

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carreras de Hotelería y Gastronomía

Propuesta para la creación de una Hostería Sostenible con oferta gastronómica orgánica local en la parroquia Ricaurte del cantón Cuenca.

Trabajo de titulación previo a la obtención del título a obtener de Licenciado en Hospitalidad y Hotelería, Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Modalidad: Proyecto de intervención

Autores:

Pamela Mariuxi Bermeo Durán

CI: 0105739262

pamela.marixui.bermeo23@gmail.com

Kevin Lennin Bermeo Durán

CI: 0105739270

Kevinbermeo97@gmail.com

Directora:

Mgs. Jessica Maritza Guamán Bautista

CI: 0104812045

Cuenca, Ecuador

19-octubre-2022

RESUMEN

En la parroquia Ricaurte hay un sinnúmero de atractivos turísticos, de ellos destaca la gastronomía con prestigio local y nacional, por esta razón se ha considerado necesario diseñar una propuesta para la creación de una hostería sostenible con oferta gastronómica local, pues en la zona aún permanece la actividad agrícola como fuente de subsistencia, ello representa un potencial puesto que los productores comercializan productos orgánicos típicos de la zona, entre los cuales destacan: hortalizas, verduras, frutas, además de la crianza de animales principalmente cuyes y pollos. El método que guió la investigación fue descriptivo con enfoque mixto es decir cualitativo y cuantitativo, en lo cualitativo la técnica utilizada fue la entrevista semiestructurada, la cual fue aplicada a las autoridades de la parroquia de Ricaurte para conocer si se contaría con el apoyo y promoción institucional para la hostería. En lo cuantitativo se realizó un estudio financiero para conocer la inversión económica que requiere una hostería y cuál es el tiempo de retorno de esa inversión, luego se aplicó un estudio de mercado guiado por una encuesta a los moradores de la zona, con el fin de conocer el impacto social y económico que tendría la implementación de una hostería en la parroquia. Luego se procedió a elaborar menús de comida orgánica con productos locales de la zona que luego fueron calificados considerando su apariencia, textura, sabor y olor. Entre los principales resultados del estudio se detallan los siguientes: las autoridades y pobladores de la zona indicaron que la implementación de una hostería en Ricaurte tendría un beneficio económico, social y turístico para la parroquia, puesto que participaría toda la localidad, en lo turístico promocionaría positivamente los atractivos en los que destaca la gastronomía de la zona. Con ello el estudio dio a conocer que es viable implementar una hostería sostenible con menú orgánico en la parroquia Ricaurte.

Palabras clave: Gastronomía. Orgánico. Turismo. Sostenibilidad. Cocina de autor.

Abstract

Abstract

In the parish Ricaurte there are countless tourist attractions, of them the gastronomy with local and national prestige stands out, for this reason it has been considered necessary to design a proposal for the creation of a sustainable inn with local gastronomic offer, because in the area there is still agricultural activity as a source of subsistence, this represents a potential since producers market organic products typical of the area, among which are: orchard vegetables, vegetables, fruits, in addition to the breeding of animals mainly guinea pigs and chickens. The method that guided the research was descriptive with a mixed approach, that is, qualitatively, the technique used was the semi-structured interview that was applied to the authorities of the parish of Ricaurte to know if there would be institutional support and promotion for the inn. In quantitative terms, a financial study was carried out to know the economic investment required by an inn and what is the time of return on that investment, then a market study guided by a survey of the inhabitants of the area was applied, in order to know the social and economic impact that the implementation of an inn in the parish would have. Then, we proceeded to elaborate organic food menus with local products of the area that were then qualified considering their appearance, texture, taste and smell. Among the main results of the study are detailed the following: the authorities and inhabitants of the area indicated that the implementation of an inn in Ricaurte would have an economic, social and tourist benefit for the parish, since the whole town would participate, in the tourist aspect, it would positively promote the attractions in which the gastronomy of the area stands out. With this, the study showed that it is feasible to implement a sustainable inn with an organic menu in the Ricaurte parish.

Keywords: Gastronomy, Organic, Tourism, Sustainability, Signature Cuisine.

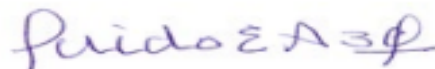
Trabajo de Titulación: "Propuesta para la creación de una hostería sostenible con una oferta gastronómica orgánica local en la parroquia de Ricaurte del cantón Cuenca"

Autores: Pamela Mariuxi Bermeo Durán, Kevin Lennin Bermeo Durán

Tutor: Mgs. Jessica Maritza Guamán Bautista

Certificado de Precisión FCH-TR-Gst-198

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 13 de enero de 2022

Elaborado por: GEAV

cc. Archivo Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria COVID19.

Índice general

Resumen	2
Abstract	3
Introducción	14
Capítulo 1: Parámetros de gestión de una Hostería sostenible	15
1.1 Antecedentes de la industria hospitalaria	15
1.2 Sostenibilidad	18
1.2.1 Turismo sostenible	20
1.1.2 La sostenibilidad en el ámbito empresarial	21
1.3 Fundamentación teórica	22
1.4 Fundamentación legal	25
1.5 Análisis del entorno externo	25
Capítulo 2 - Propuesta de infraestructura, materiales y funcionamiento de la Hostería sostenible	34
2.1 Plan Administrativo	34
2.1.1 Nombre comercial de la empresa	34
2.1.2 Imagen corporativa	35
2.1.2.1 Logotipo	35
2.1.2.2 Isotipo	35
2.1.2.3 Slogan	35
2.1.3 Ubicación del proyecto	35
2.1.4 Estructura organizacional	37
2.1.5 Función de los colaboradores y cargos	37
2.1.6 Filosofía empresarial	45
2.1.6.1 Misión	45
2.1.6.2 Visión	45
2.1.6.3 Valores	46

2.2 Plan de marketing	46
2.2.1 Servicio o producto	46
2.2.2 Horario de funcionamiento	47
2.2.3 Determinación de la capacidad instalada	47
2.2.4 Precio	48
2.2.5 Plaza	50
2.2.6 Promoción	50
2.3 Plan de estudio legal	50
2.3.1 Permisos legales	50
2.3.2 Sueldos para el personal	51
2.3.3 Distribución de áreas	52
2.3.4 Construcción e infraestructura	54
2.4 Plan de estudio financiero	55
2.4.1 Plan de inversión	55
2.4.2 Financiamiento	56
2.4.3 Amortización de la deuda	56
2.4.4 Depreciaciones	57
2.4.5 Pronóstico de Ingresos y egresos	58
2.4.6 Proyección anual de ingresos y egresos	60
2.5 Análisis del VAN (Valor Actual Neto) y TIR (Tasa Interna de Retorno)	62
Capítulo 3 - Propuesta gastronómica orgánica local	63
3.1 Gastronomía sostenible	63
3.2 Gastronomía orgánica local	64
3.3 Cocina de autor	65
3.4 Productos y proveedores locales	66
3.4 Desarrollo de un menú de autor para la hostería	67
3.4.1 Empanada de morocho y queso	68
3.4.2 Cuy al horno con crema de pepa zambo	70
3.4.3 Taco de zanahoria	73

3.4.4 Smoothies de alfalfa y aguacate	75
3.4.5 Ceviche de rocoto y pollo	77
3.4.6 Pato confitado con manzanas asadas	79
3.4.7 Verrine de tomate de árbol	81
3.4.8 Café Dalgona de haba	83
3.5 Análisis y validación de degustación de los menús	84
Conclusiones	94
Recomendaciones	95
Bibliografía	95
Anexos	100

Índice de figuras

Figura 1 <i>Los Chasquis</i>	17
---	----

Figura 2 <i>Sistema Turístico</i>	27
Figura 3 <i>Resultado de nacionalidad</i>	30
Figura 4 <i>Resultados de genero</i>	30
Figura 5 <i>Resultados de edad</i>	31
Figura 6 <i>Resultados de la creación de una hostería</i>	31
Figura 7 <i>Resultados de una hostería fomenta el turismo</i>	32
Figura 8 <i>Resultados de que una hosteria habra ingresos ecconomicos</i>	32
Figura 9 <i>Resultados de le gustaria hospedarse en una hosteria sostenible</i> ... 33	
Figura 10 <i>Resultados de métodos de reserva</i>	33
Figura 11 <i>Resultados de precio a pagar por hospedaje</i>	34
Figura 12 <i>Diseño de logotipo para la Hostería</i>	35
Figura 13 <i>Ubicación del proyecto</i>	36
Figura 14 <i>Estructura de la Hostería</i>	37
Figura 15 <i>Diseño de instalaciones</i>	53
Figura 16 <i>Empanada de morocho y queso</i>	86
Figura 17 <i>Cuy al horno con crema de pepa de zambo</i>	87
Figura 18 <i>Taco de zanahoria</i>	88
Figura 19 <i>Smoothie de alfalfa y aguacate</i>	89
Figura 20 <i>Ceviche de rocoto y pollo</i>	90
Figura 21 <i>Pato confitado con manzanas asadas</i>	91
Figura 22 <i>Verrine de tomate</i>	92
Figura 23 <i>Café Dalgona de haba</i>	93

Índice de tablas

Tabla 1	<i>Determinación de la capacidad instalada</i>	48
Tabla 2	<i>Ocupación promedio</i>	48
Tabla 3	<i>Porcentaje de inflación</i>	49
Tabla 4	<i>Precios de habitaciones de la Hostería Miravalle</i>	49
Tabla 5	<i>Precio de Alimentos y Bebidas</i>	49
Tabla 6	<i>Presupuesto de publicidad</i>	50
Tabla 7	<i>Sueldos del personal</i>	51
Tabla 8	<i>Plan de Inversión inicial de la Hostería Miravalle</i>	55
Tabla 9	<i>Capital de trabajo</i>	56
Tabla 10	<i>Amortización del préstamo</i>	57
Tabla 11	<i>Depreciaciones de activos</i>	57
Tabla 12	<i>Ingreso anual por hospedaje</i>	58
Tabla 13	<i>Proyección de Ingresos</i>	58
Tabla 14	<i>Proyección de egresos o gastos</i>	59
Tabla 15	<i>Ingresos y egresos del primer año</i>	60
Tabla 16	<i>Flujo de Caja</i>	61
Tabla 17	<i>Productos organicos</i>	67

Cláusula de Propiedad Intelectual

Pamela Mariuxi Bermeo Durán, autor/a del trabajo de titulación "Propuesta para la creación de una Hostería sostenible con oferta gastronómica orgánica local en la parroquia Ricaurte del cantón Cuenca", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 19 de octubre de 2022



Pamela Mariuxi Bermeo Durán

C.I: 0105739262

Cláusula de Propiedad Intelectual

Kevin Lennin Bermeo Durán, autor/a del trabajo de titulación "Propuesta para la creación de una Hostería sostenible con oferta gastronómica orgánica local en la parroquia Ricaurte del cantón Cuenca", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 19 de octubre de 2022



Kevin Lennin Bermeo Durán

C.I: 0105739270

Cláusula de Licencia y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional

Pamela Mariuxi Bermeo Durán, en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Propuesta para la creación de una hostería sostenible con oferta gastronómica orgánica local en la parroquia Ricaurte del cantón Cuenca", de conformidad con el Art.114 del CÓDIGO ÓRGANICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial dela obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca 19 de octubre de 2022



Pamela Mariuxi Bermeo Durán

C.I. 0105739262

Cláusula de Licencia y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional

Kevin Lennin Bermeo Durán, en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Propuesta para la creación de una hostería sostenible con oferta gastronómica orgánica local en la parroquia Ricaurte del cantón Cuenca", de conformidad con el Art.114 del CÓDIGO ÓRGANICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial dela obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca 19 de octubre de 2022



Kevin Lennin Bermeo Durán

C.I. 0105739270

DEDICATORIA

Esta tesis nosotros Pamela y Kevin le dedicamos a nuestra madre que es la persona más importante en nuestras vidas, la que nos ha dado los mejores consejos, nos ha guiado, nos ha ayudado hasta donde sus alcances lo permitían y nos ha hecho personas de bien, de ella hemos aprendido la humildad y el deseo de superación y será el espejo en el que queremos reflejarnos, sus virtudes y su gran corazón nos hacen admirarla cada día más, con todo nuestro amor y afecto a Carmen Duran y a nuestro padre que ahora es una estrella más del cielo.

Pamela y Kevin

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a Dios por darnos la vida y salud y permitirnos llegar hasta este punto, a nuestra madre que nos enseñó a no decaer y superar todas las adversidades e inconvenientes, a la Universidad por darnos la oportunidad de estudiar y enriquecernos de conocimientos a lo largo de nuestras carreras, a los docentes, pilar fundamental para el aprendizaje y por motivarnos para nuestro desarrollo como personas y como profesionales, de manera especial a la Magister Jessica Guamán, tutora de nuestro proyecto por su guía, dirección, paciencia y apoyo, y a nuestros compañeros y amigos que compartimos dentro y fuera de las aulas, futuros colegas, por la ayuda y buena voluntad, a toda la comunidad de Ricaurte por su valioso aporte para nuestra investigación; y, a todas las personas que de una u otra manera han contribuido y se han involucrado en la consecución de este logro.

Pamela y Kevin

INTRODUCCIÓN

En este trabajo investigativo se detalla la creación paso a paso de una iniciativa de una Hostería Sostenible en la parroquia Ricaurte de la ciudad de Cuenca de

la provincia del Azuay. La parroquia cuenta con un gran potencial turístico sin embargo éste no ha sido aprovechado, cabe indicar que lo que más atrae en el sector es la gastronomía tradicional específicamente los cuyes asados. Por esta razón es necesario implementar una alternativa sostenible que involucre a todos los actores dentro del ámbito público y privado y que ambos sean beneficiados desde el aspecto ambiental, social y económico.

Este trabajo cuenta con 3 capítulos; en el primero se abordó y conceptualizó teóricamente lo que implica el concepto sostenible, así como también se consideró necesario llevar a cabo un estudio de mercado y entrevistas a las principales autoridades de la parroquia.

En el segundo capítulo se detallaron todas las especificaciones del espacio que conformará la Hostería, los requerimientos legales, financieros, la estructura organizacional para determinar si el proyecto es aceptable para su edificación.

En el tercer capítulo se diseñó la Propuesta gastronómica orgánica local, para lo cual se procedió a la elaboración de menús que contienen ingredientes propios de la zona, así como de técnicas de cocción tradicionales. Todos estos menús posteriormente fueron degustados y calificados. En el apartado final se presentan las conclusiones más significativas del trabajo con sus respectivas recomendaciones.

Capítulo 1: Parámetros de gestión de una Hostería sostenible

1.1 Antecedentes de la industria hospitalaria

Desde la antigüedad, el hombre tuvo la necesidad de trasladarse para buscar nuevos horizontes, por lo tanto, requirieron cambiar de residencia, con estos antecedentes surgen los servicios de alojamientos, los primeros fueron cuevas,

tiendas de campaña, le siguieron las posadas medievales, hasta que surgieron los hoteles. Es así que la industria de la hospitalidad ha ido evolucionando con el pasar de los años, de manera que se ha convertido además en una actividad de esparcimiento en la actualidad también tiene un carácter empresarial.

En la antigua Grecia, se ofrecía hospitalidad a los extranjeros, los cuales se trasladaban constantemente para realizar algún tipo de comercio, por tanto, se abrieron los alojamientos libres para este tipo de personas. En este tipo de residencia se construyeron hospedajes en donde sus peregrinos comían y se alojaban libremente, un ejemplo de ello fue la posada cuyo nombre fue Olimpia, en primera instancia se ofrecían estadía a los reyes. Mientras que en la Isla de Delos y en Delphi alojaban a extranjeros (Kpoper, 2015).

En la década de los 50, el turismo atravesó por una etapa de apogeo, caracterizada por ser un privilegio de familias ricas, sin embargo, esto cambió con el pasar de los años, puesto a que esta actividad ya formaba parte de las costumbres de la población de cualquier clase social. Tal es el caso de que, a partir de la Revolución industrial, las tabernas europeas empezaron a combinar un servicio de alimentos y bebidas. En este contexto se construyó el primer hotel en la ciudad de Nueva York, cuyo nombre fue City Hotel. A partir de este suceso se empezó la construcción de los primeros hoteles que empezaron su internacionalización y crecimiento, favorecidas por la proliferación de los contratos de franquicias y con ella surge la primera reserva para la agencia de viajes (Arenczo, 2017).

En este contexto, se conoce que la hospitalidad tiene su origen en las necesidades del comercio y del transporte, puesto a que no se contaba con alojamientos abiertos al público para ofrecer estadía a los viajeros, a quienes se les brindaba hospitalidad de modo general, de manera que para el extranjero el viaje, muchas de las ocasiones no terminaba en un recibimiento agradable y confort, era costumbre solicitar el nombre y domicilio que permitiera conocer el motivo de su estadía (Kpoper, 2015).

Desde la época medieval López (2016) indica que los conventos y demás edificaciones religiosas aceptaban donativos para acoger a viajeros. Esto se incrementó en la época de las cruzadas a partir de ahí se estimuló los viajes

sobre todo a Jerusalén. En Italia a partir del Renacimiento y con ello el incremento de la actividad comercial las posadas, las cuales suprimieron a los monasterios. En las posadas se servía alimentos y cerveza, por lo cual su finalidad fue satisfacer las necesidades y bienestar de los viajeros. Con el pasar de los años surge el término hotel el cual hacía referencia a las mansiones y edificios públicos.

En Ecuador la industria de la hospitalidad empezó con el imperio incásico, los Chasquis tuvieron la necesidad de recorrer varios kilómetros, a pie llevando mensajes ello requería mucho tiempo por ende hubo la necesidad de construir lugares para su descanso y alimentación cuyo nombre fueron los Tambos cuyo significado fue (casa o posada). Con la llegada de los españoles, los indígenas fueron obligados a hacer tareas de alojamiento y alimentación destacándose en esta labor. Con el desarrollo de las ciudades Quito y Guayaquil a principios de los años 1500, en donde los primeros albergues recibían a sus huéspedes en casas y pensiones humildes (Correa, 2015).

Figura 1

Los Chasquis



Nota. Mensajeros del Inca. Tomada de (Boletomachupicchu, 2021)

Ya con la independencia de Guayaquil, los militares necesitaban un sitio para poder alojarse, ante esta necesidad el gobernador solicitó que las familias pudientes brindarían albergue a estas personas, sin que ello implique un costo, sin embargo, no se podía extender el plazo para su alojamiento, de lo acordado, se debía pagar una renta con los gastos que ello implique. Pocos años después se inaugura el Hotel Europa en la ciudad de Quito, el cual se promocionó con la siguiente frase “Las personas que se sirvan asistir a él no encontrarán nada que desear, pues estando montado a la europea, se hallará siempre un buen surtido de licores finos y las mejores viandas que pueden apetecerse. El servicio será esmerado”. Cabe indicar que esta edificación fue destruida por un incendio y al poco tiempo fue reconstruida (Benito, 2013).

El turismo y la hotelería según afirma Huéscar (2018) son dos industrias que van acompañadas, sin turismo no harían falta los establecimientos hoteleros, y sin la existencia de los hoteles, estaría faltando un elemento clave dentro del equipamiento del sistema turístico. Cuando la actividad turística no era masiva y era accesible sólo para un grupo reducido, hablar de servicio de hospedaje era hablar de un privilegio para quienes tenían mucho dinero, pero cuando la actividad turística se masificó, la actividad hotelera comenzó a brindar un servicio que se adecuaba a todas las personas que realizaban viajes de distintos tipos.

