“Estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico como impulso turístico en el Corregimiento de Puracé _ Cauca”.

“Emprendimiento”

Trabajo de grado para optar por el título de

Administrador de Empresas

Anlly Fernanda García Osorio
Diana Lizeth Escobar Chávez

Institución Universitaria Colegio Mayor del Cauca

Facultad de Ciencias Sociales y de la Administración

Programa de Administración de Empresas

Popayán

2.025

“Estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico como impulso turístico en el Corregimiento de Puracé – Cauca”.

“Emprendimiento”

Trabajo de grado para optar por el título de

Administrador de Empresas

Anlly Fernanda García Osorio
Diana Lizeth Escobar Chávez

Tutor

Mag. José Otoniel Pino Castillo

Institución Universitaria Colegio Mayor del Cauca

Facultad de Ciencias Sociales y de la Administración

Programa de Administración de Empresas

Popayán

2025

Nota de aceptación

_____

_____

_____

_____

_____

Tutora

_____

Jurado

_____

Jurado

Popayán,

Dedicatoria

Quiero dedicar la culminación de este proyecto primeramente a Dios quien ha sido mi roca fuerte y una guía en cada proceso de este camino, es quien me dio fuerzas cuando ya no podía más, sabiduría, claridad cuando mi cabeza estaba enredada, y una fe que no se rompía cuando todo parecía perdido es por ello por lo que sin su gracia y bendición no habría podido llegar hasta aquí.

A mis padres quienes han sido una fuente de inspiración para mi vida, quienes me han enseñado el valor de luchar persistentemente sin renunciar a mis sueños, a ser una persona con valores y a mantener una fe inquebrantable, a ellos quienes me han apoyado y guiado en cada momento de este camino les prometí salir adelante y cumplir con mis metas, este logro es un reconocimiento de su apoyo y persistencia.

Fernanda García Osorio

Quiero dedicar este logro primeramente a Dios, quien me sostuvo y me dio la fuerza necesaria para culminar con éxito esta linda etapa en mi vida. A mi compañero de vida Julián Andrés Chilito quien no me ha dejado sola y siempre ha estado ahí apoyándome y como familia me ha enseñado que el amor verdadero se demuestra cuando quieres que tu pareja cumpla sus sueños, amor los sacrificios que un día decidimos adoptar por lograr este triunfo no fueron en vano.

A mis hijos Kaleth Julián y Miguel Andrés, quienes me inspiran a seguir por más. A mi familia quienes a pesar de la distancia siempre estuvieron pendientes de mí, y por último y no menos importante, le quiero dedicar este logro a una personita muy especial que conocí en este camino llamado universidad y quien ya no está con nosotros, pero siempre vivirá en mi corazón Nayi Julieth Gutiérrez Bolaños.

Diana Lizeth Escobar Chávez

Agradecimientos

Primeramente, darle gracias a Dios por permitirme llegar hasta este punto de mi formación académica, por darme la sabiduría necesaria para afrontar cada obstáculo que se interponía en mi camino.

A mi madre Emilse Osorio que me ha apoyado con sus oraciones constantes, quien con su cariño me ha enseñado a ser fuerte en momentos difíciles, me ha demostrado que para triunfar hay que tener disciplina, su ejemplo de trabajo y esfuerzo diario me ha impulsado a seguir adelante a luchar por todo aquello que me proponga.

A mi padre Alberto García quien me ha enseñado a ser una persona de bien a amar a Dios por encima de todo y a luchar constantemente sin importar que tan duro o imposible parezca el camino, su apoyo y confianza en mi han sido una de las mejores motivaciones para seguir adelante y alcanzar mis metas.

Por lo tanto, quiero agradecerles, Dios los bendiga y gracias por creer en mí, por estar siempre cuando los necesite. Este logro no solo es mío, si no de ustedes, los cuales con su sabiduría y cariño me han sabido enseñar, gracias por ser mis padres y darme la oportunidad de vivir estas experiencias juntos como siempre decimos en equipo.

A mi asesor de trabajo de grado José Otoniel Pino, gracias por compartir sus conocimientos con nosotras y por estar presente desde principio a fin con el desarrollo de este proyecto.

