



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
ÁREA JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TITULO:

**“PLAN DE NEGOCIOS, MEDIANTE EL ESTUDIO DE MERCADO,
PARA PROPONER EL DISEÑO DEL PARADERO TURÍSTICO "MI K-
SA", EN LA PARROQUIA SAN SEBASTIÁN DEL COCA, CANTÓN LA
JOYA DE LOS SACHAS”**

*Tesis previa a la obtención del
Título de Ingeniera en
Administración Turística.*

AUTORA: Tania Elizabeth Pinza González

DIRECTOR DE TESIS: Lcdo. Diego Patricio Chiriboga Coca, Mg. Sc.

LOJA - ECUADOR

2016

AUTORIZACIÓN

LCDO. DIEGO PATRICIO CHIRIBOGA COCA, MG. SC.

CATEDRÁTICO DE LA CARRERA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA DEL
PLAN DE CONTINGENCIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA,
SEDE TENA.

CERTIFICO:

Que la presente tesis titulada “PLAN DE NEGOCIOS, MEDIANTE EL ESTUDIO DE MERCADO, PARA PROPONER EL DISEÑO DEL PARADERO TURÍSTICO "MI K-SA", EN LA PARROQUIA SAN SEBASTIÁN DEL COCA, CANTÓN LA JOYA DE LOS SACHAS”, desarrollada por Tania Elizabeth Pinza González, ha sido elaborada bajo mi dirección y cumple con los requisitos de fondo y de forma que exigen los respectivos reglamentos e instituciones. Por ello autorizo su presentación y sustentación.

Tena, 19 de octubre del 2015



Lcdo. Diego Patricio Chiriboga Coca Mg. Sc.

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Yo, **PINZA GONZÁLEZ TANIA ELIZABETH**, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi trabajo de Titulación en el repositorio institucional - biblioteca Virtual.

AUTOR: Tania Elizabeth Pinza González

FIRMA: 

CÉDULA: 2100460639

FECHA: Loja, 14 de Abril del 2016

AUTOR: Tania Elizabeth Pinza González

FIRMA: 

CÉDULA: 2100460639

DIRECCION: Parroquia San Sebastián del Coca, Barrio La Unión

CORREO ELECTRÓNICO: taniapinza@hotmail.com

TELÉFONO: 0788040391

DATOS COMPLEMENTARIOS

**CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR,
PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y
PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO.**

Yo, **PINZA GONZÁLEZ TANIA ELIZABETH**, declaro ser autora, del trabajo de titulación: **“PLAN DE NEGOCIOS, MEDIANTE EL ESTUDIO DE MERCADO, PARA PROPONER EL DISEÑO DEL PARADERO TURÍSTICO "MI K-SA", EN LA PARROQUIA SAN SEBASTIÁN DEL COCA, CANTÓN JOYA DE LOS SACHAS”**, Como requisito para optar al grado de: **INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**: autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia de la Tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad del Loja, el 14 de abril del 2016, firma el autor.

AUTOR: Tania Elizabeth Pinza González

FIRMA:



CEDULA: 210046063-9

DIRECCION: Parroquia San Sebastián del Coca, Barrio La Unión

CORREO ELECTRÓNICO: taniapinza@hotmail.com

TELÉFONO: 0988040391

DATOS COMPLEMENTARIOS

DIRECTOR DE TESIS: Lcdo. Diego Patricio Chiriboga Coca, Mg. Sc.

PRESIDENTE: Ing. Washington Enrique Villacís Zapata., Mg.Sc.

MIEMBRO TRIBUNAL: Ing. Betty Alexandra Jaramillo Tituaña., Mg.Sc

MIEMBRO TRIBUNAL: Ing. Fausto Ramiro García Vasco., Mg.Sc

DEDICATORIA

Todo el esfuerzo y sacrificio del presente trabajo lo dedico a Dios por guiarme y protegerme durante toda mi etapa estudiantil y toda mi vida, por darme fuerzas para superar todos los obstáculos que se me han presentado.

Con todo el afecto y entrega a mis Padres Angelita y Manuel, a mis hermanas/os Rossy, Noemí, German, Leydi, Jandry y a mi familia en general porque mediante la unión me han demostrado su apoyo y cariño incondicional para poder culminar con éxito una meta más de mi vida profesional.

Tania Pinza González

AGRADECIMIENTO

Expreso mi sincero agradecimiento al personal docente y administrativo de la Universidad Nacional de Loja y de la Carrera de Administración Turística, a los profesionales que me supieron guiar, Ing. Lorena Yáñez Palacios Mg. Sc, Lcdo. Diego Chiriboga Coca Mg. Sc., Ing. Washington Villacís Zapata Mg. Sc., gracias por su paciencia y predisposición de compartir sus conocimientos.

Agradecimiento y respeto a mis compañeras/os, porque juntos hemos luchado por un mismo propósito convirtiéndonos en cómplices de noches sin dormir y días sin parar de trabajar con el fin de plasmar nuestro propósito.

A mis amigas/os, personas significativas, que han sabido estar de alguna u otra forma con esas pequeñas palabras pero de gran significado para el logro de mis objetivos, por la comprensión y el apoyo incondicional mis sinceros agradecimientos.

Tania Pinza González

ÍNDICE DE CONTENIDO

NUMERAL	CONTENIDO	PÁG.
	PORTADA.....	i
	AUTORIZACIÓN	ii
	AUTORIA.....	iii
	CARTA DE AUTORIZACION.....	iv
	DEDICATORIA	v
	AGRADECIMIENTO	vi
	ÍNDICE DE CONTENIDO	vii
	ÍNDICE DE TABLAS	viii
	ÍNDICE DE CUADROS.....	ix
	ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xiv
	ÍNDICE DE FIGURAS.....	xv
	ÍNDICE DE ANEXOS	xvi
A.	TÍTULO	1
B.	RESUMEN	2
C.	INTRODUCCIÓN	4
D.	REVISIÓN DE LITERATURA.....	6
4.1.	Plan de Negocios.....	6
4.1.1.	Portada	7
4.1.2.	Resumen Ejecutivo.....	7
4.1.3.	Definición del negocio	7
4.1.4.	Estudio de Mercado.....	8
4.1.5.	Análisis del Mercado.....	8
4.1.6.	Demanda del producto	9
4.1.7.	Demanda de la Oferta.....	9
4.1.8.	El mercado objetivo	10
4.1.9.	Análisis FODA.....	10
4.1.10.	Plan de organización y administración.....	10
4.1.11.	Estructura Administrativa	11
4.1.12.	Estructura Legal de una Empresa.....	11
4.1.13.	Estructura Financiera	12
4.1.14.	Plan de Producción.....	12
4.1.15.	Plan de Financiamiento.....	12

4.1.16. Posicionamiento del Negocio.....	13
4.1.17. Costo de producción y desarrollo.....	13
4.1.18. Fortalezas Gerenciales.....	14
4.1.19. Ventas y Marketing	14
4.1.20. Desarrollo y producción del Bien o Servicio	14
4.2. Paradero Turístico	15
4.2.1. Restaurantes.....	15
4.2.2. Gastronomía	15
4.2.3. Turismo	16
4.2.4. Turismo Gastronómico.....	16
4.3. Marco Legal	17
4.3.1. Ley de Turismo	17
4.3.2. El Artículo 8 de la ley de Turismo	17
4.3.3. El artículo 19 de la ley de Turismo	17
4.3.4. Plan de Ordenamiento Territorial.....	18
4.4. Marco Conceptual	20
E. MATERIALES Y MÉTODOS	24
5.1. Materiales	24
5.1.1. Equipos.....	24
5.1.2. Herramientas	24
5.1.3. Insumos	24
5.2. Métodos.....	25
5.2.1. Ubicación del Área de Estudio.....	25
5.2.2. Ubicación Política	27
5.3. Aspectos biofísicos y climáticos	31
5.3.1. Aspectos biofísicos.....	31
5.3.2. Aspectos climáticos.....	35
5.4. Tipo de Investigación.	36
5.5. Determinar el diagnóstico situacional del área de estudio	37
5.6. Diseñar la propuesta del plan de negocios mediante un estudio de mercado para la creación del Paradero Turístico.....	38
5.7. Identificar el diseño del Paradero Turístico mediante un estudio técnico.....	39
F. RESULTADOS.....	41
6.1. Determinar el diagnóstico situacional del área de estudio	41
6.2. Diseñar la propuesta del plan de negocios mediante un estudio de mercado para la creación del Paradero Turístico.....	48
6.3. Identificar el diseño del Paradero Turístico mediante un estudio técnico.....	107

G.	DISCUSION	176
7.1.	Determinar el diagnóstico situacional del área de estudio	176
7.2.	Diseñar la propuesta del plan de negocios mediante un estudio de mercado para la creación del Paradero Turístico.....	176
7.3.	Identificar el diseño del Paradero Turístico mediante un estudio técnico.....	177
H.	CONCLUSIONES	178
I.	RECOMENDACIONES	179
J.	BIBLIOGRAFÍA	180
K.	ANEXOS	181

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N°	CONTENIDO	PÁG.
Tabla 1	Atractivos Turísticos Naturales	42
Tabla 2	Atractivos Turísticos Culturales	43
Tabla 3	Población Total Provincia, Cantón, Parroquia	45
Tabla 4	Tamaño de la población	46
Tabla 5	Conoce un restaurante de comidas típicas	53
Tabla 6	Idea de crear un paradero turístico	54
Tabla 7	Mejoras con la creación de un paradero turístico	55
Tabla 8	Tipo de comida	56
Tabla 9	Satisfacción en los servicios	57
Tabla 10	Importancia que considera	58
Tabla 11	Aspectos que carecen los restaurantes	59
Tabla 12	Servicios complementarios	60
Tabla 13	Implementación de un paradero turístico	61
Tabla 14	Por qué eligió esas características	62
Tabla 15	Medios de comunicación	63
Tabla 16	Edad	64
Tabla 17	Sexo	65
Tabla 18	Suele comer fuera de casa	66
Tabla 19	Con qué frecuencia	67
Tabla 20	Conoce restaurantes en la parroquia	68
Tabla 21	Variedad de comida	69
Tabla 22	Qué platos tradicionales le gustaría	70
Tabla 23	Bebidas típicas	72
Tabla 24	Cuánto estaría dispuesto a pagar	73
Tabla 25	Horario de atención	74
Tabla 26	Equipos necesarios para el Área de Restaurante	84
Tabla 27	Equipo necesarios para área de Cocina	85
Tabla 28	Presupuesto de Construcción	87
Tabla 29	Presupuesto equipos de oficina	87
Tabla 30	Presupuesto de compra de terreno	87
Tabla 31	Presupuesto muebles y enseres	88
Tabla 32	Mobiliario	88
Tabla 33	Mantelería y menaje	88
Tabla 34	Equipos de Sonido y electrodomésticos	89
Tabla 35	Presupuesto equipos de cocina	89
Tabla 36	Total Activos Fijos	90
Tabla 37	Estudio del Plan de negocios	90
Tabla 38	Permiso de funcionamiento	91
Tabla 39	Presupuesto de escrituración	91
Tabla 40	Instalaciones pruebas y puesta en marcha	91
Tabla 41	Patente municipal	91
Tabla 42	Total de activos diferidos	92
Tabla 43	Materia prima indirecta	92
Tabla 44	Materia prima	93

Tabla 45 Inversión en mano de obra directa	94
Tabla 46 Total Costos de fabricación	94
Tabla 47 Servicios generales	94
Tabla 48 Materiales de oficina.....	95
Tabla 49 Presupuesto de publicidad.....	95
Tabla 50 Total Gastos de Administración.....	95
Tabla 51 Resumen de la inversión	96
Tabla 52 Depreciación	97
Tabla 53 Depreciación de construcción	98
Tabla 54 Equipos de oficina	98
Tabla 55 Muebles y encerados.....	99
Tabla 56 Mobiliario	99
Tabla 57 Equipos de sonido y electrodomésticos	100
Tabla 58 Equipos de cocina	100
Tabla 59 Mantelería y menaje.....	100
Tabla 60 Amortizaciones de inversiones diferidas en dólares americanos	101
Tabla 61 Tabla de amortización en dólares americanos	101
Tabla 62 Tabla total de costos de producción en dólares americanos	102
Tabla 63 Ingresos proyectados.....	103
Tabla 64 Estado de pérdidas y ganancias en dólares americanos	104
Tabla 65 Flujo de Caja en dólares americanos.....	105
Tabla 66 Valor Actual Neto en dólares americanos.....	106
Tabla 67 Receta Estándar Caldo de gallina	109
Tabla 68 Costo unitario caldo de gallina	110
Tabla 69 Receta Estándar ceviche de camarón	111
Tabla 70 Costo unitario ceviche de camarón	112
Tabla 71 Receta Estándar Cecina.....	113
Tabla 72 Costo unitario Cecina.....	114
Tabla 73 Receta Estándar Llapingachos	115
Tabla 74 Costo unitario Llapingacho.....	116
Tabla 75 Receta Estándar Churrasco	117
Tabla 76 Costo unitario churrasco	118
Tabla 77 Receta Estándar Sancocho	119
Tabla 78 Costo unitario Sancocho	120
Tabla 79 Receta Estándar Repe	121
Tabla 80 Costo unitario Repe	122
Tabla 81 Receta Estándar Caldo de bolas de verde	123
Tabla 82 Costo unitario Caldo de bolas de verde	124
Tabla 83 Receta Estándar Seco de gallina	125
Tabla 84 Costo unitario Seco de Gallina	126
Tabla 85 Receta Estándar Corvina Frita	127
Tabla 86 Costo Unitario Corvina frita	128
Tabla 87 Receta Estándar Seco de chivo	129
Tabla 88 Costo unitario seco de chivo	130
Tabla 89 Receta Estándar Encocado de pescado	131
Tabla 90 Costo unitario encocado de pescado	132
Tabla 91 Receta Estándar Camarones apanados.....	133
Tabla 92 Costo unitario camarones apanados.....	134

Tabla 93	Receta Estándar Bolón de verde.....	135
Tabla 94	Costo unitario bolón de verde	136
Tabla 95	Receta Estándar Tigrillo.....	137
Tabla 96	Costo unitario tigrillo	138
Tabla 97	Receta Estándar Mote pillo	139
Tabla 98	Costo unitario Mote pillo	140
Tabla 99	Receta Estándar Maito de tilapia con palmito.....	141
Tabla 100	Costo unitario Maito de tilapia con palmito.....	142
Tabla 101	Receta Estándar Caldo de tilapia.....	143
Tabla 102	Costo unitario de caldo de tilapia.....	144
Tabla 103	Ceviche de palmito.....	145
Tabla 104	Costo ceviche de palmito	146
Tabla 105	Receta Estándar Fritada.....	147
Tabla 106	Costo unitario fritada.....	148
Tabla 107	Receta Estándar Dulce de Higos con queso	149
Tabla 108	Costo unitario dulce de higos con queso.....	150
Tabla 109	Receta estándar Hot Dog.....	151
Tabla 110	Costo unitario Hot dog.....	152
Tabla 111	Receta Estándar de Muchines de yuca	153
Tabla 112	Costo unitario muchines de yuca	154
Tabla 113	Receta Estándar de Salchipapas	155
Tabla 114	Costo unitario de Salchipapas	156
Tabla 115	Receta Estándar de tamales de maíz	157
Tabla 116	Costo tamales de maíz.....	158
Tabla 117	Receta Estándar Helado de paila.....	159
Tabla 118	Costo unitario de helados de paila.....	160
Tabla 119	Receta Estándar Pincho de chontacuro	161
Tabla 120	Costo unitario chontacuro	161
Tabla 121	Receta Estándar Horchata	162
Tabla 122	Costo unitario de horchata.....	162
Tabla 123	Valores de Caldos o sopas.....	164
Tabla 124	Valores platos fuertes.....	164
Tabla 125	Valores Ensaladas	165
Tabla 126	Valores aperitivos adicionales.....	165

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N°	CONTENIDO	PÁG.
Cuadro 1	Especies frutales	32
Cuadro 2	Especies Medicinales	33
Cuadro 3	Reptiles.....	33
Cuadro 4	Anfibios.....	34
Cuadro 5	Aves.....	34
Cuadro 6	Mamíferos	34
Cuadro 7	Cooperativa de transporte interprovincial	44
Cuadro 8	Cooperativa de transporte intercantonal.....	44
Cuadro 9	Cooperativa de transporte interprovincial	44
Cuadro 10	Análisis FODA.....	76
Cuadro 11	Objetivos de la empresa	79
Cuadro 12	Horarios por Cargo.....	80
Cuadro 13	Descripción de las áreas de trabajo	167

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N°	CONTENIDO	PÁG.
Gráfico 1	Población económicamente activa	41
Gráfico 2	Conoce un restaurante de comidas típicas	53
Gráfico 3	Idea de crear un paradero turístico	54
Gráfico 4	Mejoras con la creación de un paradero turístico.....	55
Gráfico 5	Tipo de Comida.....	56
Gráfico 6	Satisfacción en los servicios.....	57
Gráfico 7	Importancia a considerar	58
Gráfico 8	Aspectos que carecen los restaurantes	59
Gráfico 9	Servicios complementarios	60
Gráfico 10	Implementación de un paradero turístico	61
Gráfico 11	Medios de comunicación	63
Gráfico 12	Edad	64
Gráfico 13	Sexo.....	65
Gráfico 14	Suele comer fuera de casa	66
Gráfico 15	Con qué frecuencia.....	67
Gráfico 16	Conoce restaurantes en la parroquia	68
Gráfico 17	Variedad de comida	69
Gráfico 18	Qué menús tradicionales le gustaría.....	71
Gráfico 19	Bebidas típicas	72
Gráfico 20	Cuánto estaría dispuesto a pagar	73
Gráfico 21	Horario de atención.....	74
Gráfico 22	Organigrama Estructural	77
Gráfico 23	Organigrama Funcional.....	78
Gráfico 24	Carta del Restaurante	163
Gráfico 25	Fachada del Restaurante.....	166
Gráfico 26	Plano arquitectónico del Paradero Turístico	167
Gráfico 27	Diagrama de flujo de operación del restaurante.....	170
Gráfico 28	Radio la Jungla.....	173
Gráfico 29	TV Cable Coca Visión	173
Gráfico 30	Volantes publicitarios	174
Gráfico 31	Camisetas y gorras con el logotipo	174
Gráfico 32	Esferos ecológicos con el logotipo.....	175
Gráfico 33	Llaveros tallados en balsa con el logotipo	175

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA N°	CONTENIDO	PÁG.
Figura 1	Mapa de ubicación del Área de Estudio	26
Figura 2	Mapa político La Joya de los Sachas	28
Figura 3	Mapa de ubicación Geográfica	30
Figura 4	Logotipo	48
Figura 5	Mapa de Ubicación del terreno.....	107

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO N°	CONTENIDO	PÁG.
Anexo 1	Encuesta Poblacional.....	181
Anexo 2	Encuestas a turistas.....	183
Anexo 3	Fichas de inventarios de atractivos turísticos naturales.....	185
Anexo 4	Fichas de inventario de atractivos culturales.....	200
Anexo 5	Guía Gastronómica de la Amazonia Ecuatoriana.....	209

a. TÍTULO

“PLAN DE NEGOCIOS, MEDIANTE EL ESTUDIO DE MERCADO, PARA PROPONER EL DISEÑO DEL PARADERO TURÍSTICO "MI K-SA", EN LA PARROQUIA SAN SEBASTIÁN DEL COCA, CANTÓN LA JOYA DE LOS SACHAS”

b. RESUMEN

El proceso de investigación pudo detectar la existencia de restaurantes inadecuados donde los turistas degustan de la gastronomía, las mismas que no aplican normas y técnicas de manipulación de alimentos, además de un servicio ínfimo que por no tener un local propio se convierten en paraderos pero de incorrecta presentación del producto y servicio, dándole la menor importancia al turista y/o visitante y por ende al turismo gastronómico.

Los métodos y técnicas aplicados fueron la encuesta y la observación, con los resultados arrojados, se pudo demostrar que la propuesta planteada es valorada por la población, lo que indica la apertura total en el mercado.

El plan financiero demostró la factibilidad del proyecto donde se obtuvo indicadores satisfactorios el VAN con 346.176,14 USD y el TIR con un 48% con estos valores se considera rentable ya que la inversión será recuperable en 5 años según el plan financiero.

Por lo tanto se considera viable la implementación del Paradero Turístico MI K-SA en la Parroquia San Sebastián del Coca, pues se pudo comprobar la aceptación por parte de los habitantes y turistas, ya que la ejecución cubrirá con las expectativas y la demanda convirtiéndose en una propuesta sustentable.

Palabra Clave: Herramientas, factibilidad, técnicas.

ABSTRACT

The research process could detect the existence of inadequate restaurants where tourists taste of gastronomy, they do not apply technical standards and food handling, plus a tiny service for not having a separate room become whereabouts but Incorrect presentation of product and service, giving less importance to tourists and / or visitors and therefore the gastronomic tourism.

The methods and techniques applied were the survey and observation, with the results obtained, it was demonstrated that the proposal put forward is valued by the population, indicating the full opening of the market.

The financial plan demonstrated the feasibility of the project which was obtained satisfactory indicators with 346,176.14 usd VAN and TIR 48% with these values are considered profitable as the investment will be recovered in 5 years according to the financial plan.

Therefore it is considered feasible to implement the Tourist Whereabouts MI K-SA in San Sebastian Parish Coca, as we noted the acceptance by residents and tourists, since the implementation will cover the expectations and demand becoming a sustainable proposal.

Keyword: Tools, feasibility, technical.

c. INTRODUCCIÓN

El turismo como actividad de constante incremento tiene la cualidad y habilidad de contribuir al desarrollo de todo un país, un aspecto importante es conocer la motivación de los turistas frente al recurso gastronómico existente y que es considerado como uno de los aspectos más valorados, ya que conserva una extensa gama de platos tradicionales los mismos que son muy apetecidos por turistas nacionales y extranjeros, es por ello que se procedió a analizar la factibilidad de proponer el diseño de un Paradero Turístico en la Parroquia San Sebastián del Coca.

Para desarrollar el proceso de investigación en primera instancia se realizó el anteproyecto de tesis, el mismo que consistió en plantear el tema, y proponer objetivos acorde a las necesidades del plan de negocios, además se efectuó una revisión bibliográfica acerca de conceptos básicos relacionados con la elaboración del plan de negocios.

Se proyectó como objetivo general:

Elaborar el Plan de Negocios, mediante el estudio de mercado, para proponer el diseño del paradero turístico "MI K-SA", en la Parroquia San Sebastián del Coca, Cantón La Joya de los Sachas.

Objetivos específicos:

1. Determinar el diagnóstico situacional del área de estudio
2. Diseñar la propuesta del plan de negocios mediante un estudio de mercado para la creación del Paradero Turístico.
3. Identificar el diseño del Paradero Turístico mediante un estudio técnico.

Mediante el primer objetivo se pudo conocer de cerca con la observación de campo el análisis turístico, económico, sociocultural, e información de flora, fauna y dando como resultado el área estratégica de ubicación.

En el segundo objetivo mencionado se recabo la información mediante instrumentos de investigación para comprobar la factibilidad de la empresa, cuyos resultados fueron positivos, por lo que en este proceso se determina la factibilidad; según las encuestas e interpretación de datos realizadas dando como resultado un 80% de acogida por parte de la población y los turistas.

Así también en el tercer objetivo se da a conocer un estudio técnico del diseño del proyecto el mismo que ha sido elaborado minuciosamente mediante herramientas de comercialización para llegar al cliente.

Se tomó como referencia el concepto del autor (Fleitman, Negocios Exitosos, 2009) para la realización de los procesos a seguir durante la elaboración del plan de negocios, en uno de ellos se identifica la marca de la empresa, desde allí se inicia el proceso del diseño de la empresa empezando con la imagen corporativa y concluye con el análisis financiero del cual se logró identificar la factibilidad del proyecto mediante la aplicación de fórmulas para visualizar resultados del TIR y VAN, así como también verificar el monto de inversión para la puesta en marcha.

d. REVISIÓN DE LITERATURA

4.1. Plan de Negocios

Un plan de negocios se define como instrumento clave y fundamental para el éxito, el cual consiste en una serie de actividades relacionadas entre sí para el comienzo o desarrollo de una empresa. Así como una guía que facilita la creación o el crecimiento de una empresa. El plan de negocios identifica, describe y analiza la idea de negocio, a su vez verifica la viabilidad comercial, técnica, económica y financiera. (Fleitman, Negocios Exitosos: cómo empezar, administrar y operar eficientemente un negocio, 2005)

Un plan de negocios sólido provee los instrumentos más significativos para la planificación. A continuación se adjunta las secciones importantes que guiarán a la preparación de un plan completo de negocios:

1. La portada
2. El resumen ejecutivo
3. La definición de negocio
4. El estudio de mercado
5. El plan de organización y administración
6. Plan de producción
7. El plan financiero

Mediante este proceso describe cómo preparar, administrar, empezar un plan de negocios con las pautas que se requiere para determinar si es viable la propuesta de negocio, con esta guía también se pretende conocer el mercado para analizar e interpretar los resultados.

4.1.1. Portada

La portada es carta de presentación de una empresa, debe incluir el nombre de la empresa y el logotipo, dirección, teléfono, fax, correo, (en caso que no existan datos para la empresa, se deben proveer los datos de la persona que está elaborando el plan de negocios), dirección de página de internet, nombre y título del director general. (Fleitman, Negocios Exitosos, 2009)

Para el desarrollo de la portada o logotipo minuciosamente se elegirá un diseño con la que se identificará la empresa, que radique principalmente en la capacidad de comunicar el mensaje que se desea promocionar.

4.1.2. Resumen Ejecutivo

Es un breve análisis de los aspectos más importantes de un proyecto, es lo primero que lee el inversionista, se debe escribir en pocas palabras el producto o servicio, el mercado, la empresa, los factores de éxito del proyecto, los resultados esperados, las necesidades de financiamiento, y las conclusiones generales. (Stettinius, Wood, Doyle, & Colley, 2007) (Fleitman, Negocios Exitosos, 2009)

En este componente lo que se busca dar a conocer un breve análisis del proyecto, describir el producto o servicio los factores que influyen en la idea de negocio, ya que esta facilitara la comprensión de la información que el plan contiene.

4.1.3. Definición del negocio

Para definir la idea de negocio, es importante describir la manera precisa, la ejecución del mismo, la idea respectiva y, a su vez, subrayar lo que está planificado exactamente. El plan de negocio debe comenzar identificando la necesidad que se va a cubrir y la propuesta de solución que no es más que lo que se piensa desarrollar. (Luis, 2008)

4.1.4. Estudio de Mercado

El estudio de mercado busca probar que existe un número suficiente de consumidores, empresas y otros entes que en determinadas condiciones, presentan una demanda que justifican la inversión en un programa de producción de un bien o servicio durante cierto período. (Ferre Trenzano & Ferre Nadal, 2008) (Fleitman, Negocios Exitosos, 2009)

En este proceso se detalla el análisis de los elementos básicos de oferta y demanda, tratando de averiguar la respuesta del mercado ante un producto o servicio, con el fin de plantear la estrategia comercial más adecuada.

4.1.5. Análisis del Mercado

Sirve para identificar el mercado, dimensionarlo, segmentarlo, ponerlo en dimensión geográfica, analizar la competencia y los posibles nuevos entrantes, no sólo competidores directos sino sustitutos y complementarios. (Luis, 2008)

En un análisis de mercado se conocen cuatro variables fundamentales: demanda, oferta, precios y comercialización.

- a) **Demanda:** Cantidad del bien o del servicio que es solicitado por el cliente.
- b) **Oferta:** Capacidad que se tenga para satisfacer la demanda. Cuando se habla de capacidad se refiere al manejo de los recursos y a la capacidad instalada de la competencia.
- c) **Precio:** Cantidad de dinero o de otros objetos con utilidad necesaria para satisfacer una necesidad que se requiere para adquirir un producto/servicio.
- d) **Comercialización:** Conjunto de acciones realizadas por la empresa para hacer llegar un producto a los consumidores mediante estrategias de marketing mix. Por lo tanto, se establecerán los objetivos e instrumentos necesarios para alcanzar este objetivo (Ledesma Martinez, 2007)

Este estudio busca diferentes datos que van a ayudar a identificar el mercado y debe asegurar que realmente exista el mercado potencial, el que se pueda aprovechar para lograr los objetivos planteados. Se puede realizar de diferentes formas: encuestas, información de cámaras o entidades relacionadas al producto; datos estadísticos de consumo o prestación de servicios.

4.1.6. Demanda del producto

Es las cantidades del bien o servicio que los consumidores están dispuestos a adquirir. Se debe cuantificar la necesidad real o psicológica de una población de consumidores, con disposición de poder adquisitivo suficiente y con unos gustos definidos para adquirir un producto que satisfaga sus necesidades. (Krugman , Wells, & Olney, 2008)

La demanda prescribe un informe detallado de la cantidad y calidad bienes y servicios que pueden ser adquiridos en los diferentes precios del mercado por un consumidor.

4.1.7. Demanda de la Oferta

Cantidades que suministran los productores del bien o servicio que se va a ofrecer en el mercado. Se referirá a la situación actual y futura, y deberá proporcionar las bases para prever las posibilidades del proyecto en las condiciones de competencia existentes. (Krugman , Wells, & Olney, 2008)

En este componente se describe la cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuestos a vender a los distintos precios del mercado.

4.1.8. El mercado objetivo

La fijación de un mercado como objetivo se basa en la idea de segmentación de mercado. El especialista en marketing puede, por tanto determinar esos segmentos y fijar unos objetivos mediante el diagnóstico el análisis de las características de los consumidores potenciales que integran cada segmento, de los esquemas del marketing mix que pueden satisfacer las necesidades de los consumidores, de la capacidad de la empresa para cubrir dichas necesidades, de los objetivos del plan de marketing de la empresa, etc. (Ryan, 2005)

Sin embargo en el entorno de la mercadotecnia, el mercado objetivo, designa la totalidad de un espacio preferente donde confluyen la oferta y la demanda para el intercambio de bienes y servicios.

4.1.9. Análisis FODA

FODA, es la sigla usada para referirse a una herramienta analítica que le permitirá trabajar con toda la información que posea sobre su negocio, útil para examinar sus Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas y comparar de manera objetiva y realista con la competencia. (Luis, 2008)

Esta metodología se utilizara para reconocer y examinar detalladamente los estudios de la situación de una empresa analizando sus características internas y externas.

4.1.10. Plan de organización y administración

Este plan provee información sobre las entidades legales, las acciones, las experiencias técnicas y empresariales de todos los socios, así como también la estructura organizacional. (Galindo, 2006)

Dentro de este parámetro está el estatus legal el cual define la estructura legal del negocio, sirve para diferenciar empresa unipersonal, propiedad individual y una compañía limitada a una sociedad anónima.

4.1.11. Estructura Administrativa

Es el sistema de relaciones formales que se establecen en el interior de una organización y/o empresa para que ésta alcance sus objetivos de conservación, productivos y económicos. (Fleitman, Negocios Exitosos: cómo empezar, administrar y operar eficientemente un negocio, 2005)

Permite lograr una determinada disposición de sus recursos, facilita la realización de las actividades y coordinación de su funcionamiento. De esta manera, puede realizarse el esfuerzo coordinado que lleve a la obtención de objetivos, definiendo las relaciones y aspectos más o menos estables de la organización.

4.1.12. Estructura Legal de una Empresa

Una de las primeras cosas que deberá hacer quien decida afrontar una actividad empresarial es decidir cuál es la forma legal más adecuada para el desarrollo de la misma. Desde Luego, lo fundamental es la propia idea empresarial, la planificación del negocio, el estudio y análisis de los costes iniciales y de producción, pero la elección de la forma legal de la empresa marcará desde un principio la implementación de la empresa. (Thomsen, 2009)

Al procesar la estructura legal se debe describir los requisitos para su constitución y adoptar los trámites para la puesta en marcha. En este parámetro también se debe definir qué tipo de empresa será, se usan con mayor frecuencia tres tipos principales de formas legales para operar pequeñas operaciones de negocios, la unipersonal, sociedades, compañías limitadas.

4.1.13. Estructura Financiera

La estructura financiera de la empresa es la composición del capital o recursos financieros que la empresa ha captado u originado. Estos recursos son los que en el Balance de situación aparecen bajo la denominación genérica de Pasivo que recoge, por tanto, las deudas y obligaciones de la empresa, clasificándolas según su procedencia y plazo. La estructura financiera constituye el capital de financiamiento, o lo que es lo mismo, las fuentes financieras de la empresa. (Galindo, 2006)

La estructura financiera constituye el capital de financiamiento, o lo que es lo mismo, las fuentes financieras de la empresa.

4.1.14. Plan de Producción

Este no es únicamente requerido por los emprendedores que apuntan a establecer un negocio de manufactura, sino también para aquellos proveedores de servicio y comerciantes. Este plan provee de una contabilidad de maquinaria y otros artículos que tienen que ser comprados así como sus respectivos costos. También ayuda a calcular los costos de depreciación y los costos operacionales, además indica la capacidad de producción y las técnicas de producción. . (Stettinius, Wood, Doyle, & Colley, 2007)

Como primer paso hay que planificar la capacidad de producción, tomando en cuenta el futuro desarrollo del negocio. Para hacer esto se mira el volumen de ventas esperadas

4.1.15. Plan de Financiamiento

Este es el corazón de cada plan de negocios. Será muy bien supervisado por los inversionistas. Es por esto que se debe proceder cuidadosamente cuando se planifique sus finanzas. El plan financiero contiene los siguientes elementos principales:

- Requerimiento de capital total y cuadro de aportaciones
- Planificación de Liquidez (flujo de caja/efectivo)
- Indicaciones financieras

Adicional a esto es necesario analizar la cuenta de ganancias y pérdidas la cual viene a ser la tarea centro de toda planificación financiera, el resultado de este proceso determina la viabilidad del negocio. (Krugman , Wells, & Olney, 2008)

Por tanto, hay que analizar la estructura financiera de la empresa, concretamente el estudio de las fuentes financieras disponibles para la empresa y sus características.

4.1.16. Posicionamiento del Negocio

Esto constituye la identidad de la empresa en el mercado, es la forma en que deseas que el mercado y la competencia perciban tu producto o servicio.

Si el proyecto es nuevo, se debe realizar un estudio de mercado, a fin de saber si va a generar un impacto y si es nuevo se debe considerar las proyecciones de oferta y demanda. (Fleitman, Negocios Exitosos: cómo empezar, administrar y operar eficientemente un negocio, 2005).

Lograr posicionar nuestro negocio o producto no es una tarea fácil ya que al tratar de lograr nuestro objetivo nos podemos encontrar con problemas que algunas veces son difíciles de solucionar.

4.1.17. Costo de producción y desarrollo

En esta parte el presupuesto entra en acción. Se Deberá incluir el costo del diseño del prototipo y los gastos de su producción. Además incluir mano de obra.. (Coloma, 2005)

4.1.18. Fortalezas Gerenciales

Un buen equipo gerencial es capaz de tomar decisiones. Este apartado del plan de negocios se refiere a la dirección de la empresa que debe mostrar claramente que el equipo que formaste o formarás, es un equipo ganador. Es esencial que cada integrante tenga el talento y la experiencia pertinente para el negocio. (Khoktler, 2009)

Existe una serie de roles concretos que pueden desempeñar los gerentes, en diferentes momentos. En ocasiones tiene que dirigir, ser intermediario o enlace, símbolo, vigilante, comparte información, es vocero, toma iniciativa, maneja desacuerdos, asigna recursos, negocia.

4.1.19. Ventas y Marketing

Describe tanto la estrategia como las tácticas que emplearas para lograr que los clientes compren tus productos. Las ventas y la comercialización son los eslabones débiles de muchos planes de negocios, de modo que es importante que les dediques todo el tiempo que sea necesario. Una sección sobre ventas y comercialización sólidamente preparada puede servirte como hoja de ruta. (Khoktler, 2009)

En este parámetro se estudia las formas o estrategias de cómo llegar al cliente, aplicando medidas sólidamente establecidas que nos permita identificar a la empresa con los turistas.

4.1.20. Desarrollo y producción del Bien o Servicio

Describe los pasos, el proceso, necesarios para fabricar el producto u ofrecer el servicio, sus interacciones y elementos. Incluye planificación de personal, elementos de management, desarrollo y cultura organizacional. (Khoktler, 2009)

4.2. Paradero Turístico

En el ámbito del turismo y de la planificación urbana, el parador turístico es un elemento típico de cierto tipo de ciudades o espacios urbanos que se encuentran cerca de la vía principal. Por lo general, los paradores cuentan con un servicio principal de gastronomía que puede ser desde jugos y licuados hasta réplicas bastante avanzadas de restaurantes. (Flores, 2011)

Antes de crear una idea de negocio se debe tener bien clara la definición de las variables que comprende un determinado proyecto. En el ámbito del turismo hay diferentes tipos por lo tanto se debe conceptualizar a que se refiere en específico.

4.2.1. Restaurantes

Se considera restaurante a aquel establecimiento especializado y encargado de servir al público en general comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local o para llevar a otro diferente, por un precio determinado. (Flores, 2011)

En la actualidad existe una gran cantidad de restaurantes diferentes, que ofrecen distintos servicios y especialidades, de acuerdo al tipo de cocina.

