Tumbaco, Tumbaco, Valle Encantado, Septiembre 2007, pagina 16.

VARIOS, Biciacción, suplemento adicional No 7, Octubre 2004, páginas 4 y 5.

VARIOS, Haciendas, una nueva ruta para descubrir, Revista VIAJAR, Editorial El Comercio Proyectos Especiales, Junio, 2007, página 18 a 20.

- **ENTREVISTAS**

Baca Margarita, entrevista personal, Quito, 3 de Junio 2008.

Borja Mery, entrevista Personal, Quito, 2 de Junio 2008.

Cando Luz, entrevista telefónica, 12 de abril del 2008

Cisneros Eduardo, entrevista personal, Quito, 3 de junio 2008.

Mendez Lourdes, entrevista telefónica, 13 de abril del 2008

Pfeil Gustavo, entrevista personal, Quito 3 de Junio 2008

Tobar María Belén, entrevista personal, Quito, 3 de Junio 2008.

ANEXOS

ANEXO 1



La construcción de una casa es demasiado grande para una sola familia; por esto los indios realizan una fiesta de trabajo comunal llamada minga.

ANEXO 2

ENTREVISTAS PERSONALES A EXPERTOS

ENTREVISTA No 1: Mery Borja. Guía profesional de turismo

1. ¿Considera usted que una hostería que refleje el folklore otavaleño en su servicio, gastronomía y decoración tenga aceptación? ¿Por qué?

Sí, porque, primero la cultura otavaleña es muy conocida a nivel internacional, especialmente Europa, hay mucho visitante y personas que están interesadas en el Ecuador que son europeos, creo que si refleja el origen de esta cultura, es algo que si les va a gustar mucho. Desafortunadamente, la cultura otavaleña se ha vuelto mercantilista y se habla solamente del mercado de Otavalo, y claro eso les ha hecho a ellos muy conocidos, pero también se ha dejado de lado los orígenes y la cultura, como el idioma, la vestimenta, la verdadera tradición de tejidos, colores, sabiduría ancestral.

Yo pienso que sí, por lo que es indígena, es original, tradicional, tiene una gran versatilidad; y segundo porque es muy conocida en el mundo, no en gran escala pero la gente que visita el Ecuador ya está interesada en lo andino, en Sudamérica, entonces ya tiene cierto conocimiento.

2. ¿Cree usted que una hostería de estas características tenga acogida en una área rural o en un área urbana, en la Provincia de Pichincha? ¿Por qué?

Pienso que, debido al significado de esta cultura y a la forma en que esta se ha desarrollado, es realmente rural; claro que lo que más se conoce es la ciudad y el mercado de Otavalo pero creo que la forma en que se podría mantener la cultura y las expresiones culturales de este grupo étnico, se da mas fácilmente en un ambiente rural.

Y creo que también, a la gente que le interesaría esto, normalmente es gente que busca un tipo de turismo rural o ecoturismo, pero que tenga que ver con

naturaleza y agricultura, un turismo mas gastronómico y cultural, teniendo una forma de apreciar la real vivencia de esa cultura en un ambiente rural.

3. ¿Cree que para el cliente extranjero es atractivo que una hostería tenga una decoración enmarcada dentro de una cultura indígena? ¿Porque?

Si, especialmente para el cliente europeo, porque para ellos es como que la decoración viene de un significado, normalmente cuando ven un símbolo, un color, un personaje de fiesta, los pasos que se siguen para una fiesta, una comida, buscan un significado y les parece muy interesante; incluso una noche en un lugar en el que se puedan sumergir en esta cultura, pienso que les puede parecer interesante, especialmente si esta hecho muy verdadero, a base de una verdadera investigación en libros o de gente que todavía mantiene esta cultura, para que la gente se pueda meter en el idioma, la gastronomía y el significado, tanto así que les dejaría un recuerdo.

4. ¿Cómo cree que debería ser presentada o preparada la comida criolla para ser aceptada por el cliente extranjero?

La comida es una forma de vida, un ritual y eso es lo que significaba para el indígena nativo. Pero lo importante para mi forma de ver, para el extranjero debe estar muy limpia, que tu garantices, que le digas al turista su composición, si esta cocinado, desinfectado, aunque a nosotros nos parezca exagerado o superfluo, pero ese tipo de detalles es lo que les interesa. Yo creo que esas 3 cosas son importantes: la preparación, la composición que le permite sentirse seguro, y porque se lo consume. Otra cosa importante, siendo un valor agregado, desarrollándose en un ámbito rural, es que tu sirvas a un turista algo que viene de la tierra, que tiene un sabor diferente, y al europeo, incluso al estadounidense, le llama mucho la atención esa diferencia de sabores, o la variedad, como un jugo de tomate de árbol, que para nosotros es sencillo pero para ellos no existe. También la quinoa, que seguro han de haber escuchado pero no lo han visto ni comido; ese tipo de ingredientes que no necesitan una gran preparación, el mote, etc. es mas la vivencia en cosas más palpables y la novedad, aparte de esas características básicas de seguridad. Claro, no cosas demasiado exóticas, a menos que ellos lo sepan y lo acepten, como el cuy, por ejemplo, del cual hay poca gente que tiene gran expectativa; la mayoría de gente no lo quiere probar. En ese aspecto hay que ser cuidadosos.

5. ¿Qué apreciación cree usted que tenga el turista extranjero si observa al personal de servicio usando la vestimenta otavaleña?

Por un lado, tendrán una apreciación muy positiva, porque les va a gustar, el colorido, el realce de la belleza de la mujer. Por otro lado, me he dado cuenta, que el estadounidense, lo acepta porque está de vacaciones, sin preguntar si realmente son otavaleñas. Los europeos, a veces son más críticos, ya que preguntan si realmente son gente otavaleña o solo se están vistiendo para nosotros, y eso les da una ambivalencia. Claro, se ve lindo, pero el europeo va más profundo. Creo que si no son nativos se debe decirlo, pero también explicar que se está tratando, al menos de mantener o darle valor a la cultura.

6. ¿Considera usted que la hostería debería implementar una tienda de artesanías? ¿Por qué?

Pienso que si, pero es súper importante que con las artesanías, aunque sean pocas y con un precio alto, hay que tener mucho cuidado si lo que se vende es

algo verdadero y original. Ese es el peligro con los otavaleños, ya que se han dedicado, ya no solo a producir, sino a comprar. Es bonito el mercado de cosas de muchos colores, pero no hay cosas verdaderas. La artesanía es la expresión cultural tangible de un pueblo pero ya casi no hay el proceso de producción, el significado de iconos originales, no hay una apropiación. Para ellos la artesanía debe ser original. Eso es un esfuerzo, porque ahorita hay muy poca gente que produce eso.

7. ¿Cree usted que la hostería debería ofrecer paquetes turísticos? ¿Por qué?

Sí, aunque en gran cantidad los turistas llegan con operadoras que ya les dan todo, pero también llegan turistas, especialmente al sector norte o a la Sierra mismo, donde hay más facilidad de inserción, o que por el clima o topografía dan facilidad para darse unos días de descanso después de un tour de 20 días o un tour de Galápagos. Hay gente que compra dos noches en un hotel, pero no tiene nada más incluido. Lo que quiere es que se le ofrezca actividades. Pienso que una hostería con estas características en zonas rurales debe tener actividades, como paquetes, cabalgatas, visitas a zonas naturales o áreas protegidas o tours de compras o visitas a los artesanos que te provean artesanías originales.