Fernanda García Osorio

En primera instancia quiero darle gracias a Dios por darme la inteligencia, sabiduría, paciencia, persistencia, entendimiento y capacidad para conquistar esta meta.

A mi compañero de vida Julián Andrés Chilito, por su apoyo incondicional a lo largo de este proceso, su amor, sus palabras de apoyo en momentos difíciles, por inspirarme siempre a ser mejor persona, por enseñarme a no rendirme a pesar de las adversidades, por ser ejemplo de fortaleza.

Les agradezco profundamente a mis hijos Kaleth y Miguel, por ser pacientes y entender que cuando necesitaban el cuidado de mamá y no estaba ahí era por su estudio.

A mis padres María Chávez y Álvaro Escobar, mis hermanas Johana y Yuri, por ser ese apoyo constante, agradecerles por sus palabras de aliento, sus oraciones, quienes con su amor me llenan mi vida de felicidad.

A mi asesor de Trabajo de Grado, Mag. José Otoniel Pino, por haber guiado este proceso, por sus sugerencias, observaciones y la revisión cuidadosa que ha realizado sobre el texto.

Diana Lizeth Escobar Chávez

Tabla de contenido

Resumen.....

Abstract.....

Introducción.....

1. Definición del Problema.....

1.1 Planteamiento del problema.....23

1.2 Formulación del problema.....26

2. Objetivos.....

2.1 Objetivo General.....27

2.2 Objetivos Específicos.....27

3. Justificación.....

4. Antecedentes.....

5. Marco Conceptual.....

6. Metodología.....

6.1 Tipo de estudio.....46

6.2 Método de investigación.....46

6.3 Fuentes primarias y secundarias.....47

6.4 Técnicas de recolección de información.....48

6.5 Población y Muestra.....49

7. Desarrollo del Emprendimiento.....

8. Diagnóstico.....

8.2 Matriz DOFA.....51

8.3 Matriz Perfil Competitivo (MPC).....54

9. Estudio del Mercado.....

9.1 Portafolio de servicios.....57

9.2 Demanda.....76

9.3 Oferta.....81

9.4 Precio.....84

9.5 Comercialización o canales de distribución.....87

9.6 Publicidad o propaganda.....87

10. Estudio Técnico.....

10.1 Localización.....92
10.2 Macro localización.....92
10.3 Microlocalización.....94
10.4 Ingeniería del proyecto.....96
10.5 Ámbito y tamaño del proyecto.....100
10.6 Diagramas y planes funcionales.....101
10.7 Tecnología.....105
10.8 Maquinaria y equipos.....107
10.9 Materia prima e insumos.....113
10.10 Personal técnico requerido.....144
10.11 Edificios y estructuras (o instalaciones requeridas).....145
11. Estudio Organizacional.....
11.1 Estructura organizacional.....148
11.2 Descripción de cargos.....149
11.3 Gastos administrativos.....159
11.4 Constitución Empresa y Aspectos Legales.....160
12. Estudio Financiero.....
12.1 Inversiones en el proyecto.....163
12.1.1 Inversiones fijas.....163
12.1.2 Capital de trabajo.....164
12.1.3 Gastos preoperativos.....165
12.2 Costos de operación y de financiación.....166
12.2.1Costo de ventas.....166
12.2.2 Gastos operativos.....167
12.2.3 Costos de financiación.....168
12.3 Financiación del proyecto.....168
12.3.1 Activos totales.....169
12.3.2 Recursos financieros.....170
12.3.3 Tabla de amortización.....171
12.4 Proyecciones financieras.....172
12.4.1 Estado de resultados o estado de pérdidas y ganancias.....172
12.4.2 Flujo de caja del proyecto.....174

12.4.3 Balance proyectado.....175
12.4.4 Análisis del punto de equilibrio.....177
12.4.5 Indicadores para el análisis financiero.....179
12.4.6 Evaluación financiera.....182
12.4.7 Cuadro de flujo de efectivo neto.....183
12.4.8 Tasa de interés para la evaluación.....185
12.4.9 Valor presente neto, vpn (i).....185
12.4.10 Tasa interna de retorno, TIR.....186
12.4.11 Relación beneficio costo (b/c) (i).....187
12.4.12 Análisis de sensibilidad.....188
13. Análisis de Impacto Económico – Social y Ambiental.....
13.1 Análisis de impactos.....193
13.1.1 Impacto económico.....193
13.1.2 Impacto social.....193
13.1.3 Impacto ambiental.....193
13.2 Matriz de Gestión de Riesgos.....194
13.3 Plan de mitigación.....197
14. Conclusiones.....
15. Recomendaciones.....
14. Referencias Bibliográficas.....