4.2.2. Gastronomía

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de esta ciencia. (Lerena, 2013)

La gastronomía es uno de los pilares más importantes que sostiene el sector turístico. La importancia del arte culinario en nuestro país es tal que incluso ya existe un tipo de turismo denominado Turismo Gastronómico.

4.2.3. Turismo

Según la Organización Mundial del Turismo, el turismo consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno habitual mayor a una noche y como máximo 365 días, por ocio, negocios u otros motivos. (OMT)

Al hablar de turismo estamos convirtiéndonos en escritores u oradores, pues no hay forma de definir al turismo con una sola palabra ya que envuelve muchos tipos de actividades peculiares que al turista le fascina.

4.2.4. Turismo Gastronómico

El turismo gastronómico se enfrenta hoy en día a dos retos fundamentales: conseguir que la gastronomía y los alimentos de la zona sean el granito de arena que haga inclinarse la balanza por el destino turístico y atraer a ese nuevo perfil de turista gastronómico que busca alimentos de calidad y está dispuesto a pagar por él. (Flavian & Fandos, 2011)

Este es un tipo de turismo muy peculiar, el turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita.

4.3. Marco Legal

4.3.1. Ley de Turismo

La Ley de Turismo, Ley No. 097-2002, se expidió en el suplemento del Registro Oficial No. 733, del 27 de diciembre del 2002, establece en su Art. 5 que se consideran actividades turísticas las siguientes:

- a) Alojamiento;
- b) Servicio de Alimentos y bebidas;
- c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e) Intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos, congresos y convenciones; y,
- f) Casinos, salas de juego (bingo mecánico), hipódromos y parques de atracciones estables.

4.3.2. El Artículo 8 de la ley de Turismo

El Art. 8, de la Ley de Turismo, dispone que “para el ejercicio de actividades turísticas se requiera obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite la idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes”.

4.3.3. El artículo 19 de la ley de Turismo

El Art. 19 de la Ley de Turismo dispone que “el Ministerio de Turismo establecerá privativamente las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo. Estas

categorías deberán sujetarse a las normas de uso internacional. Para este efecto expedirá las normas técnicas y de calidad generales para cada actividad vinculada con el turismo y las específicas de cada categoría”.

4.3.4. Plan de Ordenamiento Territorial

- De la Protección del Suelo

Art. 101.- Las solicitudes de permisos de construcción o funcionamiento para realizar actividades que por su naturaleza o por motivos de construcción supongan la realización de movimientos de tierras en pendientes superiores al 15% ó a un volumen superior a los 5.000 m³, deberán ir acompañadas de la documentación y estudios necesarios que garanticen la ausencia de impactos negativos sobre la estabilidad o racionabilidad de los suelos. Dichos estudios deberán ser revisados y aprobados por la Dirección de Medio Ambiente y la Dirección de Planificación del Gobierno Municipal.

- De la Protección del Paisaje

Art. 104.- Con el fin de preservar la calidad estética del paisaje, no se concederá autorización a Proyectos que puedan ocasionar la destrucción, deterioro o desfiguración del paisaje natural. Las actividades que puedan implantarse y que a su vez puedan generar impacto paisajístico, deberán realizarse de forma que se minimice el impacto negativo sobre el paisaje, debiéndose justificar este extremo en las correspondientes solicitudes a la Dirección de Planificación.

4.3.5. Ordenanza para la adjudicación y venta de predios ubicados en la zona urbana

Art. 43 y 44.- Obligación de ornato.- Los propietarios de construcciones e instalaciones están obligados a mantener en condiciones de ornato, seguridad y salubridad que garanticen su adecuado uso y funcionamiento. Condiciones mínimas de seguridad, salubridad y ornato.- Los efectos previstos en el artículo anterior se entenderán como condiciones mínimas:

1. Condiciones de Seguridad.

Las edificaciones deberán mantener sus cerramientos y cubiertas estancas al paso del agua, contar con protección de su estructura frente a la acción del fuego y mantener en buen estado los elementos de protección contra caídas. La estructura deberá conservarse de modo que garantice el cumplimiento de su misión resistente, defendiendo la de los efectos de la corrosión y agentes agresores, así como de las filtraciones que puedan lesionar las cimentaciones. Deberán conservarse los materiales de revestimiento de fachadas, cobertura y cerramientos de modo que no ofrezcan riesgo a las personas y a los bienes.

2. Condiciones de salubridad.

Deberán mantenerse el buen estado de las redes de servicio, instalaciones sanitarias, condiciones de ventilación e iluminación de modo que se garantice su aptitud para el uso a que estén destinadas y su régimen de utilización.

3. Condiciones de ornato.

Las fachadas de los elementos exteriores e interiores, medianeros y cerramientos de las construcciones deberán mantenerse decentadas, mediante la limpieza, pintura, reparación o reposición de sus materiales de revestimiento.

4.4. Marco Conceptual

Administración.- Es la parte donde se fijan temas como políticas crediticias, manejo de acreedores, gestión de las cuentas, así como plan financiero, proyección de ventas, flujo de caja, rentabilidad, entre otras cosas.

Administración de Activos.- Es la inversión de los recursos de la manera más productiva. Toda empresa necesita conocer de forma precisa qué activos tiene, dónde, en qué estado se encuentran y cuál es su valor actual.

Comercialización.- La comercialización es el conjunto de las acciones encaminadas a comercializar productos, bienes o servicios. Las técnicas de comercialización abarcan todos los procedimientos y manera de trabajar para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribución.

Compañías Limitadas.- Una Compañía de Responsabilidad Limitada es una entidad legal separada. Distinta tanto de sus accionistas, como de sus directores y gerentes. La responsabilidad de los accionistas se limita al monto aportado o al capital accionario emitido.

Chontacuro.- (“en quichua significa “gusanos de la chonta”), son parte de la dieta alimenticia de los indígenas amazónicos.

Demanda.- Es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, a un precio determinado y en un lugar establecido.

Diagnostico situacional.- El diagnóstico es una herramienta básica para prever y adelantarse a acontecimientos futuros porque ayuda a identificar aspectos troncales, para que éstos sean evaluados y valorados en su real dimensión en bien de la organización. El principal objetivo del Diagnóstico Situacional es el de proporcionar

información específica y fidedigna para así poder aplicar las medidas preventivas o correctivas, según sea el caso. (Kubr, 2006)

FODA.- Es la sigla usada para referirse a una herramienta analítica que le permitirá trabajar con toda la información que posea sobre su negocio, útil para examinar sus Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

Gastos.- Es un desembolso, egreso o erogación que se consume corrientemente, es decir en el mismo período en el cual se causa, o un costo que ha rendido su beneficio.

Gastronomía.- La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de esta ciencia.

Higiene y manipulación de alimentos.- Es el conjunto de técnicas que nos permiten dar el correcto manejo higiénico sanitario a los alimentos, con el fin de que lleguen en óptimas condiciones al consumidor final.

Negocio de único propietario.- La gran mayoría de las nuevas empresas son organizadas como unipersonales. Donde generalmente sólo una persona funda las actividades comerciales.

Oferta.- es la cantidad de productos y/o servicios que los vendedores quieren y pueden vender en el mercado a un precio y en un periodo de tiempo determinado para satisfacer necesidades o deseos.

Operación.- Es la parte donde se define la estructura organizacional de la empresa, las políticas administrativas, así como las técnicas y procedimientos para producir los bienes o servicios que se comercializarán.

Organigrama Estructural.- Son la representación gráfica de la estructura orgánica de una empresa u organización que refleja, en forma esquemática, la posición de las áreas que la integran donde se destaca jerarquías, cargos y líneas de comunicación y presenta una visión inmediata y resumida de la forma de distribución de la misma.

Organigrama Funcional.- Se define como una representación gráfica que incluye las principales funciones que tienen asignadas cada jerarquía, además de las unidades y sus interrelaciones. Este tipo de organigrama es de gran utilidad para capacitar al personal y presentar a la organización en forma general.

Ordenanza.- Es una disposición o mandato. El término se utiliza para nombrar al tipo de norma jurídica que forma parte de un reglamento y que está subordinada a una ley. La ordenanza es emitida por la autoridad que tiene el poder o la facultad para exigir su cumplimiento.

Paradero Turístico.- En el ámbito del turismo y de la planificación urbana, el parador turístico es un elemento típico de cierto tipo de ciudades o espacios urbanos que se encuentran cerca de la vía principal.

Planeación Financiera.- Se encarga de aportar una estructura acorde a la base de negocio de la empresa, a través de la implementación de una contabilidad analítica y del diseño de los estados financieros. Gracias a la planeación financiera, los directivos pueden cuantificar las propuestas elaboradas por mercadotecnia y evaluar sus costos.

Plan de ordenamiento territorial.- Un Plan de Ordenamiento Territorial o Plan de Ordenación Territorial (también denominado por sus siglas POT) es en el ámbito del urbanismo, una herramienta técnica que poseen los municipios para planificar y ordenar su territorio. Tiene como objetivo integrar la planificación física y socioeconómica, así como el respeto al medio ambiente: estos documentos pueden incluir estudios sobre temas como la población, las etnias, el nivel educativo, así

como los lugares donde se presentan fenómenos meteorológicos y tectónicos como lluvias, sequías y derrumbes.

Producción.- Es la parte donde se definen todos los asuntos relacionados con la producción de los productos, lo cual incluye temas como proveedores, existencias mínimas, la logística de la distribución, entre otros aspectos.

Promoción.- Es el conjunto de actividades, técnicas y métodos que se utilizan para lograr objetivos específicos, como informar, persuadir o recordar al público objetivo, acerca de los productos y/o servicios que se comercializan.

Publicidad.- Es una forma de comunicación comercial que intenta incrementar el consumo de un producto o servicio a través de los medios de comunicación y de técnicas de propaganda.

Salubridad.- La palabra salubridad permite designar respecto de algo o alguien la calidad de salubre que ostenta, en tanto, cuando hablamos de salubre, nos estamos refiriendo concretamente a aquello que resulta ser bueno para nuestra salud, que implica algo saludable, por ejemplo, una dieta salubre, un hábito salubre, entre otras opciones.

Sociedades.- En la práctica, las sociedades son agrupaciones de propietarios únicos y, en consecuencia.

Turismo.- Según la Organización Mundial del Turismo, el turismo consiste en los viajes y estancias que realizan personas en lugares distintos a su entorno habitual mayor a una noche y como máximo 365 días, por ocio, negocios u otros motivos.

Turismo Gastronómico.- El turismo gastronómico es una forma de turismo, donde el interés está puesto en la gastronomía y cultura culinaria del país que se visita.

e. MATERIALES Y MÉTODOS

5.1. Materiales

Durante el proceso de investigación se utilizaron los siguientes equipos, herramientas e insumos necesarios para el desarrollo del mismo.

5.1.1. Equipos

- Cámara Fotográfica Marca Sony 8 Gb - N° de Serie 4874729
- GPS Marca Garmin Etrex10 N° de Serie 2DR451717
- Computadora portátil HP

5.1.2. Herramientas

- Encuestas
- Fichas de inventarios de atractivos turísticos del Ministerio de Turismo y Ministerio de Cultura.
- Suministros de oficina

5.1.3. Insumos

- Mapa Geográfico de la Parroquia San Sebastián del Coca
- Carta Topográfica
- Internet

5.2. Métodos

5.2.1. Ubicación del Área de Estudio

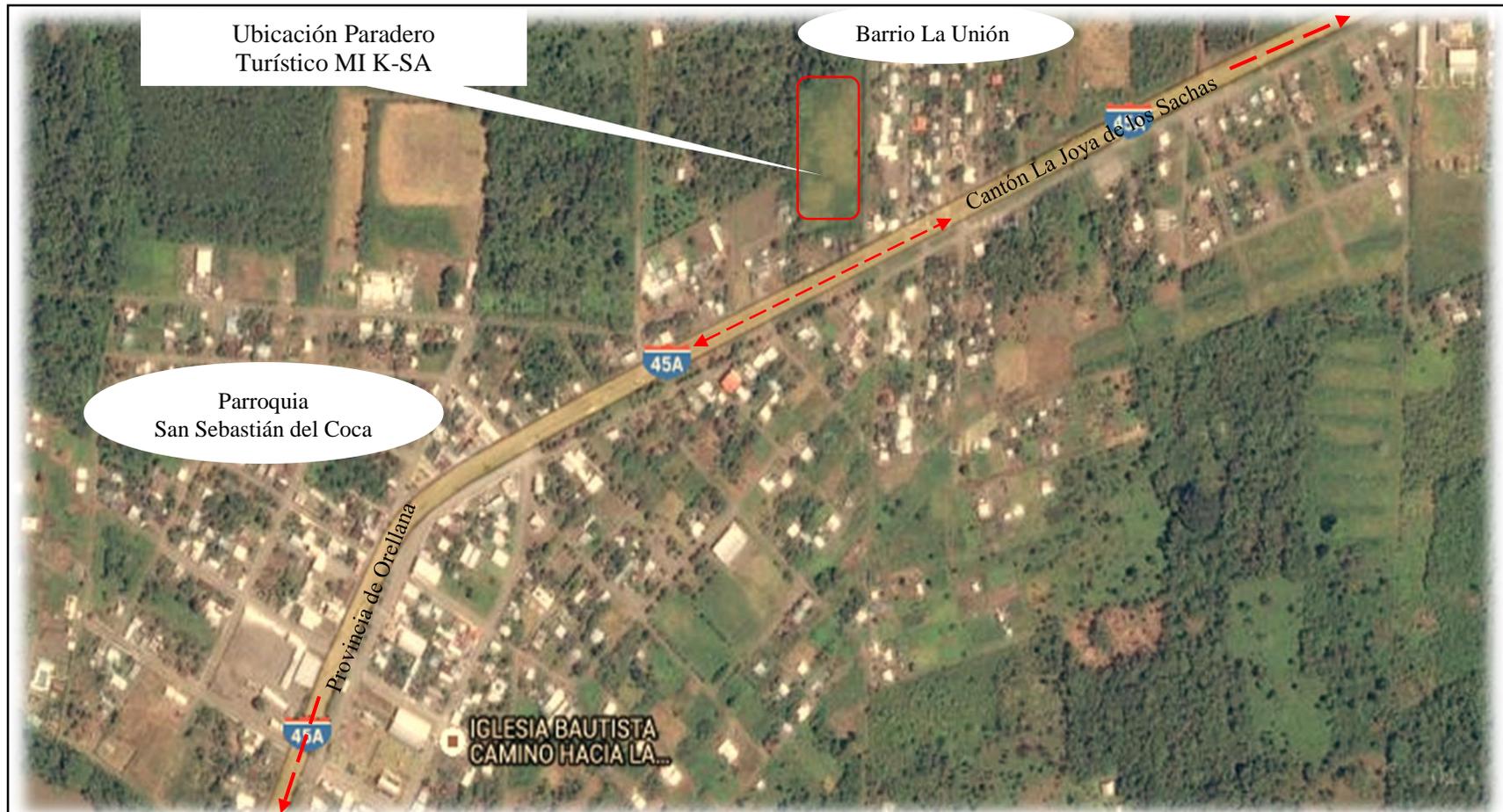
La Parroquia San Sebastián del Coca del Cantón La Joya de los Sachas perteneciente a la provincia Orellana, limita con los siguientes lugares:

- Norte con la Provincia de Sucumbíos;
- Sur con Comunidades San José y Amaru Mesa del Cantón Francisco de Orellana;
- Este con la Parroquia de Rumipamba, Tres de Noviembre, Lago San Pedro, Joya de los Sachas y San Carlos,
- Oeste Con el Río Coca.

Según la figura 1 que a continuación se visualiza da como resultado las siguientes coordenadas:

- Latitud: 0°20'14.11"S
- Longitud: 77° 0'3.24"O

Figura 1 Mapa de ubicación del Área de Estudio



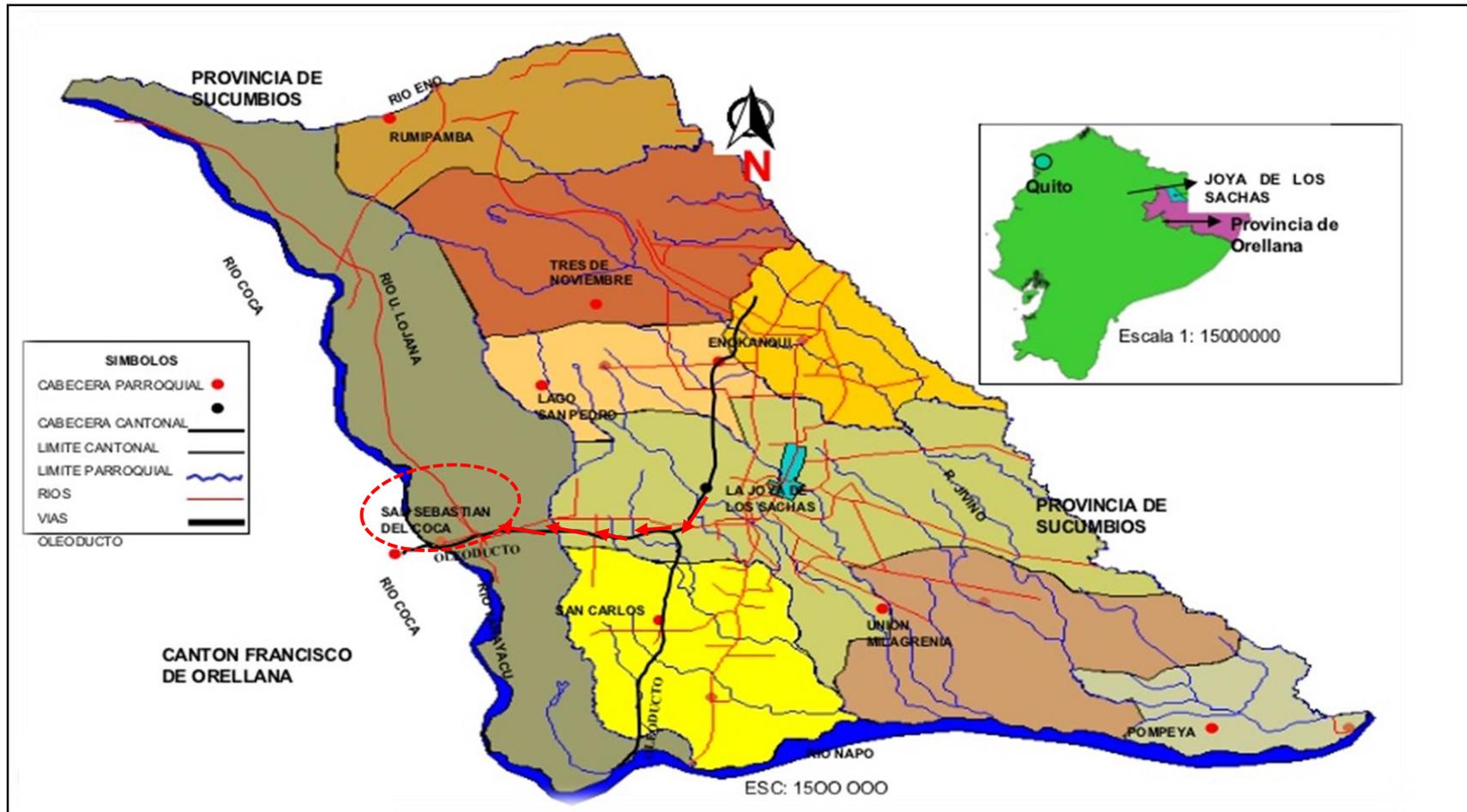
5.2.2. Ubicación Política

El Cantón La Joya de los Sachas, perteneciente a La Provincia de Orellana se encuentra distribuido en ocho parroquias, las mismas que son:

- Pompeya
- Enokanqui
- San Carlos
- Unión Milagreña
- Lago San Pedro
- Rumipamba
- Tres de Noviembre
- San Sebastián del Coca

Dentro de las cuales encontramos un sin número de comunidades donde habitan tanto colonos como indígenas.

Figura 2 Mapa político La Joya de los Sachas



Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial San Sebastián del Coca
 Año: 2015

5.2.3. Ubicación geográfica.

La Parroquia San Sebastián del Coca, se ubica a 16 km. de la Cabecera del Cantonal Joya de los Sachas y a 15 km de la Provincia de Orellana.

Clima:	Húmedo y tropical, nubosidad media es de 5,5
Temperatura:	Media es de 25,5 °C
Superficie:	Cuenta con una superficie de 283,4 Km ² .
Población:	3353,00 habitantes
Altitud:	254 msnm.
Hidrografía:	Río Coca, Napo y Jivino

Figura 3 Mapa de ubicación Geográfica



Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial San Sebastián del Coca
Año: 2015

5.3. Aspectos biofísicos y climáticos

5.3.1. Aspectos biofísicos

a) Recurso Agua

El sistema de drenajes naturales de la Parroquia tiene como principales elementos varios ríos que nacen en el territorio de San Sebastián del Coca y luego se desarrollan con dirección sur este, para poder incorporar caudales y formar ríos como el Yanuyacu, Jivino Rojo, Río Salvador, además se aporta caudal al Río Coca al oeste de la Parroquia en el límite con la parroquia de San José de Guayusa, Al Río Eno, al norte de la Parroquia.

Los drenajes principales son utilizados como límites entre parroquias, es así que el límite este está definido por el Río Coca, el límite norte lo define el Río Eno, el límite este aproximadamente el 50%, lo define el Río Yanuyacu (Río que nace al interior del Territorio Parroquial), mientras que el límite sur lo determina una línea recta correspondiente a una coordenada norte cerrada.

b) Recurso Suelo

El crecimiento paulatino de los poblados en la parroquia implica el aumento de actividades antrópicas que generen un cambio en el uso del suelo. Se observa principalmente la expansión de la frontera agrícola, la cual relega el área de bosques y vegetación nativa en la parroquia; de igual forma se aprecia un alto porcentaje de actividades extractivas, con la industria petrolera, como la principal de todas. En la parroquia se cuentan 14 poblaciones rurales, las cuales no cuentan con áreas extensas que constituyan probables polos de desarrollo a nivel local; lo que sí es importante indicar es que varias de estas poblaciones no cuentan con servicios básicos apropiados, lo que puede determinar una afectación del recurso suelo, por el mal manejo de desechos y cambios de uso de suelo.

c) Recurso Flora

En el sector urbano de la Parroquia según observación directa se puede mencionar la siguiente biodiversidad de especies frutales, ornamentales, y especies forestales:

Cuadro 1 Especies frutales

Nº	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Aguacate	<i>Persea americana</i>	LAURACEAE
2	Arazá	<i>Eugenia stipitata</i>	MYRTÁCEAE
3	Banano	<i>Musa paradisiaca</i>	MUSÁCEAE
4	Caimito	<i>Pouteria caimito</i>	SAPOTÁCEAE
5	Caña de Azúcar	<i>Saccharum officinarum</i>	GRAMÍNEAS
6	Chonta pambil	<i>Bactris gasipaes</i>	ARECÁCEAE
7	Coco	<i>Coco nucifera</i>	ACERÁCEA
8	Frutipan	<i>Artocarpus altilis</i>	MORÁCEAE
9	Guaba	<i>Inga sp</i>	FABÁCEAE
10	Guaba de machete	<i>Inga denciflora sp.</i>	MIMOSÁCEA
11	Guayaba	<i>Psidium guayaba sp.</i>	MIRTÁCEA
12	Guayaba	<i>Psidium guajava</i>	MYRTÁCEAE
13	Limón	<i>Citrus limonum</i>	RUTÁCEAS
14	Mandarina	<i>Citrus reticulata</i>	RUTÁCEAS
15	Naranja	<i>Citrus sinensis</i>	RUTÁCEAS
16	Papaya	<i>Carica papaya</i>	CARICÁCEAS
17	Piña	<i>Annanas comosus</i>	BROMELIÁCEAE
18	Plátano	<i>Musa paradisiaca</i>	MUSÁCEAS
19	Pomarrosa	<i>Syzygium sp.</i>	MYRTÁCEAE
20	Uva de monte	<i>Pourouma cecropiifolia</i>	CECROPIÁCEAE
21	Yuca	<i>Manihot sculenta</i>	EUPHORBIACEAE
22	Zapote	<i>Matisia cordata</i>	BOMBACÁCEAE

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial San Sebastián del Coca
Año: 2015

Cuadro 2 Especies Medicinales

N°	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Albahaca morada	<i>Ocimum santum, Lin</i>	LAMIÁCEAS
2	Ayahuasca	<i>Banisteriopsis caapi</i>	MALPIGHIÁCEAS
3	Caña agria	<i>Costus spicatus</i>	ZINGIBERÁCEAE
4	Capirona	<i>Calycophyllum obovatum</i>	RUBIÁCEAE
5	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i>	ZINGIBERACEAE
6	Guayusa	<i>Ilex guayusa</i>	AQUIFOLIACEAE
7	Hierba buena	<i>Mentha nemorosa</i>	LAMIACEAE
8	Noni	<i>Morindia citryfolia</i>	RUBIÁCEAE
9	Ortiga	<i>Urtica dioica</i>	URTICÁCEAE
10	Sábila	<i>Aloe vera</i>	LILIÁCEAS
11	Verbena	<i>Verbena domingensis, Urb.</i>	VERBENACEAE
12	Zaragoza	<i>Tagetes patula</i>	ASTERÁCEAE

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial San Sebastián del Coca
Año: 2015

d) Recurso Fauna

Para el inventario de las especies animales se realizó la observación directa en la Parroquia San Sebastián del Coca, en los cuales se observó lo siguientes:

Cuadro 3 Reptiles

N°	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Anaconda	<i>Eunectes murinus</i>	BOIDAE
2	Boa	<i>Boa constrictor</i>	BOIDAE
3	Caimán	<i>Paleosuchus palpebrosus</i>	ALLIGATORIDAE
4	Charapa	<i>Podocnemis expansa</i>	PODOCNEMIDIDAE
5	Lagartija	<i>Anolis sp.</i>	TEIIDAE
6	Culebra equis	<i>Bothrops atrox</i>	VIPERIDAE

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial San Sebastián del Coca
Año: 2015

Cuadro 4 Anfibios

Nº	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Sapo	<i>Bufo marinus</i>	BUFONIDAE
2	Rana verde	<i>Hyla geográfica</i>	MICROHYLIDAE

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial San Sebastián del Coca
Año: 2015

Cuadro 5 Aves

Nº	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Búho de anteojos	<i>Pulsatrix perspicillata</i>	STRIGIDAE
2	Gallinazo negro	<i>Coragyps atratus</i>	CAESALPINIACEAE
3	Garza	<i>Ardea alba</i>	ARDEIDAE
4	Gavilán campestre	<i>Buteo magnirostris</i>	ACCIPITRIDAE
5	Lora real	<i>Amazona farinosa</i>	PSITTACIDAE
6	Martin pescador	<i>Alcedo hercules</i>	ALCEDINIDAE
7	Oropéndola	<i>Psaracolius decumanus</i>	ICTERIDAE
8	Perdiz	<i>Crypturellus sp</i>	INAMIDAE
9	Perico cabeza azul	<i>Pionus menstruus</i>	PSITTACIDAE
10	Tucán	<i>Ramphastos sp</i>	RAMPHASTIDAE

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial San Sebastián del Coca
Año: 2015

Cuadro 6 Mamíferos

Nº	NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	FAMILIA
1	Guatusa	<i>Dasyprocta fuliginosa</i>	DASYPROCTIDAE
2	Jaguar	<i>Panthera onca</i>	FELIDAE
3	Mono Araña	<i>Ateles belzebuth</i>	ATELIDAE
4	Mono Ardilla	<i>Saimiri sciureus</i>	CEBIDAE
5	Mono Capuchino	<i>Cebus macrocephalus</i>	CEBIDAE
6	Pecari de collar	<i>Pecari tajacu</i>	TAYASSUIDAE
7	Puerco Espín	<i>Coendou quichua</i>	ERETHIZONTIDAE
8	Tapir Amazónico	<i>Tapirus terrestris</i>	TAPIRIDAE

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial San Sebastián del Coca
Año: 2015

5.3.2. Aspectos climáticos

a) Precipitación

La Parroquia se encuentra sometida a la acción de intensas lluvias durante la mayor parte del año. San Sebastián del Coca tiene un clima tropical. Además se puede determinar que la precipitación media anual es de aproximadamente 3,360 mm.

b) Temperatura

El mes más caluroso del año con un promedio de 28,3 °C de noviembre. El mes más frío del año es de 23,9 °C en el mes de julio.

c) Humedad

La humedad relativa media anual es de alrededor de 85 (%), se puede notar que la humedad de esta zona permanece relativamente constante.

d) Heliofanía

La heliofanía que representa la duración del brillo solar u horas de sol es muy alta en esta región especialmente de los meses de agosto a noviembre y los rangos más bajos los detectamos de abril a julio.

e) Nubosidad

La nubosidad media anual es de alrededor de 5,5 (octas). Se determina que es una zona con presencia de nubes casi constante durante todo el año.

5.4. Tipo de Investigación.

El trabajo de investigación está basado en la investigación descriptiva, investigación de campo y documental, corresponde a un diseño no experimental.

a) Investigación Descriptiva

El objetivo de esta investigación es planificar, recopilar, analizar y comunicar, datos relevantes del proceso de observación.

b) Investigación de campo.

Para el desarrollo del proceso investigativo se requirió obtener información directa en el área de estudio, denominado también in situ, investigación que fue fundamental, al realizar el estudio de investigación.

c) Investigación documental.

Mediante este proceso de investigación documental se recopiló información relevante y facilitó efectuar la consulta de documentos (libros, revistas, periódicos, memorias, investigaciones, anuarios, ordenanzas, recetarios, etc.), lo que permitirá establecer la revisión de literatura, metodologías, procedimientos a ser aplicados en el Plan de negocio.

5.5. Determinar el diagnóstico situacional del área de estudio

Para cumplir el primer objetivo se tomó en cuenta algunos procesos los mismos que ayudan a determinar la viabilidad del proyecto, a continuación se describe los parámetros a perseguir:

- Levantamiento de información

En este mecanismo se recopiló información de gran relevancia a través de la observación directa y por medio de fuentes informativas del Gobierno Parroquial los mismos que nos hicieron conocer los aspectos de impacto socio económico, cultural, social, ambiental y turístico de la Parroquia San Sebastián del Coca.

- Selección de la muestra

Como su nombre lo indica en este proceso se selecciona una parte de la población para aplicar los instrumentos de investigación. Tiene como objeto conseguir una muestra representativa, la misma que sirvió como herramienta para determinar el grado de aceptación de la empresa.

- Selección de instrumentos de investigación

Al seleccionar los instrumentos de investigación se toma en cuenta algunos parámetros que determinaran la factibilidad del proyecto. En este aspecto se considera esencial definir las técnicas a emplearse en la recolección de la información aplicando las encuestas, las mismas que están estructuradas por preguntas abiertas y cerradas, dirigidas a turistas y a la población de la Parroquia San Sebastián del Coca.

5.6. Diseñar la propuesta del plan de negocios mediante un estudio de mercado para la creación del Paradero Turístico.

5.6.1. Plan de negocios del paradero Turístico

Para el diseño del plan de negocios se tomó en cuenta los siguientes parámetros según el autor (Fleitman, Negocios Exitosos, 2009)

- La portada

Dentro de este componente se determinara el logotipo de la empresa, tomando en cuenta algunos parámetros que conlleva a promocionar la imagen corporativa del proyecto.

- El resumen ejecutivo

Se dará a conocer un resumen o descripción de lo que será la empresa, la administración y su funcionamiento.

- La definición de negocio

Se conceptualiza de qué se trata la creación de la empresa, se describe los productos o servicios a ofertar.

- El estudio de mercado

Aspectos relevantes como el análisis de mercado, oferta, demanda, interpretación de datos, y determinar el FODA.

- El plan de organización y administración

Es una parte fundamental de la organización de la empresa donde se detalla los organigramas tanto funcional como organizacional y la parte legal.

- Plan de producción

Se establece aspectos importantes de materiales y herramientas importantes a utilizar en la implementación de la empresa.

- El plan financiero

La base fundamental de todo proyecto de investigación es el plan financiero, por lo tanto se considera que previo al análisis financiero se determina la viabilidad e implementación de la empresa.

5.7. Identificar el diseño del Paradero Turístico mediante un estudio técnico.

El estudio técnico correspondiente al diseño del paradero turístico se base en los siguientes parámetros, los mismos que son el principal

- Macro localización

Se establece la ubicación a nivel de Provincia, Cantón, Parroquia para identificar por medio de herramientas como el internet la ubicación de la empresa.

- Micro localización

En este parámetro se determinará la ubicación exacta del área de estudio, dirección, calles.

- Diseño del Menú de alimentos y bebidas

Se identificará el diseño del menú mediante recetas estándar para de esta manera elaborar la carta y los productos a ofrecer.

- Diseño de la Capacidad instalada

Una vez definida la ubicación se diseñan los planos arquitectónicos de la infraestructura física de la empresa, tanto interna como externa.

- Diseño de la Comercialización

Por lo general es un factor clave para que un emprendimiento pueda sostenerse y crecer. Al mismo tiempo, es el punto débil de todos los emprendedores, ya que de una buena comercialización e identificación de los consumidores se llega a la ejecución sin inconvenientes de un plan de negocios, en este aspecto se considera aplicar las cuatro Ps del marketing.

f. RESULTADOS

6.1. Determinar el diagnóstico situacional del área de estudio

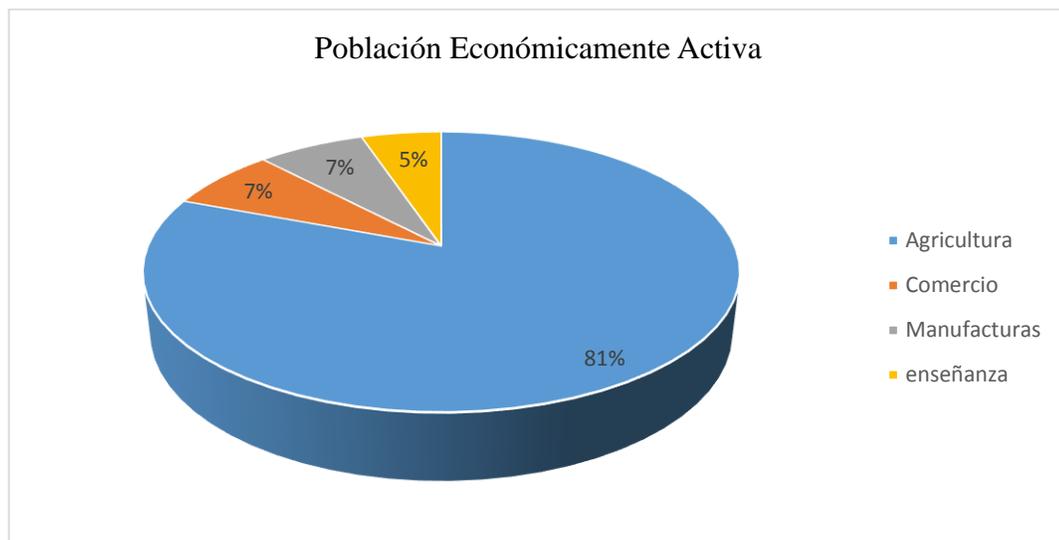
6.1.1. Levantamiento de información

- **Análisis Económico**

La parroquia San Sebastián del Coca presenta cuatro (4) actividades económicas muy representativas como son: la agricultura con el 58,35%, el comercio con el 5,17%, manufacturas 5,01% y enseñanza 3,74%. Las 4 actividades representan el 72,27% del PEA parroquial.

Según el censo del 2010, fueron censados 3.353 personas, de los cuales 1.258 conforman la población económicamente activa que representan el 37,51% de la población rural distribuidos en 850 hombres y 408 mujeres que representan el 67,56 y 32,43% del total respectivamente.

Gráfico 1



Elaborado por: La Autora

- **Análisis sociocultural**

La población originaria de la zona se formó en la etapa inicial de la Colonia, como resultado de la unión de varias etnias de la región amazónica y de la Sierra (especialmente de Imbabura y de Pichincha). En la actualidad la parroquia está conformada por un 48% de población indígena, 43% de mestizos, 4% de auto-identificados como blancos, como se puede evidenciar la población indígena es mayoritaria en la parroquia.

- **Análisis Turístico**

Revisando la evolución en el comportamiento de las llegadas de turistas internacionales al Ecuador, tomando como base el año 2010, se observa que el turismo ha aumentado cada año con una tasa de crecimiento anual entre el 5 y 7,64%.

En cuanto a preferencias de actividad de turistas internos, según los datos receptados en el Ministerio de Turismo, el 26,10% de los turistas nacionales tiene como preferencias visitar los sitios relativos a la naturaleza y áreas protegidas. Aquí se menciona algunos de los atractivos, ver Anexo 3 Ficha de Atractivos naturales, formato del Ministerio de Turismo.