8. ¿Cree usted que una hostería de estas características debería tener un chamán como atractivo? ¿qué opina de un tejedor de telares?

Personalmente, no he tenido muy buenas experiencias con lo que es chamanismo en la Sierra. Yo sé que originalmente eso tiene una gran sabiduría, para realizar curaciones, y la cosmovisión del indígena es muy interesante. Pero desafortunadamente, no sé qué tan fácil sea encontrar una persona que sea realmente un conocedor de la medicina ancestral, y de que esa persona quiera hacer un negocio dando servicios a cierto grupo. Para mí es un poco controversial. Yo me ha dado cuenta de que al cliente europeo no le atrae mucho, también por la serie de dudas que le causa. El cliente estadounidense es un poco más abierto a cosas que quizás no sean verdaderas pues su idea es de diversión. Pero hay que manejarlo con bastante cuidado pues lo hacen solo porque es un negocio. En cambio un tejedor, es interesante que sepa tejer el telar de cintura, que no se le ve casi nunca, o el telar español, que es más fácil de encontrar, que haga el teñido con tintes naturales, que te hable de ello. Cosas como el que las madres les hagan sus wawas chumbis o una clase de kichwa.

9. ¿Qué actividades extra cree que una hostería de este tipo podría implementar?

Hay mujeres y hombre están interesados en la cultura y les llama la atención como las madres crían a sus hijos, como les curaban en el ambiente doméstico, que hierbitas usan, como viven la vida familiar, entonces conversaciones con familias nativas. También clases de kichwa, o el cocinar o probar gastronomía. Aprender a tejer, los diseños antiguos, ese tipo de cosas.

10. De acuerdo a su experiencia, ¿cuáles son las características promedio del cliente extranjero que busca este tipo de alojamiento, en cuanto a edad y motivo del viaje?

Una persona que busca ese tipo de vivencias, normalmente, esta sobre los 40 hasta 65 años. Viene buscando cultura, ecoturismo.

11. ¿Cuál es el precio que el turista extranjero está dispuesto a pagar en alojamiento por noche en una hostería ?

Yo pienso que sobre los \$40 hasta \$80. A nosotros nos dicen en la hostería \$20 pero a ellos ya les viene incluido en el paquete a tipo \$40 por noche que incluye desayuno, sin actividades.

12. ¿Cuál es el gasto promedio diario que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación?

Realmente no estoy muy al tanto de precios.

ENTREVISTA No 2: Margarita de Baca. Profesional que viajan mucho con familiares y amigos extranjeros

1. ¿Considera usted que una hostería que refleje el folklore otavaleño en su servicio, gastronomía y decoración tenga aceptación? ¿Por qué?

Si, porque algo que atrae al turista extranjero es justo el folklore, cuando ven que es algo autentico como indígenas con sus atuendos, eso les llama la atención, pues eso no ven ellos, es algo muy novedoso.

2. ¿Cree usted que una hostería de estas características tenga acogida en una área rural o en un área urbana, en la Provincia de Pichincha? ¿Por qué?

Mas en un área rural pues esta mas relacionado con el nativo, y es más, si es que la hostería esta cerca a una comunidad indígena, o tiene el campo donde hay sembríos; porque normalmente vienen de ciudades donde están atosigados de lo normal, por eso buscan algo diferente y ahora, inclusive las comunidades indígenas del Ecuador, ya tienen turismo propio y les reciben en sus casas y eso les fascinan; entonces les atraería más que sea en un área rural. En la provincia de Pichincha, necesita que tenga cosas interesantes a su alrededor, por ejemplo en Tumbaco cerca de las piscinas, porque también les gusta las aguas termales, o el Ilalo, el chaquiñán, Collaqui. En Collaqui sería ideal.

3. ¿Cree que para el cliente extranjero es atractivo que una hostería tenga una decoración enmarcada dentro de una cultura indígena? ¿Porque?

Pienso que depende de qué tipo de turista. Si se está promoviendo a un turista aventurero, debe tener una decoración recargada, pero si es un turista más clásico, que busca estas cosas, no le gusta mucho lo sobrecargado, sino elegante, pero rustico de adobe, puesto un almacén donde haya sus cosas autóctonas.

4. ¿Cómo cree que debería ser presentada o preparada la comida criolla para ser aceptada por el cliente extranjero?

Ellos no tienen aprensión cuando la cocina es nítida, cuando el entorno también es nítido. Si les pasamos unas tortillas de maíz, un tiesto en bateas, pero están nítidos, no tienen aprensión de comer, si saben que el agua es especial, no con agua del grifo, con explicación de su higiene. Si se les va a dar fritada, que sepan que el chancho es de criadero. En la carta se puede poner "nuestros alimentos son muy cuidadosamente escogidos para su salud" ellos no tienen problemas. Les hacen daño cuando es de la calle. El cuy a la mayoría de extranjero no les agrada porque en sus países lo tienen como un animal domestico. Es como que nosotros nos fuéramos a China y nos dieran un perro. Se lo podría tener como

una opción, pero ni preparado de otra forma y cambiándole de nombre como "guinea pig". Pero si comerían la chuchuca, la chicha. Además el cuy es una carne muy dañina. Antiguamente no les desangraban por eso era una carne negra y en consecuencia muy dañina.

5. ¿Qué apreciación cree usted que tenga el turista extranjero si observa al personal de servicio usando la vestimenta otavaleña?

Eso es lo adecuado, les encanta.

6. ¿Considera usted que la hostería debería implementar una tienda de artesanías? ¿Por qué?

Totalmente, y no solo de una región sino de todo el país, y a mas de artesanías que diga de donde proviene. Es tan agradable estar en un sitio y que a la vez le permitan conocer de otros sitios.

7. ¿Cree usted que la hostería debería ofrecer paquetes turísticos? ¿Por qué?

Por su puesto, porque cuando uno llega a un sitio que no conoce es como un cieguito que cuando alguien le coge de la mano se siente seguro, entonces si alguien les ofrece paquetes turísticos ven que el sitio es confiable, es como que se les diera la mano, dándoles los guías, sugerencias, tener muy buenas opciones y diversidad de precios.

8. ¿Cree usted que una hosteria de estas características debería tener un chamán como atractivo? ¿qué opina de un tejedor de telares?

Ahora hay mucha tendencia a esto de los chamanes. Como parte del paquete turístico, es bueno que ofrezcan algo así, pero la hostería en si no debería meterse en eso pues hay gente que no le gusta. Y un tejedor debería ser como un atractivo turístico o si la hostería tiene cerca un lugar donde se muestra al tejedor con sus telares. También, dentro de los paquetes turísticos debería haber sitios donde vayan a verlos.

9. ¿Qué actividades extra cree que una hostería de este tipo podría implementar?

Shows de indígenas bailando, teatro, si es en kichwa que haya traducción, videos sobre las regiones del Ecuador, exhibiciones de libros.