Como se puede apreciar el turismo ha ido evolucionando a la par del hotelería, y de la mano con la evolución de la sociedad debe innovar en todos los aspectos de su servicio. En este contexto, está implícito la palabra *hospitalidad* deriva del latín *Hospitium* de estas palabras derivan hospedería, hotelería y hotel, las cuales son usadas dentro de la actividad turística, cabe indicar que las posadas han existido desde hace varios siglos atrás y un ejemplo de la posada más célebre es la de Belén (Rodríguez, 2012).

1.2 Sostenibilidad

El origen de sostenibilidad se remonta en el año 1987 con el famoso Informe *Brundtland* “Nuestro futuro común”, con la intención de dar a conocer la importancia de conservar el medio para satisfacer actuales generaciones sin comprometer las generaciones futuras (Galarza ,2018). El desarrollo sostenible

se basa en tres pilares esenciales, social, económico y ambiental que se encuentran interconectados y al presentarse fallas en un pilar afectara a los demás.

Como se puede apreciar, hablar de lo sostenible implica la interacción de distintas dimensiones que parten del cuidado ambiental como indicador de bienestar social. Valencia (2017) muestra la importancia de adoptar una perspectiva sistémica donde los elementos a considerar hacen parte de las diferentes interrelaciones. Cuando estos factores no son considerados tienen a causar desequilibrios y problemáticas socio ambientales.

Ante ello es necesario acotar que la concepción de sostenible debe tomar en cuenta su relación con el entorno, esto se entiende como el involucramiento del entorno urbano, la ciudad y el territorio, debido a que la actividad turística genera un impacto ambiental alterando el paisaje lo que puede incidir negativamente en los modos de vida de una comunidad.

La dirección del proyecto tiene como prioridad la unificación de variables, sociales, ambientales y económicas que permite trascender a largo plazo. Se parte de la inclusión de prácticas de actuación respetuosas con el medio ambiente, utilización de los recursos de manera responsable con la adecuada gestión interna y la reutilización o reciclaje de bienes, se evita el uso de elementos tóxicos que perjudiquen a los empleados en sus puestos de trabajo y a la comunidad, además de eliminar que provocan daños irreparables en el entorno.

La actividad turística continua creciendo y fortaleciéndose como una de las actividades principales a nivel mundial, que sin duda implica un impacto al medio, puesto a que la misma se ha caracterizado por la escasa planificación y la consciencia de sus efectos al entorno, a pesar de la existencia de normas reguladoras, las mismas no respondieron a lograr un desarrollo que respete al entorno, en la que promotores turísticos y consumidores lleven a cabo actividades en beneficio de la naturaleza.

1.2.1 Turismo sostenible

El turismo describe el desplazamiento de personas a diferentes lugares a su residencia, de acuerdo a su estadía, pueden clasificarse en: excursionistas residentes y no residentes. Poco a poco esta actividad se ha ido posicionando en la economía a nivel internacional y mundial. Según información de la OMT Organización Mundial del Turismo (2018) es una actividad que aporta con el 10% del Producto Interno Bruto (PIB) mundial, generando exportaciones por más de 1.5 billones de dólares, constituyendo el 7% del comercio internacional.

Es necesario incentivar un turismo sostenible, donde se refleje la participación activa de sus involucrados, también requiere de un liderazgo de los gobernantes que permita una colaboración entre lo público y privado de manera que se aporte a un consenso para que la actividad turística beneficie al entorno. Con estos antecedentes, el turismo sostenible es un proceso que necesita llevar a cabo un seguimiento del impacto de esta actividad, de manera que permita establecer medidas preventivas o correctivas (Linares y Morales, 2014).

En la actualidad se puede hablar de turismo sostenible, puesto a que se ha incrementado ante la demanda de los programas verdes, tal es así que los gobiernos actuales han implementado políticas que se sustentan en prácticas sostenibles, un ejemplo de ello es la gestión hotelera eficiente, la misma que requiere que los turistas cuenten con un buen alojamiento acompañado de opciones gastronómicas, así lo indica Noya (2018). Un ejemplo de ello es la hostería sostenible, la misma que va de la mano con la economía social, en donde toda la comunidad se ve beneficiada, para hacerlo posible se requiere del cumplimiento de ciertos parámetros como el uso eficiente de energía lo que aporta a la conservación de recursos naturales, ello permitirá también incrementar la demanda de turistas con conciencia ecológica.

El turismo sostenible según lo indican Linares y Morales (2014) es lo contrario al turismo de masas, puesto a que se caracteriza por generar una mayor conciencia de los impactos ambientales que genera la actividad turística, permite generar una mayor conciencia sobre los impactos ambientales, y con ella se da una mayor integración de políticas de protección ambiental y desarrollo económico, y en estas dimensiones la preocupación turística por las tendencias de mercado.

Refiere a una expresión colectiva, entre ellos están: turismo verde, agroturismo, turismo rural, su sentido está contrapuesto al turismo de masas puesto que se refleja por su bajo impacto.

El turismo sostenible y en caso concreto de una hostería sostenible van de la mano con la calidad del servicio así lo afirma Monsalve y Hernández (2015) este concepto ha sido abordado recientemente por las organizaciones en los últimos años, puesto que aporta a la competitividad frente a un mercado creciente. Para el viajero implica que las experiencias en su estadía cubran todas sus necesidades de manera que está íntimamente a su percepción se dice que la misma posee los siguientes elementos tangibles: seguridad, empatía, capacidad de respuesta y fiabilidad.

Con estos antecedentes, la hostería sostenible, representa una alternativa que aporta al modelo de gestión de los destinos y servicios turísticos, cuya finalidad es el cuidado ambiental. El incremento de la actividad turística en un entorno natural necesariamente promueve la implementación de acciones sostenibles como mecanismo para mitigar algún impacto negativo que pueda acarrear esta actividad, por ello, una hostería representa un servicio turístico que permite promover la sostenibilidad turística puesto a que influyen sobre el entorno. Puesto que es importante desarrollar una visión ambiental más allá del reciclaje de residuos y la reutilización de materiales y por el contrario centrar la atención en los alojamientos rurales y en la sostenibilidad económica que disminuya el abandono del espacio rural (Moral, Fernández y Sánchez, 2019).

1.1.2 La sostenibilidad en el ámbito empresarial

Las empresas hoy en día no solo buscan generar ingresos económicos, al desarrollar sus actividades las empresas buscan promover la inclusión social, optimizar el manejo de recursos naturales y reducir el impacto sobre el ecosistema preservando la integridad del planeta Tierra.

La responsabilidad de las empresas se puede expresar por el *concepto The triple bottom line* que se basa en 3 cuentas de resultados; primero, los gastos y beneficios de la empresa; segundo, medición de la compañía para verificar si es

socialmente responsable en sus actividades y finalmente consiste en medir la responsabilidad medio ambiental (Sánchez Sumelzo, 2012)

1.3 Fundamentación teórica

El turismo representa un gran aporte a la economía ecuatoriana, es una enorme fuente de empleo directo e indirecto. Nuestro país posee innumerables zonas de gran atractivo turístico, cultural y étnico que lo hace un destino privilegiado a nivel local, internacional y mundial.

Según el Ministerio de Turismo, en el año 2014 llegaron al Ecuador 1.557.006 turistas internacionales. De los cuales el 58% son visitantes de América del Sur, América Central y El Caribe; el 16% corresponde al mercado europeo. Las divisas generadas por concepto de turismo en el 2014 fueron de 1.487,2 millones de dólares americanos. En el 2013 se logró un superávit en la balanza turística de 322,1 millones de dólares americanos.

Como se observa en el párrafo anterior nos indica que, en Ecuador, el turismo es una actividad que se encuentra en un constante crecimiento, la misma se ha convertido en la tercera fuente de ingresos para la economía ecuatoriana, y el impacto que ello conlleva en los sectores vinculados a esta actividad.

Según la FLACSO (2014) el turismo permite generar exportaciones de bienes no transables, pudiendo ser una importante fuente de divisas para el país. Por este motivo, los países promueven el turismo, conscientes de que el consumo de bienes y servicios no transables ocupa una elevada proporción en el gasto realizado por los turistas. El ingreso de divisas, la generación de empleo y las oportunidades de negocios son otros de los beneficios que aporta el turismo en la economía.

Acorde a esta realidad según información de la provincia del Azuay (2015) se conoce que el crecimiento y desarrollo del sector terciario ha multiplicado el flujo de visitantes, Así mismo la infraestructura de servicios turísticos ha tenido un despunte importante especialmente aquellos relacionados con el hospedaje. Un tratamiento especial merece el sector turístico, el cual beneficia el incremento de las actividades productivas. La Municipalidad incrementará la inversión en

infraestructura de servicios, sin embargo, se requiere de la mejora de la política pública para el desarrollo permanente del sector.

Al respecto Dieckow (2017) acota que la actividad turística forma parte del sector económico terciario o de los servicios, rubro o actividad socio económica de prestación bienes y de servicios, razón por la cual, es muy sensible ante cambios de contexto, por ejemplo; variaciones de precios y coyunturas económicas cambiantes. A pesar de ello, el turismo poco a poco está creciendo, es así que juegan un papel cada vez más creciente e importante en la economía global de los países.

Acorde a ello Domínguez (2013) sostiene que en estos últimos tiempos se puede observar un auge de los emprendimientos empresariales debido a los procesos de globalización comercial, tecnológica, social y cultural; los problemas económicos, medioambientales, políticos y sociales han motivado a los gobiernos de turno, el emprendimiento es una alternativa importante para mejorar la situación económica y social de un determinado contexto.

En cuanto a la definición al emprendimiento turístico Albarracín (2013) nos dice que resultado de la iniciativa de negocio generada individual o colectivamente dentro de una determinada localidad, en base a sus características físicas, naturales y culturales, quienes han identificado en ello una oportunidad de insertarse dentro del mercado turístico heterogéneo, formando pequeñas empresas turísticas (comunitarias o privadas), gestionadas a través de sus necesidades, medios y recursos propios existentes.

El Manual para emprendedores en el sector turístico (2013) sostiene que el mismo se enmarca e integra en el sistema turístico. Se estructura a partir de los siguientes parámetros:

- Oferta: está conformada por el conjunto de productos, servicios y organizaciones involucradas activamente en el desarrollo de la experiencia turística.
- Demanda: está formada por el conjunto de consumidores, actuales o potenciales, de bienes y servicios turísticos
- Espacio Geográfico: El espacio geográfico, la base física donde tiene lugar el encuentro entre la oferta y la demanda y en donde se sitúa

la población residente, que, si bien no es en sí misma un elemento turístico, se la considera un importante factor de cohesión o disgregación, según se la haya tenido en cuenta al momento de realizar la planificación de la actividad turística.

- Operadores de Mercado: son aquellas empresas y organismos cuya función principal es facilitar la interrelación entre la oferta y la demanda. Es decir, se encargan de comercializar el turismo, comunicando y distribuyendo el producto turístico, entre las cuales se cuentan las agencias de viaje, las compañías de transportes y aquellos organismos públicos y privados, que, mediante su labor profesional, son artífices de la ordenación y/o promoción del turismo (p.7).

En Latinoamérica los emprendedores son un universo heterogéneo que abarca desde micro y pequeñas empresas de subsistencia hasta medianas empresas competitivas y con capacidad exportadora. Hay emprendimientos de todo tipo, sin embargo, señalaremos aquellos que surgen a raíz de la actividad turística, en el caso de Cuba el turismo y las actividades que derivan de él, constituyen su principal fuente económica (Alcantara, 2017).

En la última década, el emprendimiento se ha convertido en un fenómeno social y económico cada vez más importante. El actual contexto de crisis ha llevado a que los diferentes gobiernos y agentes socioeconómicos hayan puesto una especial atención a fomentar el emprendimiento, ya sea a través de capacitación o la facilidad para otorgarse un crédito.

Hoy en día ha tomado importancia el Turismo Sostenible según lo indica Benavidez, (2010) este es una alternativa del turismo específicamente el ecoturismo, puesto a que con el pasar de los años se ha puesto mayor énfasis en la sostenibilidad de tipo medioambiental, también es importante es el Turismo comunitario, en el mismo las comunidades rurales comparten sus costumbres, modos de vida y conocimientos ancestrales con los turistas, ello desde una perspectiva única, en este intercambio de saberes los pobladores se convierten en guías y los ingresos producto de ello se reinvierte en proyectos para la comunidad (Cevallos, 2000).

1.4 Fundamentación legal

Según el Reglamento de Alojamiento Turístico del Ministerio de Turismo de Ecuador en su Artículo 12; señala que se habla de la clasificación de alojamiento turístico y nomenclatura. En donde se halla identificado en el literal C.1 que hace referencia a los alojamientos turísticos denominados hosterías: “C.1. Hostería. - Establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes, estacionamiento. Deberá contar con un mínimo de 5 habitaciones”. (Reglamento de Alojamiento Turístico, 2016)

Con este reglamento, se puede deducir que un establecimiento hotelero, cuya finalidad es prestar un servicio de alojamiento personalizado en una ubicación determinada, por lo general fuera de ciudad, preferiblemente en un lugar privilegiado que cuente con atractivos naturales y con un clima que los caracterice.

1.5 Análisis del entorno externo

Según Oyarvide (2016) el emprendimiento en América Latina y el Caribe, ha cobrado relevancia, sobre todo en la última década, con el surgimiento de innumerables iniciativas destinadas a la promoción y ayuda a las actividades de creación de nuevas empresas; por otra parte, muy pocas de ellas se orientan al turismo. Estas iniciativas generales han despertado interés en la región, de manera que se acepta que el emprendimiento es una fuerza importante en la generación de cambios económicos y sociales. En América Latina, Ecuador muestra la TEA más alta, seguido por Perú (28, 8 %) y Chile (26,8 %); también posee la TEA más alta entre las economías basadas en eficiencia. La actividad proviene de personas cuyas empresas tienen menos de tres meses de antigüedad. Dados los desafíos asociados con el inicio de un negocio muchos fracasan en los primeros meses, por tanto, no todos los emprendedores avanzan a la siguiente etapa.

En el caso de los emprendimientos de carácter turístico, el Ministerio de Turismo (MINTUR) reportó que las actividades de alojamiento y servicios de comida y bebida generaban en 2015 el 6,1% del empleo total del país (4,4% en 2010); la llegada de turistas extranjeros ha experimentado un notable crecimiento hasta superar en 2015 los 1,5 millones, destacando los procedentes de Colombia (23,6%), Estados Unidos (16,7%) y Perú (11,3%); ello ha posibilitado que los ingresos de divisas por turismo ascendieran de 492 millones de dólares en 2007 a 1.691 millones en 2015 y que el saldo de la balanza turística pasara en este mismo período de un déficit de 107 millones de dólares a un superávit de 650 millones; como consecuencia, el turismo se ha consolidado como tercer rubro de las exportaciones (de bienes y servicios) no petroleras, solo superado por el banano y el camarón.

Al respecto Velásquez (2014) acota que en el Azuay los gobiernos se enfrentan a una serie de restricciones en cuanto a los emprendimientos de carácter turístico, entre ellas están: solamente el 37,67% de las autoridades de los gobiernos provinciales están convencidas sobre la importancia de la generación de políticas provinciales de turismo, pues existe el desconocimiento del fomento turístico y su importancia para el desarrollo de la economía local, existe baja asignación presupuestaria al interior de muchos gobiernos provinciales para el fomento de las actividades turísticas, en algunos incluso una reducción significativa de las unidades a cargo.

Según Unda (2009) la principal problemática que afecta al desarrollo del turismo en el Azuay es la inadecuada planificación turística, especialmente en el ámbito artesanal, puesto que esta actividad no ha sido desarrollada ni explotada turísticamente, pese a la gran riqueza que posee cada uno de estos cantones, este problema se debe principalmente a la falta de información turística, la falta de capacitación para quienes prestan servicios turísticos, la falta de integración entre quienes se dedican a la actividad artesanal y la falta de apoyo de las autoridades competentes.

En el caso de un emprendimiento turístico sostenible como lo es el caso de una hostería es importante llevar a cabo una administración sostenible, y ello implica no solo contar con los recursos necesarios sino administrarlos adecuadamente,

mediante sistemas de gestión que permitan alcanzar objetivos sostenibles y ello implica establecer desde la misión, visión y valores claros, bien definidos. Otro punto importante es la gestión de sostenibilidad, puesto que la misma involucra procesos para asegurar la clave del éxito; y ello será posible aprovechando los recursos ya sean de manera ambiental, social o financiera (Linares & Morales, 2014).

La política de sostenibilidad previo a implementar una hostería requiere del cumplimiento de tres pilares que son: el empresarial, socio-cultural y ambiental, según afirma Morillo (2011) es una variable importante para que la oferta de servicio tenga un valor agregado, que permitirá extender la visita y refieren a servicios propiamente turísticos como lo son: la alimentación, alojamiento, esparcimiento y otras.

Figura 2

Sistema Turístico



Nota. Proceso de planificación del turismo. Modificado de (González , 2007)

Para conocer el entorno externo en las actividades turísticas es importante dar a conocer, que para que la misma se lleve a cabo están de por medio el tipo de gobierno, y claro con ella las políticas públicas encaminadas al beneficio de ese sector, es importante también la demanda de los servicios así como también la

comunidad receptora, y para lo cual también es imprescindible contar con una adecuada infraestructura y la oferta de servicio de ello dependerá la permanencia del turista y sobre todo su retorno.

En la ciudad de Cuenca existen varios establecimientos de alojamiento en los cuales se tiene que porcentaje mayoritario existente corresponde al 56% de hostales, luego se encuentran un 34% de hoteles, seguidamente de un 4% de hoteles boutique continuando con el 3% de hosterías y con el 1% de casa de huéspedes y apartamentos turísticos, finalmente el 2% son pensiones y refugios (Grupo de Investigación en Economía Regional GIER, 2018).

A partir de ello, es importante abordar a los competidores potenciales en este caso de las Hosterías en la ciudad de Cuenca, se conoce que la misma es amplia y variada puesto a que ya se cuenta con las tarifas ya definidas con respecto a sus servicios, razón por la cual están orientados en mejorar mediante sus ofertas, productos y servicios para satisfacer las expectativas de sus clientes, la mayor parte de hosterías se sitúan en entornos naturales cuyas edificaciones responden al medio que los rodea.

Es importante conocer la oferta turística en la ciudad de Cuenca, la misma hace referencia a la integración de servicios que suministran elementos de la planta turística y componentes no turísticos, por otro lado, demanda turística tiene que ver con el número de turistas que concurren a una región, centro o atractivo turístico, y como resultado generan un ingreso para el país. En cuanto al tipo de turistas que recibe la ciudad de Cuenca, se conoció que para el año 2015, en su mayoría, el 40%, proceden de Estados Unidos, seguidos de visitantes de Argentina con el 11,84%. Mientras que, en el 2016, se recibió un mayor porcentaje de Estados Unidos, y los turistas argentinos disminuyeron. En cuanto al motivo de la visita se conoció que principalmente lo hacen por vacaciones, recreación y ocio (Serrano, Freire, & Villafuerte, 2016).

1.6 Metodología de investigación

La metodología utilizada para recolección de datos, fue la estructuración de una encuesta de 9 preguntas con opción múltiple, habiendo preguntas cerradas y abiertas. El mercado objetivo a la cual fue dirigida las encuestas fue a la población comprendida de 18 años a 65 años que visitan Cuenca y Ricaurte.