Tabla 1 Atractivos Turísticos Naturales

ATRACTIVOS NATURALES		
NOMBRE DEL ATRACTIVO	JERARQUIZACIÓN	FICHA N°
Laguna Anguila Cocha	II	001
Laguna la Democracia	III	002
Lago Verde	III	003
Laguna Pre-Cooperativa 24 de Julio	III	004
Cascada Juan Montalvo	II	005

Elaborado por: La Autora

Tabla 2 Atractivos Turísticos Culturales

ATRATIVOS CULTURALES		
NOMBRE DEL ATRACTIVO	JERARQUIZACIÓN	FICHA N°
Parque la Madre	III	001
Centro Turístico Cañón de los Monos	III	002
Capirona Lodge	III	003

Elaborado por: La Autora

Ver Anexo 4 Fichas de Inventario de atractivos Turísticos culturales formato del Ministerio de Cultura.

- **Análisis de movilidad, energía y conectividad**

La parroquia San Sebastián del Coca actualmente cuenta con los servicios de telefonía fija, móvil e Internet, y tiene como medios de comunicación de recepción la televisión y la radio. La infraestructura de electrificación presta servicios al 90% de la población actual y un sistema de alcantarillado en buen estado y funcionamiento. Para acceder a la Parroquia San Sebastián del Coca, existen tres alternativas:

1. Por vía aérea en la ruta Quito-Coca, en un tiempo aproximado de 25 minutos de vuelo, para luego tomar un transporte terrestre desde Puerto Francisco de Orellana hacia la Parroquia en un tiempo 15 minutos
2. Por vía terrestre en la ruta Quito – Baeza - Lago Agrio – Sacha, que tiene un tiempo aproximado de ocho horas.
3. Por vía terrestre en la ruta Quito - Hollín - Loreto –Coca - Sacha, con una duración aproximada de siete horas.

Existen varias cooperativas de transportes que permiten el acceso al cantón, éstas prestan sus servicios desde: Loja, Balsas, Santa Rosa, Machala, Guayaquil, Quevedo, Santo Domingo, Quito, Ambato, Baños, Puyo, Tena, entre otras, las mismas que se detallan a continuación.

Cuadro 7 Cooperativa de transporte interprovincial

COOPERATIVAS DE TRANSPORTE INTERPROVINCIAL		
EMPRESA	RECORRIDO	FRECUENCIA
Transporte baños	Sacha - Lago Agrio – Quito – Santo Domingo – Guayaquil – Quevedo - Puyo - Baños – Ambato - Riobamba	Diaria
Transporte Loja	Sacha - Quito - Santo Domingo - Machala - Santa Rosa - Balsas – Loja	Diaria
Transporte Putumayo	Sacha - Santo Domingo - Quevedo – Ambato – Tulcán	Diaria

Fuente: Empresas de Transporte

Elaborado por: La Autora

Cuadro 8 Cooperativa de transporte intercantonal

COOPERATIVAS DE TRANSPORTE INTERCANTONAL		
EMPRESA	RECORRIDO	FRECUENCIA
Transporte Jumandy	Sacha – Tena – Puyo – Quito	Diaria
Transporte Zaracay	Santo Domingo, Guayaquil	Diaria
Transporte Valle de Quijos	Sacha – Tena - Orellana	Diaria

Fuente: Empresas de Transporte

Elaborado por: La Autora

Cuadro 9 Cooperativa de transporte interprovincial

COOPERATIVAS DE TRANSPORTE INTERPARROQUIAL		
EMPRESA	RECORRIDO	FRECUENCIA
Transporte Alejandro Labaka	Parroquias y comunidades del cantón	Diaria
Transporte Jivino Verde	Parroquias y comunidades del cantón	Diaria

Fuente: Empresas de Transporte

Elaborado por: La Autora

6.1.2. Selección de la muestra

Según el censo del año 2010 la población total de la Parroquia de San Sebastián es de 3.353 habitantes representa el 8,9% de la población cantonal, de los cuales 1.609 personas que representan el 47,99% de la población pertenecen a varios grupos étnicos, especialmente Kichwa; el 38% habla dos idiomas: el Kichwa y español. Con relación al sexo el 51,95% son hombres y 48,057% son mujeres con un índice de masculinidad de 1,08; el número promedio de miembros por familia es de 4,6 personas.

Dentro de la población por grandes grupos, hay que destacar los jóvenes (de 0 a 14 años) con un 42,98% del total; el 53,95% son adultos (de 15 a 64 años), y sólo el 3,07% pueden considerarse viejos (65 años y más). Los datos estadísticos señalan que en la parroquia existen 727 viviendas.

Tabla 3 Población Total Provincia, Cantón, Parroquia

PARROQUIAS (de la zona o cantón)	POBLACIÓN TOTAL	POBLACIÓN URBANA	%	POBLACIÓN RURAL	%
Provincia Orellana	136,396	55,928	41,00	80,468	59,00
Cantón La Joya de Los Sachas	37,591	11,480	30,50	26,111	69,46
Parroquia La Joya de Los Sachas	17,934	11,480		6,454	
Parroquia Enokanqui	2,362	---		2,362	
Parroquia Pompeya	1,204	---		1,204	
Parroquia San Carlos	2,846	---		2,846	
Parroquia San Sebastián del Coca	3,353	---		3,353	
Parroquia Lago San Pedro	1,861	---		1,861	
Parroquia Tres de Noviembre	3,138	---		3,138	
Parroquia Unión Milagreña	2,900	---		2,900	
Rumipamba	1,993	---		1,993	

Fuente: GADPRSSC

Tabla 4 Tamaño de la población

SECTOR INVESTIGADO	POBLACIÓN
Población de la Parroquia San Sebastián del Coca	3.353,00
Turistas Nacionales	2.555,00
Turistas Extranjeros	7.305,00
TOTAL	13.213,00

Elaborado por: La Autora

Fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * N * PQ}{E^2(N - 1) + Z^2 * PQ}$$

Parámetros de medición:

n =		Tamaño de la muestra
N =	13.213	Tamaño de la población.
Z =	1,654	Nivel de confianza deseado
P=	0,70	Proporción real estimada de éxito
Q =	0,30	Proporción real estimada de fracaso
E =	0,07	Error muestral

Al despejar la fórmula nos da como resultado lo siguiente:

$$n = \frac{1,654^2 * 13.213 * (0,7)(0,3)}{0,07^2(13.213 - 1) + 1.654^2 * (0,70)(0,30)}$$

$$\underline{\underline{n = 118}}$$

6.1.3. Selección de instrumentos de investigación

Para seleccionar los instrumentos de investigación se desarrolló en base a las siguientes componentes:

a) Elaboración de Encuestas

Para el desarrollo de la encuesta se consideró los siguientes parámetros.

1) Diseño de la encuesta.

- La primera encuesta fue estructurada con un cuestionario de 10 preguntas abiertas y cerradas, la misma que sirvió para determinar la factibilidad del Plan de negocios. **(Ver anexo 1)**
- La segunda encuesta se estructuró con un cuestionario de 8 preguntas abiertas y cerradas aplicada a los turistas y visitantes de la Parroquia, esta encuesta fue aplicada en horas de comidas y fin de semana. **(Ver anexo 2)**

2) Desarrollo del trabajo de campo.

El trabajo de campo consistió en aplicar directamente los dos tipos de cuestionarios a la población y turistas de la Parroquia San Sebastián del Coca.

3) Preparación de la información.

Desde la aplicación de la encuesta hasta el análisis de la información se realiza un proceso de ordenamiento, revisión y análisis de los cuestionarios.

4) Análisis de la información y procesamiento de datos

Para el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas se realizó utilizando la estadística descriptiva; los resultados obtenidos de esta investigación facilitaron desarrollo de la propuesta del Plan de Negocios y a la vez en este proceso se determina la aceptación del mercado.

6.2. Diseñar la propuesta del plan de negocios mediante un estudio de mercado para la creación del Paradero Turístico.

6.2.1. Plan de negocio del paradero turístico

Llevar a cabo el proyecto del paradero turístico implica una planificación, donde el plan de negocios provee los instrumentos más importantes de preparación.

La propuesta del plan de negocios, se fundamentó utilizando varios componentes los mismos que nos servirá para la ejecución del proyecto de investigación.

1. La portada

La portada ha sido diseñada con dos propósitos, llamar la atención de los usuarios con el logotipo mediante un estilo propio e identificarse mediante el mismo a nivel regional como imagen comercial.

Figura 4 Logotipo



Elaborado por: La Autora

2. Resumen Ejecutivo

El turismo en el Ecuador se ha incrementado satisfactoriamente en los últimos años, es así que la Provincia de Orellana aporta un gran porcentaje del turismo en el País. Entre sus riquezas se encuentra el petróleo y la madera, además cuenta con una selva exuberante, paisajes encantadores, flora y fauna exclusiva y conocida en todo el mundo. Sus habitantes nativos pertenecen principalmente a las nacionalidades Huaorani, Shuar y quichua.

Una vez desarrollado el proceso de observación directa con los posibles consumidores se obtuvo como resultado elaborar el diseño del Paradero Turístico, el mismo que se dedica a promocionar el turismo gastronómico de las regiones más sobresalientes del Ecuador como son Costa, Sierra y Amazonia por medio de la oferta de comida tradicional, una vez identificado este particular podemos verificar que al encontrarse la empresa ubicada en la Parroquia San Sebastián del Coca, se convierte en el centro de atracción para aquellos turistas, trabajadores y o visitantes de diferentes lugares acudan a este lugar, ya sea por horas de comidas, por la circulación de transportistas o por ingreso y retorno de los sitios turísticos ya que esta parroquia conecta al Cantón la Joya de los Sachas y a la Provincia de Orellana.

Esta investigación está enfocado directamente en el ámbito turístico nacional, del cual se quiere aprovechar la afluencia de visitantes nacionales a la Parroquia San Sebastián del Coca, cuya infraestructura será de tipo ecológico, y lo que se pretende implementar en un futuro es un área de recreación para niños.

3. Definición del Negocio

El Paradero Turístico es un proyecto emprendedor que se creará con el objetivo de impulsar el turismo gastronómico en la Parroquia San Sebastián del Coca y en la Región amazónica como tal, la idea de negocio es ofertar servicios de alimentación únicos donde el valor agregado será ofertar la comida tradicional, brindando una variedad de menús propios de cada región, convirtiéndose en un atractivo y acogedor lugar para los turistas y visitantes de todas las regiones.

3.1. Tipo de Negocio

El Plan de negocio planteado y lo que se pretende establecer es un paradero turístico el cual consiste en el resultado de una visión emprendedora para incrementar el turismo en el sector, y a la vez hacer de este un negocio rentable ofreciendo productos únicos tradicionales.

El Ministerio de Turismo es el encargado de determinar y unificar los criterios en cuanto a la clasificación por categoría y requisitos que deben cumplir estos establecimientos para alcanzar la certificación respectiva con referencia a la calidad a la que se ha propuesto llegar.

Este emprendimiento es también conocido como turístico, por lo tanto en base a la clasificación por categorías corresponde a Restaurante de Segunda Clase, considerado como tres tenedores.

Además su ubicación es un tanto estratégica, sea porque está a 12 km. del casco céntrico de la Provincia y por encontrarse en un lugar turístico cerca de grandes atracciones, los servicios de alimentación serán establecidos en los horarios de mañana, tarde y noche. Y también se espera que a futuro se implemente un área de recreación infantil.

3.2. Ventaja Competitiva

En este proceso se determina la factibilidad, ya que una vez aplicada la observación directa se ha podido detectar que no existen restaurantes bien establecidos con las características que se propone en este proyecto para promocionar la gastronomía, y el turismo, dentro de ellos podemos mencionar:

- Oferta de una variedad de servicios
- Disponibilidad del restaurante hasta altas horas de la noche
- Ambiente con aire ecológico y en el futuro se implementara una área de recreación infantil.
- Instalaciones con materiales rústicos, cómodos y elegantes
- Ubicación estratégica donde permitirá una mayor visibilidad a los consumidores
- Personal calificado y capacitado en cada área.

3.3. Estrategia de Competitividad

Superar a los competidores existentes ofertando menús tradicionales, realizando promociones por fin de semana o promociones por grupos de familias, la calidad en el servicio será lo primordial y esto sin descuidar la imagen comercial del paradero turístico, pero la principal estrategia son las normas de salubridad ya que de ello depende el incremento de clientes. Adicional a ello el valor agregado para la empresa es que algunos alimentos serán preparados en cocina de leña, esto llama la atención al público en general.

3.4. Estrategia Empresarial

La sostenibilidad empresarial estará basada en conformidad con la consecución de la visión, se adoptará variedad de servicios y productos de calidad a la disciplina gastronómica, lo que permitirá cumplir con los requisitos fundamentales de funcionamiento del Paradero turístico.

4. El Estudio de Mercado

4.1. Antecedentes del Estudio de mercado

El mercado de productos y servicios es uno de los principales aspectos en un proyecto, por lo que hay que determinar con exactitud cada uno de sus componentes.

El estudio de mercado establece la factibilidad de poner en marcha el proyecto, tomando en cuenta a la competencia existente y dando gusto a las preferencias del cliente, además se contará con espacios de recreación que sirvan de esparcimiento para las personas que visitan el lugar.

4.2. Mercado Objetivo

Basados en el ambiente competitivo en el que se desenvolverá el nuevo parador turístico gastronómico, se puede determinar mediante observación directa que no existe un establecimiento con este tipo de oferta gastronómica en la Parroquia, por tanto se considera el fácil acceso al mercado objetivo utilizando herramientas de publicidad y comercialización.

4.3. Análisis de Mercado

Antes de empezar a hacer cálculos de costo para ver si el proyecto es rentable o no, se debe, como primer paso, analizar si las posibilidades de ventas son reales. La única forma de saber si el producto puede ser vendido a un determinado precio es a través del mercado, a través de una interacción de posibles clientes y competidores, esto mediante una encuesta a los turistas y a la población en el que se pudo constatar la aceptación como lo podemos divisar en los siguientes análisis de resultados.

Encuesta a la población de la parroquia San Sebastián del Coca

PREGUNTA N° 1

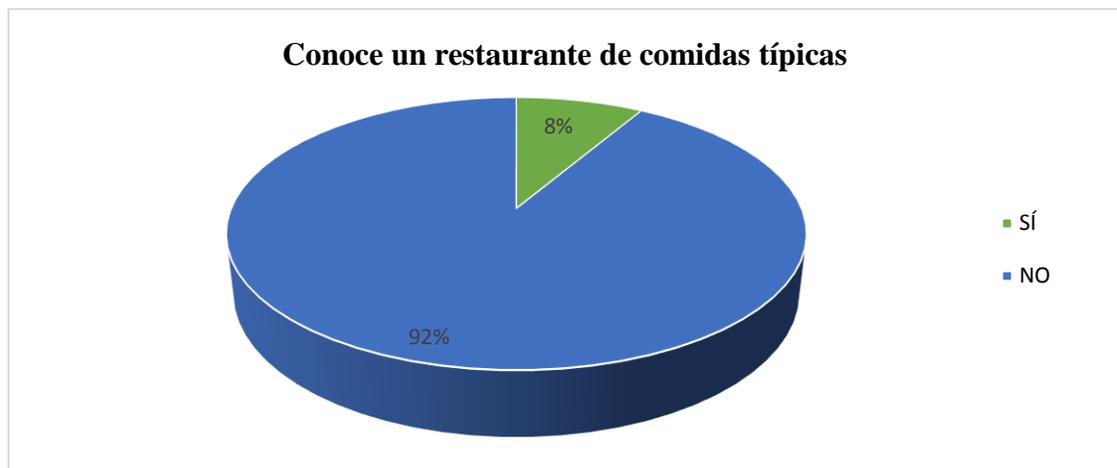
¿Conoce usted un restaurante de comidas típicas en la Parroquia?

Tabla 5 Conoce un restaurante de comidas típicas

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	10	8%
No	108	92%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 2



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 2 el 92% de encuestados respondieron que no conocen un restaurante de comidas tradicionales en la Parroquia y que sería una buena idea de negocio ya que las tradiciones es lo último que se debe perder, el 8% que mencionaron que si conocen agregaron que el servicio brindado se encuentra en inadecuados espacios.

PREGUNTA N° 2

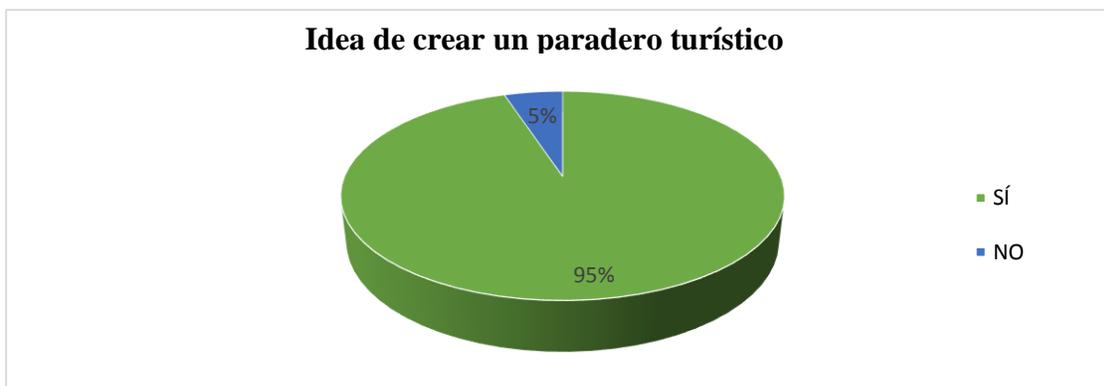
¿Cree usted que sería una buena idea crear un Paradero Turístico el mismo que promocione las comidas típicas de la Región Amazónica?

Tabla 6 Idea de crear un paradero turístico

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	112	95%
No	6	5%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 3



Elaborado por: La Autora

Interpretación: De acuerdo al gráfico 3 que el 95% tienen preferencia por la comida tradicional por lo que la aceptación de turistas, y visitantes sería mayor, mientras que el 5% consideran que este tipo de ideas de negocio no llaman la atención.

PREGUNTA N° 3

¿Piensa usted que la creación de un paradero turístico podría mejorar económicamente al sector mediante el ingreso de turistas, y por este medio crear plazas de trabajo para los pobladores del sector?

Tabla 7 Mejoras con la creación de un paradero turístico

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	115	95%
No	3	5%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 4



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 4 donde se puede visualizar que el 95% responden que en efecto con la creación del paradero turístico existirá mejorar dentro de la Parroquia, mientras el 5% ha respondido que no, agregando que con los altos costos en alimentación pueda que no tenga acogida.

PREGUNTA N° 4

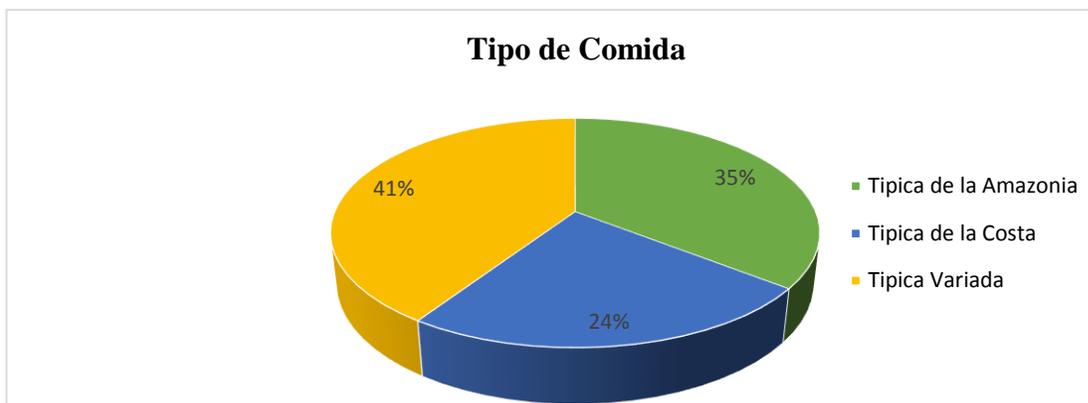
¿Qué tipos de comida le gustaría que se sirva en el Paradero Turístico?

Tabla 8 Tipo de comida

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Típica de la Amazonia	42	35%
Típica de la Costa	28	24%
Típica Variada	48	41%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 5



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 5 donde claramente se divisa que el 41% ha optado por la comida típica variada es decir de las diferentes regiones del Ecuador ya que en esta región visitan los turistas de todas las provincias y que mejor que encontrar lo típico de su localidad en un lugar de paso como es esta parroquia, mientras el 35% respondieron que sería factible también promocionar la comida típica de la amazonia, y con el 24% se puede visualizar que prefieren comida de la costa.

PREGUNTA N° 5

¿Está usted satisfecho con el servicio que ofrecen los restaurantes de comida típica en la Sector?

Tabla 9 Satisfacción en los servicios

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	17	14%
No	101	86%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 6



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 6 el 86% opinan que no están satisfechos con el servicio que brindan la mayoría de restaurantes en la Provincia no solo los que ofertan comida típica, mientras el 14% de la población tiene lugares selectos los mismos que se diferencia por la atención y buen trato.

PREGUNTA N° 6

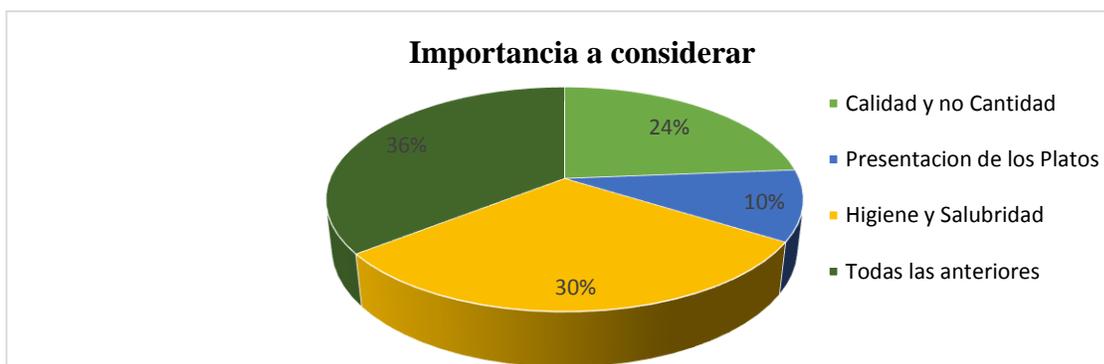
¿Qué es lo más importante que considera usted al momento de acudir a un restaurante?

Tabla 10 Importancia que considera

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Calidad y no Cantidad	28	24%
Presentación de los Menús	12	10%
Higiene y salubridad	36	30%
Todas las Anteriores	42	36%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 7



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según gráfico 7 el 36% de la población da preferencia a todos los puntos para el buen comienzo de un Proyecto de ese tipo y tamaño. Un 30% está de acuerdo en que la higiene y salubridad es la razón fundamental para el buen funcionamiento de cualquier restaurante, el 24% de encuestados dan preferencia a la calidad y no cantidad, mientras el 10% optaron por la presentación de los menús.

PREGUNTA N° 7

¿Cuál de los siguientes aspectos cree usted, que carecen los restaurantes de comida típica en el Sector?

Tabla 11 Aspectos que carecen los restaurantes

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Variedad de los Menús	6	5%
Atención al Cliente	32	27%
Todos los anteriores	80	68%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 8



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 8 el 68% están de acuerdo que todos los puntos señalados son importantes en un restaurante como la variedad en los menús, la atención al cliente, por lo que se considera que esta sería la carta de presentación del paradero turístico tomar en cuenta como primordial este aspecto de los que carecen los restaurantes.

PREGUNTA N° 8

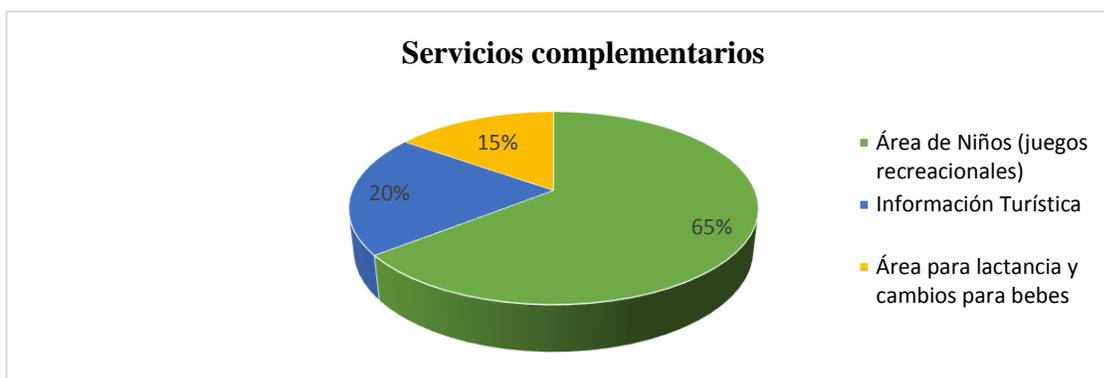
¿Qué servicios complementarios le gustaría que se implemente en el paradero Turístico?

Tabla 12 Servicios complementarios

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Área de Niños (juegos recreacionales)	76	65%
Información Turística	24	20%
Área para lactancia y cambios para bebés	18	15%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 9



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 9 del total de encuestados el 65%, consideran que dentro de un paradero turístico es primordial servicios complementarios y la mejor opción es un área de juegos ya que la mayoría de turistas de paso suelen llevar niños y no desean ser molestados a la hora de servirse los alimentos, mientras el 20% optan por la información turística, y en un 15% son madres que prefieren área para lactancia y cambios de pañales.

PREGUNTA N° 9

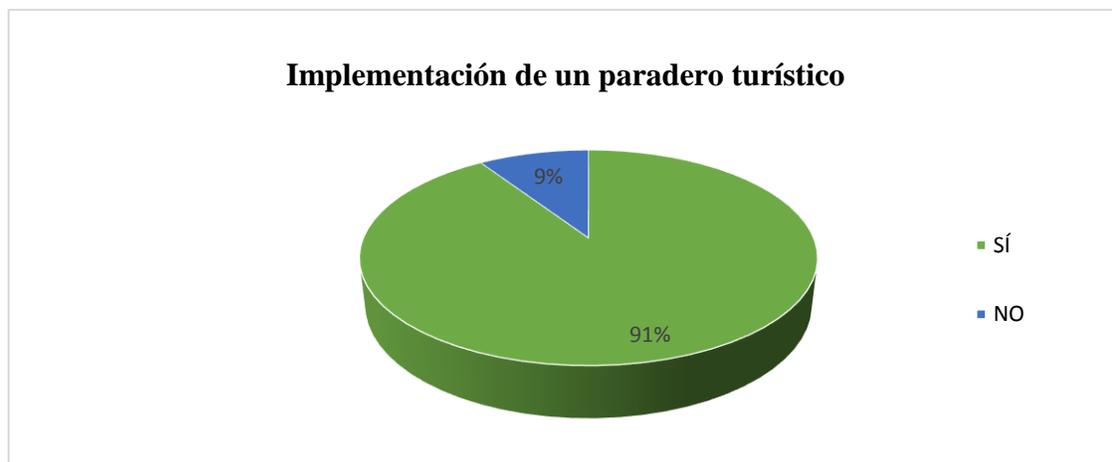
¿Está usted de acuerdo con la creación de un paradero turístico con las características señaladas en la Parroquia San Sebastián del Coca y por qué?

Tabla 13 Implementación de un paradero turístico

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Sí	107	97%
No	11	3%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 10



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según gráfico 10 el 91% de los encuestados, respondieron que están de acuerdo con la implementación del paradero turístico, ya que no se observa espacios como el que se pretende implementar y el 3% no están de acuerdo. La razón por la que sí están de acuerdo se detalla a continuación.

Tabla 14 Por qué eligió esas características

POR QUÉ	FRECUENCIA	%
Mayor afluencia de turistas nacionales y extranjeros	43	36%
Aumentará el comercio y las plazas de trabajo	34	29%
Promocionar la comida tradicional amazónica	25	21%
Crear una cultura turística en el sector	16	14%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Interpretación: Tomando en cuenta el bajo crecimiento del turismo en el sector se tiene muy en cuenta este particular ya que con la creación del paradero turístico aumentara la afluencia de turistas y esto dará mayor resultado en el aumento del comercio y las plazas de trabajo, es así que el 36% menciona que están de acuerdo con la implementación del paradero turístico porque de esa forma se tendría mayor afluencia de turistas en la parroquia.

PREGUNTA N° 10

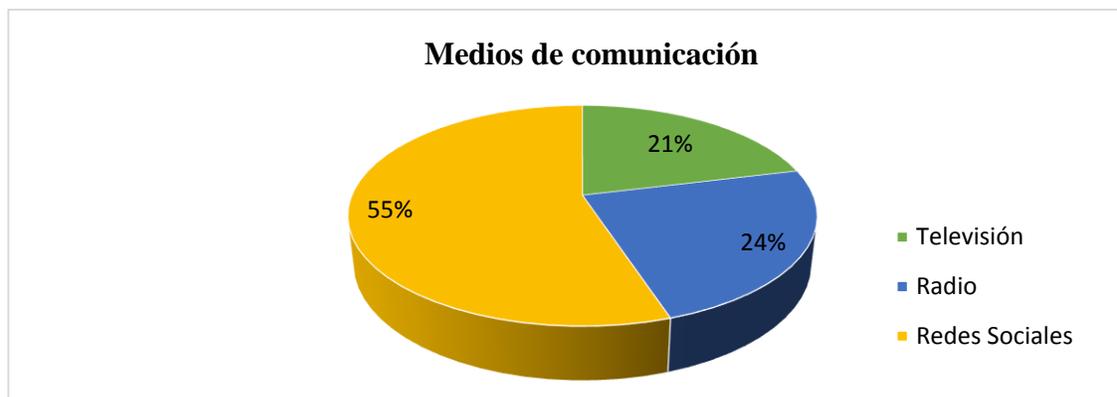
¿Qué medios de comunicación utiliza usted para informarse sobre sitios turísticos?

Tabla 15 Medios de comunicación

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Televisión	25	21%
Radio	28	24%
Redes Sociales	65	55%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 11



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 11 el 55% cree que si los lugares tuvieran más promoción serían visitados en gran número, y como en la actualidad las redes sociales están de moda sería de gran refuerzo para informarse sobre el paradero turístico, en cambio en un 24% de personas creen que la promoción de la empresa sería ideal por medio de la radio, mientras que el 21% opinan que la televisión local ayudaría a la promoción del cualquier tipo de producto o servicio turístico.

Una vez realizadas las encuestas a la población se realiza a los turistas y visitantes de lo cual se obtuvo los siguientes datos:

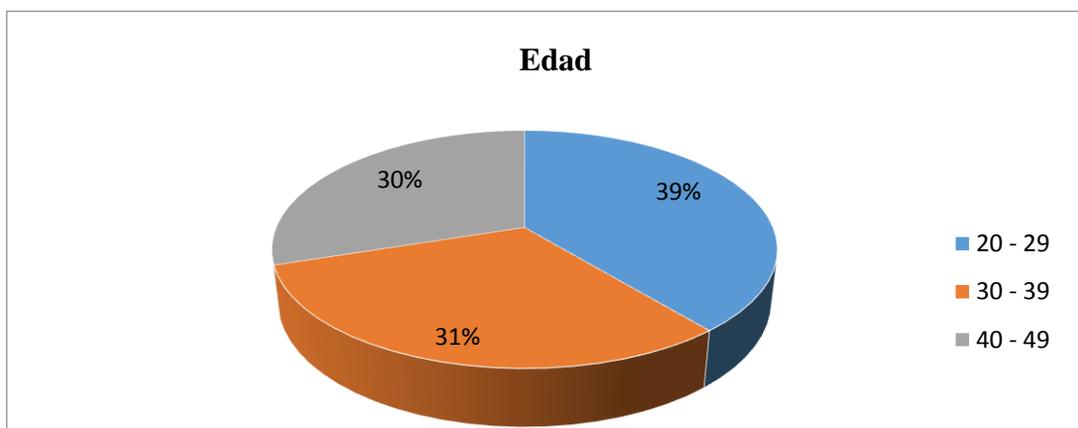
a) **Edad**

Tabla 16 Edad

Variable	Frecuencia	Porcentaje
20 – 29	46	39%
30 – 39	37	31%
40 - 49	35	30%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 12



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 12 de los resultados obtenidos como se puede visualizar el 39% de los turistas encuestados son adultos de entre 20 a 29 años, el 31% son personas de entre 30 a 39 años, y de 40 años en adelante constan como el 30%.

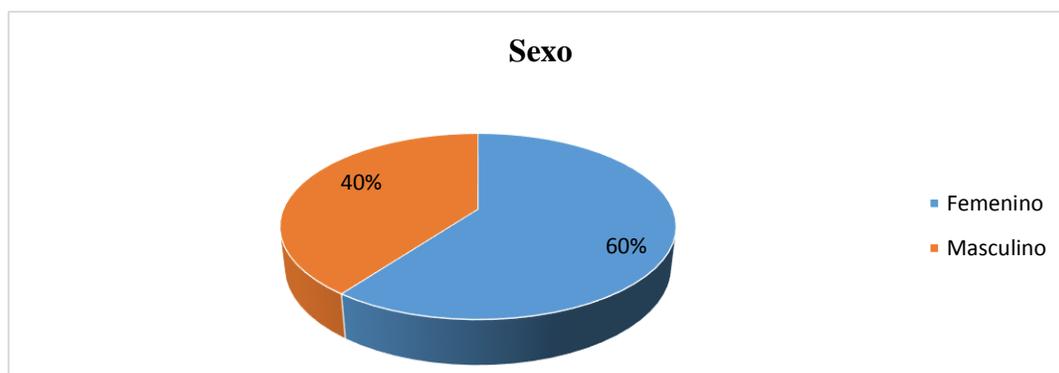
b) Sexo

Tabla 17 Sexo

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Femenino	71	60%
Masculino	47	40%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 13



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 13 en definitiva ambos géneros demostraron predisposición para responder sobre el cuestionamiento de comida típica nacional, de los cuales el 60% fueron de sexo femenino y el 40% masculino.

A continuación se visualiza la encuesta aplicada a Turistas y visitantes.

PREGUNTA N° 1

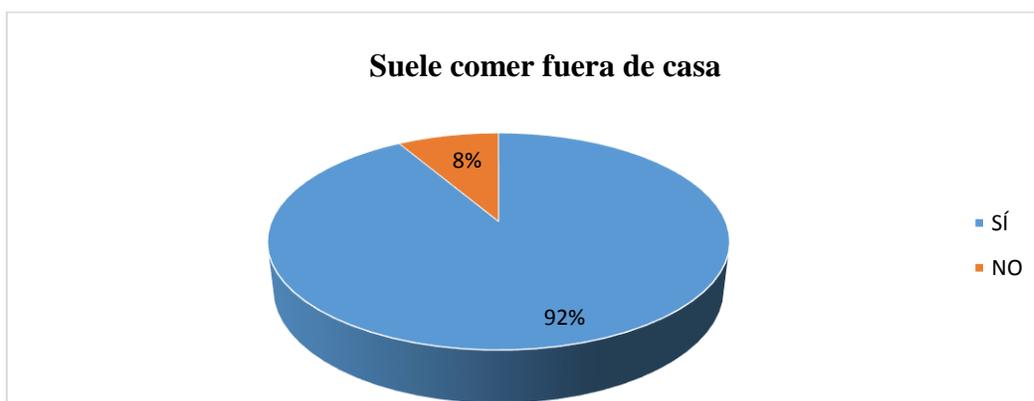
¿Suele comer usted fuera de casa?

Tabla 18 Suele comer fuera de casa

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Sí	108	92%
No	10	8%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 14



Elaborado por: La Autora

Interpretación: De acuerdo al gráfico 14 el 92% de los turistas y/o visitantes suelen comer fuera de casa, por que realizan turismo los fines de semana y entre semana; mientras el 8% suelen alimentarse en su domicilio o de familiares. Es importante establecer que el porcentaje anteriormente expuesto es un gran indicativo de la demanda que tendrá el restaurante a ser implementado.

PREGUNTA N° 2

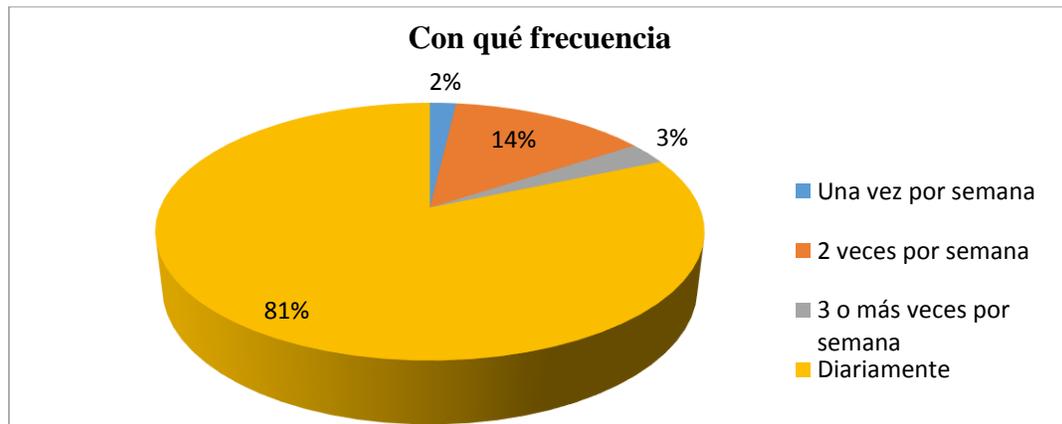
¿Con qué frecuencia suele hacerlo?