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Matriz DOFA.....52
Tabla 2 Matriz perfil competitivo de la industria.....55
Tabla 3. Ficha Técnica Habitación Sencilla Oso Solitario.....59
Tabla 4. Ficha Técnica Habitación Doble Osa y Oso.....60
Tabla 5. Ficha Técnica Habitación Familiar Oso.....61
Tabla 6. Ficha Técnica Habitación Sencilla Frailejón Solitario.....62
Tabla 7. Ficha Técnica Habitación Doble Bosque de Frailejones.....63
Tabla 8. Ficha Técnica Habitación Familiar Páramo de Frailejones.....64
Tabla 9. Ficha Técnica Habitación Sencilla Pozo Azul.....65
Tabla 10. Ficha Técnica Habitación Doble Lago de Cisnes.....66
Tabla 11. Ficha Técnica Habitación Familiar Oasis Familiar.....67
Tabla 12. Ficha Técnica Restaurante Sabor a Puracé.....69
Tabla 13. Ficha Técnica Platos de Entrada.....70
Tabla 14. Ficha Técnica Platos Fuertes.....71
Tabla 15. Ficha Técnica Platos Especialidad de la Casa.....72
Tabla 16. Ficha Técnica de Postres.....73
Tabla 17. Ficha Técnica de Bebidas.....74
Tabla 18. Ficha Técnica de Refrigerios.....75
Tabla 19. Demanda Estimada.....79
Tabla 20. Demanda Proyectada Alojamiento.....80
Tabla 21. Demanda Proyectada Restaurante.....81
Tabla 22. Oferta Competencia Directa.....82
Tabla 23. Oferta Competencia Indirecta.....83
Tabla 24. Precios Servicio de Alojamiento.....85
Tabla 25. Precios Servicio Gastronómico.....86
Tabla 26. Planes Funcionales.....105
Tabla 27. Equipo de Cómputo.....106
Tabla 28. Tecnología Hotel Gastronómico.....106
Tabla 29. Maquinaria y Equipo.....107
Tabla 30. Materia Prima e Insumos Mobiliario Alojamiento.....113
Tabla 31. Materia Prima e Insumos Mobiliario Restaurante.....114

Tabla 32. Materia Prima e Insumos de Alojamiento y Restaurante.....114
Tabla 33. Materia Prima e Insumos Alojamiento y Restaurante.....116
Tabla 34. Materia Prima e Insumos Limpieza Alojamiento y Restaurante.....116
Tabla 35. Materia Prima e Insumos Alojamiento y Restaurante.....117
Tabla 36. Ficha Técnica Tamal de Pipián.....118
Tabla 37. Ficha Técnica Envuelto de Choclo.....119
Tabla 38. Ficha Técnica Mazamorra de mexicano.....120
Tabla 39. Ficha Técnica Arepa Tapa Cara.....121
Tabla 40. Ficha técnica Pan de Maíz.....122
Tabla 41. Ficha Técnica Trucha a la Parrilla.....123
Tabla 42. Ficha Técnica Frito de Carne de Res o Cerdo.....124
Tabla 43. Ficha Técnica Sopa de Choclo.....125
Tabla 44. Ficha Técnica Pringa Pata.....126
Tabla 45. Ficha Técnica Sopa de Mote Reventado.....127
Tabla 46. Ficha Técnica Trucha Puraceña.....128
Tabla 47. Ficha Técnica Estofado de Res a la Puraceña.....129
Tabla 48. Ficha Técnica Sango con Coles.....130
Tabla 49. Ficha Técnica Cerdo en Salsa de Maní.....131
Tabla 50. Ficha Técnica Arroz Atollado Puraceño.....132
Tabla 51. Ficha Técnica Fresas con Crema.....133
Tabla 52. Ficha Técnica Dulce de Fresas.....134
Tabla 53. Ficha Técnica Mousse de fresas.....135
Tabla 54. Ficha Técnica Tarta de Fresas.....136
Tabla 55. Ficha Técnica Dulce de Higuillo.....137
Tabla 56. Ficha Técnica Agua Panela con Queso.....138
Tabla 57. Ficha Técnica Café de la Región.....139
Tabla 58. Ficha Técnica Jugos Naturales.....140
Tabla 59. Ficha Técnica Chicha.....141
Tabla 60. Costos Servicio Habitación Sencilla.....142
Tabla 61. Costos Servicio Habitación Doble.....143
Tabla 62. Costos Servicio Habitación Familiar.....143
Tabla 63. Personal Requerido.....144