1.6.1 Cálculo de la muestra

Para el estudio se tomó en cuenta la muestra mediante un promedio, considerando los turistas Nacionales como Extranjeros, que visitan el cantón Cuenca con una población de 2314000 (MINTUR, 2022). En este sentido, se procedió a calcular el tamaño de la muestra mediante la siguiente fórmula:

A continuación, se describe la fórmula explicando el tamaño de la muestra:

- N = Total de la población
- Z = 1.96 (95%)
- p = probabilidad a favor (50% = 0.5)
- q = probabilidad en contra (50% = 0.5)
- e 0,5 = margen de error

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot a \cdot p \cdot q}{e^2 \cdot (N - 1) + Z^2 \cdot a \cdot p \cdot q}$$
$$n = \frac{2314000 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{(0,005 * 231400) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$
$$n = 384,10$$

1.6.2 Segmentación de mercado

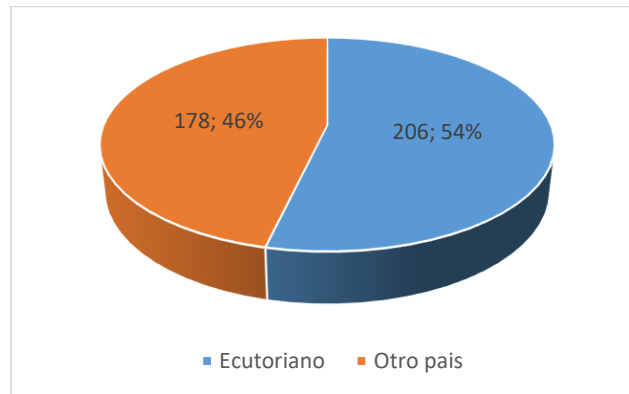
Para la ejecución de la segmentación demográfica se efectuó mediante los datos conseguidos del Ministerio de Turismo. Se escogió a los turistas entre los 18 años en adelante con un nivel socioeconómico medio- alto que ingresan al Cantón Cuenca, la misma que a través de la fórmula de la muestra se obtuvo un total de 384 turistas a encuestar.

1.6.3 Análisis del cálculo de muestra

Pregunta 1 Origen

Figura 3

Resultado de nacionalidad

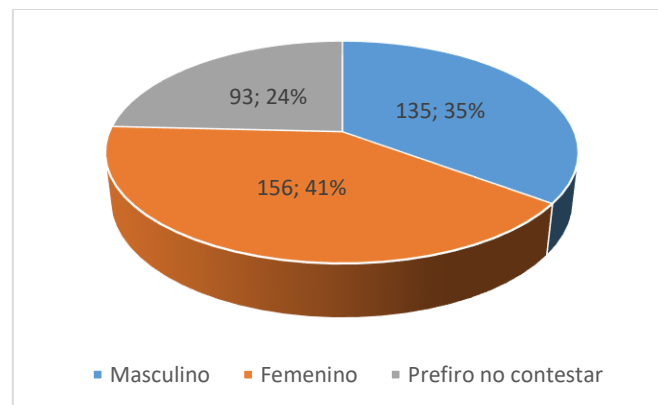


El 54% de los encuestados son de nacionalidad ecuatoriana y 46% son extranjeros, es decir que la mayoría de turistas que visitan son nacionales.

Pregunta 2 Género

Figura 4

Resultados de genero

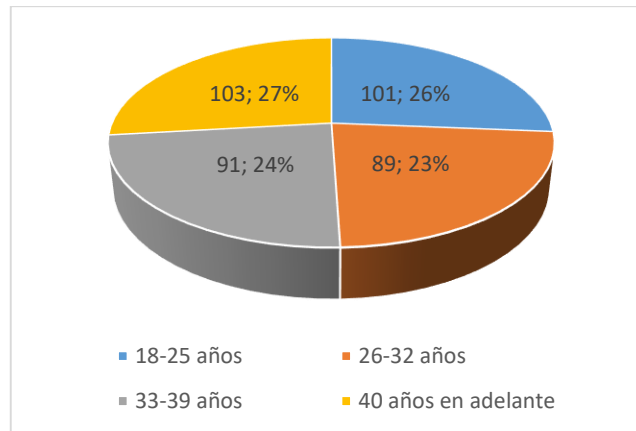


La mayoría de las encuestas fueron contestadas por el 41% de mujeres seguido del 35% de hombres y el 24% fue de personas que preferían no mencionar su género.

Pregunta 3 Edad

Figura 5

Resultados de edad

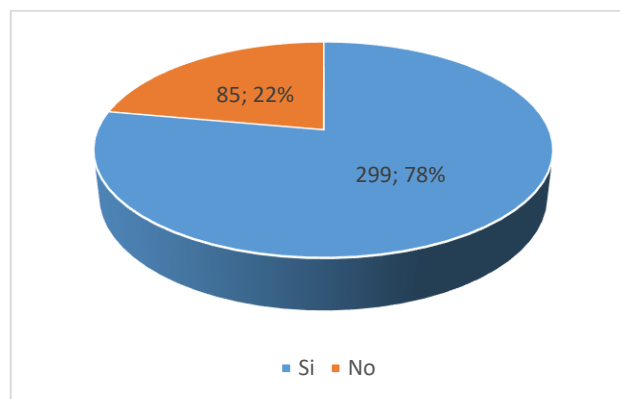


Con un porcentaje de 27% los encuestados son personas de 40 años en adelante, es decir que los turistas en su mayoría son personas que vienen a disfrutar y descansar, de la misma manera un porcentaje relativo es el 26% que corresponde a jóvenes de 18 a 25 años.

Pregunta 4 ¿Estaría usted de acuerdo con que se cree una Hostería Sostenible en Ricaurte?

Figura 6

Resultados de la creación de una hostería

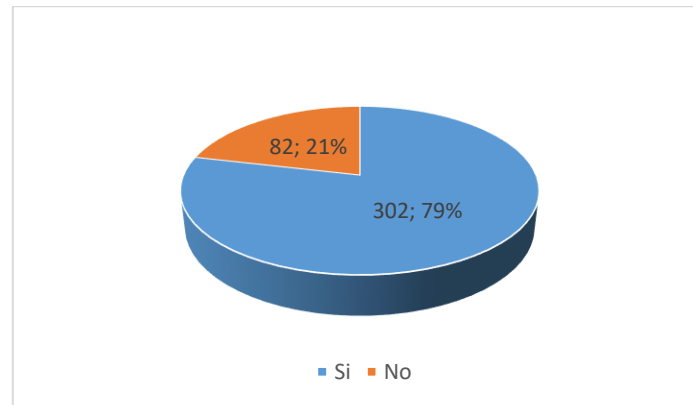


Como se aprecia en el gráfico, el 78% de encuestados está de acuerdo que en la parroquia Ricaurte se creen un establecimiento que brinde servicios turísticos como lo es una Hostería.

Pregunta 5 ¿Cree usted que al existir una Hostería Sostenible en la parroquia Ricaurte se fomentaría más el turismo?

Figura 7

Resultados de una hostería fomenta el turismo

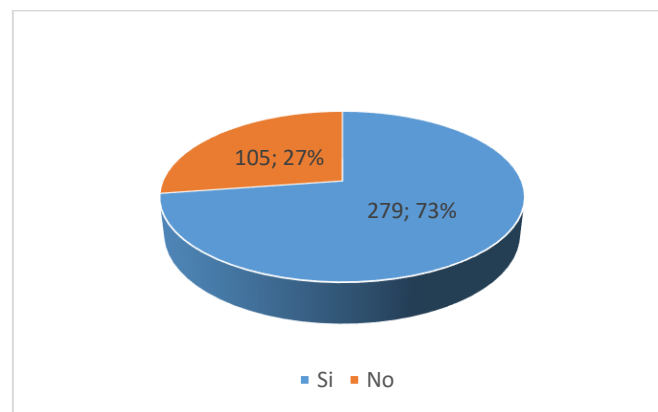


Las personas encuestadas afirman con un 79% de que una Hostería sostenible en la parroquia de Ricaurte consideran que al existir una Hostería Sostenible esta sería una fuente para incrementar el turismo.

Pregunta 6 ¿Cree usted que con la Hostería Sostenible habría mayores ingresos económicos en la Parroquia de Ricaurte?

Figura 8

Resultados de que una hosteria habra ingresos economicos

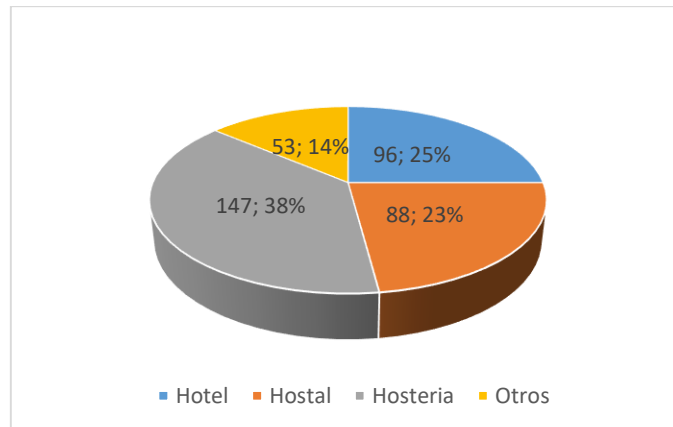


Para los 76% de encuestados la creación de una Hostería Sostenible aportaría al desarrollo económico de la parroquia puesto a que se involucraría a diversos actores tanto públicos y privados.

Pregunta 7 ¿De los siguientes establecimientos cual elige usted para hospedarse?

Figura 9

Resultados de le gustaria hospedarse en una hosteria sostenible

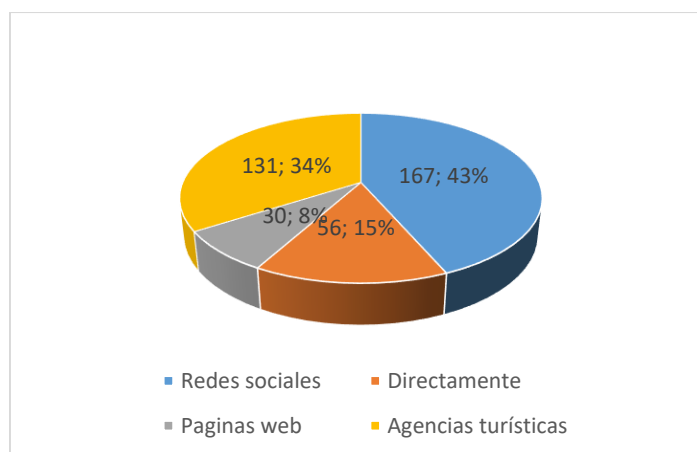


El 38% de los encuestados prefieren hospedarse en una Hostería, continuado por el 25% en un Hotel y 14 % opta por otros establecimientos de alojamiento, por lo tanto, la creación de una hostería sostenible seria altamente rentable.

Pregunta 8 ¿Qué métodos usa para reservar un hospedaje?

Figura 10

Resultados de métodos de reserva

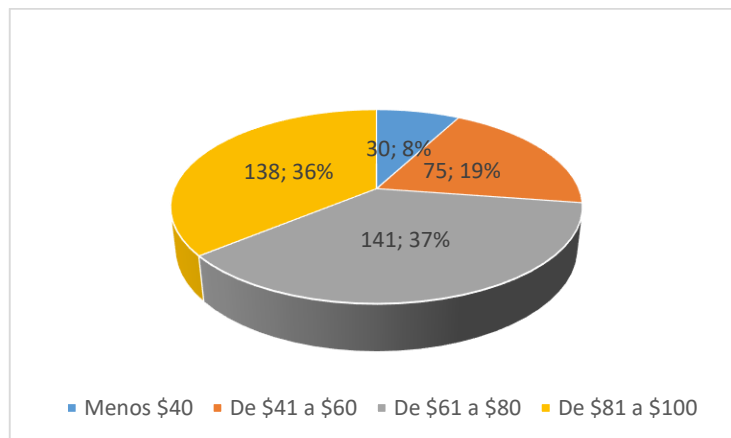


Los métodos para reservar más utilizados es las redes sociales con el 43% y 34% lo realizan por medio de agencias turísticas, un porcentaje relativo de 15% lo realiza directamente con el establecimiento, finalmente por páginas web un porcentaje del 8%. Mediante estos resultados se puede enfatizar los medios de publicidad que se realizaran para la hostería.

Pregunta 9 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar de hospedaje por habitación en una un Hostería Sostenible?

Figura 11

Resultados de precio a pagar por hospedaje



Conforme con los resultados adquiridos por los encuestados, el 37% están dispuestos a pagar \$61 a 80\$ por habitación y el otro 36% pagaría hasta los 100 dólares.

Capítulo 2 - Propuesta de infraestructura, materiales y funcionamiento de la Hostería sostenible

2.1 Plan Administrativo

2.1.1 Nombre comercial de la empresa

El nombre “Miravalle” se ha escogido como nombre comercial debido a que se estará ubicado en un asiento estratégico de la comunidad María Auxiliadora de la parroquia de Ricaurte, que da una mirada espectacular a los alrededores de la zona, la cual se puede apreciar ríos, quebradas y cultivos, etc. La misma que contara con un Restaurante llamado *Huapan* su nombre viene de la palabra cañari que significa “puerta del cielo” debido a que el restaurante no solo se centrara en ofrecer comida orgánica sino también experiencias.

2.1.2 Imagen corporativa

2.1.2.1 Logotipo

Se tomo en cuenta como componente principal la naturaleza y la oferta de una gastronomía local, para la elaboración del logotipo. El logotipo de la hostería Miravalle no solo es un símbolo o una marca comercial, si no que su finalidad es distinguirse, transmitir y diferenciarse de los competidores, también expresa la esencia de la Hostería.

2.1.2.2 Isotipo

Los símbolos que acompañan al logotipo representan la naturaleza como la flora y fauna que existe en la zona, igualmente actividades que se pueden efectuar, y finalmente se observa un distintivo de un gorro de chef que hace referencia a la gastronomía.

Figura 12

Diseño de logotipo para la Hostería.



2.1.2.3 Slogan

Un slogan de una empresa simboliza una frase sencilla que se destaca de la competencia y refleja el objetivo de la Hostería, el cual busca cautivar al turista que le gusta disfrutar y realizar actividades en la naturaleza.

El slogan para la compañía será: Ven, vive y descansa con serenidad.

2.1.3 Ubicación del proyecto

La Hostería Miravalle estará situada en la parroquia Ricaurte del cantón Cuenca, el cual se edificará sobre un terreno de 500 m² de propiedad familiar con un avalúo de \$ 27.223,42 Ver anexo B; la parcela colinda a norte con Sr. Benigno

Caldas, al sur con la Sra. Mayra Pugo, al este con el Sr. Manuel Malo y con la vía principal Déleg al oeste (GAD Municipal de Cuenca, 2022).

La hostería Miravalle se encuentra rodeada de naturaleza lo que permite realizar varias actividades como senderismo, cabalgatas, camping y otras, también cuenta con transporte público y transporte privado permitiendo al turista acceder fácilmente a la hostería. Acorde a la investigación realizada se determina que la infraestructura tiene un costo de \$ 54.713,66.

Figura 13

Ubicación del proyecto

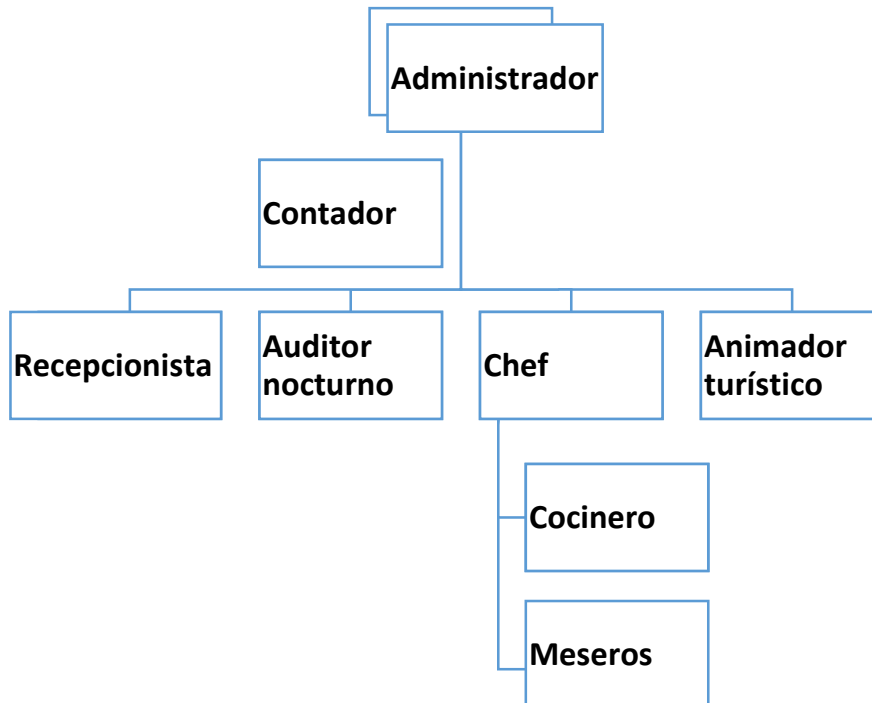


Nota. Obtenido de (Google Earth, 2022)

2.1.4 Estructura organizacional

Figura 14


Estructura de la Hostería




2.1.5 Función de los colaboradores y cargos

HOSTERÍA MIRAVALLE	
	
Identificación del puesto	
Nombre del puesto:	Administrador
Dependencia:	Administrativa
Reporta a (nombre del cargo)	
Objetivo principal	
Planear, establecer y coordinar todas las actividades y tareas que se deban realizar en la hostería, para cumplir con los objetivos planteados.	


Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> ● Interviene en los siguientes procesos: controla, dirige, e interviene en las actividades de capacitaciones de Hostelería. ● Garantizar el desempeño de las normas sanitarias, de seguridad laboral y otras normas legales. ● Cumplir y ejecutar los procesos de contratación, inducción y capacitación en la organización. 	
Habilidades requeridas	
<ul style="list-style-type: none"> ● Conocimiento en el sector hotelero ● Capacidad para tomar decisiones ● Habilidad para saber comunicarse 	
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación:	Titulación en Hostelería, Administración de empresas o afines.
Requisitos de experiencia:	Mínimo 2 años en el sector turístico hotelero
Conocimiento de idiomas:	Nivel avanzado en inglés

HOSTERÍA MIRAVALLE	
	
Identificación del puesto	
Nombre del puesto:	Contador
Dependencia:	Administrativa
Reporta a (nombre del cargo)	Gerente general
Objetivo principal	
Proyectar, registrar y verificar las actividades contables de la hostería, a fin de garantizar información confiable y pertinente.	
Funciones	

<ul style="list-style-type: none"> • Realiza informes de cartera • Analiza y organiza información para la adecuada toma de decisiones • Elabora y ejecuta presupuestos 	
Habilidades requeridas	
<ul style="list-style-type: none"> • Liderazgo • Trabajo en equipo • Poder de negociación 	
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación:	Tercer nivel en Contabilidad y Auditoría
Requisitos de experiencia:	Mínimo 2 años
Conocimiento de idiomas:	Nivel avanzado en inglés

HOSTERÍA MIRAVALLE	
	
Identificación del puesto	
Nombre del puesto:	Recepcionista
Dependencia:	Administrativa
Reporta a (nombre del cargo)	Gerente general
Objetivo principal	
Facilitar todo tipo de asistencia e información a los huéspedes y localidad interesada.	
Funciones	

<ul style="list-style-type: none"> • Recibir a los clientes • Suministrar información acerca de lo que ofrece la Hostería • Gestionar la página web y redes sociales • Verificar el cumplimiento de los protocolos en lo que refiere a: cobros, manejo de cajas, tarifas etc. 	
Habilidades requeridas	
<ul style="list-style-type: none"> • Don de palabra • Poder de negociación • Inteligencia emocional 	
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación:	Tercer nivel en Hotelería y Turismo
Requisitos de experiencia:	Mínimo 2 años
Conocimiento de idiomas:	Nivel avanzado en inglés

HOSTERÍA MIRAVALLE	
	
Identificación del puesto	
Nombre del puesto:	Auditor nocturno
Dependencia:	Administrativa
Reporta a (nombre del cargo)	Gerente general
Objetivo principal	
Facilitar todo tipo de asistencia e información a los huéspedes y localidad interesada.	
Funciones	

<ul style="list-style-type: none"> • Registrar a los huéspedes y gestionar sus solicitudes durante la noche • Responder a las quejas, solicitudes y emergencias de los huéspedes • Conciliar cuentas 	
Habilidades requeridas	
<ul style="list-style-type: none"> • Don de palabra • Poder de negociación • Inteligencia emocional 	
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación:	Tercer nivel en Hotelería y Turismo
Requisitos de experiencia:	Mínimo 2 años
Conocimiento de idiomas:	Nivel avanzado en inglés

HOSTERÍA MIRAVALLE	
	
Identificación del puesto	
Nombre del puesto:	Chef ejecutivo
Dependencia:	Administrativa
Reporta a (nombre del cargo)	Gerente general
Objetivo principal	
Planificar y dirigir la preparación de la comida y actividades culinarias. Modificar los menús o crear nuevos que cumplan los estándares de calidad.	
Funciones	

<ul style="list-style-type: none"> • Contratación y capacitación del personal de cocina. • Planificar los menús • Manejo de presupuesto 	
Habilidades requeridas	
<ul style="list-style-type: none"> • Adaptabilidad • Creatividad • Previsión y planificación 	
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación:	Tercer o cuarto nivel en el área de alimentos y bebidas
Requisitos de experiencia:	Mínimo 3 años
Conocimiento de idiomas:	Nivel avanzado en inglés

HOSTERÍA MIRAVALLE	
	
Identificación del puesto	
Nombre del puesto:	Cocinero
Dependencia:	Administrativa
Reporta a (nombre del cargo)	Chef ejecutivo
Objetivo principal	
Planificar y dirigir la preparación de la comida y actividades culinarias. Modificar los menús o crear nuevos que cumplan los estándares de calidad.	
Funciones	

<ul style="list-style-type: none"> • Preparar, cocinar y presentar los productos • Colaborar en el montaje, servicio y desmontaje de bufets y otros • Revisar y controlar el material de uso en la cocina, comunicando cualquier incidencia al respecto • Colaborar en la planificación de menús y cartas • Colaborar en la gestión de costes e inventarios, así como en las compras • Cumplir con legislación sanitaria aplicable a la manipulación de alimentos y bebidas 	
Habilidades requeridas	
<ul style="list-style-type: none"> • Vocación de servicio y liderazgo • Resolución de conflictos • Está en la capacidad de levantar y movilizar equipos pesados 	
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación:	Tercer nivel o tecnólogo en gastronomía
Requisitos de experiencia:	Mínimo 2 años
Conocimiento de idiomas:	Nivel avanzado en inglés

HOSTERÍA MIRAVALLE	
	
Identificación del puesto	
Nombre del puesto:	Meseros
Dependencia:	Administrativa
Reporta a (nombre del cargo)	Chef ejecutivo
Objetivo principal	
Procesar pedidos y servirlos en la mesa, administrar quejas y cumplidos, procesar pagos y facturación.	
Funciones	
<ul style="list-style-type: none"> • Presentar el menú a los comensales 	

<ul style="list-style-type: none"> • Anotar pedidos y entregarlos al comando de la cocina • Cerciorarse que los platos hayan sido preparados de forma correcta • Mantener comunicación continua con los clientes 	
Habilidades requeridas	
<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación eficaz • Resolución de conflictos • Ser atento 	
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación:	Bachiller
Requisitos de experiencia:	Mínimo 2 años
Conocimiento de idiomas:	Nivel avanzado en inglés

HOSTERÍA MIRAVALLE	
	
Identificación del puesto	
Nombre del puesto:	Animador turístico
Dependencia:	Administrativa
Reporta a (nombre del cargo)	Gerente general
Objetivo principal	
Proponer, ejecutar y organizar programas recreativos, con el fin de proporcionar una estancia agradable para el disfrute de los huéspedes.	
Funciones	

<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar el programa de animación y organiza las diferentes actividades en función de las características del grupo turístico o de los posibles clientes • Dirigir actividades físicas apropiadas para el ocio y la recreación • Ocuparse de obtener todos los materiales necesarios para llevar a cabo las actividades de animación 	
Habilidades requeridas	
<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación eficaz • Resolución de conflictos • Trabajar en equipo • Ser capaz de motivar a la participación 	
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación:	Tercer nivel en Hotelería y turismo
Requisitos de experiencia:	Mínimo 2 años
Conocimiento de idiomas:	Nivel avanzado en inglés

2.1.6 Filosofía empresarial

2.1.6.1 Misión

Brindar una experiencia única que permita satisfacer las necesidades de los clientes mediante los servicios de gastronomía orgánica local propias de la parroquia, a través de un servicio de calidad sustentado en principios de sostenibilidad con personal altamente calificado y motivado para aportar a su crecimiento.

2.1.6.2 Visión

Ser la mejor Hostería en la parroquia Ricaurte dentro de los 10 próximos años, la cual está ligada al turismo local y sostenible, comprometido con la sostenibilidad ambiental basada en la alta gastronomía con productos locales, con personal altamente capacitado en atención al cliente.

2.1.6.3 Valores

- Respeto: Fomentamos de manera educativa el respeto por el medio ambiente, así como también por la cultura local.
- Lealtad: el personal que labora en la hostería trabaja en equipo demostrando compromiso y respeto hacia los valores organizacionales.
- Satisfacción laboral: los trabajadores no solo cumplen metas mensuales, sino que además sienten pasión por cada una de las labores encomendadas, evidenciando así el sentido de pertenencia hacia el trabajador.
- Honestidad: Nos destacamos por ser una organización honesta en el trabajo, la cual busca siempre la transparencia y coherencia en los procesos para alcanzar los objetivos planteados.
- Responsabilidad: la principal responsabilidad es otorgar un servicio de calidad a nuestros visitantes, partiendo del cuidado de la naturaleza y lo cultural de esta manera se está cumpliendo con los principios de sostenibilidad.
- Eficiencia: este principio se sustenta en el uso eficiente de los recursos naturales con el que se cuenta, así también se cuenta con las herramientas necesarias para su mejora, de manera que se cumple con los objetivos y las metas establecidas.
- Liderazgo: es importante para garantizar el trabajo en equipo, puesto que solo así se alcanzarán resultados exitosos.
- Compromiso: el principal compromiso es satisfacer las expectativas de nuestros clientes con servicios de calidad, buena actitud y agilidad, puesto a que nos anticipamos a sus necesidades, con ello se busca una mayor fidelización hacia la empresa.

2.2 Plan de marketing

2.2.1 Servicio o producto

La hostería al estar ubicada en una zona donde la gastronomía es su atractivo más fuerte, ofrece al público servicios como:

- Hospedaje

- Restaurante local orgánica
- Internet
- Piscina
- Transporte
- TV por cable
- Espacios recreacionales
- Parqueadero
- Salón de eventos

2.2.2 Horario de funcionamiento

El horario de funcionamiento de la hostería serán las 24 horas de los siete días de la semana, por lo que la recepción trabajará toda la jornada. El restaurant tendrá su horario de 7:00 AM hasta las 10:00 AM para el desayuno, de 12:00 PM a 15:00 PM para el almuerzo y de 19:00 PM hasta las 22:00 PM que es el cierre del restaurant, en cuanto a la piscina estará disponible desde las 9:00 AM hasta las 18:00 PM.

2.2.3 Determinación de la capacidad instalada

La capacidad instalada describe la disponibilidad de una empresa que produce bienes o servicios. El uso de la capacidad instalada depende de las cantidades producidas, es decir la ocupación de las habitaciones, camas disponibles tecnología, y los recursos humanos.

La hostería consta de 5 áreas, conformadas por el área administrativa, área de servicios, área recreacional, área de eventos y el área de habitaciones, cuyas habitaciones están adecuadas para brindar comodidad al huésped.

La capacidad fijada para el proyecto es de 12 habitaciones, las cuales están divididas en habitaciones matrimoniales, dobles, triples y familiares, en el siguiente cuadro se muestra la distribución de habitaciones.

Tabla 1

Determinación de la capacidad instalada

Tipo de habitación	Número de habitaciones	Número de pax por cama	Total, de pax
Matrimoniales	4	2	8
Doble	2	2	4
Triple	2	3	6
Familiar	8	4	24
Total	12		42

La hostería Miravalle contará con una capacidad instalada para 42 huéspedes en un 100% de ocupación, inicialmente se cubrirá con el 50% de su capacidad, lo que corresponde a 21 turistas diarios.

Tabla 2

Ocupación promedio

Tipo de habitación	100%	50%	Mensual	Anual
Matrimoniales	8	4	112	1344
Doble	4	2	56	672
Triple	6	3	84	1008
Familiar	24	12	336	4032
Total	42	21	588	7056

2.2.4 Precio

Los precios se encuentran establecidos en función al análisis de la demanda, también, se tomó en cuenta el promedio de inflación durante los últimos 5 años. La parroquia Ricaurte carece de servicios de alojamiento siendo un plus en la

misma, y se maneja en un promedio de precios que los encuestados estarían dispuestos a pagar.

Tabla 3

Porcentaje de inflación

Año	Porcentaje
2015	3,97%
2016	1,73%
2017	0,42%
2018	-0,22%
2019	0,27%
2020	-0,34%
% crecimiento	0,01

Nota. Elaborado a partir de (INEC, 2022)

A continuación, se detalla en la tabla los precios estándares que la Hostería Miravalle oferta en cuanto al tipo de habitaciones, las mismas que

Tabla 4

Precios de habitaciones de la Hostería Miravalle

Tipo de habitación	Precio
Hab. Matrimonial	60,00
Hab. Doble	70,00
Hab. Triple	85,00
Hab. Familiar	100,00

Tabla 5

Precio de Alimentos y Bebidas

Oferta gastronómica	Precio
Menú 1	16,50
Menú 2	16,00

2.2.5 Plaza

La Hostería Miravalle utilizarán dos canales de distribución para ampliar nuestro mercado como la capacidad de alcance de clientes potenciales. La primera de forma directa, por medio de la página web, redes sociales, teléfono. En segundo de forma indirecta mediante intermediarios como las agencias de viajes y OTAS (Online Travel Agency).

2.2.6 Promoción

Los servicios que ofrece la Hostería se implementarán mediante varios puntos de promoción, para lograr un impacto de interese en los turistas. La publicidad será a través de redes sociales como Facebook e Instagram, también el uso de vallas publicitarias en lugares estratégicos como en la entrada principal a Ricaurte. Además, se realizará publicidad en diferentes medios de comunicación local y nacional mediante cotizaciones previamente realizadas (ver anexo D).

Tabla 6

Presupuesto de publicidad

	Valor mensual	Valor anual
Redes sociales	18,00	216,00
Vallas publicitarias	150,00	150,00
Medios de comunicación	90,00	1.080,00
Total	258,00	1.446,00

Nota. Elaborado a partir de (Alaja Publicidad, 2022)

2.3 Plan de estudio legal

2.3.1 Permisos legales

Al ser la Hostería una parte del sector turístico, es importante evaluar los permisos necesarios desde lo público y privado ello permitirá la implementación

y su funcionamiento dentro del mercado. Sin embargo, es importante dar a conocer el marco legal a cumplir:

RUC: deben acogerse a esta forma de recaudación, las personas naturales, las instituciones públicas, las ONG, sociedades nacionales y extranjeras la cuales dentro de los primeros 30 días de haber iniciado sus actividades económicas de manera permanente u ocasional y además posean ciertos bienes de los cuales deban pagar impuestos, por ello se requiere de lo siguiente:

- Permisos Municipales.
- Constitución de la Compañía de acuerdo a los reglamentos vigentes.
- Permiso del Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.
- Permisos otorgados por el ARCSA (Medina, 2015)
- Certificados para hoteles sostenibles

2.3.2 Sueldos para el personal

Las remuneraciones surgen por un proceso de intercambio, donde el empleado realiza actividades con el fin de cumplir los objetivos expuestos por la empresa y el empleador proporciona una compensación por el desempeño en sus labores.

En la tabla 7, se observa los sueldos establecidos por el ministerio de trabajo del 2022 para establecimientos que prestan servicio de alojamiento.

Tabla 7

Sueldos del personal

#	Tiempo	Cargos	Sueldos Mensuales
1	8	Administrador	431,71
1	4	Contador	300,00
1	8	Recepcionista	428,32
1	8	Auditor Nocturno	428,32
1	8	Chef	430,02

1	8	Cocinero	429,59
1	8	Mesero	428,32
1	4	Animador Turístico	220,00
Total			3096,28

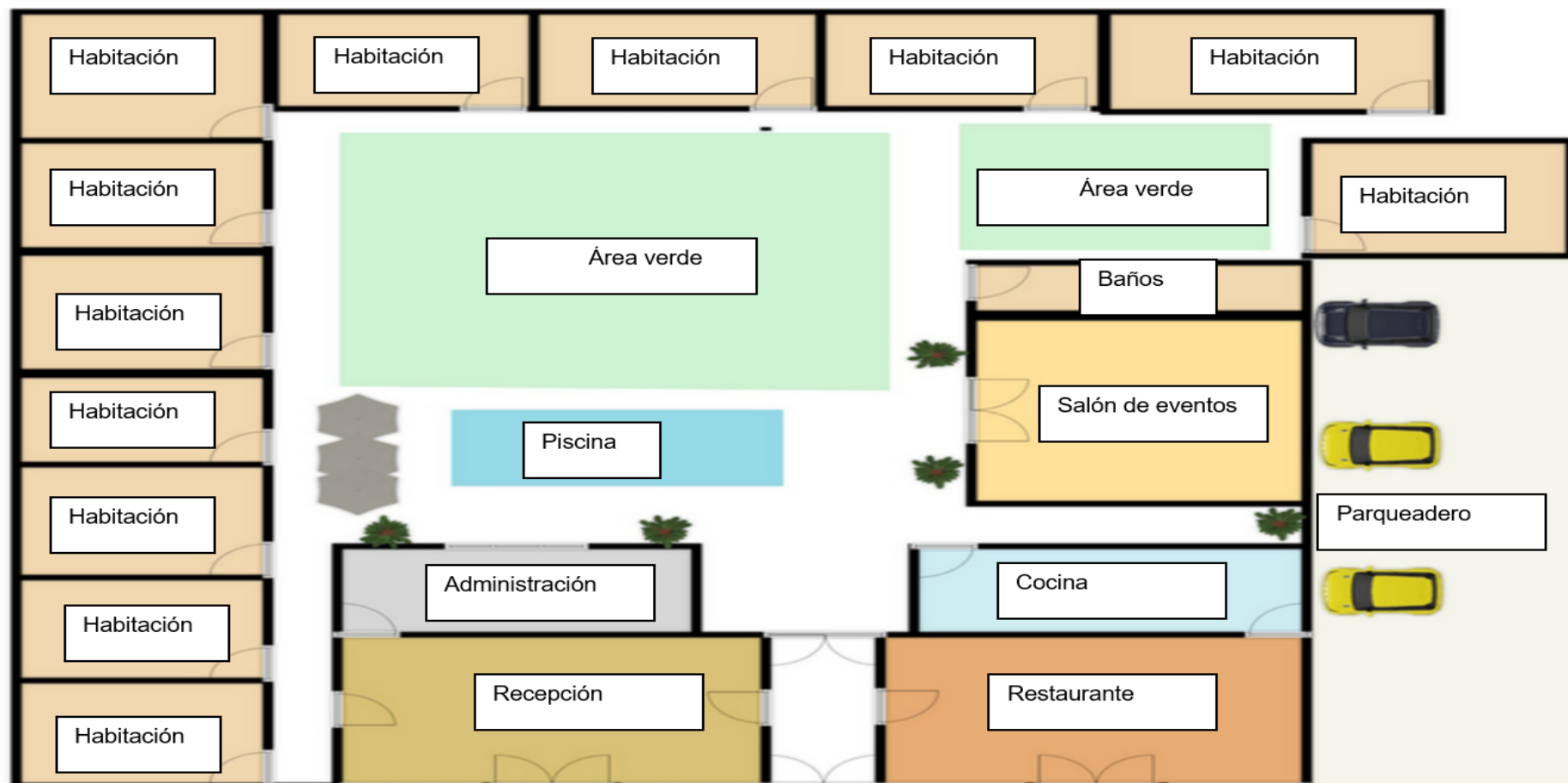
Nota. Elaborado a partir de (Ministerio de trabajo, 2022)

2.3.3 Distribución de áreas

Los lugares que poseerá la hostería serán situados de la siguiente forma

Figura 15

Diseño de instalaciones



2.3.4 Construcción e infraestructura

La construcción sostenible busca ahorrar, mejorar y conservar los recursos ambientales, económicos y sociales, aplicados a la obra del inmueble y a su utilización durante su funcionamiento, con el uso de materiales amigables con el entorno para minimizar posibles impactos negativos (Ramírez, 2012).

Para la edificación de la Hostería Miravalle se optó por implementar materiales constructivos y energéticos, basados en productos renovables que permitan tener un concepto diferente y actual, además ser un modelo para futuras construcciones.

A continuación, se detalla los recursos que están previstos para ser utilizados:

- Usar materiales que sean restaurados como suelos de madera, paneles, puertas, marcos y mobiliario de madera.
- Adquirir materiales de origen local, para reducir costos de transporte (piedra, madera, fibras vegetales, adobe, PVC)
- Elegir materiales que son renovables como bambú, pinos, ciprés de rápido crecimiento.
- Uso de pinturas naturales con compuestos vegetales o minerales.
- Usar la lana de oveja para el aislamiento
- El uso de biodigestores para reciclar los residuos orgánicos.
- Empleo de agua de lluvia para mantener las áreas verdes especialmente en verano.
- Implementar duchas reductoras de caudal y cisternas de doble descarga.
-
- Empleo de luz natural y sensores de luz para disminuir el uso de energía.
- Equipos y sistemas eléctricos de ahorro energético como lámparas led, entre otros.
- Uso de energía renovable como los paneles solares que permite la reducción de costos y es de bajo mantenimiento.
- Instalación de control digital para la iluminación y temperatura.

2.4 Plan de estudio financiero

El estudio financiero tiene la finalidad de analizar las proyecciones de ingresos, de modo que compare los flujos de beneficios y costos, que determina si conviene o no implementar el proyecto, es decir si el mismo es o no rentable y sobre todo si es factible ejecutarlo o por el contrario postergarlo desde su inicio.

2.4.1 Plan de inversión

La inversión inicial corresponde a los gastos relacionados con la creación de la Hostería que son la construcción, la maquinaria y equipos (véase anexo C), necesarios para la prestación del servicio.

En la tabla 8, se presenta los costos de inversión para la ejecución del proyecto.