Tabla 19 Con qué frecuencia

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Una vez por semana	2	2%
2 veces por semana	15	14%
3 o más veces por semana	3	3%
Diariamente	88	81%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 15



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 15 Con el 81% se identifica que la frecuencia con la que los turistas comen fuera de casa es diariamente, mientras el 14% lo hacen dos veces por semana, y el 3 consecutivamente lo hacen 3 o más veces por semana, así también el 2% nos indican una vez por semana con lo expuesto se puede concluir que el índice de rotación del restaurante será frecuente puesto que la mayoría de los clientes potenciales salen a comer fuera de casa.

PREGUNTA N° 3

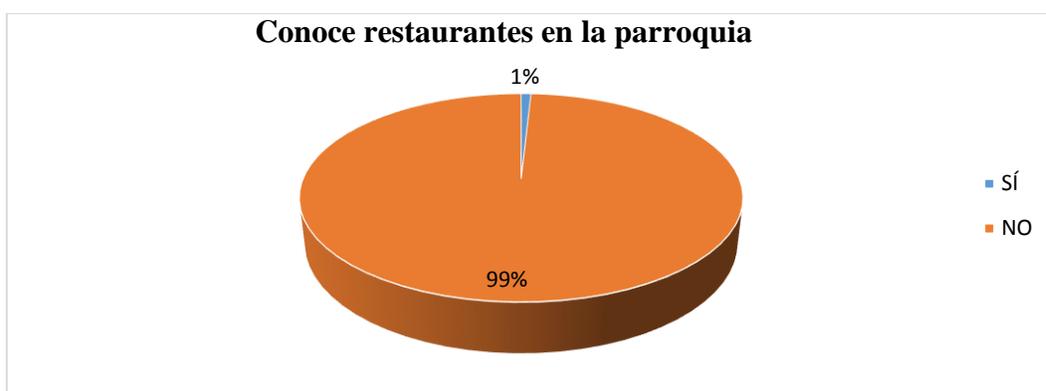
¿Conoce restaurantes de comida tradicional en la Parroquia?

Tabla 20 Conoce restaurantes en la parroquia

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Sí	1	1%
No	99	99%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 16



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 16 el 99% consideran que no conocen un restaurante de comida tradicional, mientras el 1% corresponden a la opción no, lo que permite deducir que éste tendrá una gran rentabilidad al ser implementado sin embargo se debe pensar en la estrategia más conveniente para la difusión del mismo.

PREGUNTA N° 4

¿Si existiera un Paradero Turístico que oferte comida tradicional con variedad de comida de la Región y nacional, lo visitaría?

Tabla 21 Variedad de comida

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Sí	116	98%
No	2	2%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 17



Elaborado por: La Autora

Interpretación: De acuerdo al gráfico 17 que el 98% de los encuestados están de acuerdo que de existir un restaurante con estas características asistirían a menudo, mientras el 2% no asistirían por motivos personales.

PREGUNTA N° 5

¿Qué menús tradicionales le gustaría que se sirva en el Paradero turístico?

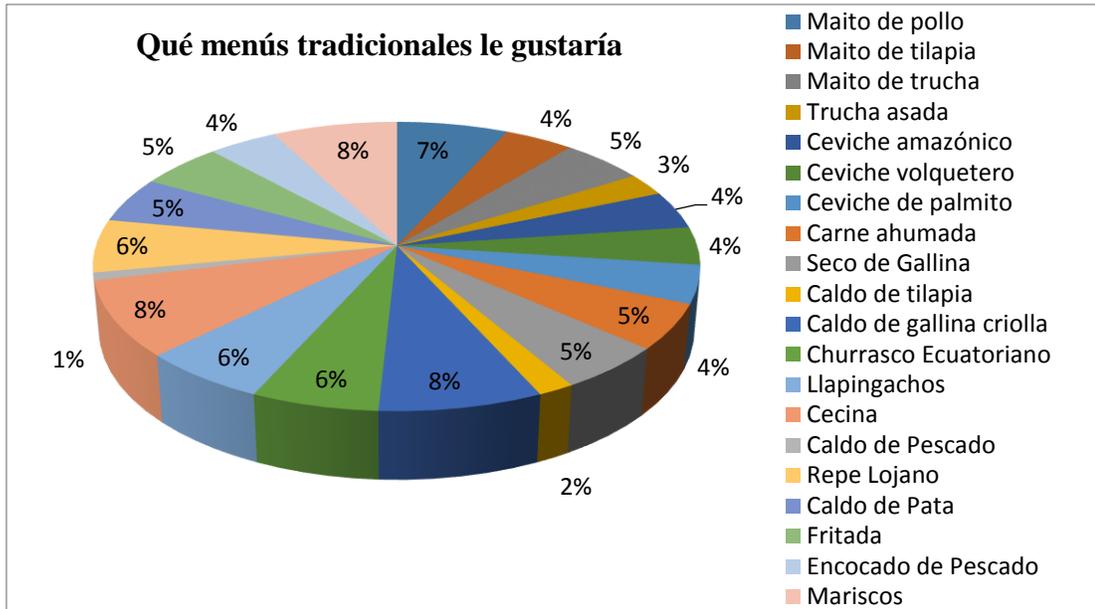
Tabla 22 Qué platos tradicionales le gustaría

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Maito de pollo	8	7%
Maito de tilapia	5	4%
Maito de trucha	6	5%
Trucha asada	3	3%
Ceviche amazónico	5	4%
Ceviche volquetero	5	4%
Ceviche de palmito	5	4%
Carne ahumada	6	5%
Seco de Gallina	6	5%
Caldo de tilapia	2	2%
Caldo de gallina criolla	9	8%
Churrasco Ecuatoriano	7	6%
Llapingachos	7	6%
Cecina	10	8%
Caldo de Pescado	1	1%
Repe Lojano	7	6%
Caldo de Pata	6	5%
Fritada	6	5%
Encocado de Pescado	5	4%
Mariscos en general	9	8%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Esta pregunta es una de las más extensas puesto que el encuestado tuvo la opción de contestación múltiple, destacándose entre los platos más apetecidos, es notable la preferencia gastronómica de las diferentes regiones, razón suficiente para tener una idea clara sobre la elaboración de la carta de servicio que estará a disposición del consumidor

Gráfico 18



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 18 el 8% es la opción de maito de pollo, caldo de gallina criolla, cecina, el 7% maito de pollo, con el 6% churrasco ecuatoriano, repe lojano, el 5% maito de trucha , carne ahumada, seco de gallina, caldo de pata, fritada, 4% por la opción de maito de tilapia, ceviche amazónico, ceviche volquetero, ceviche de palmito, encocado de Pescado, el 3% Trucha asada , el 2% caldo de tilapia, 1% caldo de pescado, dándole preferencia a los gustos según la provincia de donde provienen.

PREGUNTA N° 6

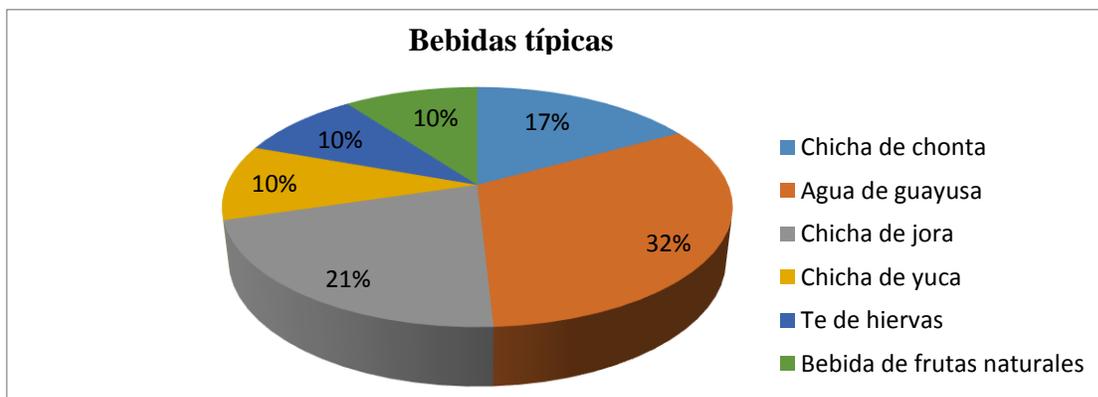
¿Qué bebidas típicas le gustaría que se sirvan en el restaurante?

Tabla 23 Bebidas típicas

VARIABLE	FRECUENCIA	POCENTAJES
Chicha de chonta	20	17%
Agua de guayusa	38	32%
Chicha de jora	25	21%
Chicha de yuca	12	10%
Te de hiervas	11	10%
Bebidas de frutas naturales	12	10%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 19



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según se observa en el gráfico 19 el 32% prefieren el agua de guayusa, el 21% chicha de jora, el 17% chicha de chonta, mientras que el 10% optaron por chicha de yuca, te de hierbas y bebidas de frutas naturales, se tomará en cuenta para la elaboración de la carta menú. Al igual que la pregunta anterior, esta también fue de libre opción, para el servicio de bebidas fueron seleccionadas las más conocidas por región

PREGUNTA N° 7

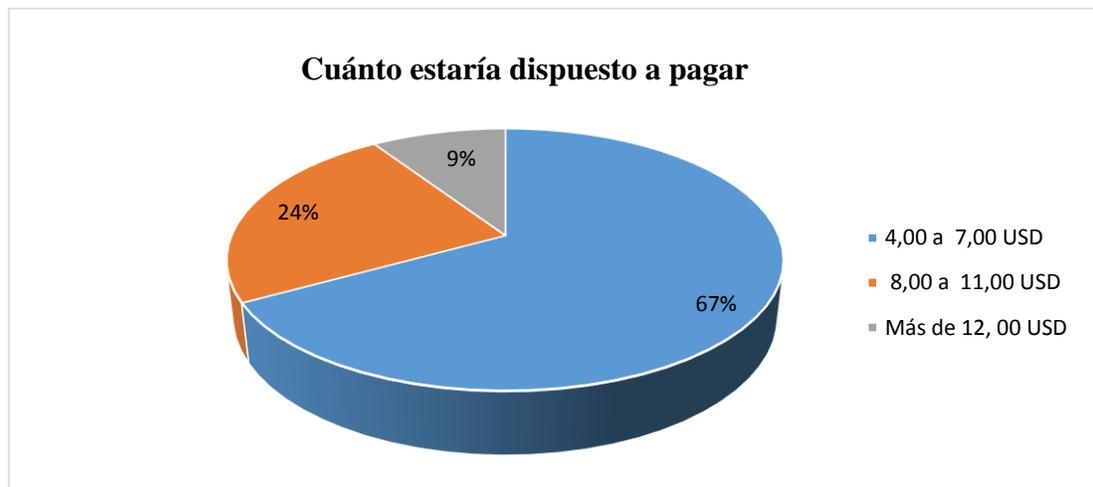
¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por cada menú?

Tabla 24 Cuánto estaría dispuesto a pagar

FRECUENCIA	VARIABLES	PORCENTAJES
4,00 a 7,00 USD	79	67%
8,00 a 11,00 USD	28	24%
Más de 12,00 USD	11	9%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 20



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según se evidencia en el gráfico 20 con un porcentaje del 67% están dispuestos a pagar por cada menú entre 4 a 7 dólares, mientras el 24% pagarían sin problema de 8 a 12 dólares, por lo que se podría concluir que es muy alentador el resultado obtenido en esta pregunta de la encuesta puesto que los potenciales clientes estarían dispuestos a pagar entre 4 y 12 dólares lo que permite tener una idea clara de los precios a reflejarse en la carta de servicio del Paradero Turístico.

PREGUNTA N° 8

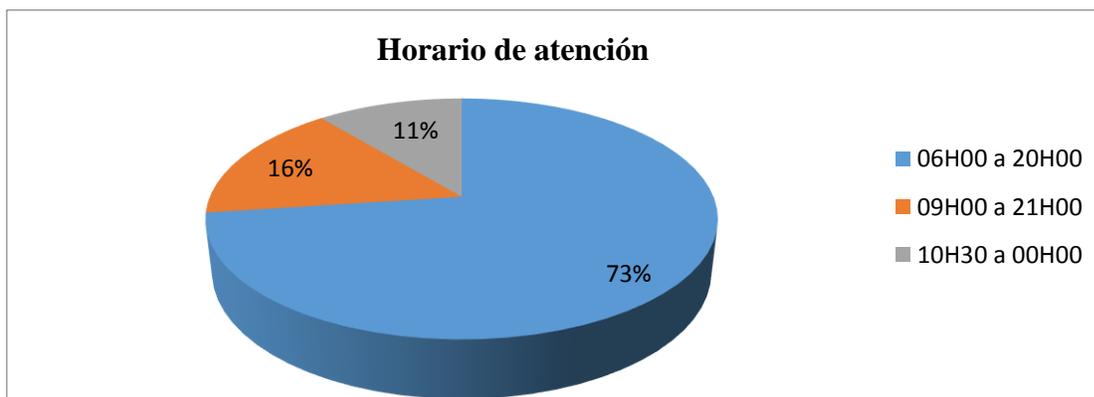
¿En qué horario le gustaría que atendiera el Paradero Turístico?

Tabla 25 Horario de atención

FRECUENCIA	VARIABLES	PORCENTAJES
06H00 a 20H00	86	73%
09H00 a 20H00	19	16%
10H30 a 00H00	13	11%
TOTAL	118	100%

Elaborado por: La Autora

Gráfico 21



Elaborado por: La Autora

Interpretación: Según el gráfico 21 el 73% sugieren que el horario establecido tendrá acogida de 06H00 a 20H00 con el afán de brindar atención especialmente a la hora del almuerzo y la cena, que es la hora de visita y retorno de sitios turísticos, mientras el 16% opina sobre el horario de 09H00 a 21H00, y el 11% de 10H30 a 00H00. El horario de atención es sin lugar a duda una de las claves para el buen funcionamiento del restaurante por lo que siguiendo a las sugerencias de los encuestados.

4.4. Análisis de la Competencia

El Paradero Turístico a ser implementado en la Parroquia San Sebastián del Coca no tendrá una competencia directa ya que ninguno de los establecimientos que actualmente existen cumple con las características y condiciones necesarias para ofertar el servicio propio de un restaurante de esta categoría.

Por lo tanto se considera como competencia indirecta los siguientes restaurantes:

- “El Rincón del Sabor” ubicado en la esquina de la avenida los fundadores es un establecimiento que oferta solo asados de carne y no emplea buenas prácticas de salubridad.
- Y los característicos establecimientos ambulantes bajo carpas, sin embargo se los considera una competencia por brindar servicios de alimentación.

Lo más importante en este proyecto de investigación es plantear la forma de ingresar al mercado con un excelente tipo de servicio, variedad, precios y publicidad, adicional a esto el valor agregado que nos diferenciará de la competencia indirecta es que algunos alimentos serán guisados en cocina a leña, esto captará la atención de muchos que visiten la Parroquia San Sebastián del Coca.

4.5. Oferta Competitiva

La oferta competitiva existente para este proyecto en el cantón son los restaurantes que se encuentran al costado de la vía Sacha - Lago Agrio y que ofrecen servicios de alimentación, ofertando productos derivados de la carne, sin embargo estos lugares tan solo se enfocan en ofrecer un solo producto alimenticio, además no ofrecen imagen y esto deteriora la visibilidad y atracción de los turistas, por lo que considero que el proyecto será el único en brindar este tipo de servicios en el sector.

4.6. Análisis FODA

El análisis FODA se enfocara en los factores claves para el éxito de la empresa. También se resalta las fortalezas y las debilidades diferenciales internas al compararlo de manera objetiva y realista con la competencia y con las oportunidades y amenazas claves del entorno.

Cuadro 10 Análisis FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Vía de acceso de primer orden. - Variedad de menús a ofertar. - Instalaciones con materiales ecológicos, cómodos y elegantes. - Buena imagen, atención y satisfacción al cliente. - Capacitación constante al personal. - Interés por parte de la población en el desarrollo turístico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Carencia de personal especializado y capacitado. - Escasa valorización de la gastronomía nacional en la población ecuatoriana. - Prejuicios de la época en relación a la cultura. - Empresa y negocio de reciente creación e implementación
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> - Mercado libre de competencias directas - Alto nivel de promoción turística por parte del MINTUR en el ámbito internacional con el afán de promocionar a Ecuador como destino turístico principal. - Afluencia permanente de turistas nacionales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Escasa concientización en la población sobre la actividad turística y el eje de desarrollo y fuente de ingreso. - Los apagones eléctricos podrían dañar electrodomésticos y consigo los productos y/o insumos que se mantienen bajo refrigeraciones. - Atractivos turísticos en proceso de deterioro.

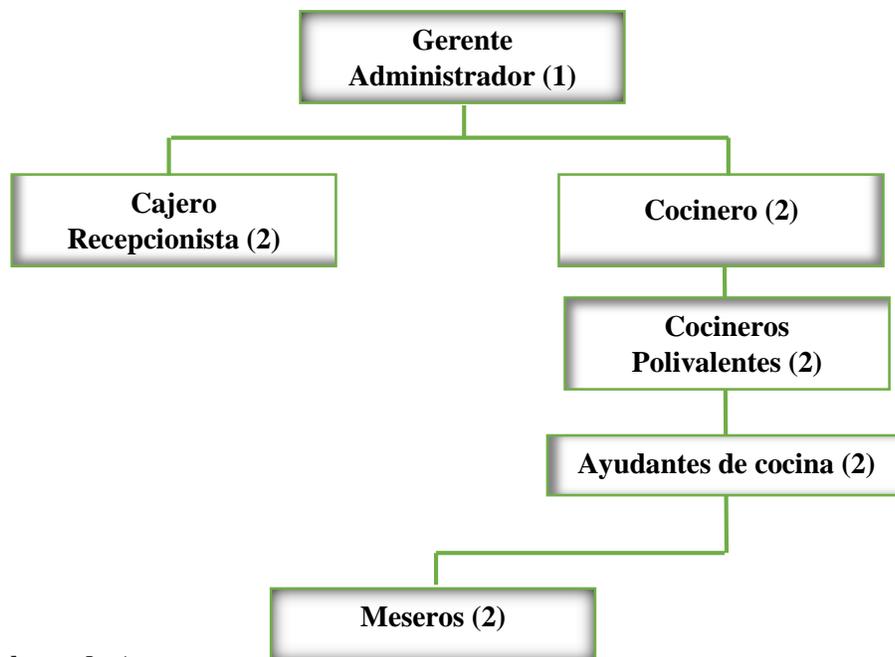
Elaborado por: La Autora

5. Plan de Organización y Administración

En este punto se describirá el tipo de empresa que se constituirá desde el origen administrativo, legal y objetivos de la empresa.

5.1. Estructura Organizacional

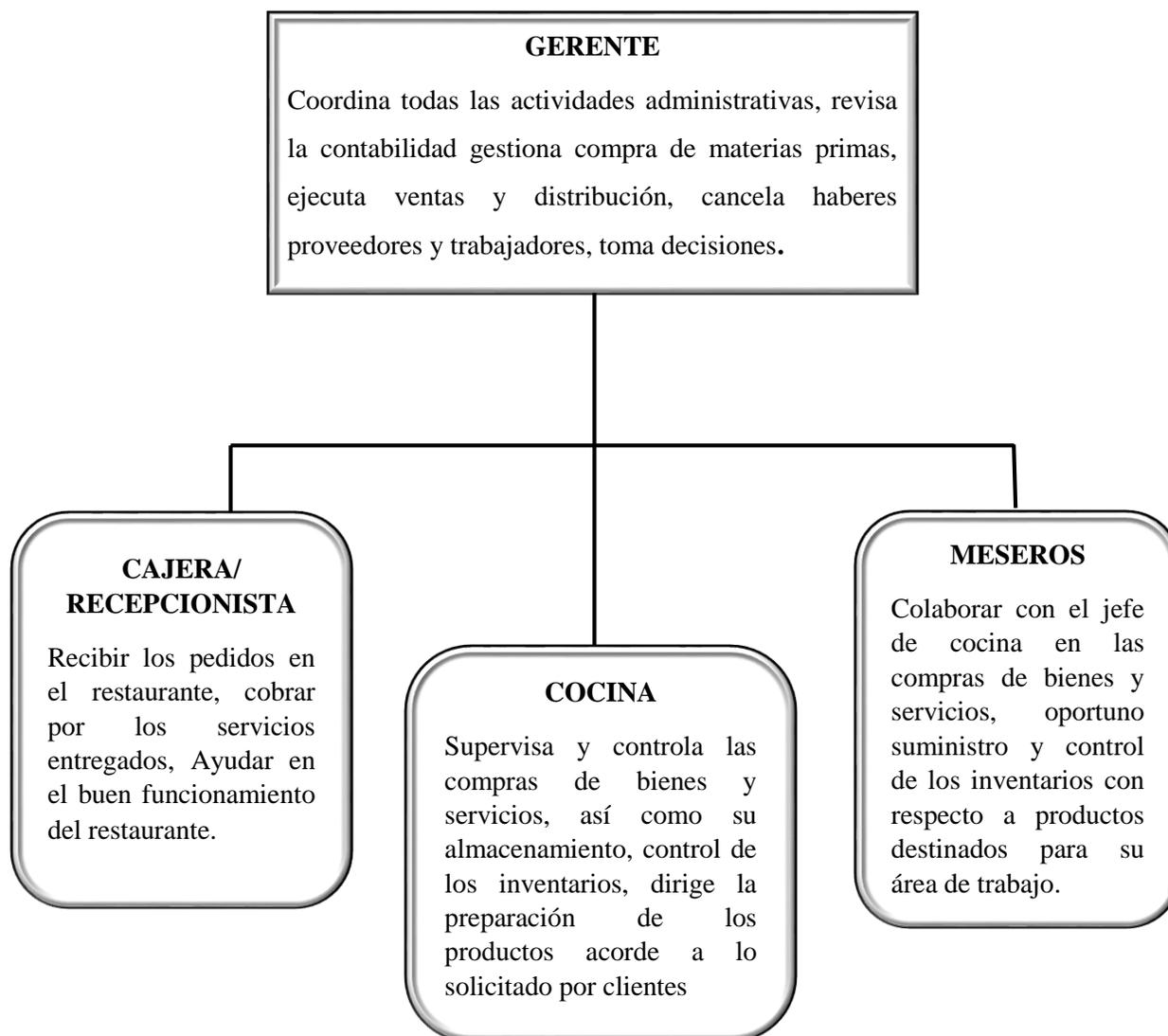
Gráfico 22 Organigrama Estructural



Elaborado por: La Autora

5.2. Organigrama Funcional

Gráfico 23 Organigrama Funcional



Elaborado por: La Autora

5.3. Objetivos de la Empresa

Los objetivos que la empresa pretende alcanzar deben fundamentarse en cuatro perspectivas: crecimiento y aprendizaje, interna, del cliente y financiera. Se basa en el principio de causa y efecto:

Cuadro 11 Objetivos de la empresa

PERSPECTIVA	OBJETIVO
Crecimiento y Aprendizaje	Crear y consolidar un equipo de trabajo identificado con la empresa incentivando la capacitación especializada y la aplicación de políticas innovadoras.
Interna	Implementar la administración por procesos y medir los resultados en base a la ejecución, promoviendo la mejora continua como eje de acción.
Cliente	Brindar un servicio diferenciado dentro de la industria mediante la generación constante de atributos alcanzando una considerable captación del mercado.
Financiera	Diversificar los ingresos mediante la creación de nuevos productos de interés de los clientes.

Elaborado por: La Autora

5.4. Principios y Valores de la Empresa

La empresa debe instituir principios y valores para consolidar su dirección. Estos deben ser alineados a las creencias y deben generar una cultura organizacional.

a) Principios

- Relaciones basadas en la confianza; permitiendo un acercamiento de calidad y calidez con los usuarios.
- Consideración por la integridad de las personas; en el trato personal y la prestación del servicio.
- Trabajo en equipo; para generar mayor sinergia en la consecución de las actividades.
- Respeto por los aspectos tradicionales; para integrar las fortalezas de la región con el servicio.

b) Valores

- Respeto
- Lealtad
- Honestidad
- Equidad
- Responsabilidad

5.5. Capacidad administrativa

La empresa constará de talento humano capacitado en áreas administrativa turística que haga posible un funcionamiento eficaz y eficiente que apoye a la consecución objetivos por ende a la optimización de recursos.

Según el requerimiento de la empresa se ha tomado en cuenta la rotación de horarios en diferentes turnos según el funcionamiento del paradero turístico, los empleados tendrán el gozo de dos días a la semana libres o según la organización del administrador.

Cuadro 12 Horarios por Cargo

CARGO	TURNO 1		TURNO 2	
	DESDE	HASTA	DESDE	HASTA
Meseros, Cocinero, Cajero	06H00	13H00	13H00	20H00
Ayudantes de Cocina	05H00	12H00	12H00	20H00
Auxiliares de cocina	06H00	09H00	13H00	15H00
	Tercer turno solo para auxiliares		16H00	20H00
Gerente	09H00		18H00	

Elaborado por: La Autora

El horario de atención del paradero turístico según el requerimiento de los posibles consumidores por medio de la encuesta aplicada se ha determinado que será de lunes a domingo de 06H00 a 20H00, horario definido por ser lo más concurrido por turistas y visitantes.

5.6. Estructura Legal de la Empresa

Para tramitar la parte legal de una empresa se requiere de ciertos parámetros, los mismos que a continuación se detallan:

5.6.1. Requisitos para obtener la licencia Única Anual de funcionamiento para Establecimientos Turísticos

1. Solicitud dirigida al sr. Alcalde
2. Certificado de registro concedido por el MINTUR
3. Copia de RUC
4. Copia del pago de los impuestos municipales (patente, activos totales, cuerpo de bomberos y licencia única anua de funcionamiento)
5. Formulario N.2 para permiso de funcionamiento
6. Formulario N.3 para trámite de licencia anual de funcionamiento
7. Especie valorada para permiso de funcionamiento de la jefatura vigente
8. Especie valorada para la licencia única anual de funcionamiento
9. Copia de la cédula de identidad del representante legal del establecimiento
10. Copia del permiso del funcionamiento otorgada por el cuerpo de bomberos
11. Lista de precios impresa y actualizada
12. Certificado otorgado por la Cámara Provincial de Turismo de Orellana

5.7.2. Condiciones Mínimas para permitir el Funcionamiento de Establecimientos Turísticos

1. Establecimiento en buenas condiciones de construcción, instalaciones
2. Higiene total del establecimiento
3. Frecuencia de aseo por lo menos 2 veces al día
4. Mantenimiento integral del establecimiento 3 veces por año
5. Decoración del establecimiento
6. Habitaciones completas equipadas con camas veladores y closets
7. Reserva de agua
8. Agua purificada para consumo de clientes
9. Contar con por lo menos dos de todos los servicios básicos (Energía
10. Eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
11. Iluminación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
12. Ventilación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
13. Cumplir con las normas sanitarias para preparación de alimentos
14. Buena disposición de desechos

5.7.3. Requisitos del Ministerio de Turismo

Se deben presentar los siguientes documentos para tramitar la licencia de funcionamiento en el Ministerio de Turismo:

- Copia certificada de la Escritura de Constitución de la Compañía
- Nombramiento del Representante Legal (Hoja de Vida)
- Capital Social suscrito y pagado
- Certificado de la Dirección de Propiedad Intelectual
- Lista de Precios
- Nombramientos del personal, requerimientos, características y funciones
- Presentación de programas y proyectos

5.7.5. Requisitos de la Cámara de Turismo de Orellana

Para la afiliación de la compañía es necesario entregar los siguientes documentos:

- Copia de la cédula del representante legal
- Copia de la papeleta de votación del representante legal
- Copia del certificado del registro del Ministerio de Turismo
- Copia del RUC /
- Oficio dirigido al presidente de la Cámara
- Acta de constitución de la compañía y/o empresa

5.7.6. Requisitos del Ministerio de Salud Pública

- Plantilla de inspección
- Derecho por servicio de inspección
- Carné de salud ocupacional del personal (copia)
- Copia de la cédula del propietario o representante legal
- Copia del RUC del establecimiento
- Copia del certificado del cuerpo de bomberos

5.7.7. Requisitos del Cuerpo de Bomberos

Informe favorable de inspección, realizada por el señor inspector del cuerpo de bomberos.

- Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal o propietario.
- Copia del RUC
- Copia de la patente municipal vigente.
- Copia de certificado de centralina de gas emitida por el cuerpo de bomberos

6. Plan de Producción

Este no es únicamente requerido por los emprendedores que apuntan a establecer un negocio de manufactura, sino también para aquellos proveedores de servicio y comerciantes. Este plan provee de una contabilidad de maquinaria y otros artículos que tienen que ser comprados así como sus respectivos costos. También ayuda a calcular los costos de depreciación y los costos operacionales, además indica la capacidad de producción y las técnicas de producción.

6.1. Equipos y Herramientas

Con la descripción del proceso productivo, con el programa de producción y con el tamaño del proyecto, se deben especificar los equipos, la maquinaria y las herramientas necesarias, describiendo a su vez las características principales como son: tipo, capacidad, rendimiento, vida útil, peso, dimensiones, costo, etc.

A continuación realizamos una especie de inventario de lo que necesitaremos para implementar el paradero turístico, el equipo y maquinaria necesaria que se requiere para la apertura del establecimiento.

Tabla 26 Equipos necesarios para el Área de Restaurante

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Aparador de platos
1	Equipo de sonido
1	Televisor LCD 40 pulgadas
3	Mesa de madera para 8 pax
3	Mesa de madera 6 pax
4	Mesa de madera 4 pax
1	Mesa de madera 2 pax
60	Sillas de madera

Elaborado por: La Autora

Tabla 27 Equipo necesarios para área de Cocina

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
1	Refrigeradora industrial
1	Congelador
2	Cocinas industriales
1	Asador
2	Licadoras industrial
1	Picadora de carne
1	Batidora
1	Microondas
2	Tostadoras
2	Juego de ollas (24 unidades)
1	Juego de Sartenes (12 unidades)
2	Tazones de aluminio
1	Juego de cuchillos (6 unidades)
1	Juego de Cucharetas (6 unidades)
2	Tachos de Basura grandes
1	Juego de Recipiente plástico (12 unidades)
12	Juego de cubertería, cristalería y vajilla
1	Mesa de cocina (metal)
4	Cilindros de gas industriales
2	Válvulas industriales
2	Metros de manguera para gas
2	Lavabo (2 unidades)
10	Juegos platos (120 unidades) (plato normal, plato sobero, taza, plato base para taza)
10	Juegos de cubiertos metálicos (120 unidades) (cuchara, cuchillo, tenedor y cucharilla)
120	Vasos para jugo

Elaborado por: La Autora

7. Plan Financiero

Este es el corazón de cada plan de negocios. Es por esto que se debe proceder cuidadosamente. El plan financiero contiene elementos principales como el requerimiento de capital total, la planificación de liquidez y los indicadores financieros

También es importante analizar la cuenta de ganancias y pérdidas, la cual viene a ser la tarea centro de toda la planificación financiera, ya que muestra si el emprendimiento es viable o no.

El estudio financiero para el plan de negocios se desarrolla mediante los siguientes aspectos fundamentales con datos reales.

7.1. Inversiones.

Las inversiones comprenden del activo fijo como el terreno, construcciones y obras civiles, costos de equipamiento, costos y gastos pre operacional y el capital de trabajo.

7.2. Terreno

El terreno donde se desarrollará el proyecto del Paradero Turístico estará ubicado en el barrio la Unión de la Parroquia San Sebastián del Coca. El mismo que es de $50 \times 30 = 1.500$ metros cuadrados.

7.3. Equipamiento

Para el equipo necesario de la operación del proyecto se detalla maquinarias, muebles y enseres, materiales directos, y materia prima cuyo resumen se detalla dentro del estudio financiero.

7.4. Construcciones, obras civiles, e inversiones pre operacionales

El total de construcción del parador Turístico es de noventa y ocho mil quinientos noventa y cinco con veinte y tres centavos (96.137,68 USD), distribuidos en diferentes áreas como se detalla en las tablas a continuación.

7.5. Inversiones Fijas

El presupuesto de inversiones fijas comprende de capital, es decir los artículos que requiere implementar el Parador Turístico. Esto incluye la construcción en que el negocio va a residir.

Tabla 28 Presupuesto de Construcción

Presupuesto de construcción en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Construcción	25.000,00	25.000,00
TOTAL DÓLARES			25.000,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 29 Presupuesto equipos de oficina

Presupuesto de Equipos de Oficina en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Teléfono análogo	40,00	40,00
1	Archivador metálico	70,00	70,00
2	Computadora de escritorio	790,00	1.580,00
1	Impresora de facturación	190,00	190,00
1	Impresora multifuncional	250,00	250,00
TOTAL DÓLARES			2.130,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 30 Presupuesto de compra de terreno

Presupuesto de compra de terreno en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Terreno de 1500 metros cuadrados	46.731,73	46.731,73
TOTAL DÓLARES			46.731,73

Elaborado por: La Autora

Tabla 31 Presupuesto muebles y enseres

Presupuesto muebles y enseres en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Juego de muebles sala de estar	550,00	550,00
3	Mesa de madera para 8 pax	65,00	195,00
3	Mesa de madera para 6 pax	55,00	165,00
4	Mesa de madera para 4 pax	45,00	180,00
1	Mesa de madera para 2 pax	35,00	35,00
60	Sillas de madera	12,00	720,00
2	Estantería de metal	90,00	180,00
TOTAL DÓLARES			2.025,00

Fuente: Observación directa

Elaborado por: La Autora

Tabla 32 Mobiliario

Presupuesto Mobiliario en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
4	Juegos de Baño (Inodoro, ducha, urinario, lavabos, Espejos)	800,00	3.200,00
2	Lámparas	18,00	36,00
TOTAL DÓLARES			3.236,00

Fuente: Observación directa

Elaborado por: La Autora

Tabla 33 Mantelería y menaje

Presupuesto Mantelería y menaje en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
36	Manteles	18,00	648,00
36	Cubremanteles	12,00	432,00
3	Recogedores de basura	3,50	10,50
8	Tachos de Basura	14,00	112,00
4	Escobas	4,00	16,00
4	Trapeadores	5,00	20,00
TOTAL DÓLARES			1.238,50

Fuente: Observación directa

Elaborado por: La Autora

Tabla 34 Equipos de Sonido y electrodomésticos

Equipos de Sonido y electrodomésticos en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Plasma de 24"	550,00	550,00
1	Refrigeradora Mabe 15'	1.090,00	1.090,00
1	Congelador 10'	950,00	950,00
1	Licuada industrial	180,00	100,00
1	Microondas	160,00	150,00
TOTAL DÓLARES			2.840,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 35 Presupuesto equipos de cocina

Presupuesto equipos de cocina en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Cocina industrial 6 servicios	550,00	550,00
1	Parrilla asador	65,00	65,00
1	Batidora manual	40,00	40,00
1	Tostadoras	25,00	25,00
2	Juego de ollas (12 unidades)	120,00	240,00
1	Juego de Sartén (12 unidades)	125,00	125,00
1	Tazón de aluminio grande	12,00	12,00
1	Juego de cuchillos (6 unidades)	15,00	15,00
1	Juego de Cucharetas (6 unidades)	16,00	16,00
1	Juego de Recipiente plástico (6 unidades)	22,00	22,00
10	Juegos platos (120 unidades) (plato normal, plato soper, taza, plato base para taza)	7,50	75,00
10	Juegos de cubiertos metálicos (120 unidades) (cuchara, cuchillo, tenedor y cucharilla)	4,50	45,00
120	Vasos para jugo	0,80	96,00
1	Mesa de cocina de metal	75,00	75,00
4	Cilindros de gas (válvula, manguera)	95,00	380,00
1	Lavabo de cocina / 2 servicios	170,00	170,00
TOTAL DÓLARES			1.951,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 36 Total Activos Fijos

Total de Activos fijos en dólares americanos	
DESCRIPCIÓN	COSTOS USD
Presupuesto de construcción	25.000,00
Presupuesto de equipos de oficina	2.130,00
Presupuesto muebles y enseres	2.025,00
Mobiliario	3.236,00
Equipos de sonido y electrodomésticos	2.840,00
Presupuesto equipos de cocina	1.951,00
Mantelería y menaje	1.238,50
Presupuesto de compra de terreno	46.731,73
SUBTOTAL DÓLARES	85.152,23

Elaborado por: La Autora

7.6. Activos Intangibles o Diferidos

Dentro de los presupuestos de una organización de negocios aparecen otros costos que tienen que ser considerados al planificar, estos también son conocidos como otras inversiones. Estas incluyen los costos de formación como, por ejemplo, el estudio del plan de negocios, permisos de funcionamiento, escrituraciones, etc.