Tabla 64. Instalaciones Requeridas.....146
Tabla 65. Inversión en Instalaciones.....146
Tabla 66. Descripción Cargo Administrador (a).....150
Tabla 67. Descripción Cargo Contador o Auxiliar Contable.....151
Tabla 68. Descripción Cargo Operario de Limpieza de Instalaciones.....152
Tabla 69. Descripción Cargo Jefe de Cocina.....153
Tabla 70. Descripción Cargo Auxiliar de Cocina.....154
Tabla 71. Descripción Cargo Cajero (a).....155
Tabla 72. Descripción Cargo Mesero (a).....156
Tabla 73. Descripción Cargo Personal de Mantenimiento.....157
Tabla 74. Descripción Cargo Vigilante.....158
Tabla 75. Gastos Administrativos.....159
Tabla 76. Certificaciones y Permisos.....162
Tabla 77. Inversiones Fijas.....164
Tabla 78. Capital de Trabajo.....164
Tabla 79. Gastos Operativos.....165
Tabla 80. Descripción de costos de servicio.....166
Tabla 81. Descripción Gastos Administrativos.....167
Tabla 82. Descripción de financiamiento.....168
Tabla 83. Descripción de activos totales.....169
Tabla 84. Descripción de recursos financieros.....170
Tabla 85. Descripción Tabla de Amortización.....171
Tabla 86. Descripción de Estado de Resultados.....173
Tabla 87. Descripción de Flujo de Caja Sin Financiación.....174
Tabla 88. Descripción Balance General.....176
Tabla 89. Descripción Punto de Equilibrio.....178
Tabla 90. Descripción de Indicador de Rendimiento.....179
Tabla 91. Descripción de Indicador de Endeudamiento.....180
Tabla 92. Descripción de Indicador de Rendimiento.....181
Tabla 93. Descripción de Evaluación Financiera.....182
Tabla 94. Descripción de Costo Promedio Ponderado (CPPC).....183
Tabla 95. Descripción Cuadro de Flujo de Efectivo Neto.....184

Tabla 96. Descripción de tasa de Interés Para la Evaluación.....185
Tabla 97. Descripción de VPN Económico.....185
Tabla 98. Descripción de VPN Financiero.....186
Tabla 99. Descripción de Tasa Interna de Retorno Económico.....186
Tabla 100. Descripción de Tasa Interna de Retorno Financiero.....186
Tabla 101. Descripción de Relación Beneficio Costo Económico.....187
Tabla 102. Descripción de Relación Beneficio Costo Financiero.....187
Tabla 103. Descripción de Ingresos con Disminución.....188
Tabla 104. Descripción de Flujo de Caja Económico.....191
Tabla 105. Descripción de Flujo de Caja Financiero.....191
Tabla 106. Clasificación Matriz de Riesgos.....195
Tabla 107. Matriz de Riesgos.....196
Tabla 108. Plan de Mitigación.....197
Tabla 109 Matriz de Indicadores de Gestión.....199
Tabla 110. Pregunta 1. ¿Cuál Es Su Grupo De Edad?.....215
Tabla 111. Pregunta 2. ¿De Qué Lugar Proviene Principalmente?.....217
Tabla 112. Pregunta 3. ¿Con Qué Frecuencia Viaja Y Se Hospeda En Sitios Turísticos? 218
Tabla 113. Pregunta 4. En Su Opinión, ¿Cuál Es El Comportamiento Del Sector Turístico En El Corregimiento De Puracé?.....219
Tabla 114. Pregunta 5. ¿Cuáles Son Los Atributos De Calidad Más Importantes A La Hora De Elegir Un Hotel Turístico?.....221
Tabla 115. Pregunta 6. ¿Cuáles, De Los Siguientes Medios Digitales, ¿Generalmente Usted Utiliza Para Buscar Hoteles O Restaurantes?.....222
Tabla 116. Pregunta 7 ¿Está Interesad@ En Visitar Un Hotel Que Combine Gastronomía Y Turismo Con Experiencias Atractivas Y Temáticas Que Reflejen La Riqueza Cultural Y Culinaria De Puracé?.....224
Tabla 117. Pregunta 8. ¿Qué Tipo De Comida Espera Encontrar En Un Hotel Gastronómico?.....225
Tabla 118. Pregunta 9. ¿Qué Tipo De Experiencia O Servicios Adicionales Le Gustaría Vivir En Su Visita Turística Al Hotel Gastronómico?.....226
Tabla 119. Pregunta 10. ¿Cuánto Estaría Dispuesto A Pagar Por Utilizar Los Servicios Del Hotel Gastronómico?.....227
Tabla 120. Pregunta 11. ¿Qué Tipo De Sistemas De Pago Utilizaría A La Hora De Contratar Los Servicios Que Ofrece El Hotel Gastronómico?.....228