10. De acuerdo a su experiencia, ¿cuáles son las características promedio del cliente extranjero que busca este tipo de alojamiento, en cuanto a edad y motivo del viaje?

La edad más o menos es 40 hasta 60. Los más jóvenes buscan las comunidades.

11. ¿Cuál es el precio que el turista extranjero está dispuesto a pagar en alojamiento por noche en una hostería ?

Estarían dispuestos a pagar desde \$40 hasta \$100 si es bien estructurado, nítido, con terminados muy nítidos, tranquilamente en una hostería si pagan ese precio. Un ejemplo de ello es la hostería "La casa Mojanda", subiendo por el camino hacia Mojanda.

12. ¿Cuál es el gasto promedio diario que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación?

Para ellos \$7 un almuerzo es sumamente barato, pero si cuesta \$12 estaría muy bien, hasta \$15.

ENTREVISTA No 3: María Belén Tobar. Ejecutivos de cuenta de Metropolitan Touring.

1. ¿Considera usted que una hostería que refleje el folklore otavaleño en su servicio, gastronomía y decoración tenga aceptación? ¿Por qué?

Depende del mercado objetivo al que te vayas a dirigir. Del mercado americano, las personas que pagan lo que sea, no están buscando eso, sino algo mas de lujo y hay otros que vienen con otra expectativa del viaje, realmente a conocer cultura. Para ese target si habría aceptación. Es atractivo para ellos llegar al Valle.

2. ¿Cree usted que una hostería de estas características tenga acogida en una área rural o en un área urbana, en la Provincia de Pichincha? ¿Por qué?

Preferiblemente rural, porque Quito ya tiene muchos hoteles y el entorno no se da para poner algo autóctono, no combina.

3. ¿Cree que para el cliente extranjero es atractivo que una hostería tenga una decoración enmarcada dentro de una cultura indígena? ¿Porque?

Depende mucho del pasajero, de su motivación de viaje. Los servicios que se le brinde es importante

4. ¿Cómo cree que debería ser presentada o preparada la comida criolla para ser aceptada por el cliente extranjero?

Lo importante son las normas de higiene y las normas de calidad de los productos que se utilizan. A los pasajeros si les hace daño la comida que es muy condimentada, en si la comida ecuatoriana es pesada, como el mote, la papa. El cuy lo prueban por curiosidad, pero no en grandes cantidades. La chicha la prueban pero son bastante cuidadosos. La presentación del plato es importante, por ejemplo, no presentar la cabeza del cuy o las patitas. La presentación debe estar adaptada a como ellos están acostumbrados a ver las cosas.

5. ¿Qué apreciación cree usted que tenga el turista extranjero si observa al personal de servicio usando la vestimenta otavaleña?

He visto que les gusta que se muestren según su cultura, incluso se toman fotos.

6. ¿Considera usted que la hostería debería implementar una tienda de artesanías? ¿Por qué?

Sí, porque les gusta lo que ven en sus cuartos, o en el living room, y quieren llevarse y muchas veces no tienen la oportunidad de ir hasta el mercado indígena a comprarlos. Sería muy buena opción para compras a último momento, siempre se les olvida algo.

7. ¿Cree usted que la hostería debería ofrecer paquetes turísticos? ¿Por qué?

Depende de qué tipo de paquete quieres ofrecer, de con quién se trabaje, se puede contratar una operadora. Se podría tener una persona que sepa contactarse con una operadora para ayudar al cliente, no necesariamente tener una agencia de viajes pero sí en el front desk.

8. ¿Cree usted que una hostería de estas características debería tener un chamán como atractivo? ¿qué opina de un tejedor de telares?

No le veo bien, porque no es algo que se identifique mucho con esa cultura.

9. ¿Qué actividades extra cree que una hostería de este tipo podría implementar?

Bailes en los que ellos participen. Les gusta bastante la música a la hora de la cena, o una demostración de cómo se elaboran instrumentos musicales.

10. De acuerdo a su experiencia, ¿cuáles son las características promedio del cliente extranjero que busca este tipo de alojamiento, en cuanto a edad y motivo del viaje?

Vienen por conocer la cultura, ver naturaleza, ver comunidades. La edad va entre 45 a 65 años.

11. ¿Cuál es el precio que el turista extranjero está dispuesto a pagar en alojamiento por noche en una hostería?

En una hostería máximo \$80, mínimo \$30.

12. ¿Cuál es el gasto promedio diario que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación?

En general, dentro de la tarifa de la habitación debería incluir el desayuno. Pero por comida estarían dispuestos a pagar hasta \$20.

ENTREVISTA No 4: Ejecutiva de agencias de viajes que maneja cuentas extranjeras de Metropolitan Touring.

1. ¿Considera usted que una hostería que refleje el folklore otavaleño en su servicio, gastronomía y decoración tenga aceptación? ¿Por qué?

Ciertamente, porque el turista que viene de Europa busca lo típico, lo auténtico, experimentar como viven, todo esto contribuye a que el pasajero se sienta bien.

2. ¿Cree usted que una hostería de estas características tenga acogida en una área rural o en un área urbana, en la Provincia de Pichincha? ¿Por qué?

Creo que es mejor que sea en la provincia donde se encuentra la comunidad. Si es en la provincia de Pichincha, yo diría que es mejor en un área rural, por el entorno, que no cuadraría. Pero no lo visualizo en esta provincia es que la distancia es demasiado corta para traer un Otavalo chiquito cerca de Quito.

3. ¿Cree que para el cliente extranjero es atractivo que una hostería tenga una decoración enmarcada dentro de una cultura indígena? ¿Por qué?

Si se puede sí, no solo la decoración sino también la música, todo lo que puede contribuir. Viviendo en un mundo globalizado, no presentaría solo un lienzo sino con algo más moderno, que quede dentro del folklore de su cultura.

4. ¿Cómo cree que debería ser presentada o preparada la comida criolla para ser aceptada por el cliente extranjero?

Pienso que se debe presentar en porciones adecuadas, porque generalmente aquí se pasa la mano en la porción, que la decoración lleve un toque moderno, no quiero decir comida fusión pero sencillo y con buen gusto, con servilletas; que vaya acorde con la decoración del plato, la mesa y el entorno.

5. ¿Qué apreciación cree usted que tenga el turista extranjero si observa al personal de servicio usando la vestimenta otavaleña?

Muy bien visto, es algo que se ve bonito, hay que cuidar mucho lo que representa la cultura, pues hay gente que no se presta para llevar esa vestimenta, si es nativo sería un valor agregado pero que vaya de acuerdo, es decir que no sea solo un disfraz, por ejemplo un chico blanco con ojos azules.

6. ¿Considera usted que la hostería debería implementar una tienda de artesanías?
¿Por qué?

Dependería donde estaría la hostería, si estamos en Otavalo, no es tan necesario. Pero en Pichincha sí debería haber.

7. ¿Cree usted que la hostería debería ofrecer paquetes turísticos? ¿Por qué?

Para nosotros representa cierto tipo de competencia, mas bien pienso que la hostería debería asociarse con un tour operadora y buscar las mejores opciones y dar facilidad para que nosotros podamos dar un mejor servicio, ya que el cliente busca estar en una sola mano. La hostería lo que podría es dar servicio de traslado desde el aeropuerto. De ahí que para lanzar un paquete para una semana, debería haber un poco mas de análisis para ver si vale la pena. Pero es mejor que cada empresa se dedique a lo que es suyo.