Tabla 37 Estudio del Plan de negocios

Estudio del Plan de negocios en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
10	Transporte	2,50	25,00
10	Alimentación	3,50	35,00
30	Internet	1,00	30,00
220	Copias	0,05	11,00
100	Impresiones	0,25	25,00
TOTAL DÓLARES			126,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 38 Permiso de funcionamiento

Presupuesto Permiso de Funcionamiento en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Permiso de Funcionamiento	452,85	452,85
TOTAL DÓLARES			452,85

Fuente: GADMJDLS

Elaborado por: La Autora

Tabla 39 Presupuesto de escrituración

Presupuesto de escrituración en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Pago de escrituración	740,00	740,00
1	Pago Topógrafo	150,00	150,00
TOTAL DÓLARES			890,00

Fuente: GADMJDLS

Elaborado por: La Autora

Tabla 40 Instalaciones pruebas y puesta en marcha

Instalaciones pruebas y puesta en marcha en dólares americanos			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Instalación eléctrica	200,00	200,00
1	Instalación de medidores	120,00	120,00
1	Capacitación al personal	120,00	120,00
TOTAL DÓLARES			440,00

Fuente: GADMJDLS

Elaborado por: La Autora

Tabla 41 Patente municipal

Patente municipal			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Pago de patente	\$ 232,85	\$ 232,85
TOTAL DÓLARES			\$ 232,85

Fuente: GADMJDLS

Elaborado por: La Autora

Tabla 42 Total de activos diferidos

Total Activos diferidos en dólares americanos	
DESCRIPCIÓN	COSTOS
Estudio del Plan de negocios	126,00
Permiso de Funcionamiento	452,85
Presupuesto de escrituración	890,00
Instalaciones pruebas y puesta en marcha	440,00
Patente municipal	232,85
SUBTOTAL DÓLARES	2.141,70

Elaborado por: La Autora

7.7. Activo Corriente o Capital de trabajo

En el siguiente cuadro se detallara la materia prima utilizada para un mes y al mismo tiempo se determinara los valores anuales.

Tabla 43 Materia prima indirecta

Presupuesto de materia prima indirecta en dólares americanos				
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
6	Jabón lava vajilla	5,00	30,00	360,00
2	Fundas de detergente de 2 kilos	6,50	13,00	156,00
8	Jabón líquido para manos	5,00	40,00	480,00
8	Desinfectante de pisos	6,00	48,00	576,00
3	Dispensador de alcohol	8,00	24,00	288,00
1	Alcohol industrial	10,00	10,00	120,00
2	Cloro galón	4,00	8,00	96,00
3	Pacas de papel higiénico empresarial	22,50	67,50	810,00
TOTAL DÓLARES			240,50	2.886,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 44 Materia prima

Presupuesto de materia prima directa en dólares americanos				
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
2	Quintal de arroz	45,00	90,00	1.080,00
2	Quintal de azúcar	35,00	70,00	840,00
8	Fundas de sal de 1 kilo	0,50	4,00	48,00
5	Tarrinas de manteca	3,00	15,00	180,00
12	Aceite la favorita de 4 litros	10,00	120,00	1.440,00
5	Achiote de 1 litro	1,75	8,75	105,00
1	Especerías varias	12,00	12,00	144,00
10	Fundas de café sello rojo	4,50	45,00	540,00
5	Cajitas de té	1,10	5,50	66,00
40	Fundas de leche	1,00	40,00	480,00
15	Libras de Harina	1,20	18,00	216,00
1	Granos secos menestras variados	-	40,00	480,00
1	Quintal de papa	1,00	1,00	12,00
6	Racimos de plátano	3,50	21,00	252,00
1	Frutas variadas	55,00	55,00	660,00
1	Legumbres variadas	65,00	65,00	780,00
20	Libras de carne de res	2,75	55,00	660,00
20	Libras de carne de cerdo	3,00	60,00	720,00
20	Gallinas criollas	18,00	360,00	4.320,00
20	Cubetas de huevos	3,50	70,00	840,00
8	Libras de Queso	1,75	14,00	168,00
1	Embutidos varios (salchicha, chorizo)	-	55,00	660,00
1	Mariscos varios (pescado, camarón, concha)	-	180,00	2.160,00
TOTAL DÓLARES			1404,25	16851,00

Elaborado por: La Autora

7.8. Mano de obra directa

Tabla 45 Inversión en mano de obra directa

Sueldos y Salarios en dólares americanos				
CANTIDAD	CARGO	VALOR UNITARIO	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
1	Gerente Administrador	900,00	900,00	10.800,00
2	Cajero Recepcionista	450,00	900,00	10.800,00
2	Cocineros	800,00	1.600,00	19.200,00
2	Cocineros polivalentes	600,00	1.200,00	14.400,00
2	Ayudantes de cocina	550,00	1.100,00	13.200,00
2	Meseros	450,00	900,00	10.800,00
TOTAL DÓLARES			6.600,00	79.200,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 46 Total Costos de fabricación

Total Materia prima en dólares americanos		
DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Materiales indirectos	240,50	2.886,00
Materiales directos	1.404,25	16.851,00
Mano de obra directa	6.600,00	79.200,00
Total dólares	8.244,75	98.937,00

Elaborado por: La Autora

7.9. Gastos de Administración

Tabla 47 Servicios generales

Gastos Servicios Básicos en dólares americanos				
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	TOTAL MENSUAL	VALOR TOTAL
1	Servicio agua potable	120,00	-	120,00
1	Servicio Electricidad CNEL	157,00	157,00	1.884,00
1	Servicio Telefónico CNT	65,00	65,00	780,00
TOTAL DÓLARES			222,00	2784,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 48 Materiales de oficina

Útiles de oficina en dólares americanos				
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL	VALOR TOTAL
2	Cajas de esferos	3,00	6,00	24,00
2	Grapadora	5,00	10,00	20,00
2	Perforadora	5,00	10,00	10,00
4	Cajas de grapas y clips	3,00	12,00	144,00
1	Sumadora	8,00	8,00	16,00
2	Sello y tinta para sello	8,00	16,00	192,00
1	Resma de papel bond	5,00	5,00	60,00
TOTAL DÓLARES			67,00	466,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 49 Presupuesto de publicidad

Presupuesto de publicidad en dólares americanos				
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
5	Cuñas publicitarias en la radio local	8,00	40,00	480,00
5	Cuñas publicitarias en la Televisión local	15,00	75,00	900,00
500	Hojas volantes	0,19	95,00	1.140,00
500	Trípticos	0,20	100,00	1.200,00
TOTAL DÓLARES			310,00	3.720,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 50 Total Gastos de Administración

Total de capital de trabajo en dólares americanos		
DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Servicios Básicos	222,00	2.664,00
Materiales de Oficina	67,00	804,00
Publicidad	310,00	3.720,00
TOTAL DÓLARES	599,00	7.188,00

Elaborado por: La Autora

7.10. Cuadro de Inversiones

Tabla 51 Resumen de la inversión

Resumen de la Inversión en dólares americanos		
RUBROS	INVERSIÓN	PORCENTAJES
INVERSIONES FIJAS		
Presupuesto de construcción	25.000,00	89%
Presupuesto de equipos de oficina	2.130,00	
Presupuesto muebles y enseres	2.025,00	
Mobiliario	3.236,00	
Equipos de sonido y electrodomésticos	2.840,00	
Presupuesto equipos de cocina	1.951,00	
Mantelería y menaje	1.238,50	
Presupuesto de compra de terreno	46.731,73	
Total inversiones fijas	85.152,23	
INVERSIONES DIFERIDAS		
Estudio del Plan de negocios	126,00	2%
Permiso de funcionamiento	452,85	
Patente municipal	232,85	
Presupuesto de escrituración	890,00	
Instalaciones pruebas y puesta en marcha	440,00	
Total inversiones diferidas	2.141,70	
CAPITAL DE TRABAJO		
Presupuesto de materia prima indirecta	240,50	9%
Presupuesto de materia prima directa	1.404,25	
Mano de obra directa	6.600,00	
Presupuesto de Administración	599,00	
Total capital de trabajo	8.843,75	
TOTAL DE LA INVERSIÓN	96.137,68	100%

Elaborado por: La Autora

7.11. Depreciaciones de inversiones fijas

Las depreciaciones más utilizadas en el Ecuador es el método de línea recta, de la cual se supone que el activo se desgasta por igual durante cada periodo contable, este método se usó por ser el más sencillo y fácil de calcular.

Tabla 52 Depreciación

Depreciación en dólares americanos				
BIENES A DEPRECIARSE	VALOR	VIDA UTIL	VALOR RESIDUAL	TOTAL DEPRECIACIÓN
Construcción	25.000,00	20	5%	1.250,00
Equipos de Oficina	2.130,00	10	10%	213,00
Muebles y enseres	2.025,00	10	10%	202,50
Mobiliario	3.236,00	10	10%	323,60
Equipos de Sonido y electrodomésticos	2.840,00	5	20%	568,00
Equipos de cocina	1.951,00	5	20%	390,20
Mantelería y menaje	1.238,50	5	20%	247,70
SUBTOTAL	38.420,50			3.195,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 53 Depreciación de construcción

Depreciación Construcción en dólares americanos			
AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			25.000,00
1	1.250,00	1.250,00	23.750,00
2	1.250,00	2.500,00	22.500,00
3	1.250,00	3.750,00	21.250,00
4	1.250,00	5.000,00	20.000,00
5	1.250,00	6.250,00	18.750,00
6	1.250,00	7.500,00	17.500,00
7	1.250,00	8.750,00	16.250,00
8	1.250,00	10.000,00	15.000,00
9	1.250,00	11.250,00	13.750,00
10	1.250,00	12.500,00	12.500,00
11	1.250,00	13.750,00	11.250,00
12	1.250,00	15.000,00	10.000,00
13	1.250,00	16.250,00	8.750,00
14	1.250,00	17.500,00	7.500,00
15	1.250,00	18.750,00	6.250,00
16	1.250,00	20.000,00	5.000,00
17	1.250,00	21.250,00	3.750,00
18	1.250,00	22.500,00	2.500,00
19	1.250,00	23.750,00	1.250,00
20	1.250,00	25.000,00	-

Elaborado por: La Autora

Tabla 54 Equipos de oficina

Depreciación Equipos de oficina en dólares americanos			
AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			2.130,00
1	213,00	213,00	1.917,00
2	213,00	426,00	1.704,00
3	213,00	639,00	1.491,00
4	213,00	852,00	1.278,00
5	213,00	1.065,00	1.065,00
6	213,00	1.278,00	852,00
7	213,00	1.491,00	639,00
8	213,00	1.704,00	426,00
9	213,00	1.917,00	213,00
10	213,00	2.130,00	-

Elaborado por: La Autora

Tabla 55 Muebles y enseres

Depreciación Muebles y enseres en dólares americanos			
AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			2.025,00
1	202,50	202,50	1.822,50
2	202,50	405,00	1.620,00
3	202,50	607,50	1.417,50
4	202,50	810,00	1.215,00
5	202,50	1.012,50	1.012,50
6	202,50	1.215,00	810,00
7	202,50	1.417,50	607,50
8	202,50	1.620,00	405,00
9	202,50	1.822,50	202,50
10	202,50	2.025,00	-

Elaborado por: La Autora

Tabla 56 Mobiliario

Depreciación Mobiliario en dólares americanos			
AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			3.236,00
1	323,60	323,60	2.912,40
2	323,60	647,20	2.588,80
3	323,60	970,80	2.265,20
4	323,60	1.294,40	1.941,60
5	323,60	1.618,00	1.618,00
6	323,60	1.941,60	1.294,40
7	323,60	2.265,20	970,80
8	323,60	2.588,80	647,20
9	323,60	2.912,40	323,60
10	323,60	3.236,00	0,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 57 Equipos de sonido y electrodomésticos

Depreciación Equipos de sonido y electrodomésticos en dólares americanos			
AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			2.840,00
1	568,00	568,00	2.272,00
2	568,00	1.136,00	1.704,00
3	568,00	1.704,00	1.136,00
4	568,00	2.272,00	568,00
5	568,00	2.840,00	-

Elaborado por: La Autora

Tabla 58 Equipos de cocina

Depreciación Equipos de cocina en dólares americanos			
AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			1.951,00
1	390,20	390,20	1.560,80
2	390,20	780,40	1.170,60
3	390,20	1.170,60	780,40
4	390,20	1.560,80	390,20
5	390,20	1.951,00	-

Elaborado por: La Autora

Tabla 59 Mantelería y menaje

Mantelería y menaje en dólares americanos			
AÑOS	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			1.238,50
1	247,70	247,70	990,80
2	247,70	495,40	743,10
3	247,70	743,10	495,40
4	247,70	990,80	247,70
5	247,70	1.238,50	-

Elaborado por: La Autora

7.12. Amortizaciones de inversiones diferidas

Tabla 60 Amortizaciones de inversiones diferidas en dólares americanos

AÑO	AMORTIZACIÓN DE CAPITAL	CAPITAL REDUCIDO
0		2.141,70
1	214,17	1.927,53
2	214,17	1.713,36
3	214,17	1.499,19
4	214,17	1.285,02
5	214,17	1.070,85
6	214,17	856,68
7	214,17	642,51
8	214,17	428,34
9	214,17	214,17
10	214,17	-

Elaborado por: La Autora

7.13. Financiamiento

Tabla 61 Tabla de amortización en dólares americanos

DENOMINACIÓN	VALOR	PORCENTAJES
Capital Propio	75.404,68	79%
Capital externo	20.000,00	21%
Total Dólares	95.404,68	100%

Elaborado por: La Autora

Tabla 62 Tabla total de costos de producción en dólares americanos

AÑOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.- GASTOS DE SERVICIO	98.937,00	99.137,00	99.337,00	99.587,00	99.787,00	99.987,00	100.187,00	100.387,00	100.587,00	100.787,00
2.- GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	7.188,00	7.188,00	7.188,00	7.188,00	7.188,00	7.188,00	7.188,00	7.188,00	7.188,00	7.188,00
Total depreciación	3.195,00	3.195,00	3.195,00	3.195,00	3.195,00	1.597,50	1.597,50	1.597,50	1.597,50	1.597,50
3.- GASTOS DE VENTAS	3.720,00	3.720,00	3.720,00	3.720,00	3.720,00	3.720,00	3.720,00	3.720,00	3.720,00	3.720,00
4.-OTROS GASTOS	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN	113.254,17	113.454,17	113.454,17	113.904,17	114.104,17	112.706,67	112.906,67	113.106,67	113.306,67	113.506,67

Elaborado por: La Autora

7.14. INGRESOS PROYECTADOS

En la proyección de los ingresos se toma en cuenta los ingresos por producto/servicio que tiene el Paradero Turístico, tomando en cuenta la tasa de inflación que es de 2,56% con una proyección para 10 años. A continuación se detallan los ingresos en los siguientes cuadros.

Tabla 63 Ingresos proyectados

AÑOS	N° DE CLIENTES	N° DE SEMANAS	TOTAL CLIENTES AÑO	PRECIO PROMEDIO	TOTAL INGRESOS USD
1	850	48	40800	3,50	142.800,00
2	950	48	45600	3,56	162.336,00
3	1020	48	48960	3,63	177.724,80
4	1020	48	48960	3,70	181.152,00
5	1050	48	50400	3,77	190.008,00
6	1050	48	50400	3,84	193.536,00
7	1050	48	50400	3,91	197.064,00
8	1050	48	50400	3,98	200.592,00
9	1050	48	50400	4,05	204.120,00
10	1100	48	52800	4,12	217.536,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 64 Estado de pérdidas y ganancias en dólares americanos

PERIODOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ingresos por ventas	142800,00	162336,00	177724,80	181152,00	190008,00	193536,00	197064,00	200592,00	204120,00	217536,00
(-) Costo Total	113254,17	113454,17	113454,17	113904,17	114104,17	112706,67	112906,67	113106,67	113306,67	113506,67
(=) Utilidad Bruta Ventas	-29545,83	48881,83	64270,63	67247,83	75903,83	80829,33	84157,33	87485,33	90813,33	104029,33
(-) 15% Utilidad de Trabajadores	-4431,87	1171,37	3066,00	3592,98	4768,08	6751,39	7294,53	7851,49	8494,59	10369,95
(=) Utilidad Ante Impuestos a la Renta	25113,96	47710,46	61204,63	63654,85	71135,75	74077,94	76862,80	79633,84	82318,74	93659,38
(-) 25% Impuesto a la renta	6278,49	11927,62	4343,51	5090,06	6754,79	9564,47	10333,91	11122,94	12034,00	14690,76
(=) Utilidad Liquida ejercicio	18835,47	59638,08	56861,12	58564,79	64380,96	64513,47	66528,89	68510,90	70284,74	78968,62
(-) 10% reserva Legal	1883,55	497,87	1303,05	1527,02	2026,44	2869,34	3100,17	3336,88	3610,20	4407,23
(=) Utilidad Neta	-16951,92	59140,21	55558,07	57037,77	62354,52	61644,13	63428,72	65174,02	66674,54	74561,39

Elaborado por: La Autora

Tabla 65 Flujo de Caja en dólares americanos

AÑOS / DETALLES	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
TOTAL INGRESOS		142800,00	162336,00	177724,80	181152,00	190008,00	193536,00	197064,00	200592,00	204120,00	217536,00
TOTAL COSTOS		113254,17	113454,17	113454,17	113904,17	114104,17	112706,67	112906,67	113106,67	113306,67	113506,67
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		-29545,83	48881,83	64270,63	67247,83	75903,83	80829,33	84157,33	87485,33	90813,33	104029,33
(-) 15% Utilidad Trabajadores		-4431,87	1171,37	3066,00	3592,98	4768,08	6751,39	7294,53	7851,49	8494,59	10369,95
UTILIDAD ANT. IMPUESTO		25113,96	47710,46	61204,63	63654,85	71135,75	74077,94	76862,80	79633,84	82318,74	93659,38
(-) 25% Impuesto a la renta		6278,49	11927,62	4343,51	5090,06	6754,79	9564,47	10333,91	11122,94	12034,00	14690,76
UTILIDAD LIQUIDA		18835,47	59638,08	56861,12	58564,79	64380,96	64513,47	66528,89	68510,90	70284,74	78968,62
Amortización de Diferidos		214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17	214,17
FUJO NETO DE CAJA	96.137,68	19049,64	59423,91	56646,95	58350,62	64166,79	64299,30	66314,72	68296,73	70070,57	78754,45

Elaborado por: La Autora

7.15. Costo de Operación

Tabla 66 Valor Actual Neto en dólares americanos

DATOS			VALORES
Periodos			10
Tipo de periodo			anual
Tasa de descuento			10%
VALOR ACTUAL NETO VAN			
AÑOS	FLUJO NETO DE CAJA	(1+i)ⁿ	FLUJO NETO DE CAJA ACTUALIZADO
0	-96137,68		-96137,68
1	19049,64	1,10	17317,85
2	59423,91	1,21	49110,67
3	56646,95	1,33	42559,69
4	56646,95	1,46	38690,63
5	58350,62	1,61	36231,14
6	64299,30	1,77	36295,28
7	66314,72	1,95	34029,94
8	68296,73	2,14	31860,93
9	70070,57	2,36	29716,76
10	78754,45	2,59	30363,25
VAN			\$ 346.176,14
TIR			47%

Elaborado por: La Autora

Una vez elaborado el estudio financiero se puede determinar que con una tasa del 12% el proyecto es rentable cualquier tipo de proyecto, ya que son valores positivos, por lo tanto con este porcentaje obtenido se determina como factible para la ejecución del proyecto.

6.3. Identificar el diseño del Paradero Turístico mediante un estudio técnico.

6.3.1. Macro localización:

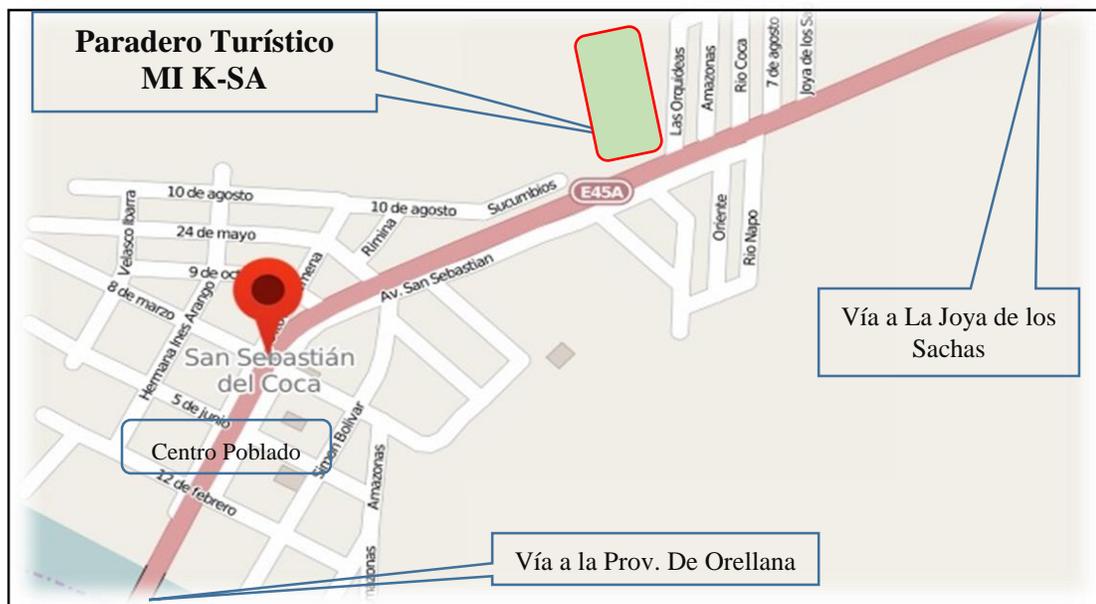
El Paradero Turístico a ser implementado está localizado en la Provincia de Orellana, Cantón Joya de los Sachas, Parroquia San Sebastián del Coca.

6.3.2. Micro localización

El restaurante estará ubicado específicamente en el Barrio La Unión, en la vía Sacha - Coca.

Luego del estudio técnico realizado, se ha llegado a la conclusión que la localización del Paradero Turístico en mención es la más apropiada ya que al encontrarse ubicado en la vía principal, ofrece seguridad y confort que los futuros clientes se merecen, vías de acceso en perfecto estado, accesibilidad de primera.

Figura 5 Mapa de Ubicación del terreno



Elaborado por: La Autora

6.3.3. Selección del Nombre y slogan

El nombre ha sido seleccionado minuciosamente, este se identifica por hacer sentir al cliente en la comodidad de su hogar es por ello que se denomina “MI K-SA Paradero Turístico”

“El placer de comer como en casa” este slogan ha sido elegido para identificarse con el cliente, pues al encontrarse en Mi K-sa Paradero turístico se sentirá como en su casa, por la comodidad, buena atención y variedad de menús.

6.3.4. Visión

“Constituirse en uno de los principales paraderos turísticos de la zona, mediante la efectiva diferenciación de los competidores, priorizando los aspectos turísticos relevantes de la región, brindando las facilidades para que los turistas disfruten de un momento memorable”.

6.3.5. Misión

“Proporcionar a los turistas un servicio de calidad, diferenciado, proporcionando confort y seguridad al cliente en un ambiente tradicional, optimizando el uso de los recursos disponibles”.

6.3.6. Diseño del Menú de alimentos y bebidas

Para elaborar la respectiva Carta del Paradero Turístico se ha tomado en cuenta los datos obtenidos de las preguntas No. 05 y No.06 de la encuesta a turistas Anexo 2, sin embargo de acuerdo a la observación directa y por recomendación de los encuestados se han incluido una gran variedad de platos a la carta con exquisitas alternativas para poder satisfacer los exigentes paladares de todos y cada uno de los futuros clientes.

6.3.7. Recetas Estándar de productos a ofertar

Tabla 67 Receta Estándar Caldo de gallina

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Caldo de Gallina Criolla	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
170 gr	pollo
50 gr	cebolla paiteña
25 gr	apio
25 gr	zanahoria
3 gr	ajo
1 gr	comino
1 gr	sal
1 gr	pimienta
1 porción	refrito
ELABORACIÓN	
<p>En una olla con agua poner el pollo, aparte picar la cebolla el apio y zanahoria en cuadros gruesos, colocar todos los vegetales en la olla, poner el ajo, y dejar cocinar a fuego mediano. Separar el pollo cernirlo y reservar.</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
30 40 60 80	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil	Tabla de picar
AREA	Bowl
Fría Caliente	Cernidor



Elaborado por: La Autora

Tabla 68 Costo unitario caldo de gallina

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
150	gr	Gallina	0,0051	0,77
40	gr	cebolla paitena	0,0007	0,03
25	gr	apio	0,0012	0,03
25	gr	zanahoria	0,0011	0,03
3	gr	ajo	0,0044	0,01
1	gr	comino	0,0052	0,01
1	gr	sal	0,0003	0,00
1	gr	pimienta	0,0055	0,01
1 porción	gr	refrito	0,0400	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,88
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,09
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,97
COSTO GERENCIA 50%				3,60
IVA 12%				0,43
10% SERVICIOS				0,36
COSTO TOTAL MENÙ				4,40

Elaborado por: La Autora

Tabla 69 Receta Estándar ceviche de camarón

RECETA ESTÁNDAR		
Nombre: Ceviche de Camarón		1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO	
120 gr	Camarón	
80 gr	Cebolla Paiteña	
90 gr	Tomate	
50 gr	Limón	
110 gr	Naranja	
125 ml	Salsa e Tomate	
5 gr	Culantro	
70 gr	Plátano Verde	
1 gr	Sal Y Pimienta	
ELABORACIÓN		
<p>Limpiar el camarón, y luego cocinarlo en una olla hasta que estos estén de un color anaranjado, luego tener listo un bowl con hielos y colocarlos ahí para el choque térmico y que estos se dejen de cocinar, luego exprimir los limones, la naranja, y ponerlos en un bowl, picar la cebolla paiteña en corte pluma y lavar con agua y sal mezclar todos los ingredientes, el jugo de limón, la naranja, la cebolla, los camarones, y la salsa de tomate, rectificar el sabor con sal pimienta. Picar el culantro finamente. En la cortadora cortar el plátano verde en rodajas longitudinales, colocarla en la freidora, hasta que estén dorados y sacarlos. En una olla pequeña con abundante aceite colocar el canguil, hasta que todos los granos hayan reventado. Servir y acompañar el ceviche con los chifles y el canguil y espolvorear el culantro finamente picado.</p>		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 40	Bowls	
GRADO DE DIFICULTAD		Cuchillo Cebollero
Fácil Medio Difícil	Ollas	
AREA		Freidora
Fría Caliente	Exprimir de limón	

Elaborado por: La Autora

Tabla 70 Costo unitario ceviche de camarón

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
120	gr	Camarón	0,0089	1,07
80	gr	Cebolla paiteña	0,0007	0,06
90	gr	Tomate	0,0010	0,09
50	gr	Limón	0,0010	0,05
110	gr	Naranja	0,0004	0,04
125	ml	Salsa de tomate	0,0007	0,09
5	gr	Cilantro	0,0010	0,01
70	gr	plátano verde	0,0005	0,04
1	gr	Sal y pimienta	0,0058	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				1,44
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,14
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,59
COSTO GERENCIA 50%				5,28
IVA 12%				0,63
10% SERVICIOS				0,53
COSTO TOTAL MENÙ				6,45

Elaborado por: La Autora

Tabla 71 Receta Estándar Cecina

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Cecina	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
200 gr	lomo fino
5 gr	Limón
1 gr	Sal
1 gr	Pimienta
40 gr	Yuca
1 porción	Ensalada criolla
Porción	ají de tomate
200 gr	lomo fino
ELABORACIÓN	
<p>Extender el lomo fino sobre la mesa de aluminio adobarla con la sal el limón y la pimienta. En la parrilla caliente dorar el lomo hasta que este cocinado y dorado por los dos lados. Servir en un plato con la ensalada, la yuca y el ají de tomate de árbol</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 40	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil	Planchas
AREA	Pinzas



Elaborado por: La Autora

Tabla 72 Costo unitario Cecina

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
170	gr	lomo fino	0,0066	1,12
5	gr	limón	0,0010	0,01
1	gr	sal	0,0003	0,00
1	gr	pimienta	0,0055	0,01
40	gr	yuca	0,0007	0,03
1	porción	ensalada criolla	0,0600	0,06
1	Porción	ají de tomate	0,0000	0,00
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				1,22
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,12
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,34
COSTO GERENCIA 50%				3,44
IVA 12%				0,41
10% SERVICIOS				0,34
COSTO TOTAL MENÙ				4,20

Elaborado por: La Autora

Tabla 73 Receta Estándar Llapingachos

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Llapingachos	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
250 gr	Papa
1 gr	achiote
35 gr	cebolla blanca
15 gr	queso criollo
1 unidades	huevo
120 gr	chorizo parrillero
1 porción	ensalada criolla
40 Gr	Aguacate
ELABORACIÓN	
<p>Pelar las papas, cocinarlas en una olla, cuando estén bien cocidas pasarlas hacer un puré. Picar la cebolla en brunoise. Aparte sofreír la cebolla con el achiote, mezclarlo con el puré de papas, rectificar el sabor con sal y pimienta, formar tortillas, rellenarlas con el queso criollo. Prender la plancha y colocar ahí las tortillas de papas hasta que estén doradas por ambos lados. Aparte en una sartén freír el huevo y el chorizo parrillero. Para servir coloque dos tortillas de papa con el huevo, el chorizo, la ensalada criolla y un octavo de aguacate.</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 40	Prensa Puré
GRADO DE DIFICULTAD	Sartén
Fácil Medio Difícil	Olla
AREA	Espátula
Fría Caliente	Plancha, cuchareta



Elaborado por: La Autora

Tabla 74 Costo unitario Llapingacho

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
250	gr	papa	0,0010	0,25
1	gr	achiote	0,0050	0,01
35	gr	cebolla blanca	0,0010	0,04
15	gr	queso criollo	0,0040	0,06
1	unidades	huevo	0,0950	0,10
120	gr	chorizo parrillero	0,0050	0,60
40	gr	Aguacate	0,0010	0,04
1	porción	ensalada criolla	0,0600	0,06
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				1,02
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,10
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,12
COSTO GERENCIA 50%				2,95
IVA 12%				0,35
10% SERVICIOS				0,30
COSTO TOTAL MENÙ				3,60

Elaborado por: La Autora

Tabla 75 Receta Estándar Churrasco

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre: Churrasco			1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO		
200 gr	Lomo Fino		
2 unidades	Huevos		
120 gr	Papa Francesa		
120 gr	Maduro		
60 gr	Aguacate		
60 gr	Arroz		
10 gr	Lechuga		
10 gr	Cebolla		
10 gr	Tomate		
30 gr	Limón		
3 ml	Achiote Liquido		
1 gr	Pimienta		
1 gr	Sal		
ELABORACIÓN			
<p>Extienda el filete de lomo fino en una tabla de picar luego colóquele sal, limón y pimienta y úntelo con el achiote líquido, déjelo reposar por unos minutos, luego en la parrilla póngalo a cocinar hasta que este dorado por ambos lados, aparte, fría en una sartén los huevos, pele los plátanos córtelos longitudinalmente en una slicer y ponerlos a freír en la freidora. En un bowl pequeño colocar el tomate, lechuga y cebolla exprimir limón y rectificar con sal y pimienta. Cortar el aguacate en octavos para acompañar. Aparte en una olla colocar agua, aceite, sal y el arroz, esperar hasta que se cocine, y servir.</p>			
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN	
10	20	30	40
GRADO DE DIFICULTAD		Olla	
Fácil	Medio	Difícil	
AREA		Bowls	
Fría	Caliente		Freidora

Elaborado por: La Autora

Tabla 76 Costo unitario churrasco

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
200	gr	Lomo Fino	0,0066	1,32
2	unidades	Huevos	0,1000	0,20
120	gr	Papa Francesa	0,0023	0,28
120	gr	Maduro	0,0005	0,06
60	gr	Aguacate	0,0014	0,08
60	gr	Arroz	0,0009	0,05
10	gr	Lechuga	0,0061	0,06
10	gr	Cebolla	0,0007	0,01
10	gr	Tomate	0,0010	0,01
30	gr	Limón	0,0009	0,03
3	ml	Achiote Liquido	0,0046	0,01
1	gr	Pimienta	0,0054	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				2,12
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,21
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				2,33
COSTO GERENCIA 50%				3,70
IVA 12%				0,44
10% SERVICIOS				0,37
COSTO TOTAL MENÙ				4,51

Elaborado por: La Autora

Tabla 77 Receta Estándar Sancocho

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Sancocho	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
1 gr	Ajo
10 gr	arveja
8 gr	cebolla blanca
15 gr	cebolla paiteña
100 gr	choclo tierno
1 gr	culantro
35 gr	costilla de res
25 gr	yuca
8 gr	zanahoria
1 gr	sal
1gr	pimienta
ELABORACIÓN	
<p>En una olla sellar la carne y aumentar el agua necesaria para la cocción, dejar hervir y espumar las impurezas, al caldo cocinarlo a fuego lento y colocar parte de la cebolla paiteña y la cebolla blanca y el culantro hasta que la carne este blanda y posteriormente colar el caldo. Aparte pelar la zanahoria en brunoise y colocar en el caldo, con el choclo, hervir hasta que el choclo y la zanahoria estén cocinados. En una olla aparte cocinar la arveja en agua hirviendo y enfriar con agua helada inmediatamente. En una sartén sofreír la cebolla y el ajo hasta que la cebolla este crocante y agregarle la pimienta, adicionar el refrito y la yuca a la sopa y cocinar hasta que la yuca este blanda. Aparte picar la carne y añadir a la sopa al igual que la arveja. Para servir picar en batalla el resto del culantro y la cebolla blanca y espolvorear sobre la sopa caliente.</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
30 60 90 120	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Espumadora
Fácil Medio Difícil	Cuchareta
AREA	Cuchillo de picar
Fría Caliente	Tabla de picar



Elaborado por: La Autora

Tabla 78 Costo unitario Sancocho

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
1	gr	Ajo	0,0044	0,00
10	gr	arveja	0,0041	0,04
8	gr	cebolla blanca	0,0011	0,01
15	gr	cebolla paitaña	0,0007	0,01
100	gr	choclo tierno	0,0010	0,10
1	gr	culantro	0,0010	0,00
35	gr	costilla de res	0,0031	0,11
25	gr	yuca	0,0007	0,02
8	gr	zanahoria	0,0011	0,01
1	gr	sal	0,0003	0,00
1	gr	pimienta	0,0055	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,31
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,03
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,34
COSTO GERENCIA 50%				1,35
IVA 12%				0,16
10% SERVICIOS				0,13
COSTO TOTAL MENÚ				1,64

Elaborado por: La Autora

Tabla 79 Receta Estándar Repe

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre: Repe			1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO		
120 gr	Guineo		
5 gr	dientes de ajo		
40 gr	Quesillo		
5 gr	Culantro		
1 gr	Sal		
			
ELABORACIÓN			
<p>Picar la cebolla y ajo finamente, colocarlas en una olla y hacer un refrito, pelar los guineos verdes, y luego picarlos en cuadritos y colocarlos en la olla con el refrito, colocar 250ml de agua y dejar que se cocine los guineos hasta que la mezcla espese revolver constantemente, en una tabla de picar finamente el culantro. Para el momento de casi servir agregar el culantro.</p>			
TIEMPO DE PREPARACIÓN			INSTRUMENTACIÓN
10	20	30	40
GRADO DE DIFICULTAD			Olla
Fácil	Medio	Difícil	
AREA			Espumadera
Fría	Caliente		Cuchara de palo
AREA			Cuchillo de picar
Fría			Caliente
AREA			Tabla de picar

Elaborado por: La Autora

Tabla 80 Costo unitario Repe

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
120	gr	Guineo	0,0002	0,02
5	gr	dientes de ajo	0,0043	0,02
40	gr	Quesillo	0,0037	0,15
5	gr	Culantro	0,0010	0,01
1	gr	Sal	0,0003	0,00
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,20
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,02
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,22
COSTO GERENCIA 50%				1,15
IVA 12%				0,14
10% SERVICIOS				0,12
COSTO TOTAL MENÙ				1,40

Elaborado por la Autora

Tabla 81 Receta Estándar Caldo de bolas de verde

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Caldo de bolas de verde	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
30 gr	plátano verde
50 gr	lomo de res
30 gr	papas
30 gr	Choclo
30 gr	Yuca
15 gr	cebolla
25 gr	maní
1 unid	huevo
1 gr	Achiote
1 gr	pimienta
1 gr	sal
ELABORACIÓN	
<p>Cocinar en una olla con agua el hueso de la carne con el ajo durante 20 minutos, espumar. En una sartén hacer un refrito con la cebolla picada en brunoise y el achiote e incorporarlo en la olla, agregar el choclo, la yuca y el plátano previamente rallado, colocar las bolas de verde previamente hechas y cocinar hasta que los ingredientes estén cocinados y las bolas hayan flotado.</p>	
TIEMPO DE PREPARACION	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 40	Cuchillo Cebollero
GRADO DE DIFICULTAD	Puntilla
Fácil Medio Difícil	Olla
AREA	Bowl
Fría Caliente	Rallador