Tabla 8

Plan de Inversión inicial de la Hostería Miravalle

PLAN DE INVERSIÓN			
Suministros de oficina	11,60	Préstamo Bancario	30.000,00
Muebles y enseres	17.910,00		
Maquinaria y equipo	4180,47		
Implemento para habitaciones	14.238,00	Total pasivo	30.000,00
Utensilios de cocina y restaurante	4021,00		
Edificio	55.000,00		
Terreno	27.223,42	Aporte de capital	95.784,49
Gastos de constitución	3.200,00		
Total	125.784,49		125.784,49

2.4.2 Financiamiento

Para el financiamiento de la hostería Miravalle vamos a utilizar dos fuentes de financiamiento, la primera es el aporte de socios y en segundo el uso de recursos de terceros como es el préstamo bancario.

Tabla 9

Capital de trabajo

Inversión	Valor
Capital propio	95784,59
Préstamo (Coop. Jardín Azuayo)	30000,00
Total	125784,49

El aporte del capital de dos accionistas será de \$ 62.892,25 cada uno y con relación al préstamo será financiado por la Coop. Jardín Azuayo, los periodos de pago serán anuales.

2.4.3 Amortización de la deuda

Para financiar el proyecto de la hostería se va a realizar un préstamo en la Coop. Jardín Azuay, el cual se pagará en 5 años a una tasa de interés de 12,77%. A continuación, se presenta la amortización de dicha deuda.

Tabla 10

Amortización del préstamo

Financiamiento con deuda	30.000,00
Interés	12,77%
Plazo en años	5,00
Cuota	8.481,62

TABLA DE AMORTIZACIÓN

PERIODO	CUOTA	INTERÉS	AMORTIZACIÓN	SALDO
0				30.000,00
1	8.481,62	3.831,00	4.650,62	25.349,38
2	8.481,62	3.237,12	5.244,51	20.104,87
3	8.481,62	2.567,39	5.914,23	14.190,64
4	8.481,62	1.812,15	6.669,48	7.521,17
5	8.481,62	960,45	7.521,17	0,00

Nota. Elaborada a partir de (Jardín Azuayo, 2022)

2.4.4 Depreciaciones

Tabla 11

Depreciaciones de activos

Vida Útil (en años):	Años	Valor Residual	Valor de ADQ	Dep. Anual
Muebles y enseres	10	0,1	17.910,00	1.611,90
Maquinaria y equipo	10	0,1	4.180,47	376,24
Implemento para habitaciones	10	0,1	14.238,00	1.281,42
Utensilios de cocina y restaurante	5	0,1	4.021,00	723,78
Edificio	20	0,1	55.000,00	2.475,00
Gastos de constitución	5	0,1	3.200,00	576,00

Total	7.044,34
-------	----------

2.4.5 Pronóstico de Ingresos y egresos

Los datos que se obtuvo de ingresos son del 50% de capacidad que se pretende cubrir anualmente con precios estándares por habitación. En cuanto a la proyección de ingresos se utilizó el IPC (Índice de Precio del Consumidor) como parámetro para ajustar los ingresos de cada año.

En Ecuador se obtuvo un IPC de 2,56% en relación a los años 2017 al 2021, y de acuerdo con este porcentaje se calculará los ingresos y egresos para 10 años, por hospedaje y alimentos y bebidas:

Tabla 12

Ingreso anual por hospedaje

Habitación	Precio	50%	Ingreso mensual	Ingreso anual
Matrimonial	60,00	2	1.680,00	20.160,00
Doble	70,00	1	1.960,00	23.520,00
Triple	85,00	1	2.380,00	28.560,00
Familiar	100,00	4	2.800,00	33.600,00
Total			8820,00	105.840,00

Tabla 13

Proyección de Ingresos

Rubro/Años	Ing. Habitaciones	Ing. A&B	Ing. Totales
1	105.840,00	10.920,00	116.760,00
2	108.549,50	11199,55	119.749,06
3	111.328,37	11486,26	122.814,63
4	114.178,38	11780,31	125.958,69
5	117.101,34	12081,88	129.183,23
6	120.099,14	12391,18	132.490,32

7	123.173,68	12708,40	135.882,07
8	126.326,92	13033,73	139.360,65
9	129.560,89	13367,39	142.928,29
10	132.877,65	13709,60	146.587,25

Tabla 14

Proyección de egresos o gastos

Rubro/Años	Gtos. Generales	Gtos. Habitación	Gtos. A&B	Gtos. Totales
1	53.187,76	3.614,40	22.620,00	79.422,16
2	54.549,37	3.706,93	23.199,07	81.455,37
3	55.945,83	3.801,83	23.792,97	83.540,63
4	57.378,05	3.899,15	24.402,07	85.679,27
5	58.846,92	3.998,97	25.026,76	87.872,66
6	60.353,40	4.101,34	25.667,45	90.122,20
7	61.898,45	4.206,34	26.324,53	92.429,32
8	63.483,05	4.314,02	26.998,44	94.795,51
9	65.108,22	4.424,46	27.689,60	97.222,28
10	66.774,99	4.537,73	28.398,45	99.711,17

2.4.6 Proyección anual de ingresos y egresos

Tabla 15

Ingresos y egresos del primer año

		Año1
INGRESOS		116.760,00
Ingresos por servicios	105.840,00	
Ingresos por alimentos y bebidas	10.920,00	
EGRESOS		
Gastos generales		53.187,76
Servicios básicos	3.420,00	
Publicidad	1.446,00	
Materiales de limpieza	720,00	
Sueldos y salarios	47.590,16	
Suministros de oficina	11,60	
Gastos por depreciaciones	7.044,34	
Gastos por hospedaje		3.614,40
lavado de blancos	3.614,40	
Gastos por alimentos y bebidas		22.620,00
Ingredientes	22.620,00	
Flujo neto de efectivo		37.337,84

2.4.7 Flujo de caja banquero

El análisis de flujo de efectivo tiene como objetivo mostrar la clasificación de los ingresos y egresos producidas durante un periodo de tiempo, este flujo refleja los medios en dinero que posee la empresa, lo que permite evaluar la capacidad de generar flujos netos.

Tabla 16

Flujo de Caja

Rubro\Años	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<u>INGRESOS:</u>											
Ingresos por servicios		105.840,00	108.549,50	111.328,37	114.178,38	117.101,34	120.099,14	123.173,68	126.326,92	129.560,89	132.877,65
Ingresos por alimentos y bebidas		10.920,00	11.199,55	11.486,26	11.780,31	12.081,88	12.391,18	12.708,40	13.033,73	13.367,39	13.709,60
Valor residual*						722,10					9.854,95
INGRESOS EN EFECTIVO:		116.760,00	119.749,06	122.814,63	125.958,69	129.905,33	132.490,32	135.882,07	139.360,65	142.928,29	156.442,20
<u>EGRESOS</u>											
a) INVERSION	221.557,38										
Adquisiciones	125.772,89										
Capital de Trabajo	95.784,49										
b) OPERACIÓN		79.422,16	81.455,37	83.540,63	85.679,27	87.872,66	90.122,20	92.429,32	94.795,51	97.222,28	99.711,17
Gastos generales		53.187,76	54.549,37	55.945,83	57.378,05	58.846,92	60.353,40	61.898,45	63.483,05	65.108,22	66.774,99
Gastos por hospedaje		3.614,40	3.706,93	3.801,83	3.899,15	3.998,97	4.101,34	4.206,34	4.314,02	4.424,46	4.537,73
Gastos por alimentos y bebidas		22.620,00	23.199,07	23.792,97	24.402,07	25.026,76	25.667,45	26.324,53	26.998,44	27.689,60	28.398,45
EGRESOS EN EFECTIVO:	221.557,38	79.422,16	81.455,37	83.540,63	85.679,27	87.872,66	90.122,20	92.429,32	94.795,51	97.222,28	99.711,17
FLUJO NETO DE EFECTIVO:	(221.557,38)	37.337,84	38.293,69	39.274,01	40.279,42	42.032,67	42.368,12	43.452,75	44.565,14	45.706,01	56.731,03
Tasa de descuento	12%										
<u>VAN</u>	\$13.578,55										
<u>TIR</u>	13%										
<u>B/C</u>	1,06										

2.5 Análisis del VAN (Valor Actual Neto) y TIR (Tasa Interna de Retorno)

Es importante tomar en cuenta los siguientes indicadores para conocer si el proyecto es viable: Periodo de recuperación de la inversión: refiere a la cantidad de períodos necesarios para recuperar la inversión inicial.

Cálculo del Valor Presente o Actual Neto (VAN): implica la actualización de todos los flujos futuros al período inicial es decir el primer año, de manera que se pueda determinar si los beneficios son mayores que la inversión, en pocas palabras que el proyecto es rentable, o es conveniente invertir.

Cálculo de la Tasa Interna de Retorno (TIR): refiere a aquella tasa que analiza el descuento a los flujos netos de operación de un proyecto y que de esta manera puedan ser igualados a la inversión inicial (Suarez, 2015). En el caso de la hostería este indicador dará a conocer si el proyecto tendrá una rentabilidad mayor a la tasa de mercado lo que permitirá conocer si se invierte, tiene que ver con los flujos netos de efectivo desde el año 1 hasta el año 10 de operación efectiva (2021 - 2030).

Como podemos observar en la tabla 15, el VAN es positivo y la TIR es superior a la tasa de descuento 12% por lo tanto se acepta el proyecto.

Cálculo de la Relación Costo- Beneficio: indica dos formas: total y neto $TIR = \frac{\text{Valor Presente De Los Ingresos De Caja}}{\text{Valor Presente De Desembolsos de Caja}}$. Si el índice es mayor que 1 se acepta el proyecto, de no ser así se lo rechaza.

Capítulo 3 - Propuesta gastronómica orgánica local

3.1 Gastronomía sostenible

El término gastronomía sostenible o sustentable fue establecido por la ONU, la misma que promulgo el día de la gastronomía sostenible en el año 2016, que se celebra cada 18 de junio con el objetivo de crear conciencia en hábitos alimenticios que favorezcan al bienestar de la población, preservación y protección de los recursos provenientes de la tierra.

La sostenibilidad en la gastronomía es un conjunto de prácticas donde la alimentación ocurre de un modo responsable para el desarrollo continuo de la sociedad, al comprar alimentos producidos de forma sostenible, se valora al agricultor, y se tiene en cuenta el origen de los ingredientes, desde cómo se cultivan, son transportados para su venta y finalmente su consumo (Reyes y Martínez, 2018).

El consumo de productos producidos por las comunidades favorece a la economía de sus productores. Según Sánchez (2017), "Promociona el desarrollo de la agricultura, favoreciendo el desarrollo de comunidades, a la vez que protege la biodiversidad y el patrimonio cultural en torno a la alimentación". Esta orientación de la gastronomía reafirma la idea que toda la sociedad puede y debe contribuir al desarrollo sostenible.

Hoy en día, el aumento de conciencia por una alimentación en relación al bienestar social y a la salud se va visto a la hora de consumir un producto o adquirir un servicio que fomente esta práctica. La gastronomía diferente a la habitual es una forma de vivir de la mejor manera utilizando los recursos al alcance de todos sin desperdiciar para que futuras generaciones gocen con la misma libertad con la que se lo hace.

Por ello se puede determinar que la gastronomía hoy en día representa un atractivo potencial, en donde los destinos turísticos deben reiterar en la importancia de la comida y que esta se convierta en una experiencia única para el turista y que la misma sea un motivo para que el mismo retorne al lugar.

Es importante mencionar la importancia del sector gastronómico en nuestro país, el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010), indica que el mismo representa el 9% de la producción nacional, mientras que las actividades de alojamiento y comida representan el 3,61% de la producción total.

Como se puede apreciar la gastronomía es capaz de expresar la historia en sus dimensiones: cultural, social, ambiental y económica de pueblos y sus comunidades, ello mediante la combinación de lo urbano y la tradición en las áreas rurales, ello aporta a perpetuar la herencia cultural, así también es importante trabajar desde la innovación de productos culinarios de la comida local y regional, pero además perfeccionando los servicios de esta manera se propiciará la competitividad (Vega, 2018).

3.2 Gastronomía orgánica local

La cocina orgánica es una tendencia de cultura ambiental y de vida que ha empezado a tener gran aceptación dentro del mercado local, está relacionado con el ámbito de la sostenibilidad donde se produce y consume alimentos libres de diferentes aditivos como: pesticidas, herbicidas, modificaciones genéticas, etc. Estos cultivos solo pueden recibir abonos naturales de la descomposición de materia vegetal libre de compuestos inorgánicos y en lo que respecta a la crianza de animales se deben respetar norma donde el animal debe ser criado con pasto natural o alimentos totalmente naturales, además de que debe este vivir al aire libre.

En Ecuador, el cultivo de alimentos orgánicos aún es muy limitada, pero desde hace años esta va en aumento, favorecido por factores como: la contaminación, los monocultivos, el cambio de la matriz productiva en la parte de la agricultura como de la gastronomía. En varias regiones del país existen huertas que están destinadas a la producción de cultivos orgánicos.

Con el aumento de comercio de alimentos orgánicos, las personas apasionadas por el arte culinario han empezado a reemplazar sus ingredientes habituales por productos netamente naturales para apoyar a una alimentación más saludable. En la elaboración de diversas recetas culinarias usando estos productos, no existe una gran diferencia, pero debido a la ausencia de sustancias químicas

dentro de los productos el resultado final va a cambiar debido a la potenciación de las características organolépticas.

3.3 Cocina de autor

La cocina de autor es un término para narrar creaciones, donde un cocinero encuentra un estilo propio y lo transforma al gusto, por medio de una propuesta personal expone su creatividad, basado en su experiencia como chef. Esta tendencia donde los chefs armonizan sus sabores con sus creaciones o/y deconstrucciones de platos. La cocina del autor busca satisfacer todos los sentidos de los comensales, se fundamenta principalmente en la imaginación, puesto que el cocinero es un creador, un artista que materializa sus ideas en los platos, todo ello para conseguir la atención de sus clientes. (Sánchez, 2016)

La característica principal de la cocina del autor es mezclar ingredientes, especialmente detallando en factores como: el tipo de ingredientes, la elaboración de platos con porciones de cada producto en sus inicios se desconocía si al mezclarlos serán sabrosos. Es importante detallar que busca redescubrir sabores y darles un uso más delicado. Otra de las técnicas es la forma de cocción pues implica nuevos conocimientos culinarios para alcanzar una excelente calidad con un sabor único. Otro de los aspectos fundamentales es el servicio, en especial el uso de la vajilla, de manera que se dé un juego de colores, formas y texturas todos estos factores determinarán el éxito de la cocina (Rivera, 2018).

Por ende, este tipo de cocina los alimentos como las frutas y verduras adquieren protagonismo, y se ha dado una sustitución de comida pesada por alimentos livianos pero intensos. A todo ello se agrega la creatividad en la presentación de los platos. Haciendo una comparación de lo tradicional cuando asistíamos a un restaurante, era común que nos sirvieran dos platos y finalmente el postre. En la actualidad hay una variedad de sabores para que el comensal pueda degustar, satisfaciendo todos los sentidos en la mesa (Gastalver, 2016).

Los autores Pulla, Masache y Sarmiento (2017) actualmente, la cocina de autor refiere a un conjunto de técnicas culinarias que reemplazan a la cocina tradicional por una cocina más detallista que excita todos los sentidos con

decoraciones más llamativas, usando salsas livianas, crocantes o flores comestibles. Este tipo de cocina conlleva a manejar diferentes técnicas gastronómicas que dan como resultado platos con un sello personal, estos suelen brindarse en menús de degustación para darse a conocer

En Ecuador existe una gran diversidad de productos, sabores, texturas y técnicas mediante la cual los cocineros pueden deconstruir recetas para impulsar no solo la gastronomía sino al país entero. Al utilizar las distintas técnicas culinarias que dan como resultado platillos con un sello personal, estos pueden ofrecerse en menús de degustación para darse a conocer.

3.4 Productos y proveedores locales

La selección de proveedores se refiere a una actividad que realizan todas las empresas con el fin de abastecerse de materias primas o de otros productos. Está orientada hacia el producto o servicio, hay una inadecuada selección de proveedores suele afectar a la empresa, puesto que retrasa las entregas y por ende daña la reputación de la empresa. La acción de proteger a las empresas requiere de la firma de un contrato en donde se añade cláusulas de incumplimiento ello para garantizar que se mantengan los estándares de calidad (Barrenche, 2010).

En lo que respecta a los proveedores en un restaurante o cualquier establecimiento que ofrece comida y bebida requiere de materias primas y productos de calidad que garanticen desde el principio lo que va a consumir el cliente. Por ende, las compras son la clave inicial para el éxito del negocio, que va desde la planeación, organización, regulación al momento de adquirir materiales para la prestación de un servicio. En esta dimensión las compras deben ser anticipadas de manera que haya un punto de contacto entre el productor, fabricante o canal de distribución y la empresa turística en la cadena de suministros (Diaz, 2016).

En pocas palabras, los proveedores son aquellas empresas u organizaciones que brindan los recursos que necesita un restaurante para la producción de alimentos. Por ende, todo lo que afecte a los proveedores puede afectar el desarrollo de las actividades normales de la empresa.

La entrevista que se realizó al abogado Paul Ávila López presidente del GAD parroquial de Ricaurte, el día 12 de octubre del 2021 a las 10 de la mañana en su despacho, con la finalidad de conocer los productores de alimentos orgánicos que existen en Ricaurte. En la parroquia existen 15 familias que pertenecen al grupo de productores limpios su objetivo es cultivar productos de manera orgánica que se dedican a la producción de verduras, vegetales y hortalizas sin utilizar productos químicos, utilizan abonos orgánicos producción sin urea, limpios, eso lo hacen durante muchos años, son abastecedores del mercado central de Ricaurte.

Tabla 17

Productos organicos

Zanahoria	Espinaca	Maíz	Ají
Lechuga	Cebolla	Nabo	Pimiento
Coliflor	Ají	Perejil	Apio
Babaco	Tomate	Mora	Alverja
Cebollín	Ajo	Suquini	Sambo
Chirimoya	Gullan	Acelga	Rábano
Ciruela	Manzana	Frutilla	Capulí
Pera	Lechuga	Col	Durazno
Reina claudia	Remolacha	Aguacate	Limón
Limeño	Zapallo	Cilantro	Haba
Leche	Queso	Huevos	Paloma
Cerdo	Cuy	Conejo	Pollo
Res	Pato		

Nota. Productos producidos por agricultores de Ricaurte. Elaborado a partir de (Ávila, 2021)

3.4 Desarrollo de un menú de autor para la hostería

A continuación, se presentan las fichas que corresponden a la elaboración de los platos que formarán parte del menú que tiene 4 tiempos; entrada, plato principal,

postre y bebida para la hostería, para lo cual se recurrirá al uso de ingredientes que previamente se planteó en la tabla 17.

3.4.1 Empanada de morocho y queso



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Ficha de mise en place de: Deconstrucción de empanada de morocho y queso

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<p>Cortar el queso en porciones de 60 gramos Dejar en remojo el morocho por 24 horas.</p>	<p>Deconstrucción de empanada de morocho y queso</p>	<p>Ser cuidadoso con la temperatura de agua para evitar quemaduras y para que el queso tenga la consistencia necesaria para la</p>



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Deconstrucción de empanada de morocho y queso

Fecha: 22/11/2021

C. bruta	Ingredientes	U.C.	C. NETA	Rend. Est (%)	Precio U	Previo CU
Empanada						
0,200	Morocho	kg	0,050	100%	1,00	0,25
0,500	Queso Mozarella	kg	0,120	90%	5,00	1,20
1,000	Sal	kg	0,005	100%	0,85	0,00
0,100	Pimienta	kg	0,004	100%	1,50	0,06
1,000	Leche	l	0,200	100%	0,90	0,18
0,250	Mantequilla	unidad	0,050	100%	4,50	0,90
0,450	Haba	kg	0,010	92%	1,00	0,02
0,450	Zanahoria	kg	0,010	86%	0,50	0,01
0,450	Tomate Cherry	kg	0,010	97%	1,25	0,03
1	Carga de sifón	kg	1	100%	0,50	0,50
Cant. producida			0,459	costo total	3,16	
Cant. Porción			0,153	costo x porción	1,05	

Procedimiento

1. Calentar agua para hacer el globo de mozzarella, esta agua debe llegar a 80 grados centígrados.
2. Colocar la carga en el sifón con una boquilla plana y cuando el queso se vuelva suave y elastico procedemos allendarlo con aire para sellarlo, cortar con una tijera el exceso de queso.
3. Cocer el morocho junto con la leche y la mantequilla hasta que tenga uan textura similar a un risotto, por ultimo rectificar los sabores con sal y pimienta.
4. Emplatar con el queso, el risotto de morocho y las verduras.