Tabla 121. Pregunta 12. ¿Qué Prácticas Sostenibles Le Gustaría Que Se Implementaran En El Hotel?.....229

Tabla 122. Pregunta 13. Si En El Corregimiento De Puracé Se Instalara Un Hotel Gastronómico Que Aplique Prácticas Sostenibles Y Promueve El Turismo Regional, ¿Lo Visitarías Y Pagarías Por Sus Servicios?.....230

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Cálculo De La Muestra.....50
Figura 2. Imagen de Referencia Habitación Sencilla Oso Solitario.....59
Figura 3. Imagen de Referencia Habitación Doble Osa Y Oso.....60
Figura 4. Imagen de Referencia Habitación Familiar Oso.....61
Figura 5. Imagen de Referencia Habitación Sencilla Frailejón Solitario.....62
Figura 6. Imagen de Referencia Habitación Doble Bosque De Frailejones.....63
Figura 7. Imagen de Referencia Habitación Familiar Páramo De Frailejones.....64
Figura 8. Imagen de Referencia Habitación Sencilla Pozo Azul.....65
Figura 9. Imagen de Referencia Habitación Doble Lago De Cisnes.....66
Figura 10. Imagen de Referencia Habitación Familiar Oasis Familiar.....67
Figura 11. Imagen de Referencia Restaurante Sabor a Puracé.....69
Figura 12. Imagen de Referencia Platos de entrada.....70
Figura 13. Imagen de Referencia Platos fuertes.....71
Figura 14. Imagen de Referencia Platos Especialidad De La Casa.....72
Figura 15. Imagen de Referencia Postres.....73
Figura 16. Imagen de Referencia Bebidas.....74
Figura 17. Imagen de Referencia Refrigerios Para Entidades.....75
Figura 18. Hostal El Jardín Del Cóndor.....82
Figura 19. Hostal San Miguel.....82
Figura 20. Logo Empresa Turismo Puracé.....83
Figura 21. Logo Empresa Micho Turismo.....83
Figura 22. Restaurante Carnes A La Parrilla.....83
Figura 23. Restaurante Buen Día.....84
Figura 24. Canal De Distribución Directa.....87
Figura 25. Logotipo del hotel gastronómico.....88
Figura 26. *Página Facebook*.....90
Figura 27. Página Instagram.....90
Figura 28. Volante promocional.....91
Figura 29. Valla Publicitaria.....91
Figura 30. Mapa de Colombia.....92
Figura 31. Mapa Departamento Del Cauca.....93