Elaborado por: La Autora

Tabla 82 Costo unitario Caldo de bolas de verde

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
30	gr	plátano verde	0,0005	0,02
40	gr	lomo de res	0,0046	0,18
25	gr	papas	0,0005	0,01
25	gr	Choclo	0,0010	0,03
25	gr	Yuca	0,0007	0,02
10	gr	cebolla	0,0011	0,01
20	gr	maní	0,0044	0,09
1	unid	huevo	0,0949	0,09
1	gr	Achiote	0,0046	0,00
1	gr	pimienta	0,0055	0,01
1	gr	sal	0,0003	0,00
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,46
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,05
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,50
COSTO GERENCIA 50%				1,40
IVA 12%				0,17
10% SERVICIOS				0,14
COSTO TOTAL MENÙ				1,71

Elaborado por: La Autora

Tabla 83 Receta Estándar Seco de gallina

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre: Seco de gallina			1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO			
170 gr	Gallina			
30 gr	pimientos			
120 gr	tomate			
2 gr	caldo de gallina			
1 gr	Culantro			
1 porción	Arroz			
80 gr	plátano maduro			
1 porción	ensalada criolla			
ELABORACIÓN				
<p>Picar la cebolla en brunoise, En una sartén hacer un refrito con el ajo y la cebolla. En la licuadora licuar los pimientos, tomate, caldo de pollo y el culantro y agregar al refrito. Aparte sazonar la presa de gallina con sal y pimienta y agregar al refrito, dejar que se cocine hasta que la presa de pollo este suave. Aparte pelar los plátanos maduros, córtalos longitudinalmente y ponerlos en la freidora hasta que estén dorados. Servir con arroz, plátano maduro y ensalada criolla.</p>				
TIEMPO DE PREPARACIÓN			INSTRUMENTACIÓN	
10	20	30	40	Sartén
GRADO DE DIFICULTAD			Espátula	
Fácil	Medio	Difícil		Cuchareta, Ollas
AREA			Exprimidor, Freidora	
Fría	Caliente		Cortadora eléctrica	

Elaborado por: La Autora

Tabla 84 Costo unitario Seco de Gallina

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
170	gr	Gallina	0,0051	0,87
30	gr	pimientos	0,0009	0,03
100	gr	tomate	0,0010	0,10
2	gr	caldo de gallina	0,0320	0,06
1	gr	Culantro	0,0010	0,00
1	porción	Arroz	0,2876	0,29
60	gr	plátano maduro	0,0005	0,03
1	porción	ensalada criolla	0,0575	0,06
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				1,43
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,14
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,58
COSTO GERENCIA 50%				3,85
IVA 12%				0,46
10% SERVICIOS				0,38
COSTO TOTAL MENÙ				4,69

Elaborado por: La Autora

Tabla 85 Receta Estándar Corvina Frita

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Corvina Frita	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
200 gr	Corvina
5 gr	Limón
1 gr	Sal
1 gr	Pimienta
1 gr	Mostaza
120 gr	papa francesa
50 gr	Arroz
1 porción	ensalada criolla
ELABORACIÓN	
<p>Sazonar la corvina con la sal, pimienta, mostaza, luego llevarla a la parrilla y cocinarla hasta que este dorada por los dos lados. En la freidora freír la papa francesa. Servir con arroz, el aguacate cortado en octavos, y la ensalada criolla.</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 40	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cebollero
Fácil Medio Difícil	Bowls
AREA	Freidora
Fría Caliente	Exprimidor



Elaborado por: La Autora

Tabla 86 Costo Unitario Corvina frita

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
140	gr	Corvina	0,0122	1,71
5	gr	Limón	0,0010	0,01
1	gr	Sal	0,0003	0,00
1	gr	Pimienta	0,0055	0,01
1	gr	Mostaza	0,0017	0,00
110	gr	papa francesa	0,0023	0,25
40	gr	Arroz	0,0200	0,80
1	porción	ensalada criolla	0,0600	0,06
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				2,83
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,28
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				3,12
COSTO GERENCIA 50%				4,10
IVA 12%				0,49
10% SERVICIOS				0,41
COSTO TOTAL MENÙ				5,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 87 Receta Estándar Seco de chivo

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Seco de Chivo	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
180 gr	Chivo
3 gr	Ajo
3 gr	achiote molido
80 gr	cebolla paiteña
30 gr	Pimiento
180 gr	Tomate
3 gr	Ají
3 gr	Culantro
120 gr	Naranjilla
3 gr	Panela
1 porción	Arroz
ELABORACIÓN	
<p>Sazone la carne de chivo con el ajo machacado, comino, sal. Calentar el sartén y poner a freír la carne hasta que esta dorada por ambos lados, reducir la temperatura y agregar cebolla, ajos y pimientos picados en juliana, sofreír hasta que los ingredientes estén dorados y blandos. Mientras tanto licuar los tomates, el cilantro, las naranjillas y los ajíes, cierna esta salsa y colóquela en la preparación de la carne, agregue el achiote en polvo, la panela previamente rallada, y deje cocinar hasta que la carne este totalmente suave, aproximadamente unas dos horas. Rectifique con sal y pimienta al gusto. Para servir pele los plátanos maduros, llévelos a la freidora, corte el aguacate en octavos y sirva estos dos últimos ingredientes en un plato con arroz.</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
1 Hora 2 horas 3 horas	Sartén
GRADO DE DIFICULTAD	Olla
Fácil Medio Difícil	Pinzas
AREA	Cucharetas
Fría Caliente	Bowls



Elaborado por: La Autora

Tabla 88 Costo unitario seco de chivo

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
160	gr	Chivo	0,0050	0,80
3	gr	Ajo	0,0043	0,01
3	gr	achiote molido	0,0046	0,01
60	gr	cebolla paiteña	0,0007	0,04
20	gr	Pimiento	0,0009	0,02
155	gr	Tomate	0,0010	0,16
3	gr	Ají	0,0012	0,00
3	gr	Culantro	0,0010	0,00
110	gr	Naranjilla	0,0025	0,28
1	porción	Arroz	0,0430	0,04
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				1,37
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,14
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,50
COSTO GERENCIA 50%				2,84
IVA 12%				0,34
10% SERVICIOS				0,28
COSTO TOTAL MENÙ				3,46

Elaborado por: La Autora

Tabla 89 Receta Estándar Encocado de pescado

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre: Encocado de Pescado			1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO		
200 gr	pescado		
80 gr	limón		
120 gr	naranja		
1 gr	comino		
5 gr	culantro		
60 gr	cebolla perla		
50 gr	pimiento		
160 gr	tomate		
50 ml	leche de coco		
1 gr	sal		
1 gr	pimiento		
1 porción	arroz		
90 gr	plátano maduro		
ELABORACIÓN			
<p>Ponga el jugo de limón, el jugo de naranja, el ajo machacado, el comino molido y la sal en un tazón pequeño. Mezcle bien para preparar el aliño del pescado. Cortar el pescado en trozos grandes y macerar con la mezcla anterior. En un sartén preparar un refrito con la cebolla y los pimientos cortados en julianas, cuando ya estén cocinados agregar la leche de coco al refrito, mezclar bien y cocinar durante 5 minutos, agregar los trozos de pescado y dejar cocinar por 20 minutos. Picar el culantro finamente y espolvorear. Mientras pele los plátanos, córtelos en la cortadora longitudinalmente y colóquelos en la freidora. En una olla aparte colocar agua con aceite y sal y preparar el arroz hasta que este cocinado. Servir el encocado acompañado de los plátanos maduros fritos y el arroz</p>			
TIEMPO DE PREPARACIÓN			INSTRUMENTACIÓN
10	20	30	40
GRADO DE DIFICULTAD			Cuchillo cebollero, puntilla, Cucharetas
Fácil	Medio	Difícil	
			Bowls, Espátula, Exprimidor
AREA			Ollas, Sartén,
Fría			Freidora
Caliente			Cortadora eléctrica



Elaborado por: La Autora

Tabla 90 Costo unitario encocado de pescado

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
160	gr	pescado	0,0122	1,95
50	gr	Limón	0,0009	0,05
80	gr	naranja	0,0003	0,02
1	gr	comino	0,0052	0,01
5	gr	culantro	0,0010	0,01
60	gr	cebolla perla	0,0009	0,05
50	gr	pimiento	0,0008	0,04
120	gr	tomate	0,0010	0,12
50	ml	leche de coco	0,0024	0,12
1	gr	sal	0,0003	0,00
1	gr	pimiento	0,0008	0,00
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				2,37
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,24
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				2,60
COSTO GERENCIA 50%				4,00
IVA 12%				0,48
10% SERVICIOS				0,40
COSTO TOTAL MENÙ				4,89

Elaborado por: La Autora

Tabla 91 Receta Estándar Camarones apanados

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre: Camarones Apanados			1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO		
180 gr	Camarón		
1 gr	Sal		
5 gr	Limón		
1 gr	Pimienta		
15 gr	Apanadura		
15 gr	Harina		
30 gr	Huevo		
120 gr	Papa francesa		
10 gr	Lechuga		
10 gr	Tomate		
ELABORACIÓN			
<p>Limpiar los camarones y desvenarlos, abrirlo al estilo mariposa, luego colocarlos en la mesa de trabajo, y macerarlos con sal, limón y pimienta. En tres recipientes diferentes colocar la apanadura, el harina con un poco de sal y pimienta, y el huevo batido, pasar los camarones por el huevo, luego por el harina, luego por el huevo y terminamos con la apanadura. Colocamos los camarones en la freidora hasta que estén dorados y crocantes, en un recipiente aparte colocar la lechuga, el tomate cortado en concase y el aguacate picado en cuadrillos aderezarlos con sal, limón y pimienta, servir para acompañar el plato, en la freidora freír la papa francesa colocar todas las preparaciones en el plato y servir.</p>			
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN	
10	20	30	40
Tabla de picar			
GRADO DE DIFICULTAD		Cebollero	
Fácil	Medio	Difícil	
Bowls			
AREA		Freidora	
Fría	Caliente		Exprimidor



Elaborado por: La Autora

Tabla 92 Costo unitario camarones apanados

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
180	gr	Camarón	0,0089	1,60
1	gr	Sal	0,0003	0,00
5	gr	Limón	0,0010	0,01
1	gr	Pimienta	0,0055	0,01
15	gr	Apanadura	0,0028	0,04
15	gr	Harina	0,0018	0,03
1	Unidades	Huevo	0,0900	0,09
120	gr	Papa francesa	0,0023	0,28
10	gr	Lechuga	0,0006	0,01
10	gr	Tomate	0,0010	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				2,08
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,21
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				2,29
COSTO GERENCIA 50%				4,97
IVA 12%				0,60
10% SERVICIOS				0,50
COSTO TOTAL MENÙ				6,07

Elaborado por: La Autora

Tabla 93 Receta Estándar Bolón de verde

RECETA ESTÁNDAR		
Nombre: Bolón de Verde		1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO	
100 gr	plátano verde	
1 unid	huevo	
1 gr	achiote	
1 gr	pimienta	
1 gr	sal	
ELABORACIÓN		
<p>Pelar el plátano verde, cortarlo en rodajas y freír en un sartén hasta que estén cocinado por dentro, luego hacer un puré y colocar un poco de achiote sal y pimienta, colocar el huevo picado previamente cocinado, hacer bolas homogéneas y ponerlas en la freidora.</p>		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN
10	20	30 40
GRADO DE DIFICULTAD		
Fácil	Medio	Difícil
AREA		
Fría	Caliente	

Elaborado por: La Autora

Tabla 94 Costo unitario bolón de verde

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
100	gr	plátano verde	0,0005	0,05
1	unid	huevo	0,0940	0,09
1	gr	achiote	0,0046	0,00
1	gr	pimienta	0,0055	0,01
1	gr	sal	0,0003	0,00
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,15
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,02
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,17
COSTO GERENCIA 50%				0,92
IVA 12%				0,11
10% SERVICIOS				0,09
COSTO TOTAL MENÙ				1,12

Elaborado por: La Autora

Tabla 95 Receta Estándar Tigrillo

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre: Tigrillo			1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO			
45 gr	plátano verde			
15 gr	cebolla paiteña			
2 gr	culantro			
1 unid	huevo			
2 gr	mantequilla			
5 gr	manteca de chanco			
25 gr	queso criollo			
1 gr	sal			
1 gr	pimienta			
ELABORACIÓN				
<p>Este plato es de origen lojano.</p> <p>Pelar los plátanos, en una olla cocinarlos con sal durante 15 minutos.</p> <p>Luego hacerlos puré. En una sartén calentar la mantequilla, el achiote, y la manteca de chanco, la cebolla paiteña cortada en brunoise, añadir los huevos batidos, el queso rallado, y el verde majado por pocos minutos sin dejar de mezclar. Picar el culantro en batalla y espolvorear en el tigrillo para servir.</p>				
TIEMPO DE PREPARACIÓN			INSTRUMENTACIÓN	
05	10	20	30	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD			Cuchillo cebollero	
Fácil	Medio	Difícil		Bowls
AREA			Freidora	
Fría	Caliente		Olla	



Elaborado por: La Autora

Tabla 96 Costo unitario tigrillo

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
45	gr	plátano verde	0,0005	0,02
15	gr	cebolla paiteña	0,0007	0,01
2	gr	culantro	0,0010	0,00
1	unid	huevo	0,0940	0,09
2	gr	mantequilla	0,0029	0,01
5	gr	manteca de chanco	0,0035	0,02
25	gr	queso criollo	0,0036	0,09
1	gr	sal	0,0030	0,00
1	gr	pimienta	0,0054	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,25
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,03
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,28
COSTO GERENCIA 50%				0,92
IVA 12%				0,11
10% SERVICIOS				0,09
COSTO TOTAL MENÙ				1,12

Elaborado por: La Autora

Tabla 97 Receta Estándar Mote pillo

RECETA ESTÁNDAR			
Nombre: Mote Pillo			1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO		
150 gr	mote pelado		
3 gr	cebolla blanca		
1 gr	achiote		
1 gr	manteca de cerdo		
4 ml	leche		
1 unidades	huevo		
1 gr	sal		
1 gr	pimienta		
ELABORACIÓN			
<p>En una sartén calentar la manteca de cerdo, aparte picar la cebolla blanca en brunoise y colocar en el sartén, agregar el achiote, el ajo y hacer un refrito, cuando la cebolla ya este suave colocar el mote mezclar bien y dejar cocinar por unos 2 minutos más, añadir el huevo, la sal y la pimienta.</p>			
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN	
05	10	20	30
		Tabla de picar	
GRADO DE DIFICULTAD		Cuchillo cebollero	
Fácil	Medio	Difícil	
		Puntilla	
AREA		Cuchareta	
Fría	Caliente		
		Sartén	



Elaborado por: La Autora

Tabla 98 Costo unitario Mote pillo

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
150	gr	mote pelado	0,0015	0,23
3	gr	cebolla blanca	0,0011	0,00
1	gr	achiote	0,0046	0,00
1	gr	manteca de cerdo	0,0035	0,00
4	ml	leche	0,0011	0,00
1	unidades	huevo	0,0900	0,09
1	gr	sal	0,0003	0,00
1	gr	pimienta	0,0054	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,33
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,03
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,36
COSTO GERENCIA 50%				1,21
IVA 12%				0,15
10% SERVICIOS				0,12
COSTO TOTAL MENÙ				1,48

Elaborado por: La Autora

Tabla 99 Receta Estándar Maito de tilapia con palmito

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Maito de Tilapia con palmito	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
200 gr	tilapia
30 gr	hoja de bijao
40 gr	palmito
1 Porción	sal
<p>Este menú es de origen amazónico el pescado es al natural con solo sal y al vapor, una delicia.</p>	
ELABORACIÓN	
<p>En las hojas de bijao colocar la tilapia previamente lavada, agregar el palmito picado con sal; envolver y atar con una fibra de toquilla, asar sobre la brasa o parrilla y voltearlo constantemente hasta que el maito este liviano. Se sirve acompañado de yuca o plátano y ensalada</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
05 10 20 30	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil	Parrilla
AREA	
Fría Caliente	



Elaborado por: La Autora

Tabla 100 Costo unitario Maito de tilapia con palmito

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
200	gr	tilapia	0,0070	1,40
30	gr	hoja de bijao	0,0150	0,45
40	gr	palmito	0,0240	0,96
1	Porción	sal	0,0003	0,00
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				2,81
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,28
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				3,09
COSTO GERENCIA 50%				3,09
IVA 12%				0,37
10% SERVICIOS				0,31
COSTO TOTAL MENÙ				3,77

Elaborado por: La Autora

Tabla 101 Receta Estándar Caldo de tilapia

RECETA ESTÁNDAR		
Nombre: Caldo de tilapia		1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO	
8 lt	agua	
50 gr	sal	
250 gr	tilapia	
1 kg	yuca	
<p>El pescado debe ser fresco, y por lo general tilapia de piscina, mas no de rio, esto genera otro sabor al momento de preparar.</p>		
ELABORACIÓN		
<p>Hervir el agua, agregar el pescado (tilapia) previamente lavado y con sal, por 20 minutos hasta que el pescado este blando, cocer la yuca sin sal en un recipiente aparte. Se sirve el caldo, acompañado con la yuca cocinada o plátano.</p>		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN
05 10 20 30		Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD		Cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil		Olla
AREA		Bowls
Fría Caliente		

Elaborado por: La Autora

Tabla 102 Costo unitario de caldo de tilapia

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
8	lt	agua	0,0000	0,00
1	porción	sal	0,0000	0,00
180	gr	tilapia	0,0150	2,70
1	kg	yuca	0,0600	0,06
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				2,76
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,28
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				3,04
COSTO GERENCIA 50%				2,49
IVA 12%				0,30
10% SERVICIOS				0,25
COSTO TOTAL MENÙ				3,04

Elaborado por: La Autora

Tabla 103 Ceviche de palmito

RECETA ESTÁNDAR		
Nombre: Ceviche de palmito		1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO	
50 gr	palmito	
1 gr	tomate	
1 porción	cebolla paitaña	
1 porción	jugo de limón	
1 porción	aceite	
1 unidad	verde	
1 porción	Sal, pimienta, cilantro	
ELABORACIÓN		
<p>Hervir el agua, agregar el pescado (tilapia) previamente lavado y con sal, por 20 minutos hasta que el pescado este blando, cocer la yuca sin sal en un recipiente aparte. Se sirve el caldo, acompañado con la yuca cocinada o plátano.</p>		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN
05 10 20 30	Tabla de picar	
GRADO DE DIFICULTAD		Cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil	Olla	
AREA		Bowls
Fría Caliente		

Elaborado por: La Autora

Tabla 104 Costo ceviche de palmito

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
50	gr	palmito	0,0140	0,7
1	gr	tomate	0,0300	0,03
1	porción	cebolla paitaña	0,0100	0,01
1	porción	jugo de limon	0,0100	0,01
1	porción	aceite	0,0200	0,02
1	und	verde	0,2500	0,25
1	porción	sal, pimienta, cilantro	0,0100	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,29
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,03
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,32
COSTO GERENCIA 50%				2,66
IVA 12%				0,32
10% SERVICIOS				0,27
COSTO TOTAL MENÙ				3,24

Elaborado por: La Autora

Tabla 105 Receta Estándar Fritada

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Fritada	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
100 gr	carne de chanco
100 gr	costilla de cerdo
2 gr	ajo
20 gr	cebolla blanca
20 gr	cebolla paiteña
500 ml	agua
80 ml	jugo de naranja
1 gr	sal
1 gr	pimienta
100 gr	plátano maduro
40 gr	yuca
1 porción	ensalada criolla
30 gr	mote
ELABORACIÓN	
<p>Sazonar la carne de chanco con el comino, el ajo, sal y pimienta, dejar reposar. Picar la cebolla en brunoisse. En una sartén grande poner la carne de cerdo, la cebolla y el ajo con agua y dejar cocinar hasta que el agua se haya casi evaporado, añadir el jugo de naranja y cocinar hasta que se reduzca. Revolver de vez en cuando, cocinar la carne hasta que este dorada. Aparte pele los plátanos maduros, córtelos longitudinalmente y colóquelos en la freidora. En la misma grasa de la fritada cocinar los plátanos y la yuca. Servir en un plato la fritada acompañada de mote , plátano maduro, mote, yuca y el encebollado</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
20 30 40 60	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil	Puntilla
AREA	Bowls, Espatula
Fría Caliente	Sartén



Elaborado por: La Autora

Tabla 106 Costo unitario fritada

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
100	gr	carne de chanco	0,0076	0,76
100	gr	costilla de cerdo	0,0054	0,54
2	gr	ajo	0,0044	0,01
20	gr	cebolla blanca	0,0011	0,02
20	gr	cebolla paiteña	0,0007	0,01
500	ml	agua	0,0000	0,00
80	ml	jugo de naranja	0,0004	0,03
1	gr	sal	0,0030	0,00
1	gr	pimienta	0,0006	0,00
100	gr	plátano maduro	0,0005	0,05
40	gr	yuca	0,0068	0,27
1	porción	ensalada criolla	0,0600	0,06
30	gr	mote	0,0015	0,05
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				1,81
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,18
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,99
COSTO GERENCIA 50%				2,84
IVA 12%				0,34
10% SERVICIOS				0,28
COSTO TOTAL MENÙ				3,47

Elaborado por: La Autora

Tabla 107 Receta Estándar Dulce de Higos con queso

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: HIGOS CON QUESO	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
200 gr	higo
250 gr	panela
125 gr	queso criollo
<p>El dulce de higos también se puede combinar con empanadas de viento, tortillas de harina crocantes, pan de sal. Según la preferencia del consumidor.</p>	
ELABORACIÓN	
<p>Hacer cortes en forma de cruz, en una olla cocinar los higos con una taza de agua por una hora. Retire los higos, y en esta misma agua preparar una miel con la panela, añadir los higos y cocinar por una hora. Corte el queso criollo fresco en cuadrados y sirva con los higos.</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
40 80 120 160	Puntilla
GRADO DE DIFICULTAD	Tabla de Picar
Fácil Medio Difícil	Olla
AREA	Cuchareta
Fría Caliente	



Elaborado por: La Autora

Tabla 108 Costo unitario dulce de higos con queso

CANTIDAD	UNIDAD	PRODUCTO	V. UNITARIO	V. TOTAL
200	gr	higo	0,0017	0,34
250	gr	panela	0,0012	0,30
125	gr	queso criollo	0,0037	0,46
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				1,10
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,11
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,21
COSTO GERENCIA 50%				1,73
IVA 12%				0,21
10% SERVICIOS				0,17
COSTO TOTAL MENÙ				2,11

Elaborado por: La Autora

Tabla 109 Receta estándar Hot Dog

RECETA ESTÁNDAR		
Nombre: Hot Dog		1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO	
5 gr	Salchicha	
1 un	pan para hot dog	
2 gr	tocino	
1 gr	queso	
1 gr	mostaza	
1 porción	Sal y pimienta	
ELABORACIÓN		
<p>Abrir la salchicha por el centro, lo rellenamos con láminas de queso delgadas, a continuación lo envolvemos con tocino que le da un sabor único a la salchicha, si desea lo puede sujetar con palillos de madera, lo doramos en un sartén caliente, hacemos un pequeño sofrito de cebollas con la mostaza y pimienta, abrimos el pan y agregamos la salchicha rellena y relleno de cebollas.</p>		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN
30 40 40 50		Sartén
GRADO DE DIFICULTAD		Cuchillo
Fácil Medio Difícil		
AREA		
Fría Caliente		

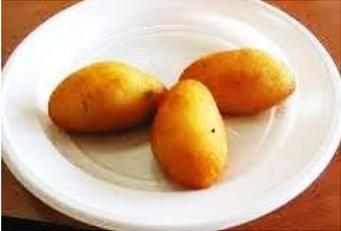
Elaborado por: La Autora

Tabla 110 Costo unitario Hot dog

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
5	gr	Salchicha	0,0150	0,08
1	unidad	pan para hot dog	0,4000	0,40
2	gr	tocino	0,0300	0,06
1	gr	queso	0,1100	0,11
1	gr	mostaza	0,0400	0,04
1	porción	Sal y pimienta	0,0000	0,00
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,69
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,07
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,75
COSTO GERENCIA 50%				1,08
IVA 12%				0,13
10% SERVICIOS				0,11
COSTO TOTAL MENÙ				1,31

Elaborado por: La Autora

Tabla 111 Receta Estándar de Muchines de Yuca

RECETA ESTÁNDAR		
Nombre: Muchines de Yuca		1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO	
15 gr	yuca	
2 gr	queso	
1 gr	aceite	
1 gr	cebolla blanca	
1 porción	Sal y pimienta	
1 porción	mantequilla	
ELABORACIÓN		
<p>Una vez cocinada la yuca, se procede a moler, mojando con la porción de mantequilla, incorporamos la cebolla blanca revolvemos con sal y pimienta al gusto, le damos forma a los muchines, rellenando el fondo con queso rallado, en el sartén caliente añadimos el aceite y procedemos a dorar los muchines se sirve con algún curtido o simplemente con una taza de café.</p>		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN
30 40 40 50		Sartén
GRADO DE DIFICULTAD		Cuchillo
Fácil Medio Difícil		
AREA		
Fría Caliente		

Elaborado por: La Autora

Tabla 112 Costo unitario muchines de yuca

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
100	gr	yuca	0,0068	0,68
2	gr	queso	0,1100	0,22
1	gr	aceite	0,0300	0,03
1	porcion	cebolla blanca	0,0300	0,03
1	porción	Sal y pimienta	0,0001	0,00
1	porción	mantequilla	0,0100	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,96
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,10
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,06
COSTO GERENCIA 50%				1,00
IVA 12%				0,12
10% SERVICIOS				0,10
COSTO TOTAL MENÙ				1,22

Elaborado por: La Autora

Tabla 113 Receta Estándar de Salchipapas

RECETA ESTÁNDAR		
Nombre: Salchipapas		1 Pax
CANTIDAD	PRODUCTO	
250 gr	papas	
3 gr	salchicha	
20 gr	queso	
1 gr	aceite	
1 porción	Sal	
1 porción	salsas	
ELABORACIÓN		
<p>Primero cortamos las salchichas de una forma elegante como se desee, procedemos a freír, luego ponemos a freír la papas puede ser en un sartén o en una freidora, una vez fritas las dejamos reposar sobre una servilleta para que suela salir el aceite, montamos el plato con las salchichas sobre las papas, encima de ello el queso rallado y la salsa al gusto.</p>		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN
30 40 40 50		Sartén
GRADO DE DIFICULTAD		Cuchillo
Fácil Medio Difícil		
AREA		
Fría Caliente		

Elaborado por: La Autora

Tabla 114 Costo unitario de Salchipapas

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
250	gr	papas	0,0023	0,58
3	unidades	salchicha	0,0150	0,05
20	gr	queso	0,0110	0,22
1	gr	aceite	0,0300	0,03
1	porción	Sal	0,0001	0,00
1	porción	salsas	0,0100	0,01
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,87
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,09
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,96
COSTO GERENCIA 50%				1,20
IVA 12%				0,14
10% SERVICIOS				0,12
COSTO TOTAL MENÙ				1,46

Elaborado por: La Autora

Tabla 115 Receta Estándar de tamales de maíz

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Tamales de maíz	
2 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
100	maíz seco
25	manteca de chanco
50	carne de cerdo
1	agua
1	cebolla blanca
1	ajo
3	huevos
ELABORACIÓN	
<p>Remoje el maíz en agua fría durante 3 días, cambiando ésta agua cada día. Al final del tercer día escurra el maíz y muélalo, Coloque el maíz molido en un recipiente, agregue la manteca y amase bien, A parte, en una olla grande sofría la carne de cerdo, el agua, la cebolla previamente cortada en brunoise y los ajos picados o machacados. Añada comino, sal y pimienta, deje que se cocine a fuego lento hasta que la carne esté blanda. Para hacer los tamales, prepare las hojas de achira, coloque un poco de masa en cada hoja y sobre ella ponga la carne, el huevo cocinado y cortados en rebanadas. Cubra con más masa y envuélvalos en la hoja. Amárrelos con una cuerda de cocina o piola. En una olla tamalera agregue agua y dentro de está coloque los tamales, deje cocinar a fuego medio y tapada la olla por unos 45 minutos aprox.</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
30 40 50 60	Olla tamalera
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo
Fácil Medio Difícil	chuchara
AREA	
Fría Caliente	



Elaborado por: La Autora

Tabla 116 Costo tamales de maíz

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
100	gr	maíz seco	0,0100	1,00
25	gr	manteca de chanco	0,0070	0,18
50	gr	carne de cerdo	0,0150	0,75
1	lt	agua	0,0001	0,00
1	porción	cebolla blanca	0,0050	0,01
1	porción	ajo	0,0010	0,00
3	unidades	huevos	0,1500	0,45
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				2,38
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,24
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				2,62
COSTO GERENCIA 50%				2,67
IVA 12%				0,32
10% SERVICIOS				0,27
COSTO TOTAL MENÙ				3,26

Elaborado por: La Autora

Tabla 117 Receta Estándar Helado de paila

RECETA ESTÁNDAR	
Nombre: Helado de paila	
1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO
100 ml	zumo fruta (mora)
250 gr	azúcar
2 und	huevo (clara)
<p>Los helados de paila son originarios de la sierra específicamente en salcedo, por lo que se puede dificultar conseguir todos los ingredientes.</p>	
ELABORACIÓN	
<p>Sobre una cama de hielo con sal (protegida con paja) coloque una paila de bronce. Verter el zumo de la fruta, batir con una cuchara de madera, haciendo girar la paila por 15 minutos. Cuando empiece a tomar consistencia agregar las claras sin dejar de batir por 5 minutos más.</p>	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
30 40 40 50	Paila de bronce
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchara de palo
Fácil Medio Díficil	
AREA	
Fría Caliente	



Elaborado por: La Autora

Tabla 118 Costo unitario de helados de paila

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
100	ml	zumo fruta (mora)	0,00	1,00
250	gr	azúcar	0,00	0,22
2	und	huevo (clara)	0,09	0,19
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				1,41
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,14
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				1,55
COSTO GERENCIA 50%				1,58
IVA 12%				0,19
10% SERVICIOS				0,16
COSTO TOTAL MENÙ				1,93

Elaborado por: La Autora

Tabla 119 Receta Estándar Pincho de chontacuro

SUBRECETA ESTÁNDAR		1 Pax
Nombre: Pincho de Chontacuro		
CANTIDAD	PRODUCTO	
180 gr	chontacuro	
0,50 gr	sal	
ELABORACIÓN		
Incrustar los chontacuros en un palo de pincho o guadua fina (5-6 unidades) agregar sal y asar sobre el carbón.		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		INSTRUMENTACIÓN
05	10 20 30	Pincho
AREA		
Fría	Caliente	

Elaborado por: La Autora

Tabla 120 Costo unitario chontacuro

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
180	gr	chontacuro	0,0010	0,18
0,5	gr	sal	0,0003	0,00
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,18
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,02
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,20
COSTO GERENCIA 50%				0,86
IVA 12%				0,10
10% SERVICIOS				0,09
COSTO TOTAL MENÙ				1,05

Elaborado por: La Autora

Tabla 121 Receta Estándar Horchata

RECETA ESTÁNDAR				
Nombre: Horchata			1 Pax	
CANTIDAD	PRODUCTO			
250 ml	agua			
25 gr	hierbas de horchata			
5 gr	limón			
15 gr	azúcar			
ELABORACIÓN				
En una olla hervir el agua, cuando esté a punto de ebullición agregar la mezcla de flores y hierbas y dejar reposar por cinco minutos, cernir la mezcla, añadir jugo de limón y endulzar con azúcar. Servir frío o caliente.				
TIEMPO DE PREPARACIÓN			INSTRUMENTACIÓN	
10 20 30 40			Olla	
AREA				
Fría Caliente				

Elaborado por: La Autora

Tabla 122 Costo unitario de horchata

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	VALOR UNITARIO USD	VALOR TOTAL USD
250	ml	agua	0,0001	0,03
25	gr	hierbas de horchata	0,0013	0,03
5	gr	limón	0,0010	0,00
15	gr	azúcar	0,0010	0,02
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				0,07
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE PRECIOS 10%				0,01
COSTO TOTAL DE PREPARACIÓN				0,08
COSTO GERENCIA 50%				0,35
IVA 12%				0,04
10% SERVICIOS				0,03
COSTO TOTAL MENÙ				0,42

Elaborado por: La Autora

6.3.8. Diseño de la Carta

Gráfico 24 Carta del Restaurante

MI SISA	
PARADERO TURISTICO	
El placer de comer como en casa	
DESAYUNOS	
Bolón de verde con café	1,50
Empanadas de verde con café 	1,00
Tortillas de yuca con café	1,50
Humitas o tamales con café	1,50
Muchines de Yuca con café 	1,00
Tigrillo	1,50
Desayuno Americano	2,75
Pan + jugo+ café en agua o leche + jugo de fruta	
Desayuno Continental	2,50
APERITIVOS	
Hamburguesas	2.50
Hot Dog	2.00
Sanduches 	1.50
Salchipapas 	1.75
Papi carne, Papi pollo	1.75
Pincho de Chontacuro	1.00
<small>mik_saparaderoturistico@gmail.com</small>	

MI SISA	
PARADERO TURISTICO	
El placer de comer como en casa	
ADICIONALES	
Ceviche de Camarón, Concha o Pescado	7.00
Encebollado mixto 	4.00
Ceviche de palmito 	3.50
Ceviche volquetero	4.50
Cazuela de mariscos 	9.00
Churrasco Ecuatoriano	3.50
Llapingachos	3.00
BEBIDAS	
Jugos de Frutas naturales	0,75
Mango, sandía, piña, naranja, limonada, frutilla, melón, papaya 	
Batidos	1,25
Mango, frutilla, melón, mora, naranjilla	
Chicha de chonta o de yuca	0.50
Jarra de Guayusa 	1.00
Aguas aromáticas	0.40
<small>mik_saparaderoturistico@gmail.com</small>	

Elaborado por: La Autora

6.3.9. Productos a ofertar adicional de la carta menú.

Tabla 123 Valores de Caldos o sopas

N°	MENÚ	VALOR USD
1	Caldo de gallina criolla	3,40
2	Caldo de Carachama	3,50
3	Caldo de tilapia	4,00
4	Caldo de Carachama	3,00
5	Caldo de bagre	3,75
6	Caldo de manguera	3,75
7	Caldo de bolas	1,50
8	Repe lojano	1,50
9	Sancocho	1,50

Elaborado por: La Autora

Tabla 124 Valores platos fuertes

N°	MENÚ	VALOR USD
1	Seco de guanta	5,00
2	Maito de pollo	4,00
3	Maito de tilapia	5,00
4	Maito de trucha – trucha asada	5,00
5	Carne ahumada	4,50
7	Seco de chivo	3,00
8	Seco de gallina	3,85
9	Encocado de pescado	5,00
10	Corvina frita	5,50
11	Parrillada de mariscos	16,00
12	Cazuela marinera	8,00

Elaborado por: La Autora

Tabla 125 Valores Ensaladas

N°	MENÚ	VALOR USD
1	Ensalada de palmito	2,50
2	Ensalada de pollo	2,00
3	Ensalada de vegetales	3,00
4	Ensalada fría	2,00
5	Ensalada de hongos	2,00
6	Ensalada criolla	1,50

Elaborado por: La Autora

Tabla 126 Valores aperitivos adicionales

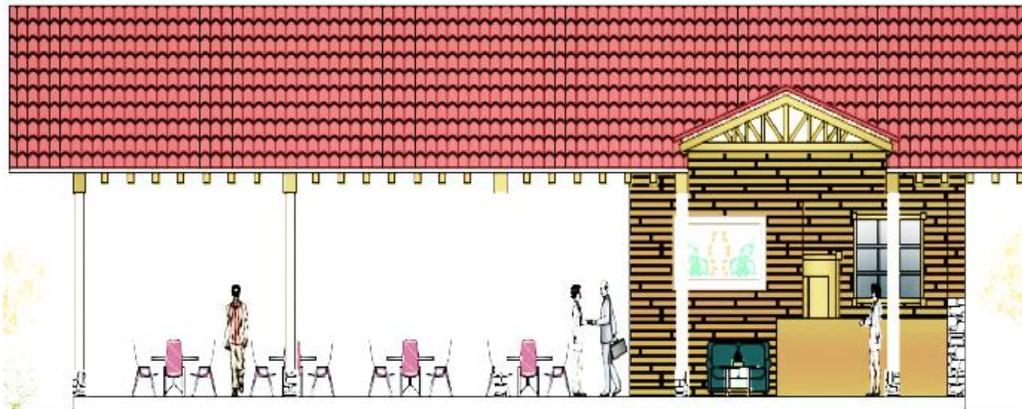
N°	MENÚ	VALOR USD
1	Tamal de Yuca con agua de guayusa	1,75
2	Tamal de Palmito con carne de chanco	1,00
3	Tamal de Papa china	1,00
4	Tamal de pollo	1,00
5	Sánduche (Jugo de Caña fermentado)	1,50
6	Tostada de queso	0,75
7	Tostada mixta	1,00
8	Porción de arroz	1,00
9	Porción de ensalada	1,00
10	Porción de papas	1,00
11	Porción de patacones	1,00

Elaborado por: La Autora

6.3.10. Diseño de la Capacidad instalada

Está determinada por el rendimiento máximo que pueda alcanzar el componente tecnológico en un periodo de tiempo determinado. Está en función de la demanda a cubrir durante el periodo de vida de la empresa. El terreno donde se implementara el paradero turístico es de 50x30 metros cuadrados. Con capacidad de 180 personas diarias.