8. ¿Cree usted que una hostería de estas características debería tener un chamán como atractivo? ¿qué opina de un tejedor de telares?

Debería estar en un contorno, ya que al ser traído de su lugar original, pero me parece que si se puede integrar si es una cosa que está muy bien hecho.

9. ¿Qué actividades extra cree que una hostería de este tipo podría implementar?

Actividades como caminatas, cabalgatas, actividades que nosotros llamamos "hands on", aquellas en las que el pasajero puede meter mano en la cosecha de la papa, teniendo experiencias culinarias, como el que el pasajero aprenda a hacer un buen loco.

10. De acuerdo a su experiencia, ¿cuáles son las características promedio del cliente extranjero que busca este tipo de alojamiento, en cuanto a edad y motivo del viaje?

Se puede decir que son personas de los 45 años en adelante, que no vienen específicamente eso, busca una experiencia en el Ecuador, no solo de Otavalo. La motivación es, mayormente, Galápagos.

11. ¿Cuál es el precio que el turista extranjero está dispuesto a pagar en alojamiento por noche en una hostería?

Todo depende del sitio, pero están dispuestos a pagar \$50 a \$100.

12. ¿Cuál es el gasto promedio diario que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación?

El desayuno tiene incluido en la habitación, pero por comida \$15 a \$20 por persona.

ENTREVISTA No 5: Gustavo Pfeil. Guía profesional de turismo

1. ¿Considera usted que una hostería que refleje el folklore otavaleño en su servicio, gastronomía y decoración tenga aceptación? ¿Por qué?

Por su puesto, en estos tiempos tiene muchísima aceptación el tema cultural, también a lo que es ecológico

2. ¿Cree usted que una hostería de estas características tenga acogida en una área rural o en un área urbana, en la Provincia de Pichincha? ¿Por qué?

Puede ser tanto en el área rural como en el área urbana. El punto crucial en esta situación es el marketing; si hay una buena publicidad el restaurante puede estar en cualquier parte. Por ejemplo, el restaurante Rumiloma ha tenido bastante acogida debido a que maneja buenas tácticas del marketing

3. ¿Cree que para el cliente extranjero es atractivo que una hostería tenga una decoración enmarcada dentro de una cultura indígena? ¿Porque?

La decoración, en realidad, no es tan importante. Refiriéndome a otros lugares, no estoy diciendo que tengas que adaptarte a esto; juega un papel importante la creatividad, el ser original. Hay un lugar agradable donde uno no encuentra absolutamente nada o muy poco es en Puerto Lago, en Imbabura, aunque está enfocado a lo marinero, la gente ahí se viste de indígena.

4. ¿Cómo cree que debería ser presentada o preparada la comida criolla para ser aceptada por el cliente extranjero?

En función de cómo se ha preparado, creo que no puedo decir mucho al respecto, pero no creo que importa mucho cual es el producto que se prepara, lo mas importante es que se tenga pulcritud, que refleje la limpieza por todas partes, pues uno vende la imagen. Esto lo ven nacionales y extranjeros por igual.

5. ¿Qué apreciación cree usted que tenga el turista extranjero si observa al personal de servicio usando la vestimenta otavaleña?

Les impresiona mucho. Trabajando con turismo europeo creo que les llama mucho la atención lo que no se parece a ellos. No solo los otavaleños, también es el caso de los saraguros, o de los puruhaes, o de los cofanes.

6. ¿Considera usted que la hostería debería implementar una tienda de artesanías?
¿Por qué?

Todo lo que pueda incorporar la hostería en cuanto a servicios adicionales hace que el turista se siente atraído a quedarse en la hostería. Esto incluye servicio de internet, bar, artesanías, lo hace mas confortable.

7. ¿Cree usted que la hostería debería ofrecer paquetes turísticos? ¿Por qué?

Porque no, la hostería debe dar la oportunidad al cliente de tener todo el servicio que el cliente necesite, que puede ser también un tour a medio día.

8. ¿Cree usted que una hostería de estas características debería tener un chamán como atractivo? ¿qué opina de un tejedor de telares?

Dependiendo de la situación. Hay lugares en que el chamanismo o los tejedores llaman mucho la atención. Yo no comparto la idea, pues el vender el chamanismo como atractivo ha hecho que los otavaleños se vuelvan mucho mas comerciantes.

9. ¿Qué actividades extra cree que una hostería de este tipo podría implementar?

Las actividades extra que se pueden implementar son $n + 1$, porque la hosteria podría ayudar al turista que está enfermo proveyéndole de un medico o si se le mojó la ropa ayudarle a secar, o si el turista requiere que se le de pinturas o artesanías. En el mundo del turismo, uno tiene que estar cubriendo las expectativas del turista. Han solicitado personas de kichwa.

10. De acuerdo a su experiencia, ¿cuáles son las características promedio del cliente extranjero que busca este tipo de alojamiento, en cuanto a edad y motivo del viaje?

Los motivos para el alojamiento del turista en un lugar determinado depende de muchos factores, pero los mas especiales son comunidades, cercanías a los puntos clave, como si fuera a subir al Cotopaxi, lo mas lógico es que yo busque un hotel cerca. Si hay turistas que están interesados en el arte colonial, pues van a buscar un hotel en el centro histórico. Si hay otro que le gusta la naturaleza no querrá quedarse para nada en Quito, sino alejarse hacia el Oriente. La edad promedio para un turista, me refiero al rango de turista con el que yo trabajo, lo fluctuaría entre los 40 a los 65 años.

11. ¿Cuál es el precio que el turista extranjero está dispuesto a pagar en alojamiento por noche en una hostería ?

El precio es una mezcla de marketing, de cuidar a la competencia, pero el promedio que me atrevería a decir que está dispuesto a pagar en una hostería está entre un \$30 a \$40. Te pongo un ejemplo, la hostería Nu House, tiene precios más elevados que el Marriot, puede ser porque es súper moderno.

12. ¿Cuál es el gasto promedio diario que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación?

Yo solo doy un estimado. Hay gente que solo quiere pagar \$10 por alojamiento, así mismo no quiere comer por ahorrar. Pero el promedio de las comidas en general, si el turista lo paga directamente, yo opino que en una hostería fluctuaría

entre \$20 a \$25. Quiero decir que destinarían \$5 para desayuno, \$10 de almuerzo y \$10 de cena. Hay que considerar que dentro del paquete turístico ya incluye la comida, entonces el turista ya pagó aquello.

ENTREVISTA No 6. Eduardo Cisneros. Ex asistente de Gerencia de Klein Tours.

1. ¿Considera usted que una hostería que refleje el folklore otavaleño en su servicio, gastronomía y decoración tenga aceptación? ¿Por qué?

Normalmente los hosterías si tienen aceptación en el mercado siempre y cuando estén en la localidad. Porque el turista va a Otavalo a ver lo que es de Otavalo, pero cuando esta fuera de la localidad es un poco más difícil, porque el turista quiere ir al mismo lugar donde puede encontrar todo el resto de la cultura. Entonces yo creo que estando en Otavalo va a funcionar más. En Pichincha va a ser mas difícil.