Figura 32. Mapa Municipio De Puracé.....94
Figura 33. Ubicación Satelital Corregimiento De Puracé.....95
Figura 34. Vía De Acceso Corregimiento De Puracé.....95
Figura 35. Plano Arquitectónico Hotel Gastronómico Primer Piso.....96
Figura 36. Plano Arquitectónico Hotel Gastronómico Segundo Piso.....99
Figura 37. Plano Arquitectónico Hotel Gastronómico 3D.....100
Figura 38. Diagrama Y Plan Funcional Servicio De Alojamiento.....103
Figura 39. Diagrama Y Plan Funcional Servicio Gastronómico.....104
Figura 40. Tamal De Pipián.....118
Figura 41. Envuelto de choclo.....119
Figura 42. Mazamorra de mexicano.....120
Figura 43. Arepa Tapa Cara.....121
Figura 44. Pan De Maíz.....122
Figura 45. Trucha a la Parrilla.....123
Figura 46. Carne De Res O De Cerdo.....124
Figura 47. Sopa De Choclo.....125
Figura 48. Sopa Pringa Pata.....126
Figura 49. Sopa De Mote Reventado.....127
Figura 50. Trucha Puraceña.....128
Figura 51. Estofado De Res A La Puraceña.....129
Figura 52. Sango De Coles.....130
Figura 53. Cerdo En Salsa De Maní.....131
Figura 54. Arroz Atollado Puraceño.....132
Figura 55. Fresas Con Crema.....133
Figura 56. Dulce de fresas.....134
Figura 57. Mousse de fresa.....135
Figura 58. Tarta de fresa.....136
Figura 59. Dulce de higuillo.....137
Figura 60. Agua panela con queso.....138
Figura 61. Café.....139
Figura 62. Jugos naturales.....140
Figura 63. Chicha.....141

Figura 64. Plano Arquitectónico Parte Frontal Hotel Gastronómico.....145
Figura 65. Plano Arquitectónico Parte Posterior Hotel Gastronómico.....146
Figura 66. Organigrama Hotel Gastronómico.....149
Figura 67. Gráfica Pregunta 1.....215
Figura 68. Gráfica Pregunta 2.....217
Figura 69. Gráfica Pregunta 3.....218
Figura 70. Gráfica Pregunta 4.....219
Figura 71. Gráfica Pregunta 5.....221
Figura 72. Gráfica Pregunta 6.....222
Figura 73. *Gráfica Pregunta 7*.....224
Figura 74. Gráfica Pregunta 8.....225
Figura 75. Gráfica Pregunta 9.....226
Figura 76. Gráfica Pregunta 10.....227
Figura 77. *Gráfica Pregunta 11*.....228
Figura 78. Gráfica Pregunta 12.....229
Figura 79. Gráfica Pregunta 13.....230

Resumen

El sector turístico en Colombia en los últimos años ha demostrado una tendencia de crecimiento, en el año 2024 este sector tuvo un impacto directo en el PIB el cual fue de 1,7%, mostrando grandes oportunidades para el desarrollo turístico del país, especialmente para las regiones que buscan un desarrollo social y económico de su comunidad. Por lo tanto, el presente proyecto tiene como finalidad determinar la factibilidad para la creación de un hotel gastronómico como impulso turístico en el Corregimiento de Puracé – Cauca, integrando elementos que resalten la identidad cultural y ancestral de la región y ofertar una experiencia auténtica y diferenciada. El método de investigación utilizado es de enfoque mixto, donde se implementan técnicas cualitativas y cuantitativas, la información recolectada de fuente primaria es a través de la encuesta y la fuente secundaria se obtiene mediante información de fuentes oficiales. Para el estudio se utilizó una población de 17.105 habitantes, con una muestra de 137 personas. Los resultados obtenidos son positivos y muestran que las personas si están dispuestas a visitar y a pagar por los servicios que se oferten en el hotel gastronómico en Puracé.

Palabras clave: Emprendimiento, Cosmovisión, Ancestral, Identidad Cultural.

Abstract

The tourism sector in Colombia in recent years has shown a growth trend, in the year 2024 this sector had a direct impact on GDP which was 1.7%, showing great opportunities for tourism development in the country, especially for regions seeking social and economic development of their community. Therefore, the purpose of this project is to determine the feasibility for the creation of a gastronomic hotel as a tourist impulse in the Corregimiento de Puracé - Cauca, integrating elements that highlight the cultural and ancestral identity of the region and offer an authentic and differentiated experience. The research method used is of mixed approach, where qualitative and quantitative techniques are implemented, the information collected from the primary source is through the survey and the secondary source is obtained through information from official sources. A population of 17,105 inhabitants was used for the study, with a sample of 137 people. The results obtained are positive and show that people are willing to visit and pay for the services offered in the gastronomic hotel in Puracé.