Gráfico 25 Fachada del Restaurante



Elaborado por: La Autora

6.3.11. Diseño de la Infraestructura física

Se relaciona exclusivamente con la parte física del paradero, se determina las áreas requeridas para el cumplimiento de cada una de las actividades en la fase operativa, en esta parte de estudio siempre contará con asesoramiento de los profesionales de la construcción.

Gráfico 26 Plano arquitectónico del Paradero Turístico



Elaborado por: La Autora

Cuadro 13 Descripción de las áreas de trabajo

NUMERAL	DESCRIPCIÓN
1	Restaurante
2	Cocina
3	Recepción / caja
4	Sala de estar
5	Baños de Damas Clientes
6	Baños de Caballeros Clientes
7	Lavandería / vestidores
8	Baños y duchas Damas Personal de planta
9	Baños y duchas Caballeros Personal de planta
10	Parqueadero
11	Áreas Verdes
12	Oficina de administración

Elaborado por: La Autora

6.3.12. Servicios básicos

Existe disponibilidad de agua potable, energía eléctrica, línea telefónica y otros servicios de manera específica como recolectores de basura, vigilancia por la Unidad de Policía Comunitaria y el Ministerio de Salud.

6.3.13. Componente tecnológico

Consiste en determinar el equipo necesario a los requerimientos del paradero turístico y esté acorde con los niveles de producción esperados de acuerdo al nivel de la demanda a satisfacer, para su determinación es punto clave de información sobre la demanda insatisfecha y porcentaje de cobertura. La maquinaria y equipo tecnológico a utilizar en el Paradero turístico es la siguiente:

- Plasma
- Amplificación
- Computadora
- Zona wifi
- Cocina de inducción

6.3.14. Vías de comunicación

Para poder acceder a esta localidad se dirige por la vía Lago agrio - Coca en transporte; la vía se encuentra asfaltada y buen estado. Por consiguiente podemos decir que la viabilidad es óptima para la implementación del proyecto.

6.3.15. Distribución física de la planta

La distribución del área y equipo deben brindar las condiciones óptimas de trabajo, haciendo más económica la operación del paradero, cuidando además condiciones de seguridad. Las instalaciones necesarias son las siguientes áreas:

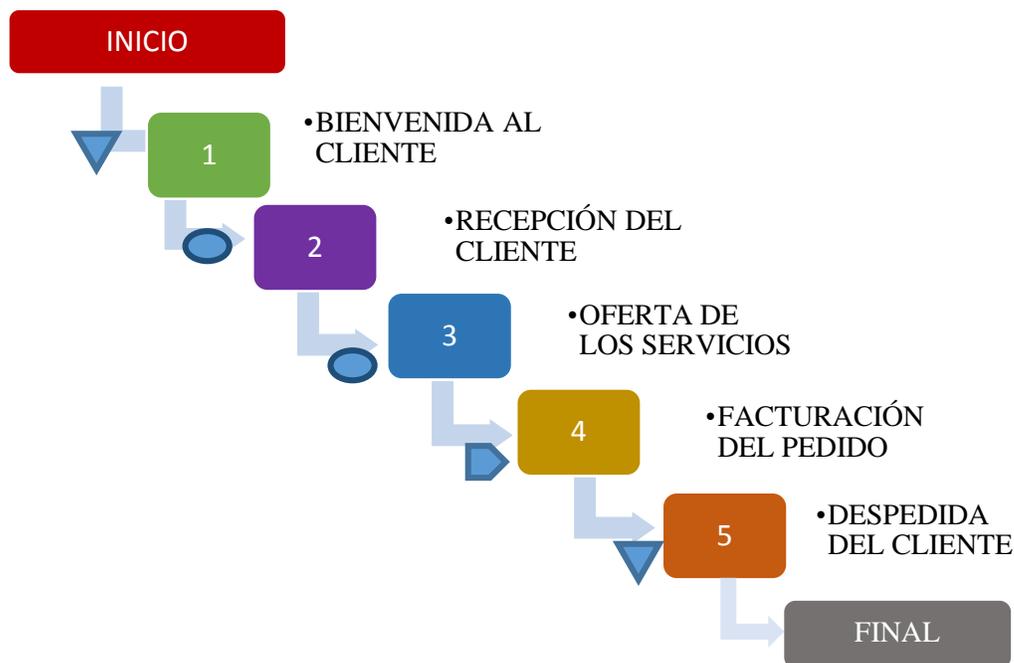
- a) **Área de estacionamiento:** Reservado para el estacionamiento de los clientes.
- b) **Área administrativa:** área donde se encuentra el espacio mobiliario de oficinas; en esta parte se desarrollan las actividades contables y de facturación a proveedores.
- c) **Área de restaurante:** área donde se encuentra el espacio de cocina y restaurante.
- d) **Áreas verdes:** En el futuro se implementará un centro de recreación infantil.

6.3.16. Diseño del manual de procesos del servicio de restaurante

A continuación un detalle de los procesos en el área del restaurante:

- a) **Bienvenida al cliente:** El cliente será recibido por un mesero el cual le ofrecerá una mesa.
- b) **Recepción del cliente:** El mesero le ofrecerá la carta del menú y espera a recibir y anotar el menú deseado.
- c) **Preparación de los platos:** El mesero comunica al Chef el pedido y procede a la preparación del mismo.
- d) **Entrega del pedido:** Se realiza la entrega del plato al cliente siguiendo protocolos de gastronomía por el mesero.
- e) **Facturación del pedido:** se procede a entregar la factura para su respectiva cancelación. O si el cliente desea se le factura al final.
- f) **Despida del cliente:** Se interroga al cliente la satisfacción del servicio y si tiene alguna sugerencia para mejorar la atención; luego se procede a despedir al cliente deseándole su pronto regreso.

Gráfico 27 Diagrama de flujo de operación del restaurante



Elaborado por: La Autora

- 
 - Operaciones: Se representa con un círculo el proceso de transformación o cambio.
- 
 - Demora: Este representa la espera de un turno para efectuar una actividad correspondiente.
- 
 - Operación combinada: Representa a la realización dos actividades. Saludo y despido.
- 
 - Demora: Representa que en proceso determinado hay que esperar un turno y efectuar la actividad correspondiente.

6.3.17. Procesos de recepción de almacenamiento y comercialización del producto y o servicio.

a) Recepción de materia primas

Se reciben las materias primas e insumos en el establecimiento, como son: carne, salchichas, hortalizas, vegetales, fruta, etc.

b) Inspección de la materia prima

Se controla el peso, calidad, cantidad, etc. para que cumplan con los requerimientos exigidos como buenas prácticas para el proceso de alimentación.

c) Almacenamiento

Esto se debe hacer inmediatamente después de que se reciben los productos. Lo que llegue primero a la bodega se debe utilizar primero, es decir se utiliza el método de manejo de bodegas denominado PEPS (lo que primero entra es lo primero que sale) con el objeto que los productos se consuman lo más fresco posible.

La carne, salchichas, lácteos y los productos perecederos se deben refrigerar. Algunos productos como las hortalizas y verduras como papas, brócoli, etc., se pueden almacenar en cajas con ventilación adecuada. Los ingredientes secos se deben tapar herméticamente, como por ejemplo las harinas, azúcar, sal, o tras harinas etc.

d) Transporte al área de cocina

Se seleccionan las materias primas que sean necesarias para la elaboración de los diferentes platos que conforman el menú y se los transporta al área de cocina.

e) Área de cocina

Las materias primas e insumos tales como: carne, salchicha, legumbres, frutas, sal, ajo, se los tiene listos en espera de la orden de menú que pida el cliente.

6.3.18. Diseño del material de Comercialización

Para la implementación de un correcto plan de comercialización se trabajará con las 4P's, que son Producto, Plaza, Precio y Promoción.

6.3.19. Producto

Lo que se pretende ofertar es el servicio de restaurante en el que se proveerá al cliente de un variado menú diario que tendrá para elegir de diferentes tipos de comida tradicional ecuatoriana. Para ello se pretende utilizar como estrategia lo siguiente:

- a) Entregar un producto y servicio de calidad, variado en un ambiente acogedor, en el que incluirá amabilidad, responsabilidad y experiencia, utilizando normas de higiene y salubridad, marcando de esta manera la diferencia con la mayoría de establecimientos de esta categoría.
- b) Dar a notar la importancia que tiene la gastronomía tradicional para el desarrollo turístico de la zona.

6.3.20. Precio

La estrategia para determinar el precio estará basada en la competencia, diferenciación, temporada.

- a) **Competencia.-** Se analizará los precios de la competencia para así poder establecer un buen precio en el mercado sin alejarse de lo normal y sin llegar a lo exagerado, en este caso al no existir competencia se tomó como referencia los restaurantes de la Provincia.
- b) **Calidad y variedad.-** Enfatizará en la calidad y variedad del producto generando un valor agregado a la comercialización.
- c) **Temporada.-** “El parador Turístico” aumentará la variedad de menús y aplicará promociones en temporadas, fines de semana y de preferencia para el cliente extranjero.

6.3.21. Plaza

La plaza es el lugar geográfico y estratégico donde se entregará el producto y servicio, por lo tanto “El Paradero Turístico” está ubicado, en la parroquia rural de San Sebastián del Coca.

- a) La ubicación del proyecto es un lugar estratégico para el cliente, ubicado a orillas de la carretera de acceso a la parroquia. Vía Lago Agrio coca, Barrio la Unión.

6.3.22. Promoción

La promoción es una herramienta necesaria para el desarrollo del Marketing, en el cual se relaciona necesariamente con producto, precio y la plaza. Para promocionar el producto y el servicio que el proyecto entregará al cliente detallamos las siguientes estrategias:

- a) Realizar una cuña o spot publicitaria en medios de comunicación de la localidad televisivos y radiales.

Gráfico 28 Radio la Jungla



Fuente: Observación directa

Gráfico 29 TV Cable Coca Visión



Fuente: Observación directa

- b) Elaborar material promocional como volantes, vallas publicitarias dando a conocer los productos y servicios que oferta la empresa

Gráfico 30 Volantes publicitarios



Elaborado por: La Autora

- c) Adicional a esto los colaboradores vestirán con camisetas y gorras con logo del Parador turístico como imagen e identificación de la empresa.

Gráfico 31 Camisetas y gorras con el logotipo



Elaborado por: La Autora

- d) Se obsequiara llaveros, esferos, calendarios o un recetario gastronómico en temporadas y a clientes que visiten en grupos grandes de familias o amigos.

Gráfico 32 Esferos ecológicos con el logotipo



Elaborado por: La Autora

Esferos ecológicos de material reciclado personalizados con el logotipo de la empresa con el fin de fomentar las buenas prácticas ambientales.

Gráfico 33 Llaveros tallados en balsa con el logotipo



Elaborado por: La Autora

Llaveros tallados en balsa, con el logotipo de la empresa estos pueden ser de diferentes formas variando cada vez, aquí se presenta un diseño en hoja de bijao que es la hoja típica para realizar el maito de pescado.

g. DISCUSION

7.1. Determinar el diagnóstico situacional del área de estudio

Según los autores (Stettinius, Wood, Doyle, & Colley, 2007) el diagnóstico es una fase de gran importancia para la elaboración de un proyecto. Permite ubicar los principales problemas, desempeñar sus causas de fondo, ofrece vías de acción para ir resolviendo. Se debe realizar un diagnóstico, como una herramienta fundamental ya que este proporciona el conocimiento del objeto de estudio.

Al realizar el diagnóstico se ha podido determinar la ubicación exacta de donde se ubicara el paradero turístico, Según los autores recomienda utilizar esta fase del proyecto como indispensable para lograr cumplir a cabalidad los objetivos establecidos, sin embargo no muestra claramente de qué forma hacerlo, mediante que técnicas, por ello no concuerdo con el autor en esta conceptualización, es así que he añadido el levantamiento de información en este objetivo, ya que de ello desprende la información más relevante de la Parroquia y de esa forma conocer el área de estudio.

7.2. Diseñar la propuesta del plan de negocios mediante un estudio de mercado para la creación del Paradero Turístico.

Un plan de negocios se define como instrumento clave y fundamental para el éxito, el cual consiste en una serie de actividades relacionadas entre sí para el comienzo o desarrollo de una empresa. Así como una guía que facilita la creación o el crecimiento de una empresa. El plan es una explicación escrita del modelo de negocio de la compañía a ser puesta en marcha. (Fleitman, Negocios Exitosos: cómo empezar, administrar y operar eficientemente un negocio, 2005)

Se ha considerado el criterio de este autor ya que indica claramente que para la puesta en marcha de un proyecto es indispensable realizar un plan de negocios con el propósito de conocer el mercado al cual se va a dirigir. Los negocios exigen también

una planificación ordenada de todo lo que se quiere hacer. Planificar significa diseñar lo que pretendes que sea tu negocio. El plan de negocios no convertirá ideas malas en buenos negocios, pero permitirá darse cuenta a tiempo, y evitar contratiempos mayores.

7.3. Identificar el diseño del Paradero Turístico mediante un estudio técnico.

En el ámbito del turismo y de la planificación urbana, el parador turístico es un elemento típico de cierto tipo de ciudades o espacios urbanos que se encuentran cerca de la vía principal.

Por lo general, los paradores cuentan con un servicio principal de gastronomía que puede ser desde jugos y licuados hasta réplicas bastante avanzadas de restaurantes. (Flores, 2011)

Identificar el diseño del paradero turístico es establecer la macro y micro localización mediante herramientas e insumos que permiten llegar a cumplir el objetivo.

El estudio técnico comprende una base importante dentro de la estructuración de la empresa, ya que de ello depende su identificación. Describe tanto la estrategia como las tácticas que se emplea para lograr que los clientes compren tus productos. Las ventas y la comercialización son los eslabones débiles de muchos planes de negocios, de modo que es importante que les dediques todo el tiempo que sea necesario. Una sección sobre ventas y comercialización sólidamente preparada puede servirte como hoja de ruta. (Khoktler, 2009)

Según este autor mencionado se debe realizar un cronograma de actividades para planificar la comercialización y ventas, ya que es una herramienta de analizarla muy minuciosamente.

h. CONCLUSIONES

- En la Parroquia San Sebastián del Coca existen inadecuados establecimientos de oferta gastronómica los mismos que los servicios prestados son de ínfima calidad. Es decir es un mercado sin competencia por lo tanto existe apertura total para la implementación de este tipo de proyecto.
- MI K-SA Paradero Turístico estará ubicada en la provincia de Orellana, Cantón la Joya de los Sachas, Parroquia San Sebastián del Coca, Barrio La Unión; en base al resultado de ubicación del análisis situacional.
- El Plan de Negocios ha permitido generar el diseño de lo que será el paradero turístico MI K-SA, conociendo a los posibles consumidores por medio del estudio de mercado, esta encuesta se aplicó a turistas nacionales y población en general, una vez analizado e interpretado este instrumento se ha detectado que existe aceptación para la creación de esta alternativa turística.
- Para el correcto funcionamiento de la empresa se propone niveles administrativos con sus respectivos organigramas y manual de funciones que logrará estándares de calidad y confort en la atención.
- Con el análisis financiero se demostró la factibilidad del proyecto donde se obtuvo indicadores satisfactorios como es el análisis del TIR que dio como resultado un 48% que se considera rentable, los valores representados serán recuperables en 5 años según el análisis financiero.
- A través del estudio técnico se pudo dar a conocer, la planta arquitectónica y una gama de herramientas, instrumentos para comercializar los productos o servicios, en este mecanismo se diseñan todos aquellos medios necesarios para llegar al cliente de una manera estratégica.

i. RECOMENDACIONES

- Implementar el Paradero Turístico Mi K-SA, cubrirá con las expectativas y la demanda del turismo gastronómico, y al no existir competencia directa se convierte en una propuesta sustentable.
- Ubicar a la empresa en la zona estratégica determinada en el estudio, la cual permitirá su distribución y comercialización adecuada.
- Efectuar estrategias de mercado de tal forma que cada vez se extienda la oferta por medio de instrumentos infalibles que permita tener un nivel de crecimiento efectivo.
- Planificar capacitaciones constantes al personal de planta para de esta forma estar al día en todos los procesos de captación de clientes, estas planificaciones se puede coordinar con el Ministerio de Turismo y la Cámara de Turismo.
- Elaborar un estudio financiero frecuente (cada 5 meses) para mantener el nivel de egresos y visualizar el progreso del nivel de ingresos, esto mientras se recupera en un 89% el valor de la inversión.
- Diseñar nuevos procesos de comercialización en base a herramientas e instrumentos bien establecidos, para llegar al consumidor y captar con precisión nuevos clientes aprovechando las TIC's (Tecnologías de Información y Comunicación), y de esta manera promover el turismo gastronómico, manteniendo estándares de calidad como las normas de higiene y salubridad.

j. BIBLIOGRAFÍA

- Coloma, N. (2005). Evaluación Social de Proyectos de inversión. Bolivia.
- De Beas, A. (2007). Organización y Administración de Empresas. España: MCGRAW-HILL S.A. .
- Ferre Trenzano, J. M., & Ferre Nadal, J. (2008). Como Hacer un Estudio de Mercado. Diaz de Santos.
- Flavian, C., & Fandos, C. (2011). Turismo Gastronomico - Experiencias de éxito. Zaragoza: Prensas Universitaria de Zaragoza.
- Fleitman, J. (2005). Negocios Exitosos: cómo empezar, administrar y operar eficientemente un negocio. México: Mc Graw-Hill.
- Fleitman, J. (2009). Negocios Exitosos. Mc Graw-Hill.
- Flores, R. (2011). Restaurantes - Características de Restaurantes. Colombia.
- Galindo, L. A. (2006). Fundamentos de Valorización de Empresas.
- J., L. R. (2008). Fundamentos de negociación. España: McGraw-Hill.
- Khoktler, P. (2009). Mercadotecnia, Estudio de Mercado.
- Krugman , P., Wells, R., & Olney, M. (2008). Fundamentos de la Economía. Barcelona: Reverte S.A.
- Ledesma Martinez, Z. (2007). Análisis económico social de un proyecto de inversión. España: Consulting.
- Lerena, C. (2013). Gastronomía. Madrid.
- Luis, C. M. (2008). El Arte de Convertir los Planes de Negocios en Resultados. México: Nuñez Carranza.
- OMT. (s.f.). Organización Mundial del Turismo.
- Porter, M. (2006). Estrategias Competitivas - Las 5 Fuerzas competitivas.
- Ryan, W. T. (2005). Guía Básica para la actividad del Marketing.
- Stettinius, W., Wood, D. R., Doyle, J. L., & Colley, J. (2007). Plan de Negocios, Como Diseñarlo e implementarlo. Profit.
- Thomsen, M. (2009). El Plan de Negocios Dinámico.

k. ANEXOS

Anexo 1 Encuesta Poblacional



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

Saludos Cordiales, el objetivo de este cuestionario es para determinar la viabilidad de un Paradero Turístico en la Parroquia San Sebastián del Coca, por lo tanto su información es muy valiosa, gracias por su colaboración.

1) ¿Conoce usted un restaurante de comidas típicas en la Parroquia?

SÍ ()

NO ()

2) ¿Cree usted que sería una buena idea crear un Paradero Turístico el mismo que promocióne las comidas típicas de la Región Amazónica?

SÍ ()

NO ()

3) ¿Piensa usted que la creación de un paradero turístico podría mejorar económicamente al sector mediante el ingreso de turistas, y por este medio crear plazas de trabajo para los pobladores del sector?

SÍ ()

NO ()

4) ¿Qué tipos de comida le gustaría que se sirva en el Paradero Turístico?

Típica de la Amazonia ()

Típica de la Costa ()

Típica Variada ()

5) ¿Está usted satisfecho con el servicio que ofrecen los restaurantes de comida típica en el Sector?

SÍ ()

NO ()

6) **¿Qué es lo más importante que considera usted al momento de acudir a un restaurante?**

- a) Calidad y no cantidad ()
- b) Presentación de los menús ()
- c) Higiene y Salubridad ()
- d) Todas las anteriores ()

7) **¿Cuál de los siguientes aspectos cree usted, que carecen los restaurantes de comida típica en el Sector?**

- a) Variedad de Menús ()
- b) Atención al Cliente ()
- c) Todos los Anteriores ()

8) **¿Qué servicios complementarios le gustaría que se implemente en el paradero Turístico?**

- a) Área de Niños (juegos recreacionales) ()
- b) Información Turística ()
- c) Área para lactancia y cambios para bebés ()

9) **¿Está usted de acuerdo con la creación de un paradero turístico con las características señaladas en la Parroquia San Sebastián del Coca y por qué?**

SÍ ()

NO ()

PORQUÉ?		
Mayor afluencia de turistas nacionales y extranjeros		
Aumentará el comercio y las plazas de trabajo		
Promocionar nuestra comida típica		
Crear una cultura turística en el sector		

10) **¿Qué medios de comunicación utiliza usted para informarse sobre sitios turísticos?**

- a) Televisión ()
- b) Radio ()
- c) Redes Sociales ()

Anexo 2 Encuestas a turistas



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

Saludos Cordiales, como estudiante de la Carrera de Ingeniería en Administración Turística y como requisito previo a la obtención del Título me encuentro realizando la presente encuesta, que tiene como objetivo determinar la viabilidad de un Paradero Turístico en la Parroquia San Sebastián del Coca.

Edad _____ Sexo: F___ M___

Marque con una X la respuesta de su preferencia

1. ¿Suele comer usted fuera de casa?

a) Sí _____ b) No _____

2. ¿Con que frecuencia suele hacerlo?

a) Una vez por semana _____ c) 2 veces por semana _____
b) Diariamente _____ d) 3 o más veces por semana _____

3. ¿Conoce restaurantes de comida tradicional en la Parroquia?

a) Sí _____ b) No _____

4. Si existiera un Paradero Turístico que oferte la gastronomía tradicional con variedad de comida de la Región y nacional, ¿lo visitaría?

a) Sí _____ b) No _____

5. ¿Qué menús tradicionales le gustaría que se sirva en el restaurante?

a) Maito de pollo _____	m) Churrasco Ecuatoriano _____
b) Maito de tilapia _____	n) Llapingachos _____
c) Maito de trucha _____	o) Cecina _____
d) Trucha asada _____	p) Caldo de Pescado _____
e) Ceviche amazónico _____	q) Repe Lojano _____
f) Ceviche volquetero _____	r) Caldo de Pata _____
g) Ceviche de palmito _____	s) Fritada _____

- | | | | |
|-----------------------------|-------|------------------------|-------|
| h) Carne ahumada | _____ | t) Cuero con papas | _____ |
| i) Seco de Gallina | _____ | u) Locro de Papa | _____ |
| j) Pollo al arazá | _____ | v) Encocado de Pescado | _____ |
| k) Caldo de tilapia | _____ | w) Encebollado | _____ |
| l) Caldo de gallina criolla | _____ | | |

6. ¿Qué bebidas típicas le gustaría que se sirvan en el restaurante?

- | | | | |
|---------------------|-------|------------------------------|-------|
| a) Chicha de chonta | _____ | b) Chicha de yuca | _____ |
| b) Agua de guayusa | _____ | c) Te de hiervas medicinales | _____ |
| c) Chicha de jora | _____ | d) Horchata Lojana | _____ |

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por cada plato?

- | | | | |
|--------------------------|-------|------------------------|-------|
| a) \$ 4,00 a \$7,00 USD | _____ | c) Más de \$ 12,00 USD | _____ |
| b) \$ 8,00 a \$11,00 USD | _____ | | |

8. ¿En qué horario le gustaría que atendiera el Paradero Turístico?

- | | | | |
|------------------|-------|------------------|-------|
| a) 08H00 a 00H00 | _____ | c) 10H00 a 00H00 | _____ |
| b) 09H00 a 21H00 | _____ | | |

Gracias por su colaboración

Anexo 3 Fichas de inventarios de atractivos turísticos naturales

REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS MINISTERIO DE TURISMO

1. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: Tania Elizabeth Pinza G.

FICHA N° AN-001

SUPERVISOR EVALUADOR:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Laguna Anguila Cocha

PROPIETARIO: Comuna Domingo Playa

CATEGORÍA: Sitio Natural TIPO: Ambiente Lacustre SUBTIPO: Laguna

2. UBICACIÓN

LONGITUD (UTM): E 28°39'38"

LATITUD (UTM): N 99°55'52"

PROVINCIA: Orellana CANTÓN: Joya de los Sachas

PARROQUIA: San Sebastián del Coca

CALLE: Vía al Cantón la Joya de los Sachas TRANSVERSAL:

CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: San Sebastián del coca DISTANCIA (Km.): 5km

NOMBRE DEL POBLADO: Pucuna DISTANCIA (Km.): 1 km

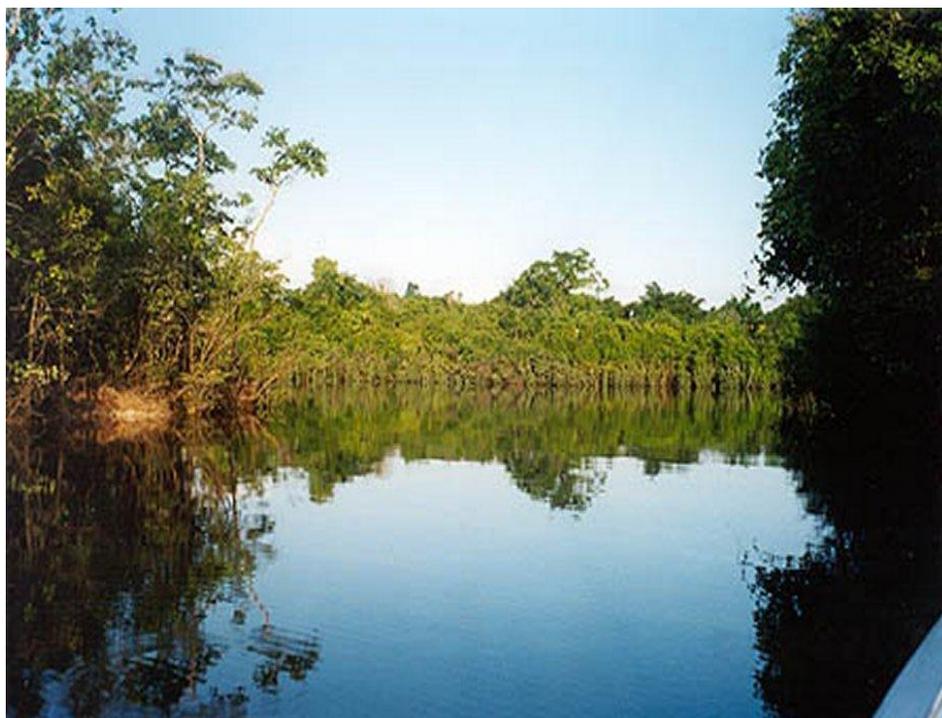
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

ALTURA (msnm): 263

TEMPERATURA (°C): 28°

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO



Mide aproximadamente 100m de largo por 50m de ancho, sus aguas son de color negro y está asentada sobre terrenos comunitarios pantanosos. Su nombre se debe a la presencia del pez eléctrico (*Gymnotus* sp).

La laguna Anguila Cocha se encuentra a 263 msnm y según los registros meteorológicos de la Estación Coca del periodo 1981 – 2000 para la región, la precipitación promedio

		<p>anual es de 3.000 mm y la temperatura media anual de 26,6°C,</p> <p>Por lo alejado de su ubicación frente a los centros poblados importantes y por ser terreno comunitario, la diversidad biológica no ha sido completamente alterada por la deforestación, que se ha realizado de manera selectiva, talando sólo los árboles de interés económico.</p>								
CALIDAD	VALOR EXTRÍNSECO	4.1 USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO							
		- Observación de Paisajes	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DE DETERIORO <input type="checkbox"/>							
		- Observación de aves	5.1 PATRIMONIO (Atractivos culturales) Nombre: Fecha de declaración: Categoría: Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>							
		- Fotografías								
		- Caminata por senderos								
		- Observación de animales								
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO									
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DE DETERIORO <input type="checkbox"/> CAUSAS: Por cuestiones climáticas (natural)									
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
APOYO	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS	TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
					DIARI A	SEMANA L	MENSUA L	EVENTUA L	DÍAS AL AÑO	
	TERRESTRE	ASFALTADO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BUS	<input checked="" type="checkbox"/>			365
		LASTRADO	<input checked="" type="checkbox"/>			AUTOMÓVIL				
		EMPEDRADO	<input type="checkbox"/>			4X4	<input checked="" type="checkbox"/>			DÍAS AL MES
		SENDERO	<input checked="" type="checkbox"/>			TREN				Cultura l
	ACUÁTICO	MARÍTIMO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BARCO				Natural
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BOTE				HORAS AL DÍA
		FLUVIAL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CANOA				Culturale s
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OTROS				
	AÉREO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	AVIÓN				Naturales
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	AVIONETA				
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	HELICOPTER O					
Observaciones: El acceso a la laguna está expedito todo el año, aunque se presenta alguna dificultad en el tramo del sendero en época invernal.										
RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:										
NOMBRE DE LA RUTA: Alejandro Labaka DESDE: El Coca HASTA: Comunidad Sardinas FRECUENCIA: cada 2 horas DISTANCIA: 5km										
APOYO	8. INFRAESTRUCTURA BÁSICA									
	AGUAPOTABLE <input type="checkbox"/> ENTUBADA TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>									
ENERGÍA ELÉCTRICA										
SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/> GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>										

ALCANTARILLADO	
RED PUBLICA <input type="checkbox"/>	POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SÉPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input checked="" type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
PRECIOS	
SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/> ENTRADA LIBRE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
Observaciones:	
9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
Este sitio natural no se interrelaciona a ningún atractivo similar en la zona	
10. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL <input type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
PROVINCIAL <input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
OTROS <input type="checkbox"/>	

CATEGORÍA	JERARQUIZACIÓN
Sitio Natural	II
Esta referencia se forma en base a la metodología del Ministerio de Turismo, considerando como atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales.	

REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS MINISTERIO DE TURISMO

1. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: Tania Elizabeth Pinza G. **FICHA N° AN-002**
 SUPERVISOR EVALUADOR:
 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Lagunas La Democracia
 PROPIETARIO: Sr. Manuel Illisaca
 CATEGORÍA: Sitio Natural TIPO: Ambiente Lacustre SUBTIPO: Laguna

2. UBICACIÓN **LONGITUD (UTM): E 27°83'32"** **LATITUD (UTM): N 99°68'58"**
 PROVINCIA: Orellana CANTÓN: Joya de los Sachas PARROQUIA: San Sebastián del Coca
 CALLE: Vía al Cantón la Joya de los Sachas TRANSVERSAL:

CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: San Sebastián del coca DISTANCIA (Km.): 5km
 NOMBRE DEL POBLADO: El Shamanal DISTANCIA (Km.): 1 km

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO
ALTURA (msnm): 263 **TEMPERATURA (°C): 28°**

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO



Está conformado por 2 lagunas, una mide 500m de largo por 100m de ancho y la otra 600m de largo por 200m de ancho, las aguas son negras y alimentan el caudal del río Basura.

Una de las lagunas mide 500 m de largo por 100 de ancho y la otra 600 m de largo por 200 m de ancho. Sus aguas son negras y alimentan el caudal del río Basura. Buena parte de la superficie de las lagunas está cubierta de lechuguín, gramíneas y piperáceas, lo que les da la apariencia de ser más pequeñas. El bosque es espeso y el ramaje invade a las lagunas, haciéndolas más atractivas y misteriosas, con paisajes de frondosos bosques siempre verdes.

		Gracias a la poca accesibilidad hacia el lugar, el bosque nativo no ha sido muy alterado, se pueden observar especies de flora propias del ecosistema primario amazónico.								
CALIDAD	VALOR EXTRÍNSECO	4.1 USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO							
		- Observación de Paisajes	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DE DETERIORO <input type="checkbox"/>							
		- Observación de aves	5.1 PATRIMONIO (Atractivos culturales) Nombre: Fecha de declaración: Categoría: Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>							
		- Fotografías								
		- Caminata por senderos								
		- Observación de animales								
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DE DETERIORO <input type="checkbox"/>									
	CAUSAS: Por cuestiones climáticas (natural)									
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
APOYO	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS	TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
					DIARI A	SEMANA L	MENSUA L	EVENTUA L	DÍAS AL AÑO	
			B R M							
	TERRESTRE	ASFALTADO			BUS	<input checked="" type="checkbox"/>				365
		LASTRADO		<input checked="" type="checkbox"/>	AUTOMÓVIL					
		EMPEDRADO			4X4	<input checked="" type="checkbox"/>				
		SENDERO	<input checked="" type="checkbox"/>		TREN					DÍAS AL MES
	ACUÁTICO	MARÍTIMO			BARCO					Cultura l
					BOTE	<input checked="" type="checkbox"/>				Natural
		FLUVIAL			CANOA					HORAS AL DÍA
				OTROS					Culturales	
AÉREO				AVIÓN					Naturales	
				AVIONETA						
				HELICOPTERO						08:00 17:00
Observaciones: A futuro se podría implementar un proyecto que contemple la construcción de cabañas típicas.										
RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:										
APOYO	NOMBRE DE LA RUTA: Alejandro Labaka DESDE: El Coca HASTA: Pucuna FRECUENCIA: cada 2 horas DISTANCIA: 16km									
	8. INFRAESTRUCTURA BÁSICA									
	AGUAPOTABLE <input type="checkbox"/> ENTUBADA TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>									
	ENERGÍA ELÉCTRICA									
SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/> GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>										
ALCANTARILLADO										
RED PUBLICA <input type="checkbox"/> POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SÉPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input checked="" type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>										

PRECIOS	
SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/> ENTRADA LIBRE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
Observaciones:	
9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
Este ambiente lacustre se puede asociar a Lago Verde que se encuentra a aproximadamente 1.000 m. hacia el noreste y a las Lagunas de la Pre-cooperativa 24de Julio ubicadas a 0,5 Km. hacia el este	
10. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL <input type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
PROVINCIAL <input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
OTROS <input type="checkbox"/>	

CATEGORÍA	JERARQUIZACIÓN
Sitio Natural	III
Esta referencia se forma en base a la metodología del Ministerio de Turismo, por ser un Atractivo con rasgos excepcionales en un país, capaz de motivar una corriente actual o potencial de visitantes del mercado interno, y en menor porcentaje el internacional, ya sea por sí solos o en conjunto con otros atractivos contiguos	

REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS MINISTERIO DE TURISMO

1. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: Tania Elizabeth Pinza G.

FICHA N° AN-003

SUPERVISOR EVALUADOR:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Lago Verde

PROPIETARIO: Sr. Braulio Chillo

CATEGORÍA: Sitio Natural TIPO: Ambiente Lacustre SUBTIPO: Lago

2. UBICACIÓN LONGITUD (UTM): E 27°71'12" LATITUD (UTM): N 99°68'33"

PROVINCIA: Orellana CANTÓN: Joya de los Sachas PARROQUIA: San Sebastián del Coca

CALLE: Vía al Cantón la Joya de los Sachas TRANSVERSAL:

CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: La Joya de los Sachas DISTANCIA (Km.): 24km

NOMBRE DEL POBLADO: San Sebastián del Coca DISTANCIA (Km.): 10,00 km

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

ALTURA (msnm): 275 TEMPERATURA (°C): 26.6°

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO



Mide aproximadamente 800m de largo por 100m de ancho, sus aguas son de color verdoso y está rodeado por exuberante vegetación, ofrece servicios de, alimentación y bebidas, dispone de piscinas para la producción de tilapias, canchas de indor y vóley, paseos en canoa por el lago.