2. ¿Cree usted que una hostería de estas características tenga acogida en una área rural o en un área urbana, en la Provincia de Pichincha? ¿Por qué?

Mas acogida tendría en un área rural porque como es de una cultura que por naturaleza es rural, va a tener mayor mercado si es que la gente lo ve en un área rural.

3. ¿Cree que para el cliente extranjero es atractivo que una hostería tenga una decoración enmarcada dentro de una cultura indígena? ¿Porque?

Si. Es importante para ellos conocer nuevas culturas, ellos vienen por eso, pero necesitan no solo la decoración sino también la interpretación de la decoración, ya sea por escrito o que alguien les explique. Muchas veces ven cosas bonitas y no saben que son y a veces creen que es de fuera del país.

4. ¿Cómo cree que debería ser presentada o preparada la comida criolla para ser aceptada por el cliente extranjero?

Primeramente lo que el cliente busca es que esté preparada con todas las normas sanitarias del caso. El va a querer ver como se la prepara y es mejor que el vea ya que siempre le da un poco de temor cuando comen un plato típico. El plato típico hay que tratar de presentarlo de la mejor manera posible, pero que demuestre la cultura, con platos, cubiertos originarios para que ellos mientras van comiendo también aprendan. Además debe ser preparada con la mayor limpieza posible. Se puede combinar con un toque moderno pero tiene que ser preponderante la cultura de la que se está hablando.

5. ¿Qué apreciación cree usted que tenga el turista extranjero si observa al personal de servicio usando la vestimenta otavaleña?

Les impresiona y les gusta mucho pero hay que explicarles la razón de los elementos de la vestimenta, entonces también requiere interpretación. La misma camarera debería explicarles o una persona que esté haciendo de anfitriona.

6. ¿Considera usted que la hostería debería implementar una tienda de artesanías? ¿Por qué?

Sí, porque como eso causa emoción, el turista al entender la cultura quiere llevarse parte de la cultura para poder demostrar que él ha estado ahí. Y si es

importante la tienda de artesanías pero preferible que refleje el tema de la hostería, pues por eso es una hostería temática. Además puede confundirse entre culturas si se le muestra artesanías de diferentes culturas del país.

7. ¿Cree usted que la hostería debería ofrecer paquetes turísticos? ¿Por qué?

Si, sobre todo para ir al sitio. Esto es una muestra de lo que usted podría aprender. Y la cultura otavaleña tiene fiestas especiales y pueda ser que el turista quiera asistir a esos acontecimientos. Si es importante hacerle ver al turista que esta hostería es una muestra y que va a encontrar la cultura entera yéndose hacia fuera de la hostería. Entonces si es importante ofrecer paquetes.

8. ¿Cree usted que una hostería de estas características debería tener un chamán como atractivo? ¿qué opina de un tejedor de telares?

Puede tenerlos pero debe haber personas que interpreten todo lo que se hace. Buscan cosas novedosas, muchos buscan regresar a la parte espiritual, entonces siempre un chamán les va a llamar mucho la atención, además que es muy propio de la cultura otavaleña. Un tejedor de telares también podría tener para que ellos vean como se hacen los tejidos, eso puede provocar también la venta.

9. ¿Qué actividades extra cree que una hostería de este tipo podría implementar?

La interpretación de un show musical, una ronda de bebidas propias de la cultura, un festival de comida típica. Incluso fuera de temporada, ellos tienen en la fiesta del Yamor ciertas comidas, pero no necesariamente hay que esperar a que llegue, sino que puede darse como muestra.

10. De acuerdo a su experiencia, ¿cuáles son las características promedio del cliente extranjero que busca este tipo de alojamiento, en cuanto a edad y motivo del viaje?

Normalmente son personas que están de vacaciones en edades que van sobre los 40 años. Son personas que buscan conocer nuevas culturas. Hay gente que tiene un nivel cultural muy alto, la mayoría son profesionales o tienen maestrías o están a un nivel de educación alto, o jubilados pero que buscan una experiencia nueva. Son personas que quieren comodidad sobre todo, no están dispuestos a pasar incomodidades, entonces prefieren la comodidad de una hostería. Tampoco prefieren un hotel porque hay mucha gente que hace bulla en la noche entonces quieren algo más familiar. Es lo que ellos buscan.

11. ¿Cuál es el precio que el turista extranjero está dispuesto a pagar en alojamiento por noche en una hostería?

El precio tiene que ver mucho con las comodidades que él tiene. Yo creo que lo más importante en el precio es la seguridad. Entonces yo creo que ellos están dispuestos a pagar precios que sobrepasan los \$100 con tal de estar seguros, de saber que todos los servicios son adecuados y que la hostería brinda protección al turista.

12. ¿Cuál es el gasto promedio diario que el turista extranjero está dispuesto a pagar por alimentación?

Lo que es la parte de alimentación varía mucho. Ellos tienen distintas costumbres de alimentación. Sin embargo, lógicamente en el precio debe estar incluido el desayuno. Como ellos tratan de conocer muchas cosas, toman el almuerzo en distintos lugares. Lo que ellos buscan en una hostería los servicios de cafetería y tomar ciertos licores, como un servicio de bar. Entonces no le gusta ahí mismo desayunar, almorzar y cenar, más bien ir a otros lugares. Si fuera un almuerzo están acostumbrados a pagar tarifas que van entre los \$15 a \$30.

ANEXO 3

Potenciales Paquetes ofertados por la hostería

Los paquetes son un complemento del producto principal ofertado, como es el alojamiento y la alimentación. Estos se ofrecerán en caso de ser solicitados.

PAQUETE #1:

Día #1: Después de haber desayunado el huésped tendrá la oportunidad de entablar conversaciones con miembros de familias indígenas conociendo su forma de criar a los hijos, su experiencia en labores del campo, etc., y a continuación tendrá la inolvidable experiencia de aprender a usar los telares con los que originalmente se tejen los textiles. Por la tarde, después de haberse deleitado de la gastronomía tradicional indígena, dará un paseo caminando hacia el río Chiche. Cena y descanso.

Día #2: Desayuno. El huésped podrá escoger entre ir por la ruta del Ciclo Vía, que recorre en bicicleta desde la Parroquia de Puembo hasta Cumbayá o montar en caballo por los senderos que reflejan la belleza natural de Collaquí. De regreso al hostel se refrescará en las instalaciones. Almuerzo. Haciendo la tarde un poco más relajada, los huéspedes disfrutarán de la exposición de libros en el salón de actos, conociendo anécdotas, historias, tradiciones indígenas que los dejarán asombrados. Cena y descanso.

Día #3: Desayuno. El huésped participará en el aprendizaje de elaboración de instrumentos musicales tradicionales de la cultura indígena. Además podrán introducirse en el arte de la cocina preparando exquisitos platos típicos. Almuerzo. En la tarde, podrá tomar clases de kichwa, para en la noche estar presentes en el teatro indígena y poder entenderlo con la ayuda de un intérprete. Para la despedida del huésped participará en shows de bailes indígenas. Cena y descanso.

Tour no incluye:

- Comidas y bebidas extras
- Alquiler de caballos
- Libros presentados en la exposición en caso de llevárselos.