Foto



3.4.2 Cuy al horno con crema de pepa zambo



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Ficha de mise en place de: Cuy al horno con crema de pepa de zambo

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<p>Sazonar el cuy previamente. Las semillas deben dejarse secar por varios días. Horno precalentado</p>	<p>Cuy al horno con crema de pepa de zambo.</p>	<p>Cocer primero a fuego lento. La piel para dejarla crujiente se la coloca a fuego directo. Triturar bien las semillas para evitar grumos.</p>



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Cuy al horno con crema de pepa de zambo

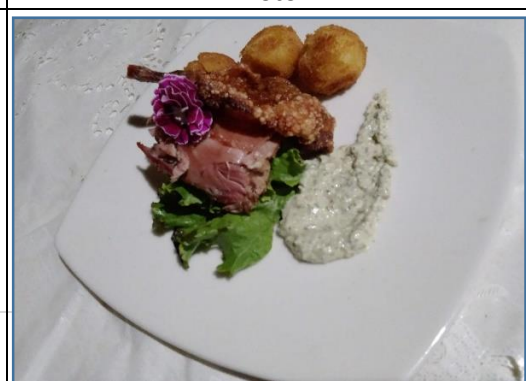
Fecha: 22/11/2021

C. bruta	Ingredientes	U.C.	C. NETA	Rend. Est (%)	Precio U	Previo CU
cuy al horno						
1,800	Cuy	kg	0,500	78%	\$ 12,00	\$ 3,33
1,000	Sal	kg	0,024	100%	\$ 0,75	\$ 0,02
0,100	Pimienta	kg	0,050	100%	\$ 1,30	\$ 0,65
0,450	Ajo	kg	0,035	95%	\$ 2,00	\$ 0,16
0,100	Comino	kg	0,007	100%	\$ 0,90	\$ 0,06
0,250	Manteca de cerdo	kg	0,060	100%	\$ 1,75	\$ 0,11
0,215	Cilantro	kg	0,050	66%	\$ 0,50	\$ 0,03
crema de pepa de zambo						
0,500	Crema de leche	kg	0,200	100%	\$ 3,50	\$ 1,40
0,100	Pepa de zambo	kg	0,100	100%	\$ 2,00	\$ 2,00
0,215	Cilantro	kg	0,151	70%	\$ 0,50	\$ 0,35
1,000	Sal	kg	0,010	100%	\$ 0,75	\$ 0,01
0,100	Pimienta	kg	0,010	100%	\$ 1,30	\$ 0,13
0,112	Ají rocoto	kg	0,010	89%	\$ 0,25	\$ 0,02
1	Carga de sifón	unidad	1	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
bolitas de papa						
0,225	Papa super chola	kg	0,187	83%	\$ 0,90	\$ 0,75
1,000	Sal	kg	0,010	100%	\$ 0,75	\$ 0,01
0,100	Pimienta	kg	0,010	100%	\$ 1,30	\$ 0,13
0,225	Mantequilla	kg	0,100	100%	\$ 4,50	\$ 2,00
2	Huevos	unidad	2	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
1,000	Aceite	l	1,000	100%	\$ 1,25	\$ 1,25
Cant. producida			3,513	costo total	\$ 13,04	
Cant. Porción			0,585541667	costo x porción	\$ 2,17	

Procedimiento


Sazonar el cuy con los aliños y el ajo.
 Hornear por 30min a temperatura media envuelto en papel aluminio.
 Después sacar del horno y cubrir con la grasa y hornear a temperatura máxima
 Tostar las semillas y luego licuarla con los líquidos.
 Cocer a fuego lento y rectificar sabor.
 Cocinar las papas hasta ablandarlas y hacer puré.

Foto



Rebozar en huevo y pan rallado y freír.
 Pamela Mariuxi Bermeo Durán
 Kevin Lennin Bermeo Durán

3.4.3 Taco de zanahoria

		
UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Taco de zanahoria		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Realizar la masa con antelación. Zanahoria pelada y troceada. Crema de leche refrigerada.	Postre de Taco de zanahoria al plato	Evitar amasar la masa sablee. Cocer bien la zanahoria para evitar grumos. La crema de leche debe tener 35% de grasa.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA


Ficha técnica:	Taco de zanahoria					
Fecha: 22/11/2021						
C. bruta	Ingredientes	U.C.	C. NETA	Rend. Est (%)	Precio U	Previo CU
masa sablée						
0,450	Harina	kg	0,200	100%	\$ 0,60	\$ 0,27
1,000	Sal	kg	0,008	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,500	Azúcar micro	kg	0,050	100%	\$ 1,75	\$ 0,18
1	Huevo	unidad	0,048	80%	\$ 0,15	\$ 0,01
0,250	Mantequilla	kg	0,088	100%	\$ 1,75	\$ 0,62
crema de zanahoria						
0,450	Zanahoria	kg	0,108	90%	\$ 0,50	\$ 0,12
1,000	Azúcar	kg	0,040	100%	\$ 3,00	\$ 0,12
0,500	Crema de leche	l	0,060	100%	\$ 3,50	\$ 0,42
0,100	Esencia de vainilla	l	0,005	100%	\$ 1,20	\$ 0,06
1,000	Leche	l	0,020	100%	\$ 0,90	\$ 0,02
salsa de mora						
0,450	Mora	kg	0,049	98%	\$ 1,50	\$ 0,16
1,000	Azúcar	kg	0,020	100%	\$ 3,00	\$ 0,06
Cant. producida			0,696	costo total		\$ 2,03
Cant. Porción			0,348	costo x porción		1,02
Procedimiento				Foto		
<p>Hacer la masa Sablee con previa anticipación Cortar en medias lunas y hornear Cocer las zanahorias con el agua y luego licuarlas con azúcar y refrigerar. Batir la crema de leche y azúcar Realizar un coulis para decorar y emplatar.</p>						

3.4.4 Smoothies de alfalfa y aguacate

		
UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Smoothies de alfalfa y aguacate		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Aguacate troceado Leche congelada Alfalfa lavada y separada tallos y hojas	Bebida Smoothies de alfalfa y aguacate	La leche debe estar siempre congelada



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica:	Smothies de alfalfa y aguacate					
Fecha: 22/11/2021						
C. bruta	Ingredientes	U.C.	C. NETA	Rend. Est (%)	Precio U	Previo CU
bebida						
0,100	Alfalfa	kg	0,080	77%	\$ 0,25	\$ 0,20
0,500	Aguacate	kg	0,200	65%	\$ 2,00	\$ 0,80
0,225	Azucar	kg	0,075	100%	\$ 3,00	\$ 1,00
0,100	Esencia de rosas	l	0,005	100%	\$ 2,50	\$ 0,13
1,000	Leche	l	0,200	100%	\$ 0,90	\$ 0,18
Cant. producida		0,56		costo total		\$ 2,31
Cant. Porción		0,140		costo x porción		\$ 0,58
Procedimiento				Foto		
Pesar correctamente los ingredientes. Congelar la leche Batir todos los ingredientes Servir con un decorado adecuado como escarchado de azúcar.						

3.4.5 Ceviche de rocoto y pollo



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Ficha de mise en place de: Ceviche de rocoto y pollo

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesar correctamente los ingredientes. 2. Cortar las verduras en brunoise a excepción de la cebolla que es en juliana 	Ceviche de rocoto	<p>Para quitar el picante del ají se debe hacer desde agua fría.</p> <p>No excederse con el exceso de limón en la preparación.</p>



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Ficha técnica:

Ceviche de rocoto y pollo

Fecha: 22/11/2021

C. bruta	Ingredientes	Unidad	C. NETA	Red. Esta (%)	Precio U	Previo CU
Ceviche						
0,225	Cebolla	kg	0,055	83%	\$ 0,50	\$ 0,12
0,215	Cilantro	kg	0,025	55%	\$ 0,50	\$ 0,06
0,110	Pimiento rojo	kg	0,050	92%	\$ 0,30	\$ 0,14
0,112	Ají rocoto	kg	0,020	92%	\$ 0,25	\$ 0,04
0,450	Pechuga de pollo	kg	0,125	100%	\$ 1,60	\$ 0,44
0,330	Limón sutil	kg	0,060	64%	\$ 1,00	\$ 0,18
0,225	Papa Chola	kg	0,030	81%	\$ 0,50	\$ 0,07
0,450	Maíz nixtamalizado	kg	0,010	100%	\$ 1,00	\$ 0,02
1,000	Sal	kg	0,006	100%	\$ 1,00	\$ 0,01
0,200	Pimienta	kg	0,003	100%	\$ 0,85	\$ 0,01
0,225	Tomate Riñon	kg	0,100	96%	\$ 0,50	\$ 0,22
0,500	Vinagre	l	0,030	100%	\$ 1,15	\$ 0,07
Cant. producida		0,514	costo total		\$ 1,16	
Cant. Porción		0,257	costo x porción		\$ 0,58	


Procedimiento

Pesar correctamente todos los ingredientes
Limpiar el ají y el pimiento, luego hervir con vinagre por tres veces para quitar el exceso de picante.
Cocer el pollo por 20 minutos con sal y desmenuzar.
Cocinar la papa hasta que se ablande y cortar en rodajas.
Hacer una pasta con el tomate previamente picado y pelado, mezclandolo con el aji y el pimiento.
Emplatar el producto colocando la salsa en la base encima el pollo y la verdas previamente picadas

Foto



3.4.6 Pato confitado con manzanas asadas

		
UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Pato confitado con manzanas asadas		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Previamente sazonar el pato con anticipación. Manzanas cortadas en cuartos. Grasa derretida.	Pato confitado con manzanas asadas	Sellar el pato para evitar que pierda el sabor. No sobre cocinar el pato porque pierde textura Usar un pato que sea joven.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica:	Pato confitado con manzanas asadas					
Fecha: 22/11/2021						
C. bruta	Ingredientes	U.C.	C. NETA	Rend. Esta (%)	Precio U	Previo CU
pato						
3,300	Pato	kg	0,308	77%	10,00	0,93
0,250	Manteca de cerdo	kg	0,220	100%	1,75	1,54
1,000	Sal	kg	0,030	100%	0,85	0,03
0,100	Comino	kg	0,005	100%	0,90	0,05
0,330	Limón sutil	kg	0,033	66%	1,00	0,10
0,450	Ajo	kg	0,019	95%	2,00	0,08
0,225	Cebolla	kg	0,092	92%	0,50	0,20
0,100	Pimienta	kg	0,040	100%	1,30	0,52
0,450	Zanahoria	kg	0,081	90%	0,50	0,09
0,225	Perejil	kg	0,014	70%	0,50	0,03
0,225	Romero	kg	0,020	100%	1,00	0,09
0,100	Tomillo	kg	0,010	100%	1,15	0,12
manzanas asadas						
0,900	Manzana criolla	kg	0,092	92%	1,50	0,15
1,000	Sal	kg	0,001	100%	0,75	0,00
0,100	Pimienta	kg	0,001	100%	1,30	0,01
1,000	Azúcar	kg	0,050	100%	3,00	0,15
0,100	Aceite	l	0,300	100%	1,25	3,75
0,225	Salsa inglesa	l	0,015	100%	1,90	0,13
0,340	Lechuga icenerg	kg	0,043	85%	0,70	0,09
0,225	Tomate riñón	kg	0,058	97%	0,50	0,13
Cant. producida			1,432	costo total	8,19	
Cant. Porción			0,358	costo x porción	2,05	
Procedimiento				Foto		
<p>Salpimentar el pato y sellarlo. Cocer en la grasa a fuego lento por 2 horas. Retíralo y hacer una salsa con los jugos que soltaron la cocción. Hornear las manzanas cubiertas de aceite por 15min. Hacer una ensalada y vinagreta y emplatar.</p>						

3.4.7 Verrine de tomate de árbol

		
UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Verrine de tomate de árbol		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Galletas hechas. Tomate de árbol blanqueado y triturado. Crema de leche refrigerada.	Mousse de tomate de árbol	Blanquear el tomate para facilitar el pelado y triturado. No colocar la salsa caliente sobre el mousse.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica:	Berrine de tomate de árbol					
Fecha: 22/11/2021						
C. bruta	Ingredientes	U.C.	C. NETA	Rend. Est (%)	Precio U	Previo CU
galleta de maíz						
0,225	Harina de maíz	kg	0,225	100%	\$ 0,75	\$ 0,75
1,000	Huevo	unidad	0,048	92%	\$ 0,15	\$ 0,01
0,225	Azúcar micro	kg	0,100	100%	\$ 1,75	\$ 0,78
0,225	Mantequilla	kg	0,125	100%	\$ 2,25	\$ 1,25
mousse de tomate						
0,500	Tomate de árbol	kg	0,088	88%	\$ 1,00	\$ 0,18
0,500	Crema de leche	l	0,200	100%	\$ 3,50	\$ 1,40
1,000	Azúcar	kg	0,040	100%	\$ 3,00	\$ 0,12
0,007	Gelatina sin sabor	kg	0,002	100%	\$ 0,20	\$ 0,06
1,000	Huevo	unidad	0,400	40%	\$ 0,15	\$ 0,06
salsa de tomate de árbol						
0,500	Tomate de árbol	kg	0,070	88%	\$ 1,00	\$ 0,14
1,000	Azúcar	kg	0,030	100%	\$ 3,00	\$ 0,09
Cant. producida		1,3284		costo total	\$ 4,83	
Cant. Porción		0,16605		costo x porción	\$ 0,60	
Procedimiento				Foto		
<p>Agregar el resto de ingredientes y hornear a temperatura media. Realizar el mousse de tomate con la crema de leche batiéndola, hacer un merengue italiano y mezclar con la crema, la pulpa y la gelatina para dar estabilidad.</p> <p>Realizar la salsa, montar dentro de una pecera y servir con flores comestibles.</p>						

3.4.8 Café Dalgona de haba

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA		
Ficha de mise en place de: Café Dalgona de haba		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
Habas maduras y secas Sifón refrigerado.	Café Dalgona de haba	No servir en ningún líquido caliente porque tiende a mezclar con la crema antes de ser servido.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica:		Café Dalgona de haba				
Fecha: 22/11/2021						
C. bruta	Ingredientes	U.C.	C. NETA	Rend. Est (%)	Precio U	Previo CU
crema de café						
0,500	Café de haba	kg	0,100	100%	\$ 6,00	\$ 1,20
0,250	Agua mineral	l	0,100	100%	\$ 0,50	\$ 0,20
1	Cargas de sifón	unidad	1	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
1,000	Azúcar	kg	0,100	100%	\$ 3,00	\$ 0,30
leche						
1,000	Leche entera	l	0,200	100%	\$ 0,90	\$ 0,18
Cant. producida			0,500	costo total	\$ 2,20	
Cant. Porción			0,250	costo x porción	\$ 1,10	
Procedimiento				Foto		
<p>Realizar el café de haba con habas secas y clavo de olor, Tostar las habas y luego molerlas 2 veces hasta obtener un polvo. Mezclar el azúcar, agua y polvo de café de haba con 1 carga de sifón y hacer una crema. Colocar sobre leche tibia y servir.</p>						

3.5 Análisis y validación de degustación de los menús

La degustación se llevó a cabo el día lunes 25 de octubre a las 2 de la tarde en restaurante El Cobayo ubicado en la calle Alejandro Padilla, S/A, A. Ricaurte,

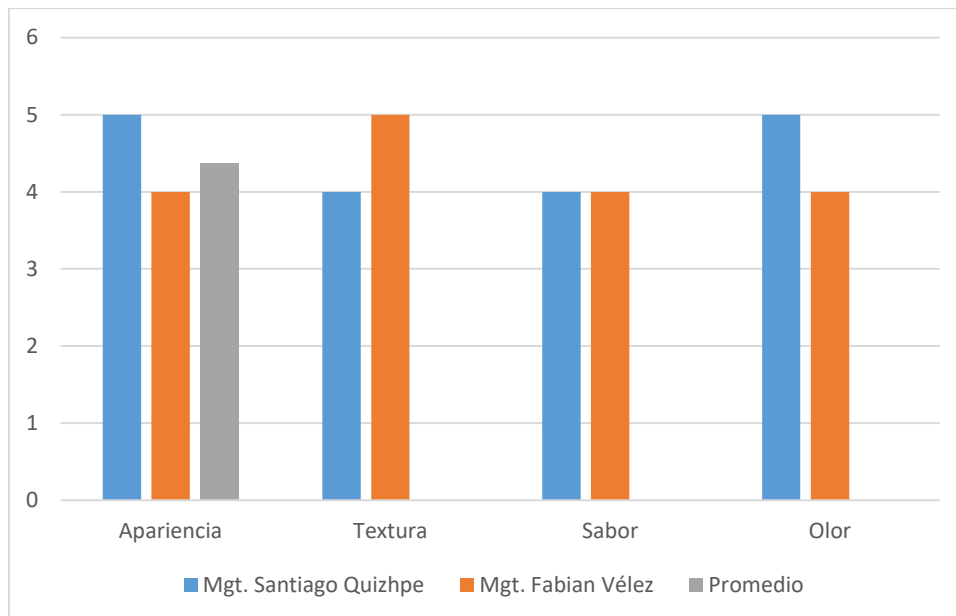
con la participación del Magíster Santiago Quizhpe Vázquez gerente de la panadería y pastelería “El Horno”, y el Magíster Fabián Vélez ex docente de Instituto Universitario San Isidro y dueño de la panadería y pastelería “Primitivo” los mismo que degustaron, y dar su veredicto para la validación del menú.

El análisis de la degustación por parte de los jueces, tuvo como objetivo principal dar a conocer el menú creado con alimentos producidos en la localidad de Ricaurte, y conocer el promedio de aceptación de los criterios organolépticos como es la apariencia, textura, sabor y olor, donde se asignado una calificación de 1 al 5; siendo 1 malo y 5 excelente.