Key words: Entrepreneurship, Cosmovision, Ancestral, Cultural Identity.

Introducción

La tendencia del turismo en Colombia representa un panorama óptimo para el desarrollo de la economía del país, resultado que se ve reflejado en el PIB ubicando a este sector en un gran modelo de negocio, los gustos en la exploración turística que aporte historia y una identidad cultural atraen turistas extranjeros y nacionales, los cuales están decididos a explorar nuevas alternativas y con ello también crece la necesidad de crear empresa, dedicada al sector de alojamiento.

El Corregimiento de Puracé es una de las zonas que representa la riqueza natural, cultural y ancestral del Departamento del Cauca. Su entorno adornado con hermosos paisajes, bellas montañas, aguas termales, reservas indígenas y una extensa biodiversidad, lo convierten en un destino llamativo y con un alto potencial para el desarrollo del turismo. A pesar de tener muchos atributos que se convierten en fortalezas, la infraestructura turística aún es limitada, especialmente para ofertar un servicio auténtico que combine alojamiento y gastronomía y que a la vez resalten la identidad local.

El presente estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico como impulso turístico en el Corregimiento de Puracé – Cauca, tiene como finalidad implementar una infraestructura turística con una temática inspirada en la cultura ancestral, que promueva la cultura y tradiciones del Corregimiento y que ahí se oferte alojamiento y comida local de una manera diferente, en donde el visitante viva una experiencia única y auténtica.

Este estudio se lleva a cabo mediante una metodología mixta, se utilizan las fuentes primarias (encuesta) y para la obtención de información secundaria, se utilizan fuentes

oficiales, de igual manera se realiza la formulación de objetivos y estudios; de mercado, técnico, organizacional, legal y financiero.

Dentro del estudio de mercado se establece la población objeto de estudio, se aplica el método para la recolección de la información primaria y con los resultados se procede a analizar el nivel de oferta y demanda existente en el sector de alojamiento y gastronómico de la región, este análisis permite identificar cuáles son las preferencias y las expectativas de residentes y visitantes turísticos frente al proyecto.

El estudio técnico, permite definir su localización, establecer la infraestructura necesaria para cubrir la demanda que se estima y se proyecta para el hotel gastronómico, cuál será su diseño, distribución y su composición, se define cual es la capacidad del hotel. Mediante este estudio se establecen los diagramas de los servicios de alojamiento y gastronómico, se definen los planes funcionales, los elementos tecnológicos y todo aquello que contribuya a la operación del hotel, tales como la maquinaria y los equipos que contribuyen a la prestación del mejor servicio.

En el estudio organizacional y legal, se establece la planificación estratégica del hotel gastronómico, la estructura organizacional, se define cada uno de los cargos de los colaboradores y los gastos administrativos. En cuanto al estudio legal, se define la constitución del hotel gastronómico por medio de una S.A.S, su razón social será La Cumbre S.A.S, y se establecen las certificaciones y permisos necesarios para su funcionamiento.

El estudio financiero permite conocer la viabilidad del proyecto y su rentabilidad, el porcentaje de participación de los socios es del 60% y el financiamiento de entidad bancaria

es del 40%, aquí se puede observar que el proyecto muestra unos resultados óptimos que demuestran la viabilidad económica y financiera del proyecto, sustentado en un conjunto de indicadores que reflejan su capacidad para generar valor, por consiguiente, el proyecto es rentable, cuenta con la solidez suficiente para afrontar sus compromisos y financiar su crecimiento, sus resultados reflejan una inversión rentable, también demuestra que es financieramente estable y que cuenta con una alta capacidad para enfrentar riesgos, lo cual respalda plenamente su ejecución.