PAQUETE #2

Día #1: Después de un desayuno fortalecedor, el huésped escalará el Volcán Ilaló, conociendo su historia por medio de un guía, y llegará al otro lado del cerro para regresar a las instalaciones en transporte privado de la hostería. En la tarde, el huésped será testigo de un festival de comida típica, en el cual el personal de servicio usando la vestimenta tradicional otavaleña explicará la riqueza de su gastronomía. Descanso.

Día #2: Desayuno. El huésped podrá interactuar con un tejedor de telares nativo, aprendiendo a usar estos instrumentos de comercio indígena, tejiendo diseños antiguos. Después, si lo prefiere, podrá colaborar en el arte de la cocina preparando platos típicos aprendiendo a usar los ingredientes tradicionales de la cultura otavaleña y sus interesantes mezclas, y deleitándose de su exquisito sabor. En la tarde, darán un paseo por la ruta al río Chiche, disfrutando de la naturaleza. A su regreso a las instalaciones, presenciarán un teatro preparado para conocer más de cerca la historia, tradiciones y anécdotas indígenas del Cantón Otavalo. Cena y descanso.

Día #3: Desayuno. En el transporte privado día hostería se trasladaran a Papallacta para disfrutar de sus aguas medicinales. Al regreso al hostel, podrán conectarse con el resto de las regiones del Ecuador, por medio de un video en el salón de actos. Por la noche, disfrutarán de los deslumbrantes juegos pirotécnicos, que son materiales elaborados por los indígenas otavaleños; acompañados por una ronda de bebidas propias de la cultura. Cena y descanso.

El tour no incluye:

- Comidas y bebidas extras
- Entrada al balneario en Papallacta

ANEXO 4

Cerro Ilaló

Duración	1/2 día
Variación altitud	2800 - 3185 msnm.
Terreno	Senderos irregulares
Nivel dificultad	Fácil
Indicaciones	Es de fácil acceso. Se recomienda usar ropa deportiva y llevar agua.

El Cerro Ilaló es un volcán extinto que está localizado dentro del Valle de Tumbaco, a 45 minutos de Quito. Ascender e Cerro Ilaló es un medio día de escape de Quito en el cual

se puede pasar la mañana o la tarde observando la ciudad de Quito y sus valles aledaños como son el Valle de los Chillos y el Valle de Tumbaco.