A continuación, se detalla el análisis de las 8 elaboraciones de platos que representan preparaciones realizadas a base de productos locales de Ricaurte:

Figura 16

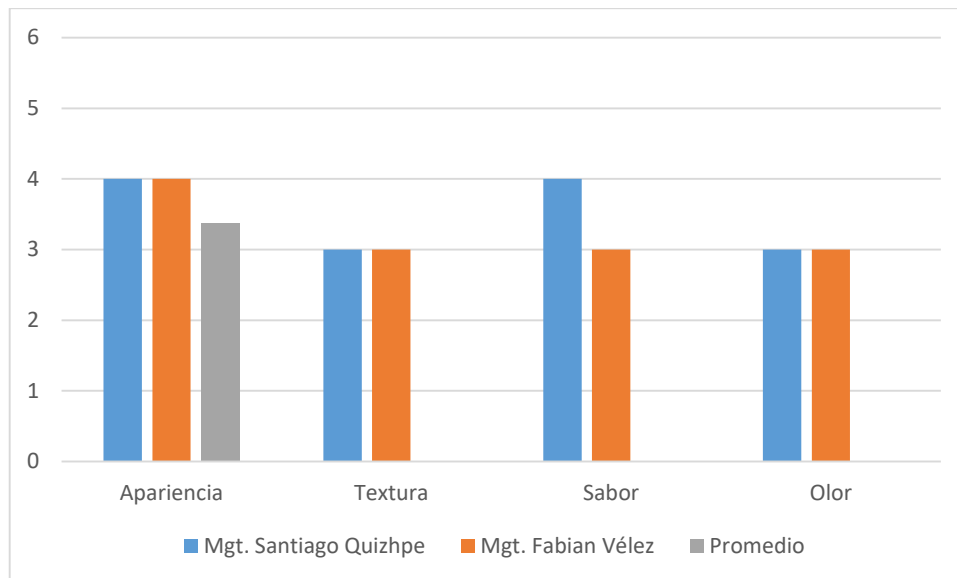
Empanada de morocho y queso



En esta propuesta gastronómica se tiene la deconstrucción de la empanada de morocho y queso, donde el principal protagonista de esta receta es el queso, debido a que tiene un exquisito sabor y una textura. Esta receta tiene una mezcla de cocina moderna por el uso del sifón. Este plato obtuvo una calificación de 4,4/5, visto que la apariencia del emplatado es llamativa, en sabor y textura eran delicados. Algunas recomendaciones propuestas por los jurados fue que el emplatado se debería usar una tierra falsa con el uso de un alimento propio de la zona.

Figura 17

Cuy al horno con crema de papa de zambo

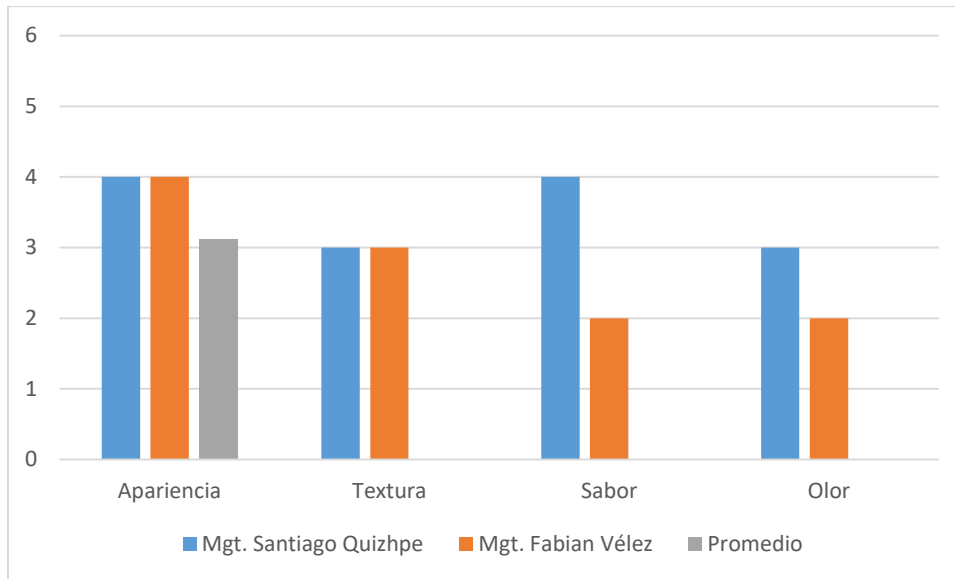


El plato principal de este menú se elaboró con un roedor que es el distintivo de la parroquia de Ricaurte como lo es el cuy. A la vista de los chefs el plato tuvo una buena puntuación al igual que el sabor debido a que la preparación se realizó con un día de antelación donde la carne del cuy pudo absorber correctamente los condimentos cabe destacar que el sabor obtenido también se debe gracias a su alimentación que es a base de hierba y cereales como el maíz. La textura no fue muy apetecida dado a que no se pudo obtener una piel crocante como se obtendría mediante el asado al carbón. El promedio obtenido del plato fue de 3,4/5.

El gastrónomo Fabián Vélez, que el sabor fue bueno pero que las croquetas de papa deben ser cocinadas uniformemente para mejorar su apariencia, recomendó freírlas a una temperatura de 170°C.

Figura 18

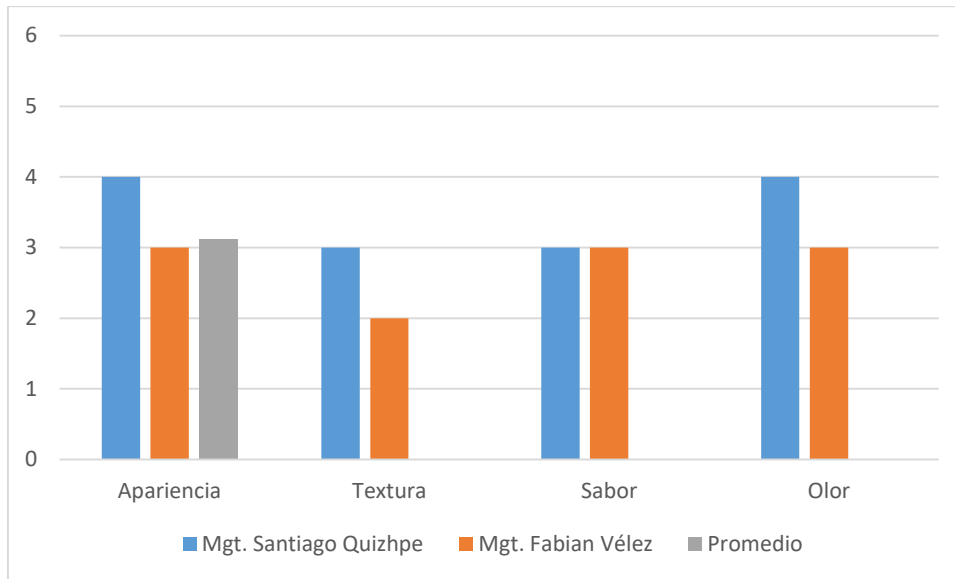
Taco de zanahoria



Este postre hecho a base de masa sableé y relleno de crema de zanahoria, obtuvo una calificación de 3,1/5; la misma que fascinó al jurado en cuanto a los aspectos de sabor y presentación, aunque como recomendación se mencionó que la zanahoria debe ser potenciada su sabor a través de un método de cocción al horno para que no pierda protagonismo frente a la mora que una usada en la salsa.

Figura 19

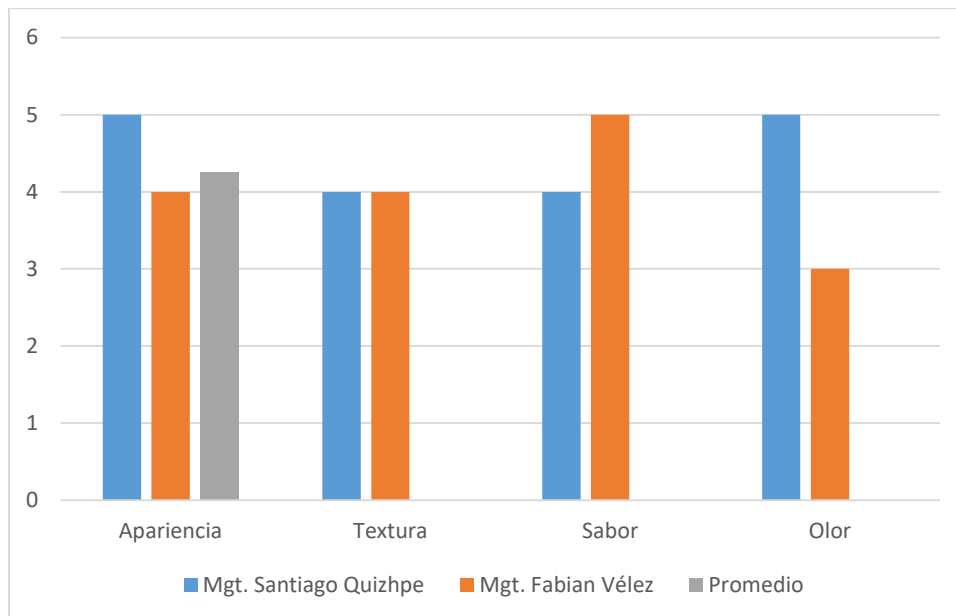
Smoothie de alfalfa y aguacate



En esta oferta gastronómica se presentó como bebida saludable un smoothie de alfalfa y aguacate atendiendo a las nuevas tendencias de lo sostenible y nutritivo esta preparación obtuvo una nota de 3,1/5; la calificación es aceptable por ende tiene menor aceptación dentro del menú. Las opiniones brindadas de los jurados fue escarchar el borde del vaso y utilizar un objeto o fruta decorativa. Esta bebida se produce por temporada de la fruta, la cual se puede reemplazar otra fruta.

Figura 20

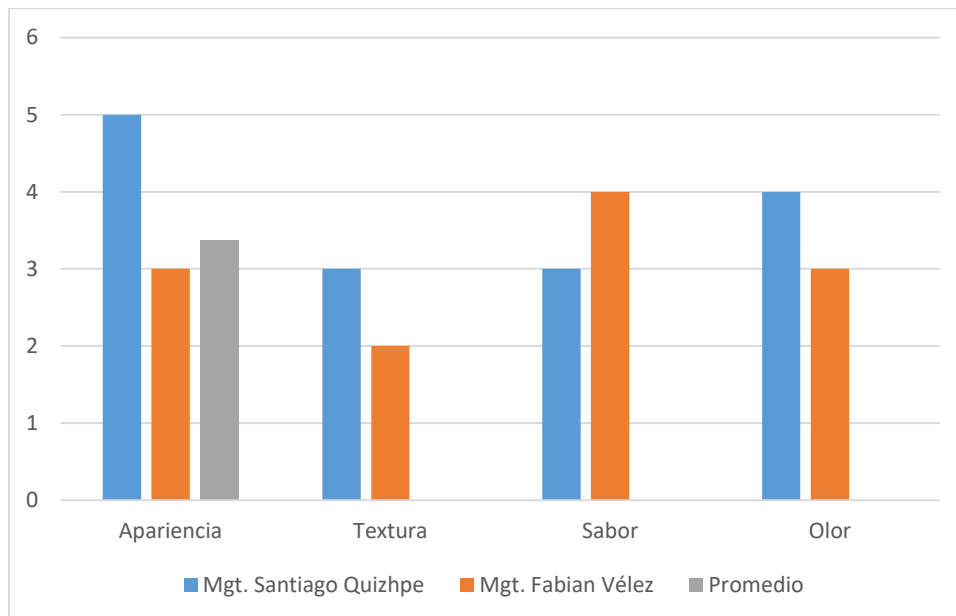
Ceviche de rocoto y pollo



El producto principal en este plato fue el rocoto. El ceviche de rocoto y pollo como plato de entrada del segundo menú se utilizó una técnica de blanqueado llamado desaguar para quitar la capsaicina la misma que está presente en todos los chiles. El jurado degustador elogio, la textura, sabor y olor obteniendo este plato una calificación de 4/5. En lo referente a la presentación el jurado calificador mencionó que se debería realizar un crocante la misma que puedo haber sido la papa o zanahoria.

Figura 21

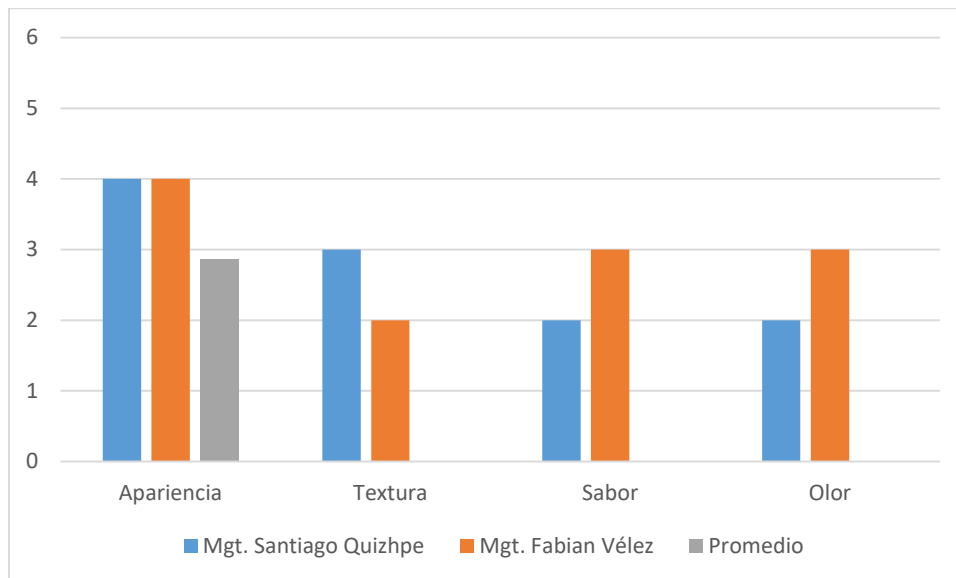
Pato confitado con manzanas asadas



Otro de los platos fuertes fue el pato confitado con manzanas asadas, una propuesta muy poco predecible para este menú debido a que no se esperaba que esta fuera una de las carnes más consumidas a nivel local, usando una técnica de cocción poco común con es el confitado que consiste en cocinar un producto en materia grasa. La puntuación para este plato es de 3,4/5. En cuanto a las opiniones emitidas por parte del jurado son que si una carne de pato se cocina por un tiempo muy prolongado esta tiende a resecarse y volverse dura y seca.

Figura 22

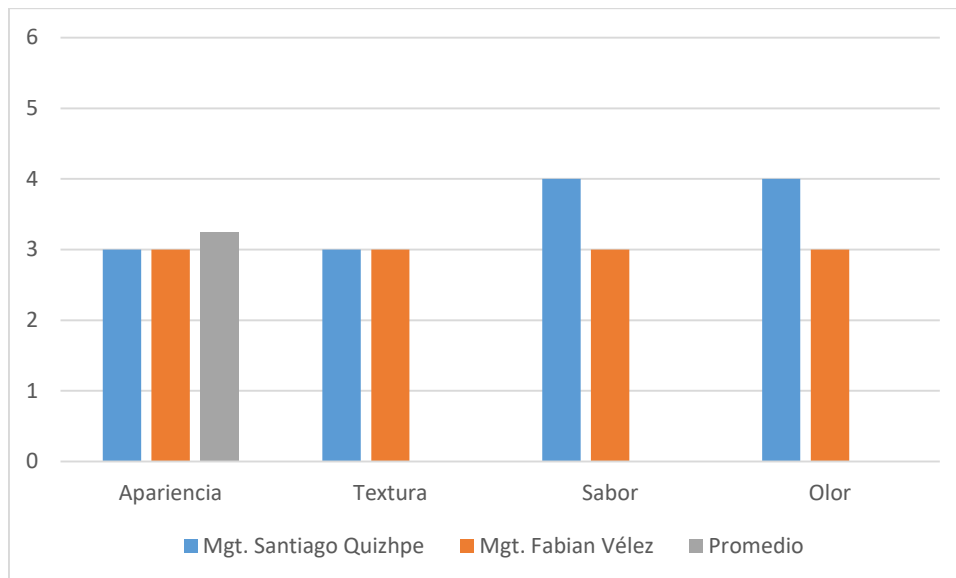
Verrine de tomate



La parroquia de Ricaurte se destaca por su cultivo de tomate de árbol en el cual nos hemos basado para crear un verrine de tomate que consta de diferentes técnicas europeas para su preparación como es el merengue italiano y mousse sin olvidar el uso del cereal más consumido en el área andina como es el maíz cuzco. Como mayor observación hay que destacar que se debe colocar correctamente las capas del postre para que mejore su apariencia y la galleta debería estar más procesada, y se recomendó utilizar fruta deshidratada para decorar el plato. Este plato recibió una puntuación de 2,9/5.

Figura 23

Café Dalgona de haba



Por último, se tiene una bebida elaborada con una leguminosa llamada haba, usando técnicas vanguardistas como son el uso de óxido de nitrógeno; el cual ayuda a crear una espuma de cual líquido ganando una consistencia a productos pocos comunes como es el caso de esta bebida de haba. Esta bebida recuerda a un café muy aromático debido al proceso de tostado del haba, pero al ser un sucedáneo no llega a pasar desapercibido a los paladares que saben degustar de un buen café por lo que gastrónomos calificadoros emitieron un comentario de que se notaba claramente la diferencia de sabor. Como sugerencia mencionaron que no debería servirse lleno sino un dedo antes de llenarse, la receta obtuvo una evaluación de 3,3/5.

CONCLUSIONES

El turismo gastronómico es un gran atractivo que ofrece nuestro país, se ha considerado importante su promoción desde la sostenibilidad de manera que todos los actores de un espacio determinado se vean beneficiados. En el caso de la parroquia Ricaurte la cual, es reconocida a nivel local y nacional, sin embargo, no cuenta con un espacio que permita atraer una mayor cantidad de turistas en los distintos ámbitos: gastronómico, hospedaje, recreación. Considerando esta realidad fue importante una propuesta de hostería sostenible con un menú orgánico puesto que en Ricaurte hay un número significativo de familias que se dedican a la agricultura.

Tras un estudio de mercado se encontró que la población y autoridades consideran importante la implementación de una hostería sostenible, puesto que la misma beneficiaría tanto al sector privado a los agricultores y a la ciudadanía en general, además aportaría a promocionar y desarrollar el sector turístico local, se consideró importante acudir a un apoyo institucional más grande como lo son las entidades municipales del cantón Cuenca, además del sector privado en cuanto al tema de las inversiones que requiere el proyecto.

En la parroquia aún, se practica la agricultura como medio de subsistencia cabe resaltar que la misma se caracteriza por ser orgánica lo que le ha otorgado un valor agregado reconocido en todo el cantón y además representa un potencial para promocionar la gastronomía de Ricaurte, considerando esto, el menú que se diseñó para la hostería se basó en el uso de productos y animales típicos de la zona, destacando entre ellos: el rocoto relleno, el pato confitado y el smoothie de tomate.

RECOMENDACIONES

Considerar la ejecución del proyecto de la creación de una hostería sostenible con una oferta orgánica local en la parroquia de Ricaurte del cantón Cuenca teniendo en cuenta la información antes expuesta.

La contratación de personal calificado en conocimientos de hotelería y gastronomía, favorece a brindar servicios brindados de calidad y calidez, además de incorporar a personas oriundas de la zona como parte del sistema de sostenibilidad.

Se recomienda a las autoridades principales de la parroquia fomentar el turismo gastronómico por medio de ferias, exposiciones, eventos culinarios y principalmente en las festividades que se desarrollan en Ricaurte.

Tomar en cuenta que la creación de los menús expuestos en este trabajo está abiertos a futuras cambios o mejoras debido a que los ingredientes son de temporada.

Se aconseja el consumo de productos orgánicos producidos localmente, puesto que ayuda como sustento económico a las pequeñas familias que se dedican a este tipo de agricultura, también se preserva los recursos de la tierra.