Cuenta con cabañas para que los visitantes pernocten y se facilita la pesca deportiva. Generalmente, los visitantes son estudiantes universitarios y secundarios, familias del cantón y la provincia y, con alguna frecuencia, extranjeros. Actualmente, han dejado de

	operar por las condiciones de la infraestructura disponible y por razones económicas del propietario, pero está previsto retomar en el menor plazo posible la actividad turística, realizando las readecuaciones necesarias de las cabañas y la implementación de otras instalaciones para facilitar a los turistas su permanencia cómoda y segura										
CALIDAD	VALOR EXTRÍNSECO	4.1 USOS (SIMBOLISMO)				5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO					
		- Observación de Paisajes				ALTERADO <input type="checkbox"/>		NO ALTERADO <input type="checkbox"/>		EN PROCESO <input type="checkbox"/>	
		- Observación de aves				DETERIORADO <input type="checkbox"/>		CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>		DE DETERIORO <input type="checkbox"/>	
		- Fotografías				5.1 PATRIMONIO (Atractivos culturales)					
		- Caminata por senderos				Nombre:					
		- Observación de animales				Fecha de declaración:					
		- Canchas de indor y vóley				Categoría:					
		- Hospedaje				Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/>					
				Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>							
				6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO							
				ALTERADO <input type="checkbox"/>		NO ALTERADO <input type="checkbox"/>		EN PROCESO <input type="checkbox"/>			
				DETERIORADO <input type="checkbox"/>		CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/>		DE DETERIORO <input type="checkbox"/>			
				CAUSAS: Por cuestiones climáticas (natural)							
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO											
APOYO	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS			TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO
			B	R	M		DIARI A	SEMANA L	MENSUA L	EVENTUA L	DÍAS AL AÑO
	TERRESTRE	ASFALTADO				BUS					365
		LASTRADO				AUTOMÓVIL					
		EMPEDRADO				4X4					
		SENDERO				TREN					DÍAS AL MES
	ACUÁTICO	MARÍTIMO				BARCO					Cultura l
						BOTE					Natural
		FLUVIAL				CANOA					HORAS AL DÍA
						OTROS					Culturales
	AÉREO					AVIÓN					Naturales 08:00 17:00
						AVIONETA					
					HELICOPTER O						
Observaciones:											
RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:											
NOMBRE DE LA RUTA: Alejandro Labaka DESDE: El Coca HASTA: Pucuna FRECUENCIA: cada 2 horas DISTANCIA: 16km											
APOYO	8. INFRAESTRUCTURA BÁSICA										
	AGUAPOTABLE <input type="checkbox"/> ENTUBADA TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>										
	ENERGÍA ELÉCTRICA										
	SISTEMA INTERCONECTADO <input type="checkbox"/> GENERADOR <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>										
ALCANTARILLADO											
RED PUBLICA <input type="checkbox"/> POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SÉPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input checked="" type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>											

PRECIOS	
SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/> ENTRADA LIBRE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
Observaciones: La zona donde se encuentra Lago Verde está alejado de centros poblados urbanos, lo que limita la disposición de servicios o infraestructura básica. No hay agua potable, ésta proviene de pozo; no existe energía eléctrica ni alcantarillado.	
9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
Este ambiente lacustre se puede asociar a Lago Verde que se encuentra a aproximadamente 1.000 m. hacia el noreste y a las Lagunas de la Pre-cooperativa 24 de Julio ubicadas a 0,5 Km. hacia el este	
10. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL <input type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
PROVINCIAL <input checked="" type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
OTROS <input type="checkbox"/>	

CATEGORÍA	JERARQUIZACIÓN
Sitio Natural	III
Esta referencia se forma en base a la metodología del Ministerio de Turismo, por tratarse de un atractivo con rasgos excepcionales, capaz de motivar una corriente actual o potencial de visitantes del mercado interno, y en menor porcentaje el internacional, ya sea por sí solos o en conjunto con otros atractivos contiguos	

REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS MINISTERIO DE TURISMO

1. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: Tania Elizabeth Pinza G. **FICHA N° AN-004**
 SUPERVISOR EVALUADOR:
 NOMBRE DEL ATRACTIVO: Lagunas Pre cooperativa 24 de julio
 PROPIETARIO: Sr. Manuel Illisaca
 CATEGORÍA: Sitio Natural TIPO: Ambiente Lacustre SUBTIPO: Laguna

2. UBICACIÓN **LONGITUD (UTM):** E 27°89'16" **LATITUD (UTM):** N 99°68'64"
 PROVINCIA: Orellana **CANTÓN:** Joya de los Sachas **PARROQUIA:** San Sebastián del Coca
 CALLE: Vía al Cantón la Joya de los Sachas **TRANSVERSAL:**

CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: San Sebastián del Coca DISTANCIA (Km.): 10km
 NOMBRE DEL POBLADO: Pre cooperativa 24 de julio DISTANCIA (Km.): 1 ½ km

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

ALTURA (msnm): 284 **TEMPERATURA (°C):** 28.6°

CALIDAD
VALOR INTRÍNSECO



El conjunto lacustre está compuesto por 5 lagunas cuyas dimensiones varían entre 300 y 400 m de largo por 100 a 120 m de ancho. Entre ellas existen 3 lagunas que están juntas (separadas entre sí por 50 a 100 m), conocidas como las Tres Marías, nombre dado por la presencia de un árbol que produce semillas de color rojo que se usan en artesanías. Una de estas lagunas es refugio de las golondrinas.

Las lagunas se encuentran a 284 msnm y según se desprende de los registros

		meteorológicos de la Estación Coca para el periodo 1981 – 2000 para la región, la precipitación promedio anual es de 3.000 mm y la temperatura media anual de 26,6°C, con una temperatura máxima absoluta de 38,2 °C, registrada en octubre de 1998, y una temperatura mínima absoluta de 15,1 °C, registrada en julio de 1986.								
CALIDAD	VALOR EXTRÍNSECO	4.1 USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO							
		- Observación de Paisajes	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO <input checked="" type="checkbox"/>							
		- Observación de aves	DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input type="checkbox"/> DE DETERIORO <input type="checkbox"/>							
		- Fotografías	5.1 PATRIMONIO (Atractivos culturales)							
		- Caminata por senderos	Nombre:							
		- Observación de animales	Fecha de declaración:							
		-	Categoría:							
				Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/>						
		Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>								
		6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO								
		ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/>								
		DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> DE DETERIORO <input type="checkbox"/>								
		CAUSAS: Por cuestiones climáticas (natural)								
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
APOYO	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS	TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
					DIARI A	SEMANA L	MENSUA L	EVENTUA L	DÍAS AL AÑO	
			B R M							
	TERRESTRE	ASFALTADO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BUS	<input checked="" type="checkbox"/>				365
		LASTRADO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	AUTOMÓVIL					
		EMPEDRADO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4X4	<input checked="" type="checkbox"/>			DÍAS AL MES	
		SENDERO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TREN				Cultura l	
	ACUÁTICO	MARÍTIMO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BARCO				Natural	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BOTE	<input checked="" type="checkbox"/>			HORAS AL DÍA	
		FLUVIAL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CANOA				Culturale s	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OTROS					
	AÈREO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	AVIÒN				Naturales	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	AVIONETA					
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	HELICOPTER O					
	Observaciones:									
	RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:									
	NOMBRE DE LA RUTA: Alejandro Labaka DESDE: El Coca HASTA: La Democracia FRECUENCIA: cada 2 horas DISTANCIA: 12km									
	8. INFRAESTRUCTURA BÁSICA									
AGUAPOTABLE <input type="checkbox"/> ENTUBADA TRATADA <input type="checkbox"/> DE POZO <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>										
ENERGÍA ELÉCTRICA										
SISTEMA INTERCONECTADO <input type="checkbox"/> GENERADOR <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>										
ALCANTARILLADO										
RED PUBLICA <input type="checkbox"/> POZO CIEGO <input type="checkbox"/> POZO SÉPTICO <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input checked="" type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>										

PRECIOS	
SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/> ENTRADA LIBRE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/>
Observaciones: En este sector no existen servicios o infraestructura básica, ya que está bastante alejado de los centros poblados.	
9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
Las lagunas de la Pre-cooperativa 24 de julio, están muy conectadas a las Lagunas de la Democracia, separadas por un espacio de aproximadamente 600 m. hacia el oeste, y a Lago Verde que se encuentra a poco más o menos 1.000 m. hacia el noreste.	
10. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL <input checked="" type="checkbox"/>	NACIONAL <input type="checkbox"/>
PROVINCIAL <input type="checkbox"/>	INTERNACIONAL <input type="checkbox"/>
OTROS <input type="checkbox"/>	

CATEGORÍA	JERARQUIZACIÓN
Sitio Natural	I
Esta referencia se forma en base a la metodología del Ministerio de Turismo, por tratarse de un atractivo sin mérito suficiente para considerarlos a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden complementar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico.	

REGISTRO DE DATOS DE LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

FICHA PARA INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS MINISTERIO DE TURISMO

1. DATOS GENERALES

ENCUESTADOR: Tania Elizabeth Pinza G.

FICHA N° AN-005

SUPERVISOR EVALUADOR:

NOMBRE DEL ATRACTIVO: Cascada Yurak Paccha

PROPIETARIO: Comuna Juan Montalvo

CATEGORÍA: Sitio Natural TIPO: Río SUBTIPO: Cascada

2. UBICACIÓN

LONGITUD (UTM): E 28°67'53" **LATITUD (UTM):** N 99°68'54"

PROVINCIA: Orellana CANTÓN: Joya de los Sachas PARROQUIA: San Sebastián del Coca

CALLE: Vía al Cantón la Joya de los Sachas TRANSVERSAL:

CENTROS URBANOS MAS CERCANOS AL ATRACTIVO

NOMBRE DEL POBLADO: San Sebastián del Coca

DISTANCIA (Km.): 10km

NOMBRE DEL POBLADO: Joya de los Sachas

DISTANCIA (Km.): 24 km

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL ATRACTIVO

ALTURA (msnm): 275

TEMPERATURA (°C): 26.6°

CALIDAD

VALOR INTRÍNSECO



La cascada Yurak Pakcha se encuentra a 275 msnm y según los registros meteorológicos de la Estación Coca para el periodo 1981 – 2000 para la región, la precipitación promedio anual es de 3.000 mm y la temperatura media anual de 26,6°C, con una temperatura máxima absoluta de 38,2 °C, registrada en octubre de 1998, y una temperatura mínima absoluta de 15,1 °C, registrada en julio de 1986.

		<p>Esta caída de agua mide aproximadamente 5 m de alto y 8 m de ancho. Desde la Comuna Juan Montalvo se camina unos 300 m por un sendero que atraviesa potreros de marandú (<i>Brachiaria brizantha</i>).</p> <p>Junto a la cascada, en la parte baja, existe una cabaña típica confeccionada con pambil y paja toquilla y unos senderos resguardados con pasamanos de caña guadúa o bambú (<i>Guadua angustifolia</i>)</p>								
CALIDAD	VALOR EXTRÍNSECO	4.1 USOS (SIMBOLISMO)	5. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ATRACTIVO							
		- Observación de Paisajes	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/> DE DETERIORO <input type="checkbox"/>							
		- Observación de aves	5.1 PATRIMONIO (Atractivos culturales) Nombre: Fecha de declaración: Categoría: Patrimonio de la humanidad <input type="checkbox"/> Patrimonio del Ecuador <input type="checkbox"/>							
		- Fotografías								
		- Caminata por senderos								
		- Observación de animales								
		- Cabañas								
	6. ESTADO DE CONSERVACIÓN DEL ENTORNO									
	ALTERADO <input type="checkbox"/> NO ALTERADO <input type="checkbox"/> DETERIORADO <input type="checkbox"/> CONSERVADO <input checked="" type="checkbox"/> EN PROCESO <input type="checkbox"/> DE DETERIORO <input type="checkbox"/>									
		CAUSAS: Por cuestiones climáticas (natural)								
7. INFRAESTRUCTURA VIAL Y DE ACCESO										
APOYO	TIPO	SUBTIPO	ESTADO DE LAS VIAS	TRANSPORTE	FRECUENCIAS				TEMPORALIDAD DE ACCESO	
					DIARI A	SEMANA L	MENSUA L	EVENTUA L	DÍAS AL AÑO	
	TERRESTRE	ASFALTADO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BUS	<input checked="" type="checkbox"/>			365
		LASTRADO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	AUTOMÓVIL	<input type="checkbox"/>			
		EMPEDRADO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4X4	<input checked="" type="checkbox"/>			
		SENDERO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TREN	<input type="checkbox"/>			DÍAS AL MES
	ACUÁTICO	MARÍTIMO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BARCO	<input type="checkbox"/>			Cultura l
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BOTE	<input type="checkbox"/>			Natural
		FLUVIAL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	CANOA	<input type="checkbox"/>			HORAS AL DÍA
						OTROS	<input type="checkbox"/>			Culturales
	AÉREO		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	AVIÓN	<input type="checkbox"/>			Naturales
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	AVIONETA	<input type="checkbox"/>			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	HELICOPTERO	<input type="checkbox"/>				
Observaciones:										
RUTAS DE BUSES DESDE POBLACIONES CERCANAS:										
APOYO	NOMBRE DE LA RUTA: Alejandro Labaka DESDE: El Coca HASTA: Juan Montalvo FRECUENCIA: cada 1 horas DISTANCIA: 12km									
	8. INFRAESTRUCTURA BÁSICA									
	AGUAPOTABLE <input type="checkbox"/> ENTUBADA TRATADA <input type="checkbox"/> POZO <input checked="" type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> S									
ENERGÍA ELÉCTRICA										
SISTEMA INTERCONECTADO <input checked="" type="checkbox"/> GENERADOR <input type="checkbox"/> NO EXISTE <input type="checkbox"/> ROS <input type="checkbox"/>										

ALCANTARILLADO	
RED PUBLICA	<input type="checkbox"/>
POZO CIEGO	<input type="checkbox"/>
POZO SÉPTICO	<input type="checkbox"/>
NO EXISTE	<input checked="" type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>
PRECIOS	
SI	<input checked="" type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>
ENTRADA LIBRE	<input type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>
Observaciones: En la Comuna Juan Montalvo el agua es tomada de fuentes naturales o de la lluvia; hay disponibilidad de energía eléctrica pública; y, no hay alcantarillado por lo que las aguas servidas son eliminadas a pozos sépticos.	
9. ASOCIACIÓN CON OTROS ATRACTIVOS	
Este atractivo natural no se puede asociar a otros lugares de similares características; lamentablemente, no hay en un radio de 10 Km. otro sitio natural de este tipo	
10. DIFUSIÓN DEL ATRACTIVO	
LOCAL	<input type="checkbox"/>
NACIONAL	<input type="checkbox"/>
PROVINCIAL	<input checked="" type="checkbox"/>
INTERNACIONAL	<input type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>

CATEGORÍA	JERARQUIZACIÓN
Sitio Natural	II
Según la metodología del Ministerio de Turismo el atractivo antes descrito se considera como atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento.	

Anexo 4 Fichas de inventario de atractivos culturales

 GOBIERNO NACIONAL DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR		CÓDIGO
INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA DE INVENTARIO A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		IM-22-03-54-003- 15-000001
1. DATOS DE LOCALIZACIÓN		
Provincia:	Orellana	Cantón: La Joya De Los Sachas
Parroquia:	San Sebastián Del Coca	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad:	San Sebastián Del Coca	
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X (Este) E 27°63'71" Y (Norte) N 99°62'34" Z (Altitud) 260 msnm		
2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL		
		
Descripción de la fotografía: Sector centro de san Sebastián del Coca, a orillas de la vía principal, se construyó con el objetivo de fortalecer los atractivos de la Parroquia.		
Código fotográfico: IM-22-03-54-003-15-000001_1 JPG		
3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN		
Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Parque la Madre	D1	N/A

Grupo social		Otra (s) denominación (es)		
Manifestación Cultural		L1	N/A	
		L2		
Breve reseña				
Este parque eleva los valores culturales e ideológicos de las familias de la parroquia, mediante la construcción de un parque en homenaje a la madre. En el bosque que circunda al atractivo, que es de formación secundaria, se pueden observar especies como el platanillo, platanillos, orquídeas y bromelias, dentro del mismo se puede apreciar el paisaje de la zona, así también se las familias y los niños se pueden recrear.				
4. DESCRIPCIÓN				
Origen				
Se origina de tiempos remotos dedicado a las madres nativas de la zona, quienes se colocan una sábana para cargar a sus hijos y al mismo tiempo alimentarlos, esta imagen representa a la mujer amazónica, su vestimenta y su cultura, su forma de vida y hasta sus costumbres.				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual			
	Continua			
	Ocasional			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es una manifestación que es conocida a nivel regional por encontrarse cerca de la vía principal.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Preparativos		Detalle de actividades		
P1				
Descripción de la manifestación				
N/A				
Elementos significativos				
Nombre	Tipo	Detalle del elemento		
E1				
Estructura organizativa				
Nombre	Tipo	Detalle de la estructura		
O1				
5. PORTADORES/SOPORTES				
Tipo	Nombre	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Procedencia del saber	Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			
Transmisión del saber	Detalle de la transmisión			
	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			
	Centro capacitación			

6. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Tiene gran relevancia dentro de la comunidad ya que su atractivo conlleva a la realidad de los hechos de las mujeres amazónicas, muy llamativo para la población y turistas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
7. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
8. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
9. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
10. OBSERVACIONES				
11. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: Tania Elizabeth Pinza				
Inventariado por: Tania Elizabeth Pinza		Fecha de inventario: 31/03/2016		
Revisado por:		Fecha de revisión: 01/04/2016		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Tania Elizabeth Pinza				



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS

CÓDIGO

IM-22-03-54-003-
15-000002

12.DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Orellana **Cantón:** La Joya de los Sachas
Parroquia: San Sebastián del Coca **Urbana** **Rural**
Localidad: San Sebastián del Coca
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X (Este) E 27°70'77" Y (Norte) N 99°62'14" Z (Altitud) 288 msnm

13.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Dispone de una infraestructura física básica compuesta de una vivienda de construcción mixta (bloque y madera) de dos plantas, con cuatro habitaciones dobles con baño privado, que sirve para alojar turistas.

Código fotográfico: IM-22-03-54-003-15-000002_2 JPG

14.DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Centro Turístico Cañón de los Monos	D1	N/A
Grupo social	Otra (s) denominación (es)	
Manifestación Cultural	L1	N/A
	L2	

Breve reseña				
A pocos metros de la cabecera parroquial de San Sebastián del Coca, mejor conocida como Cañón de los Monos, en la orilla izquierda del río Coca. Dispone de una infraestructura física básica compuesta de una vivienda de construcción mixta (bloque y madera) de dos plantas, con cuatro habitaciones dobles con baño privado, que sirve para alojar turistas.				
15.DESCRIPCIÓN				
Origen				
Fecha o período		Detalle de la periodicidad		
	Anual			
	Continua			
	Ocasional			
	Otro			
Alcance		Detalle del alcance		
	Local	Es una manifestación que es conocida a nivel regional por ser un atractivo llamativo.		
	Provincial			
	Regional			
	Nacional			
	Internacional			
Preparativos		Detalle de actividades		
P1				
Descripción de la manifestación				
N/A				
Elementos significativos				
Nombre	Tipo	Detalle del elemento		
E1				
Estructura organizativa				
Nombre	Tipo	Detalle de la estructura		
O1				
16.PORTADORES/SOPORTES				
Tipo	Nombre	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
Procedencia del saber		Detalle de la procedencia		
	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			
	Centro capacitación			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			
	Centro capacitación			
	Otro			

17. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Tiene gran relevancia dentro de la comunidad ya que su atractivo es muy llamativo para la población y turistas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
18. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
19. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
20. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
21. OBSERVACIONES				
22. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: Tania Elizabeth Pinza				
Inventariado por: Tania Elizabeth Pinza		Fecha de inventario: 31/03/2016		
Revisado por:		Fecha de revisión: 01/04/2016		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Tania Elizabeth Pinza				



GOBIERNO NACIONAL DE
LA REPUBLICA DEL ECUADOR

INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL
DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL
PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
FICHA DE INVENTARIO
A3 USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS

CÓDIGO

IM-22-03-54-003-
15-000003

23.DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia: Orellana	Cantón: La Joya de los Sachas
Parroquia: San Sebastián del Coca	Urbana <input checked="" type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/>
Localidad: San Sebastián del Coca	
Coordenadas WGS84 Z17S-UTM: X (Este) E 27°70'77" Y (Norte) N 99°62'14" Z (Altitud) 288 msnm	

24.FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



Descripción de la fotografía: Tiene una superficie de 20ha, cuenta con canchas de indor, futbol y vóley, áreas para acampar, piscinas, gimnasio, pista de baile, piscinas dónde se cultivan tilapias, y cabañas para hospedaje.

Código fotográfico: IM-22-03-54-003-15-000003_3 JPG

25.DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	Otra (s) denominación (es)	
Capirona Lodge Hostería y Centro Recreacional	D1	N/A

Grupo social		Otra (s) denominación (es)			
Manifestación Cultural		L1	N/A		
		L2			
Breve reseña					
<p>Este complejo turístico está ubicado a orillas del río Coca, cubre un espacio de 20 hectáreas. Cuenta con cabañas para hospedaje, suite y una casa de alquiler. En sus instalaciones los turistas pueden disfrutar de un gimnasio, piscina para realizar pesca deportiva y áreas para camping. También se puede realizar varias actividades como pasear en caballo y admirar la flora y fauna silvestre.</p> <p>En la vía de primer orden que enlaza Coca con La Joya de los Sachas, Capirona Lodge, se ubica 18 kilómetros de La Joya de los Sachas, en dirección suroeste y desde Coca se recorren 13 kilómetros, en sentido noreste hasta llegar al complejo turístico.</p>					
26.DESCRIPCIÓN					
Origen					
Su origen transcende a raíz de la necesidad de conocer la flora y fauna de la Parroquia extendida en áreas verdes localizados en este sector, Hostería y Centro Recreacional Capirona Lodge abre las puertas al público en el uso de sus instalaciones, excursiones guiadas, hospedaje y servicio de restaurante.					
Fecha o período		Detalle de la periodicidad			
	Anual				
	Continua				
	Ocasional				
	Otro				
Alcance		Detalle del alcance			
	Local	Es una manifestación que es conocida a nivel Provincial por ser un atractivo de mucha diversidad.			
	Provincial				
	Regional				
	Nacional				
	Internacional				
Preparativos		Detalle de actividades			
P1					
Descripción de la manifestación					
N/A					
Elementos significativos					
	Nombre	Tipo	Detalle del elemento		
E1					
Estructura organizativa					
	Nombre	Tipo	Detalle de la estructura		
O1					
27.PORTADORES/SOPORTES					
	Tipo	Nombre	Cargo, función o actividad	Dirección	Localidad
	Procedencia del saber	Detalle de la procedencia			
	Padres-hijos				
	Maestro-aprendiz				

	Centro capacitación			
Transmisión del saber		Detalle de la transmisión		
	Padres-hijos			
	Maestro-aprendiz			
	Centro capacitación			
	Otro			
28. VALORACIÓN				
Importancia para la comunidad				
Tiene gran relevancia dentro de la comunidad ya que su atractivo ayuda al crecimiento tanto en nivel económico como recreacional para la población y turistas.				
Sensibilidad al cambio				
	Alta			
	Media			
	Baja			
29. INTERLOCUTORES				
Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
30. ELEMENTOS RELACIONADOS				
Ámbito	Subámbito	Detalle del subámbito	Código/Nombre	
31. ANEXOS				
Textos	Fotografías	Videos	Audio	
32. OBSERVACIONES				
33. DATOS DE CONTROL				
Entidad investigadora: Tania Elizabeth Pinza				
Inventariado por: Tania Elizabeth Pinza		Fecha de inventario: 31/03/2016		
Revisado por:		Fecha de revisión: 01/04/2016		
Aprobado por:		Fecha aprobación:		
Registro fotográfico: Tania Elizabeth Pinza				

Anexo 5 Guía Gastronómica de la Amazonia Ecuatoriana

Portada Guía Gastronómica



Guía Gastronómica de la Amazonía Ecuatoriana



Disfruta de las exuberantes delicias de mi tierra

INTRODUCCION

El Ministerio de Turismo ha definido como uno de sus ejes estratégicos de trabajo la puesta en marcha de programas de turismo sostenible, con diferentes líneas de acción, una de ellas la "Gastronomía".

Olores, colores, sabores, texturas, creencias, forman de la oferta gastronómica de la Amazonia Ecuatoriana, con técnicas culinarias tradicionales y otras algo sofisticadas que han permitido recoger toda la creatividad gastronómica para degustación de los paladares exigentes.

Invitamos a ser parte de esta experiencia degustando y preparando los más exquisitos platos.



Paginas Guía Gastronómica



Tamal de Palmito con carne de chanco

10 porciones

Ingredientes:

- 2 lb. Carne de chanco
- 600 gr Palmito picado finamente
- 400 gr cebolla blanca picada
- 20 gr manteca de color (achiote)
- 8 gr sal
- 2 gr comino
- 2 gr ajo
- Hojas de bijao o shiguango

Modo de Preparación

Aliñar la carne de chanco con sal, comino, ajo, y manteca de color, mezclar el resto de ingredientes y colocar en las hojas de bijao en porciones aproximadas de 150 gr, envolver y poner a cocer en una tamalera por 30 minutos.



Tamal de Yuca

6 porciones

Ingredientes:

- 1 lb de yuca
- 250 gr carne de chanco molida
- 20 gr manteca de chanco
- 100 gr cebolla blanca picada
- 2 gr ajo
- 3 gr culantro
- 6 gr sal
- 1 huevo cocinado

Modo de Preparación

Cocinar la yuca y aplastar. Cocer la carne de chanco en el sartén haciendo un refrito con cebolla, ajo, culantro picado, sal y manteca de chanco. Mezclar todo para los tamales, colocar la yuca en una hoja de bijao y en la mitad agregar la carne y el huevo duro envolver y cocer por 10 minutos



Sanduches (Jugo de Caña fermentado)

Ingredientes:

- Aguardiente puro de caña
- ½ limón sutil
- ½ vaso de jugo de caña

Modo de Preparación

Poner en un vaso de 12 onzas el puro seguido del líquido del limón y completar con el jugo de caña. Agregar 2 cubos de hielo



Macerado

Ingredientes:

- 5 lt. Aguardiente de caña (puro)
- 2 lb. De fruta cualquiera (mora, piña, arazá, etc.)

Modo de Preparación

Poner la fruta directamente en el puro, tapar herméticamente y dejar macerar durante 3 meses al menos, para consumir.

Paginas Guía Gastronómica



Ceviche de palmito con tilapia
6 porciones

Ingredientes:

- 350 gr palmito finamente picado
- 500 gr tomate en cuadritos
- 2 kg tilapia
- 1 kg cebolla paiteña
- 250 ml jugo de limón
- 20 gr pimienta en cuadritos
- 80 gr cilantro finamente picado
- 600 gr jugo de tilapia cocida
- 170 gr salsa de tomate
- 450 gr jugo de naranja
- 150 ml aceite
- 50 gr sal
- 5 gr pimienta
- 800 gr verde

Modo de Preparación

Cocer el pescado con sal, ajo y agua durante 10 min. Retirar y deshuesar el pescado. Mezclar todos los ingredientes. Preparar chifles y servir en porciones de 300 gr



Ceviche volquetero
1 porciones

Ingredientes:

- 120 gr choclo
- 100 gr tostado
- 200 gr chifles
- 120 gr. Tomate
- 100 gr paiteña picada en forma de pluma
- 30 ml limón mandarina
- ½ limón
- 5 gr cilantro picado
- 5 gr sal
- 180 gr atún

Modo de Preparación

Preparar la ensalada (encebollado), luego en una bandeja ovalada colocar todos los ingredientes extendiendo a lo largo del plato los chochos, tostado y sobre estos, chifles; bañamos con el aceite del atún, agregar el encebollado con rodajas de limón.



Chicha de chonta

Ingredientes:

- 60 gr chontaduro
- 300 ml agua
- 1 cucharada de azúcar (opcional)

Modo de Preparación

Mezclar el chontaduro molido con agua, revolver hasta que se diluya y cernir, servir solo o con azúcar.



Agua de Guayusa

Ingredientes:

- 10 hojas de guayusa
- 4lt agua
- 200 gr azúcar

Modo de Preparación

Hervir el agua por 10 minutos, agregar la guayusa, luego azúcar y dejar enfriar. Se puede tomar caliente, tibio o frío.

Entrada

Bebidas



Ceviche de hongos

6 porciones

Ingredientes:

- 200 gr hongos ostra
- 100 gr cebolla paitaña picada
- 140 gr tomate picado
- 50 gr pimienta
- ¼ de taza jugo de limón
- 1/3 taza de agua
- 10 gr culantro de monte
- 2 cucharadas de aceite
- 5 gr sal

Modo de Preparación

Mezclar la paitaña con el limón, agregar el tomate y la pimienta. Hervir los hongos con el agua por 3 minutos y separar. (Dejar enfriar). Puede acompañar el plato con chifles de plátano, yuca o papa china.



Ceviche amazónico

1 porciones

Ingredientes:

- 1000 gr caracol
- 70 gr palmito
- 2 tz de agua
- 1 cuchara de margarina
- 5 gr pimienta rojo
- 10 gr tomate
- 1 gr ají tomillo
- 3 gr sal
- 50 gr verde (chifles)

Modo de Preparación

Limpiar los caracoles, saltear con margarina, 1 gr de sal y pimienta rojo. Hervir la tilapia por 3 minutos, cortar en trocitos y hacer el jugo de tomate, mezclar todos los ingredientes, agregando un poco de agua de la tilapia, igualar la sal y servir con chifles y canguil.



Chicha de yuca

Ingredientes:

- ½ yuca cocinada
- 1 unidad
- 400 gr camote dulce
- 20 lt agua
- Maní cocinado

Modo de Preparación

Poner a cocer la yuca hasta que este suave, majar bien y mezclar con agua, el zumo de camote para acelerar el proceso de fermentación. Dejar reposar por 3 días. Aparte cocinar maní con todo vaina y servir la chicha agregando las pepas de maní cocinado.



Colada de maíz tierno

Ingredientes:

- 1 lb choclo duro
- 3 lt agua
- 250 gr azúcar

Modo de Preparación

Licuar el choclo en 1 lt de agua, cernir y poner al fuego. Agregar 2 lt de agua. Cocer de 20 a 30 minutos; agregar azúcar.

Servir caliente en una taza grande, acompañado con yuca cocinada.



Maito de tilapia 1 porción

Ingredientes:

- 200 gr tilapia
- 30 gr hoja de bijao
- 40 gr palmito
- sal

Modo de Preparación

En las hojas de bijao colocar la tilapia previamente lavada, agregar el palmito picado con sal; envolver y atar con una fibra de toquilla, asar sobre la brasa o parrilla y voltearlo constantemente hasta que el maito este liviano.

Servir acompañado de yuca o plátano y ensalada.



Maito de trucha – trucha asada

Ingredientes:

- 1 trucha de 250 gr
- 5 gr mariapanga picada
- 5 gr sal
- 100 gr yuca
- 3 hojas de bijao

Modo de Preparación Maito Trucha

Untar la sal y mariapanga a la trucha, envolver hojas de bijao, atar y poner al carbón a calor ligero, de 20 a 25 minutos. Servir con yuca

Modo de Preparación Trucha asada

Abrir la trucha en la mitad, bañar con sal y cubrir con hojas de bijao sin atar, colocar encima de la brasa y en 20 minutos estará lista, servir acompañado de papa china yuca y plátano



Caldo de Carachama

Ingredientes:

- 20 ml aceite
- 20 gr cebolla blanca picada
- 1 gr cilantro
- 4 gr achiote
- 3 gr comino
- 3 gr caldo de gallina (sazonador)
- 2 ½ lt de agua / 45 gr sal
- 1 carachama 220 gr
- 1 ramita de cilantro / 2 gr ajo
- 20 gr cebolla blanca
- 5 gr tallo de apio
- 200 gr yuca cocida
- 200 gr yuca cocinada

Modo de Preparación

Hacer un refrito con cebolla, cilantro, aceite, achiote, comino, caldo de gallina y sal, añadir agua y las carachamas, agregar una ramita de cebolla blanca, cilantro y apio. Dejar cocer por 10 minutos, servir con yuca cocinada



Caldo de tilapia 6 porciones

Ingredientes:

- 8 lt agua
- 50 gr sal
- 250 gr tilapia
- 1 kg yuca

Modo de Preparación

Hervir el agua, agregar el pescado (tilapia) previamente lavado y con sal, por 20 minutos hasta que el pescado este blando, cocer la yuca sin sal en un recipiente aparte.

Servir el caldo, acompañado con la yuca cocinada o plátano.

Plato Fuerte

Plato Fuerte

Paginas Guía Gastronómica



Seco de Guanta

Ingredientes:

- 1 guanta en presas
- 2 tomates
- 1 pimienta
- 2 cebollas
- 2 granos de anís estrellado
- 1 pizza de ají
- 3 cabezas de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 cerveza mediana o naranjilla
- 2 cucharadas de aceite con achiote

Modo de Preparación

En una olla ponga a hervir las presas de la guanta. Agregar un licuado sin cernir de tomate, cebolla, pimienta, ají y achiote, después de hervir por 5 minutos añada el jugo de naranjilla o la cerveza, la hoja de laurel y el anís mezcle bien, tape y cocine a fuego lento hasta que la carne este suave. Pruebe la sazón y sirva



Maito de pollo

Ingredientes:

- Pollo en presas
- 3 hojas de bijao
- Sal

Modo de Preparación

En las hojas de bijao colocar las presas de pollo previamente lavada, agregar con sal; envolver y atar con una fibra de toquilla, asar sobre la brasa o parrilla y voltearlo constantemente hasta que el maito este liviano.

Servir acompañado de yuca o plátano y ensalada.



Rana al Vapor (Ancas de Rana)

3 porciones

Ingredientes:

- 150 gr rana
- 100 gr brócoli
- 20 gr margarina
- 20 gr paiteña
- 40 gr aguacate
- 30 gr pepinillo
- 1 limón

Modo de Preparación

Sellar las ancas de rana con margarina y sal, previamente aliñadas. Cocer al vapor en baño maría por 15 minutos; aparte cocer el brócoli y sellaron mantequilla.

Servir con brócoli, paiteña en pluma, aguacate, papas fritas, pepinillo y limón



Pollos con hongos ostra

3 porciones

Ingredientes:

- 450 gr pollo
- 60 gr paiteña
- 50 ml aceite
- 100 gr hongos
- 1.5 gr sal / ajo
- 5 gr cilantro de monte y común
- 20 gr tallarín chino
- 30 gr zanahoria rallada
- 30 gr espinaca tropical picada
- 60 gr shungu papa
- 35 gr tomate

Modo de Preparación

En aceite freír el pollo con la cebolla paiteña y sal por 15 minutos a fuego lento. Retirar el aceite suelto y agregar los hongos y cilantros, igualar la sal y cocer hasta sancochar los hongos de 3 a 4 minutos. Cocer el tallarín en agua, hacer refrito de cebolla y ajo, agregar espinaca y zanahoria, sal al gusto y mezclar.

Plato Fuerte

Plato Fuerte



Tamal de Papa china
6 porciones

Ingredientes:

- 500 gr papa china
- 100 gr mantequilla
- 175 gr queso
- 15 gr sal
- 350 gr harina
- 1 huevo

Modo de Preparación

Moler la papa china cruda, agregar mantequilla y queso; amasar bien y agregar sal, harina y huevos; envolver en hojas de bijao y cocer al vapor.



Tamal de yuca
6 porciones

Ingredientes:

- 1 lb yuca
- 250 carne de chanco molida
- 20 gr manteca de chanco
- 100 gr cebolla blanca picada
- 2 gr ajo/ 6 gr sal
- 3 gr culantro
- 1 huevo cocinado

Modo de Preparación

Cocinar la yuca y aplastar. Cocer la carne de chanco en el sartén haciendo un refrito con cebolla, ajo, culantro picado, sal y manteca de chanco. Mezclar todo, para los tamales, colocar la yuca en una hoja de bijao y en el medio agregar la preparación con la carne y un trozo de huevo duro, envolver y llevar a cocer en una tamalera por 10 minutos. Se recomienda poner bastante jugo de carne en la yuca para que salga suave el tamal.



Tamal de palmito con carne de chanco
10 porciones

Ingredientes:

- 2 lb carne de chanco
- 600 gr palmito picado finamente
- 400 gr cebolla blanca picada
- 20 gr manteca de color
- 8 gr sal
- 2 gr comino
- 2 gr ajo
- Hojas de bijao

Modo de Preparación

Aliñar la carne de chanco con sal, comino, ajo y manteca de color, mezclar el resto de ingredientes y colocar en las hojas de bijao en porciones aproximadas de 150gr envolver y poner a cocer en una tamalera por 30 minutos



Muchines de yuca
15 porciones

Ingredientes:

- 800 gr yuca
- 4 huevos
- 8 gr de sal

Modo de Preparación

Rallar la yuca, tan fina como sea posible, mezclar con los huevos y sal al gusto. Finalmente amasar, freír y servir caliente acompañado de un te guayusa o café.

Entrada

Entrada

Paginas Guía Gastronómica



Pincho de cacao blanco

Ingredientes:

- 13 pepas
- 2 gr sal
- 1 palo de bambú / guadua

Modo de Preparación

Colocar las pepas de cacao blanco en un palo de bambú, agregar sal y poner al carbón por 5 minutos. Servir al igual que el pincho. Servir con chicha de yuca o chonta



Ensalada de palmito con garabato yuyo

20 porciones

Ingredientes:

- 1 kg palmito picado
- 1 kg garabato yuyo picado en cuadrito
- 30 ml aceite
- 15 gr sal

Modo de Preparación

Sancochar el palmito con aceite y sal a fuego normal por 15 minutos

Poner a hervir agua en una olla, una vez hirviendo colocar el garabato yuyo y cocer de 5 a 8 minutos y sacar

Mezclar los dos ingredientes y utilizar como guarnición para un plato principal.



Pincho de chontacuro

1 porciones

Ingredientes:

- 180 gr chontacuro
- 0.50 gr sal

Modo de Preparación

Incrustar los chontacuros en un palo de pincho o guadua fina (5-6 unidades) agregar sal y asar al carbón por 8 a 10 minutos. Se lo puede acompañar con yuca o plátano.



Hormiga ucui

3 porciones

Ingredientes:

- 200 gr hormiga ucui
- Sal
- 200 gr plátano
- 200 gr yuca

Modo de Preparación

Retirar de la hormiga las patas y alas, lavar y colocar en una sartén sin aceite, soasar por 15 minutos, agregar sal al gusto, servir acompañado con plátano y yuca.

El mismo plato puede ser acompañado con chicha de yuca o chonta.