ANEXO 5

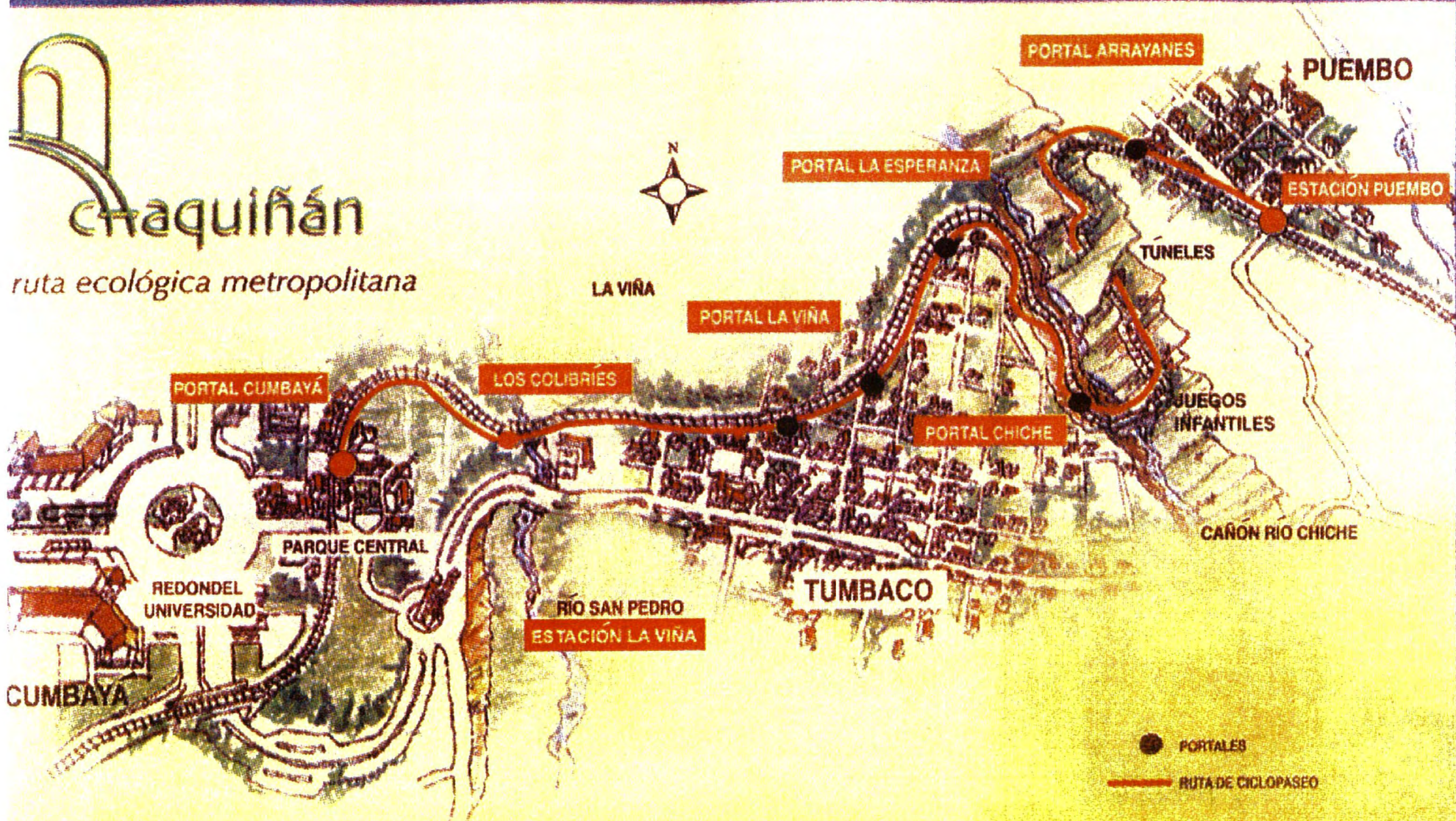
EL Chaquiñán

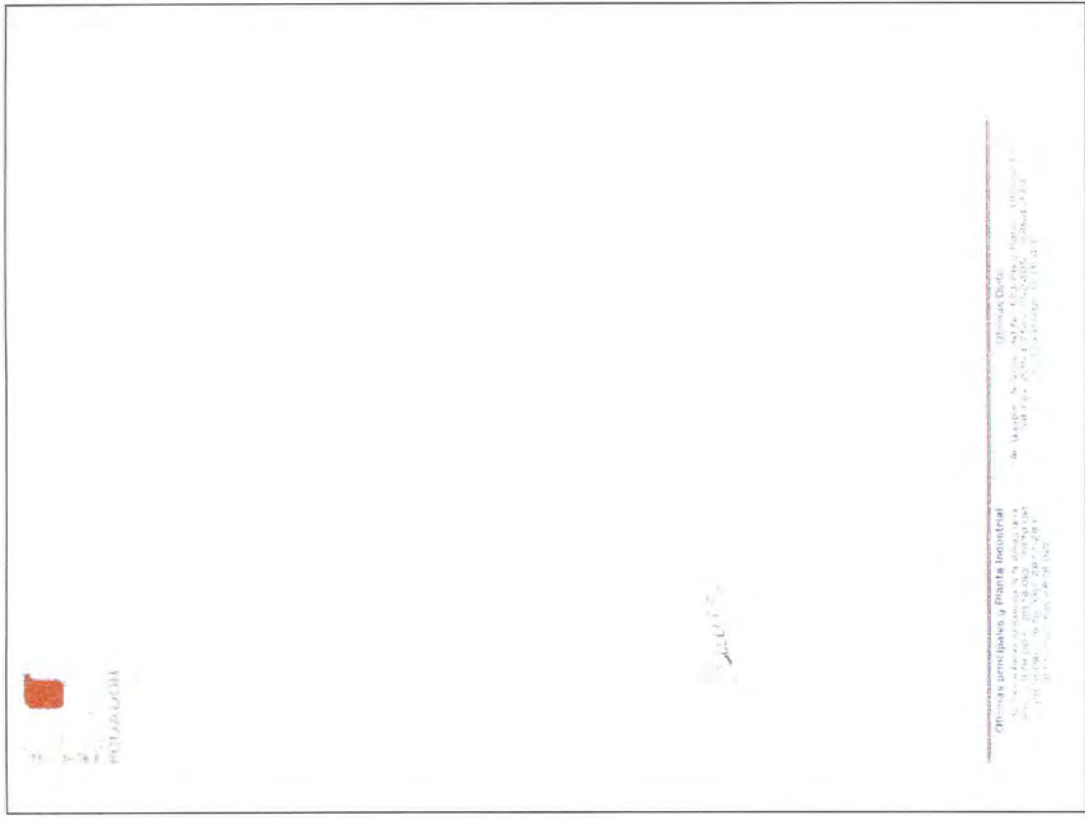
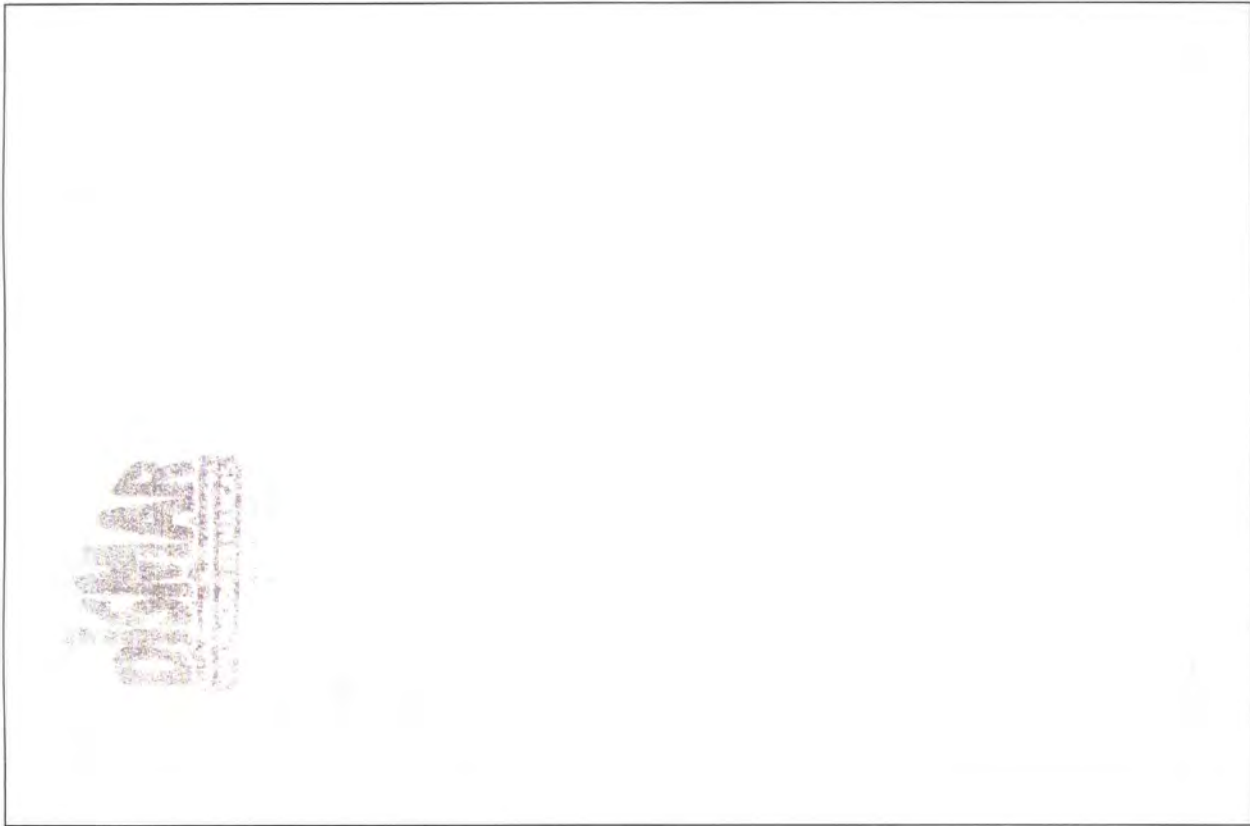
20 KILOMETROS DE VIA FERREA RECUPERADOS PARA LA RECREACIÓN Y EL DEPORTE