BIBLIOGRAFÍA

Albarracín, G. (2013). *TURISMO Y DESARROLLO COMUNITARIO: CASO DE LA COMUNIDAD DE COCHA SECA, PARROQUIA EL*

PROGRESO, CANTÓN NABÓN, DESDE DICIEMBRE 2009 HASTA LA ACTUALIDAD. Obtenido de

dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/5271/1/TESIS.pdf

Alcantara, C. (2017). *El turismo como factor de desarrollo.* Obtenido de https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/462801/CAdJS_TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Arenczo, M. (2017). *Origen y Evolución del Turismo.* Obtenido de <https://www.entornoturistico.com/wp-content/uploads/2017/11/Conceptualizaci%C3%B3n-origen-y-evoluci%C3%B3n-del-turismo-de-Miguel-Acerenza-PDF.pdf>

Benavidez, J. (2010). *Estudio para el diseño de una Hostería Ecológica en la comunidad de Leónidas Plaza.* Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/3698/T-PUCE-3725.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Benito, V. (2013). *Las políticas públicas en Educación.* Obtenido de https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/66589/1/tesis_benito-gil.pdf

Correa, L. (2015). *Diseño de un Plan de Negocios para el hotel en la parroquia de Tabaela.* Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/782/1/T-UIDE-1014.pdf>

Dieckow, L. (2017). *LOS EMPRENDEDORES EN TURISMO.* Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/actas/2017/turismo/21-los-emprendedores-en-turismo.pdf>

Domínguez, J. (2013). *Desarrollo económico, países emergentes y globalización.* Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5561995.pdf>

FLACSO. (2014). Obtenido de <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/7460/2/TFLACSO-2014JCLO.pdf>

Grupo de Investigación en Economía Regional GIER. (2018). Obtenido de Estudio de la demanda y oferta turística en la ciudad de Cuenca:

<http://cuenca.com.ec/sites/default/files/Boletin%20estad%C3%ADsticas%201er.%20Semestre%202018.pdf>

Huéscar. (2018). *El sector hotelero*. Obtenido de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/8805/cap3.pdf>

Kpoper, C. (2015). *Antecedentes generales de la industria hotelera*. Obtenido de https://www.academia.edu/31485846/CAPITULO_I_ANTECEDENTES_GENERALES_DE_LA_INDUSTRIA_HOTELERA_A_ANTECEDENTES_GENERALES_DE_LA_INDUSTRIA_HOTELERA_A_NIVEL_MUNDIAL_Y_EN_EL_SALVADOR

Linares, L., & Morales, G. (2014). *Del desarrollo turístico sostenible al desarrollo local. Su comportamiento complejo*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/881/88130205003.pdf>

López, H. (2016). *Antecedentes generales de los hoteles*. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/lopez_f_n/capitulo2.pdf

Manual para emprendedores en el sector turístico. (2013). Obtenido de <http://www.santafeturismo.gov.ar/media/documentos/Manual%20para%20Microemprendedores%20Turisticos.pdf>

Medina, V. (2015). *Plan de Negocios para la creación de una Hacienda Agroturística*. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/1178/1/T-UIDE-071.pdf>

Monsalve, C., & Hernández, S. (2015). *Gestión de la calidad del servicio en la hotelería como elemento clave en el desarrollo de destinos turísticos sostenibles*. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-81602015000100011

Moral, M., Fernandez, T., & Sánchez, M. (2019). *Análisis del turismo rural y de la sostenibilidad de los alojamientos rurales*. Obtenido de <http://www.revistaespacios.com/a19v40n01/a19v40n01p03.pdf>

Morillo, M. (2011). *Turismo y producto turístico. Evolución, conceptos, componentes y clasificación.* Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545890011.pdf>

Noya, N. (2018). *Servicios operativos sostenibles en hoteles.* Obtenido de <https://www.redalyc.org/jatsRepo/3578/357856333008/357856333008.pdf>

Organización Mundial del Turismo. (2018). Obtenido de <https://www.unwto.org/es/press-release/2018-10-08/turismo-comercio-y-la-omc-comunicado-conjunto-de-la-omt-la-omc-el-itc-y-el->

Oyarvide, P. (2016). *Emprendimiento como factor de desarrollo turístico rural sostenible.* Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rdir/v10n1/rdir06116.pdf>

Pailiacho, C. (2013). *Modelo de Gestión Turística Sostenible para el aprovechamiento del patrimonio natural y cultural.* Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/2764/1/23T0359.pdf>

Ponce, B. (2016). *Evaluación de la oferta gastronómica de la comuna de Ayange.* Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/18365/1/TESIS%20FINAL%20OFERTA%20GASTRONOMICA%20DE%20AYANGUE%20ECUADOR%20POR%20BRENDA%20PONCE%20VASQUEZ.pdf>

Reglamento de Alojamiento Turístico. (2016). Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2016/06/REGLAMENTO-DE-ALOJAMIENTO-TURISTICO.pdf>

Rivera, J. (2017). *¿Desarrollo sostenible o sustentable? La controversia de un concepto.* Obtenido de <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:Bw4WF38skbwJ:https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6039009.pdf+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=ec>

Rodriguez, J. (2012). *Análisis de la aplicación del Marketing en establecimientos de lujo*. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1716/1/tur72.pdf>

Serrano, A., Freire, S., & Villafuerte, E. (2016). *Estudio y aplicación de indicadores turísticos en la oferta y demanda turística por periodos de tiempo en la ciudad de Cuenca - Ecuador*. Obtenido de <https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/SIEMBRA/article/view/1718/2514>

Unda, E. (2009). *REACCIÓN DE UNA RED TURÍSTICA ARTESANAL EN GUALACEO, CHORDELEG Y SÍGSIG, PROVINCIA DEL AZUAY*". Obtenido de <https://www.academia.edu/14275725/AUTOR%C3%8DA>

Valencia, D. (2017). *La vivienda sostenible, desde un enfoque práctico desde la política pública*. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/rium/v17n33/1692-3324-rium-17-33-39.pdf>

Velásquez, P. (2014). *Fomento turístico provincial*. Obtenido de <http://www.congope.gob.ec/wp-content/uploads/2014/08/Fomento-Turistico-Provincial.pdf>

Rogers, P. (2012). *Introducción a la evaluación de impacto*. Obtenido de http://www.clear-la.cide.edu/sites/default/files/3%20-%20Introduction%20to%20Impact%20Evaluation%20-%20Spanish_0_0.pdf

Rosillón, N., & Marbelis, A. (2009). *Análisis financiero: una herramienta clave para una gestión financiera eficiente*. Obtenido de [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-99842009000400009#:~:text=Hern%C3%A1ndez%20\(2005\)%2C%20define%20el,la%20consecuci%C3%B3n%20de%20objetivos%20preestablecidos](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-99842009000400009#:~:text=Hern%C3%A1ndez%20(2005)%2C%20define%20el,la%20consecuci%C3%B3n%20de%20objetivos%20preestablecidos).

Suarez, J. (2015). *Creación de un hostel en la comuna San Pablo, Santa Elena*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/6928/1/Hoster%C3%ADa%20San%20Pablo-Javier%20Su%C3%A1rez.pdf>

ANEXOS

Anexo A. Diseño de Encuesta



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

Por favor necesitamos su valiosa colaboración a través de la información real que usted nos pueda proveer.

1. Usted es

Ecuatoriano _____ Otro país _____

2. Genero

Masculino _____ Femenino _____ Prefiero no contestar _____

3. Edad

De 18- 25 años ___ De 26 -32 ___ De 33-39 ___ De 40 en adelante ___

4. ¿Estaría usted de acuerdo con que se cree una Hostería Sostenible en Ricaurte?

Si _____ No _____

5. ¿Cree usted que al existir una Hostería Sostenible en la parroquia Ricaurte se fomentaría más el turismo?

Si _____ No _____

6. ¿Cree usted que con la Hostería Sostenible habría mayores ingresos económicos en la Parroquia de Ricaurte?

Si _____ No _____

7. ¿De los siguientes establecimientos cual elige usted para hospedarse?

Hotel _____ Hostal _____ Hostería _____ Otros _____

8. ¿Qué métodos usa para reservar un hospedaje?

Redes sociales _____ Directamente _____
Páginas web _____ Agencias Turísticas _____

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar de hospedaje por habitación en una un Hostería Sostenible?

Menos de \$ 40 _____ De \$61 a \$80 _____
De \$41 a \$60 _____ De 481 a \$100 _____

Anexo B. Avaluó

GAD MUNICIPAL DEL CANTON CUENCA
TESORERIA MUNICIPAL
COMPROBANTE DE PAGO

Cédula/Ruc: 0103594776 No. Trans: 5002 A: 2022 P: 1 / 1

Nombre Contribuyente: DURAN CRIOLLO CARMEN BEATRIZ

Caja: RBOS Fecha: 17/ENE/2022 12:36

Rubro: PREDIO RUSTICO Avalúo 2022: 27,021.26



Clave: 620020202

RICAURTE MARIA AUXILIADORA (SINAT)

Titulo	Año	Emisión	Valor	Int/Amo/Rec	Den/Exo/Abg	Total
135358	2022	01/01/2022	7.33	0.00	0.68	6.65
Total Clave:			7.33	0.00	0.68	6.65
Total Rubro:			7.33	0.00	0.68	6.65
Total Pagar:			7.33	0.00	0.68	6.65

Son: Seis con 65/100 Dolares

Valor Total Transacción: \$10.70
" Este pago es deducible del impuesto a la Renta por gastos de vivienda \$6.76 "

 Director(a) Financiero(a)
 Jefe(a) de Rentas

Anexo C. Requerimientos

Suministros de oficina			
Concepto	Unidad	Costo unitario	Costo total
Lápiz	3	0,40	1,20
Esferos	3	0,50	1,50
Borrador	2	0,30	0,90
Resma de papel bond	2	4,00	8,00
Total			11.60

Muebles y enseres			
Concepto	Unidad	Costo unitario	Costo total
Escritorios	2	100,00	200,00

Sillas	4	65,00	260,00
Veladores	24	20,00	480,00
Closets	12	110,00	1200,00
Cama Twins	15	400,00	6.000,00
Cama Full	13	600,00	7.800,00
Cama king	1	850,00	850,00
Aparador	1	380,00	380,00
Sofás	2	100,00	200,00
Sillones	6	90,00	540,00
Total			17.910,00

Maquinaria y equipos

Concepto	Unidad	Costo unitario	Costo total
Cocina industrial 4 quemadores	1	320,00	320,00
Licuadaora 6 L.	1	490,18	490,18
Batidora 6L.	1	414,29	414,29
Armario mixto (refrigerador-congelador) 1,50x1x2m	1	1.390,00	1.390,00
Impresora HP	1	280,00	280,00
Computadora	1	600,00	600,00
Laptop Asus	1	680,00	680,00
Total			4180,47

Implemento para habitaciones

Concepto	Unidad	Costo unitario	Costo total
Almohadas	50	22,00	1.100,00
Sábanas	80	30,00	2.400,00
Protector de colcho	32	20,00	640,00

Cobijas térmicas	32	12,00	384,00
Caja fuerte	32	35,00	1.120,00
Toalla de cuerpo	20	20,00	400,00
Toalla de pies	20	16,00	320,00
Toalla de manos	20	15,00	300,00
Secador de cabello	14	35,00	490,00
Espejos	20	20,00	400,00
Lámparas	20	15,00	300,00
Cajas de jabón líquido	10	8,40	84,00
12			
Cajas de amenities	200	15,00	3.000,00
Pacas de papel	200	16,50	3.300,00
higiénico 48u			
Total			14.238,00

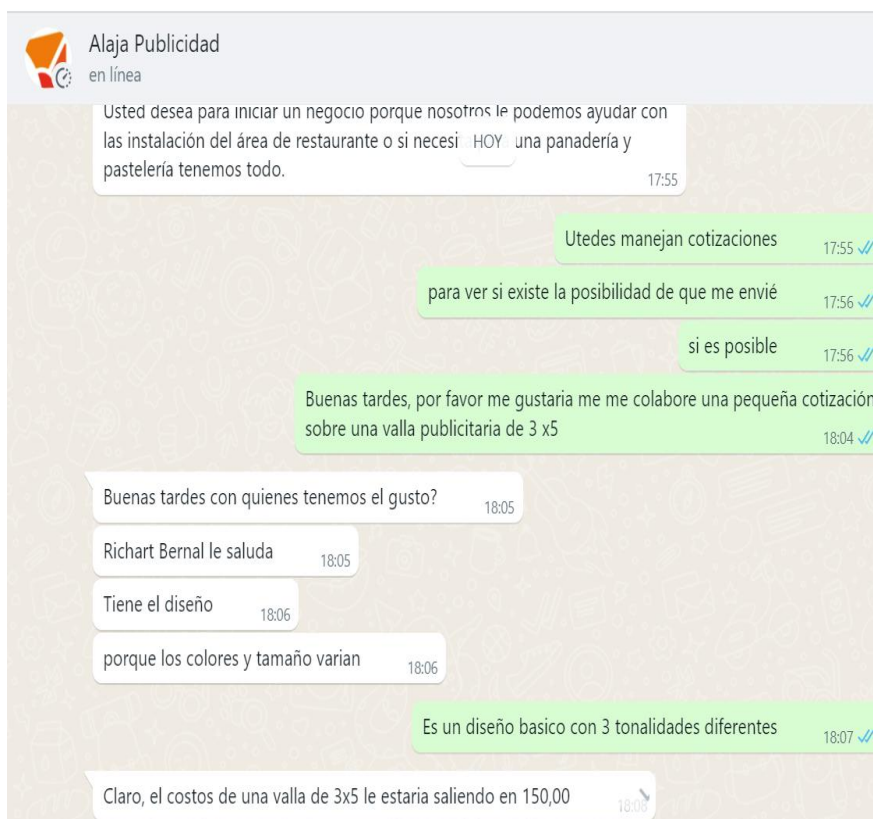
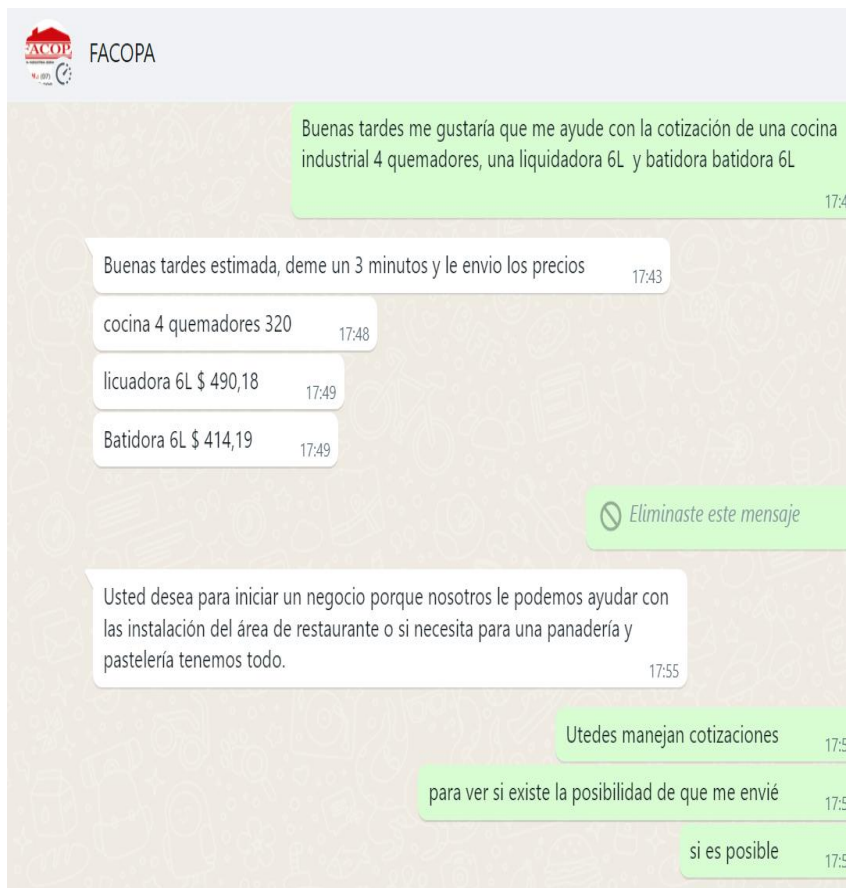
Utensilios de cocina y restaurante

Concepto	Unidad	Costo Unitario	Costo Total
Plato hondo	60	15,45	927,00
Plato tendido	60	15,30	918,00
Plato pequeño	60	14,55	873,00
Tazas pequeñas	60	5,00	300,00
Vaso de vidrio	60	0,65	39,00
Cubiertos	60	4,00	240,00
Balanza de cocina	1	15,00	15,00
Sartenes	3	24,00	72,00
Ollas	5	45,00	225,00
Cuchillos	4	8,00	12,00
Mantelería	1	30,00	30,00
Total			3651,00

Gastos de servicios básicos		
	Mensual	Anual
Agua	100,00	1.200,00
Luz	90,00	1.080,00
Internet	45,00	540,00
Tv cable	50,00	600,00
Total	285,00	3.420,00

Gastos de ingredientes		
Concepto	Valor Mensual	Valor anual
Lácteos	150,00	1.800,00
Especias	65,00	780,00
Futas y verduras	250,00	3000,00
Harinas y cereales	120,00	1.440,00
Carnes blanco y roja	500,00	6.000,00
Bebidas	800,00	9.600,00
Total	1.885,00	22.620,00

Anexo D Cotización de Requerimientos



Anexo E. Hojas de calificación de la degustación

POSTRE: TACO DE ZANAHORIA

	1	2	3	4	5
APARIENCIA				X	
TEXTURA			X		
SABOR		X			
OLOR		X			

OBSERVACIONES:

.....

.....

BEBIDA: ZUMO DE ALFALFA

PLATO FUERTE:

	1	2	3	4	5
APARIENCIA			X		
TEXTURA			X		
SABOR			X		
OLOR			X		

OBSERVACIONES:

.....

.....

POSTRE: MOUSSE DE TOMATE AL VASO

	1	2	3	4	5
APARIENCIA					
TEXTURA				X	
SABOR			X		
OLOR		X			

OBSERVACIONES:

.....
Malicia al sabor del tomate de cultivo.

.....


BEBIDA: CAFÉ DE HABA (Bebida zanahoria).

	1	2	3	4	5
APARIENCIA			X		
TEXTURA			X		
SABOR				X	
OLOR				X	

OBSERVACIONES:

.....

.....


 UNIVERSIDAD DE CUENCA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
 CARRERA DE GASTRONOMIA

NOMBRE: *Santiago Quiroga U.*

DEGUSTACIÓN DE TESIS

PROPUESTA DE UNA HOSTERÍA SOSTENIBLE CON OFERTA GASTRONÓMICA
ORGÁNICA LOCAL EN LA PARROQUIA RICAURTE DEL CANTÓN CUENCA

MENU 1

ENTRADA: ROCOTO RELLENO

	1	2	3	4	5
APARIENCIA			X		
TEXTURA				X	
SABOR				X	
OLOR					X

OBSERVACIONES:

.....

.....


PLATO FUERTE: PATO CONFITADO

	1	2	3	4	5
APARIENCIA					X
TEXTURA			X		
SABOR			X		
OLOR				X	

OBSERVACIONES:

.....

.....


 UNIVERSIDAD DE CUENCA
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
 CARRERA DE GASTRONOMIA

NOMBRE: *Fabrizio Velez*

DEGUSTACIÓN DE TESIS

PROPUESTA DE UNA HOSTERÍA SOSTENIBLE CON OFERTA GASTRONÓMICA
ORGÁNICA LOCAL EN LA PARROQUIA RICAURTE DEL CANTÓN CUENCA

MENU 2

ENTRADA: EMPANADA DE QUESO

	1	2	3	4	5
APARIENCIA				X	
TEXTURA			X		
SABOR			X		
OLOR			X		

OBSERVACIONES:

.....

.....

PLATO FUERTE: CUY AL HORNO

	1	2	3	4	5
APARIENCIA				X	
TEXTURA		X			
SABOR			X		
OLOR		X			

OBSERVACIONES:

.....

.....