La encañonada del río Chiche olía a ceibos y a arrayanes, también a eucaliptos y sauces la mañana del sábado 11 de septiembre, día en que la Corporación Vida para Quito y Biciacción organizaron el primer ciclopaseo por el recuperado Chaquiñán Cumbayá-Puembo. Generalmente corre por ahí un viento suave que hace más llevadero el calor de los lugares bajos. Quienes frecuentan esa zona del nororiente de Quito dicen que de vez en cuando se ve volar algún cóndor, que aprovecha las corrientes de aire y la atracción energética del curso del río. A partir de las 08:00, cientos de ciclistas quiteños se dieron cita en La Carolina, en La Vicentina y en la Tribuna del Sur para abordar los buses y camiones puestos a disposición por parte del Municipio, para trasladar a los ciclopaseistas que se encontraban ávidos de conocer la nueva ruta ecológica por la antigua vía férrea. A principios del siglo XX, por el Chiche pasaba una extensión del histórico ferrocarril construido en tiempos de Eloy Alfaro. Pero, como la tecnología avanza y la modernización no conoce de nostalgias, cierto día las locomotoras quedaron fuera de circulación y los rieles permanecieron olvidados como los despojos de un enorme reptil. La gente dejó de transitar por esos lugares hasta que la vía quedó abandonada. Ahora ya no lo está porque su inauguración permitió que miles de personas conocieran una nueva ruta ecológica metropolitana de 20 kilómetros, para recorrerla a pie o en bicicleta, corriendo, trotando o como a uno se le antoje. En un homenaje a la sabiduría popular fue bautizada como Chaquiñán, que en quichua significa camino de a pie. El Chaquiñán es una ruta segura, aunque siempre se deben tomar las precauciones que todo ciclista conoce (bicicleta en buen estado, implementos de seguridad como casco, rodilleras, etc.) y, sobre todo, entender que no se trata de una competencia sino de un paseo ecológico. El recorrido se inició en el Portal Cumba-yá, de ahí se continúa por un tramo relativamente plano a través de la población hasta el mirador Los Colibríes, luego se avanza hasta La Esperanza, donde comienza el descenso en dirección al Chiche. Hasta ahí no se requiere mayor esfuerzo. En general, la vía está en buen estado. Luego viene la zona del río, quizá la más interesante por la energía de la encañonada y el reencuentro con el silencio, algo cada vez, más escaso en las ciudades y cerca de ellas. En esta parte existen varios túneles, el más largo mide 250 metros y es muy os-raro, por lo que es aconsejable llevar una linterna y transitar despacio. Muchos prefieren bajarse y empujar la bicicleta, lo cual les permite descansar. El recorrido se puede iniciar y terminar en Cumbayá, Puembo o en cualquiera de los accesos a lo largo de la ruta, lo que permite el contacto con la naturaleza y también con la historia. Conocer, por ejemplo, que este tramo del antiguo ferrocarril se construyó entre 1918 y 1926 como parte de un tramo mayor que conecta Quito con Ibarra. Biciacción en diferentes trechos, colocó puestos de información y auxilio mecánico para que los ciclistas puedan reparar averías. Además, la EMAAP instaló varios puestos de abastecimiento de agua, donde los participantes se refrescaron y tomaron un respiro para continuar. El recorrido completo se puede ejecutar en aproximadamente dos horas, aunque los más experimentados pueden hacerlo en poco más de una. La parada final se ubicó en la estación Puembo. Se espera que en el futuro el Chaquiñán sirva como eje de una zona de conservación ecológica, con el fin de contrarrestar los efectos del acelerado proceso de urbanización de ese sector del nororiente de Quito. La sensación que queda al terminar el recorrido es la satisfacción de haber contribuido para que el uso y conservación del Chaquiñán sea algo, no solo deseable, sino absolutamente necesario.

Chaquiñán

ruta ecológica metropolitana





Optima impresores y planta industrial
Dr. Valiente, S. de C. V., 27 de Mayo, 15300, Pinar del Rio, Pinar del Rio, Cuba
Tel: (051) 240 240 240, Fax: (051) 240 240 240, E-mail: info@optima.cu
www.optima.cu

S.N.

SALGADO
NAVARRETE S.C.

PROFORMA

R.U.C.: 17911748395001

Nº 0070839

Director: Carlos Espinoza Espinoza, C.A. y/o Interlocutores
Teléfono: 3372-44 - Fax: 3372-551 - E-mail: salgado@salgado.com.pe
Calle: 12 de Octubre

Ciudad y Fecha: Lima, Perú 11 de Julio 2014		Tel: 3372-44		
Señor (es):		Válido hasta: 11 de Julio 2014		
Dirección: Calle 12 de Octubre		Forma de Pago: Contado		
Solicitado por: Carlos Espinoza		Entrega: 11 de Julio 2014		
Código	DESCRIPCION	Cant.	P. Unit.	TOTAL
	Recepción de dinero	1	217.44	217.44
	Recepción de dinero	1	4.14	4.14
	Recepción de dinero	1	7.60	7.60
	Recepción de dinero	1	3.00	3.00
	Recepción de dinero	1	10.30	10.30
	Recepción de dinero	1	8.90	8.90
	Recepción de dinero	1	1.55	1.55
	Recepción de dinero	1	1.45	1.45
	Recepción de dinero	1	54.90	54.90
	Recepción de dinero	1	44.40	44.40
	Recepción de dinero	1	26.40	26.40
	Recepción de dinero	1	24.95	24.95
	Recepción de dinero	1	26.80	26.80
TOTAL USDS			217.44	217.44
OBSERVACIONES:				ATENTAMENTE
				VENDEDOR

DL 200817-A, 10/10/01 - P.O.W. MANTO

Impreso: 10/10/01 - Códigos: 101 3370-201

S.N.

SALGADO
NAVARRETE S.C.

PROFORMA

R.U.C.: 17911748395001

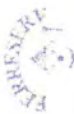
Nº 0070838

Director: Carlos Espinoza Espinoza, C.A. y/o Interlocutores
Teléfono: 3372-44 - Fax: 3372-551 - E-mail: salgado@salgado.com.pe
Calle: 12 de Octubre

Ciudad y Fecha: Lima, Perú 11 de Julio 2014		Tel: 3372-44		
Señor (es):		Válido hasta: 11 de Julio 2014		
Dirección: Calle 12 de Octubre		Forma de Pago: Contado		
Solicitado por: Carlos Espinoza		Entrega: 11 de Julio 2014		
Código	DESCRIPCION	Cant.	P. Unit.	TOTAL
	Recepción de dinero	1	217.44	217.44
	Recepción de dinero	1	4.14	4.14
	Recepción de dinero	1	7.60	7.60
	Recepción de dinero	1	3.00	3.00
	Recepción de dinero	1	10.30	10.30
	Recepción de dinero	1	8.90	8.90
	Recepción de dinero	1	1.55	1.55
	Recepción de dinero	1	1.45	1.45
	Recepción de dinero	1	54.90	54.90
	Recepción de dinero	1	44.40	44.40
	Recepción de dinero	1	26.40	26.40
	Recepción de dinero	1	24.95	24.95
	Recepción de dinero	1	26.80	26.80
TOTAL USDS			217.44	217.44
OBSERVACIONES:				ATENTAMENTE
				VENDEDOR

DL 200817-A, 10/10/01 - P.O.W. MANTO

Impreso: 10/10/01 - Códigos: 101 3370-201

	TERRESERV "SAN BLAS" SERVIDIO DE PLUMERIA Y COMERCIAL, TALLERES DE MATERIALES Y PRODUCTOS DE DECORACION EN LAS DIVERSAS MARCAS	CUC 1703785212001
SAN BLAS	COBRE IPS	SERVICIOS
MANUFACTURER: COBRE IPS	COBRE IPS	Nº 00000075
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000
PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000	PRECIO: 100.000.000

ANEXO 7

Permiso de Funcionamiento

1. REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC)

- ✓ Formulario RUC -01-A Y ruc -01-B
- ✓ Original y copia o una copia certificadas de la escritura pública o contrato social otorgado ante un notario o juez
- ✓ Si existiera más de 8 socios, accionistas o copropietarias deberán realizar una ficha técnica con los datos de los mismos. Se entregará en la ventanilla Ruc Sociedades
- ✓ Identificación del representante legal de la ciudadanía
 - Ecuatoriano: copia cédula de ciudadanía
 - Extranjeros residentes: copia de la cedula ecuatoriana o de pasaporte con hoja de identificación y visa 10 años en vigencia
- ✓ Extranjeros no residentes: copia del pasaporte con hoja de identificación y tipo de visa 12 vigente
- ✓ Original y copia de planilla de luz, agua o teléfono actual de la cual demuestre el domicilio del establecimiento legalizado a la fecha de inscripción.

Este trámite lo puede realizar una tercera persona con una previa autorización firmada por el representante legal de la compañía, la persona que realice el trámite deberá presentar su cédula de identidad con una copia.