De igual manera su importancia se ve reflejada en la necesidad de resaltar el potencial turístico que tiene el Corregimiento de Puracé y explorar su riqueza cultural y natural, dando a conocer no solo los fantásticos lugares que tiene, sino también exaltar la cocina tradicional local, siendo protagonistas los productos que se producen en la región y los saberes ancestrales de las personas que aún conservan este legado. También es importante porque contribuye con el desarrollo económico local, a través de la generación de empleo, estimula la economía circular y fomenta el emprendimiento local.

1. Definición del Problema

1.1 Planteamiento del problema.

En la actualidad el turismo se ha convertido en una de las principales fuentes de ingresos, así como lo explica la OMT "El turismo se ha convertido en uno de los principales actores del comercio internacional, y representa al mismo tiempo una de las principales fuentes de ingresos de numerosos países en desarrollo. Este crecimiento va de la mano del aumento de la diversificación y de la competencia entre los destinos."

Según el artículo el turismo. Conceptos y definiciones e importancia actual, una de las mejores definiciones del turismo está hecha por los profesores Walter Hunziker y Kart Krapf donde definen el turismo como "el conjunto de relaciones y fenómenos que se producen como consecuencia del desplazamiento y estancia temporal de personas fuera de su lugar de residencia, siempre que no esté motivado por razones lucrativas."

De acuerdo con Zúñiga-Collazos, A., Gómez-López, J. M., Ríos-Obando (2.023) en su artículo Innovación y políticas públicas como factores para promover el desarrollo de organizaciones de turismo en Colombia el sector del turismo "desempeña un papel crucial en la recuperación de la economía global.

De acuerdo con la Encuesta de Gasto Interno en Turismo (EGIT) del DANE de marzo, 2.025, presenta los resultados del año 2.024 realizados a 24 ciudades y áreas metropolitanas del país, aquí se encuentra el porcentaje de la población que realizó turismo interno el cual fue del 7,4%.

Según información de Alguero, M. En su artículo publicado en el diario el colombiano, señala que Colombia sigue consolidándose como un destino turístico de referencia en América Latina. Durante la instalación de la Vitrina Turística de Anato 2.025,

Paula Cortés Calle, presidenta de la Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo (Anato), reveló cifras que confirman la fortaleza del sector. En 2.024, el turismo creció un 8,5% en la llegada de visitantes internacionales, alcanzando los 6,7 millones de turistas no residentes. Este dinamismo tuvo un impacto directo en el PIB, que cerró el año con un crecimiento del 1,7%, más del doble del registrado en 2.023.

La biodiversidad y riqueza cultural hacen de Colombia un destino único con una ventaja competitiva, tanto a nivel global, como regional. La aplicación de un enfoque de turismo cultural y sostenible puede ser una fuente importante de ingresos para las comunidades locales y especialmente para las mujeres. Las mujeres representan el 54% del empleo turístico mundial (Consejo Mundial de Viajes y Turismo, 2.020), mientras que en Colombia es tan bajo como el 27,6% del empleo formal en el sector (Banco Mundial, 2.022). Además, cuando las comunidades locales se benefician del turismo sostenible, es más probable que conserven la vida silvestre y la naturaleza (por ejemplo, los cazadores furtivos que se empleen como guías turísticos) (Yu-Fai Leung et al., 2.018).

Con respecto al desarrollo empresarial, según datos del Registro Nacional de Turismo con corte a noviembre de 2.022, se cuenta con un registro de 79.987 prestadores de servicios turísticos, principalmente, representadas por un 41,16% de viviendas turísticas (rurales y urbanas) y en un 21,80% por establecimientos de alojamientos (DANE, 2.022; CITUR, 2.022).

Estas condiciones favorables y cifras económicas muestran ventanas de oportunidad para el desarrollo turístico del país y especialmente para las comunidades que se han organizado y encuentran en este sector un mecanismo para el desarrollo social y económico.

El municipio de Puracé, conocido por su riqueza natural, cultural y ancestral, se presenta como un potencial destino turístico. Sin embargo, a pesar de sus atractivos paisajísticos y culturales, la afluencia turística es limitada, en parte debido a la falta de infraestructura adecuada que permita ofertar una experiencia turística integral. El turismo que llega a la zona tiende a ser de corta duración, lo que limita el impacto económico y la creación de empleo en la comunidad.

En este contexto, surge la necesidad de explorar alternativas que puedan potenciar el turismo en Puracé, integrando elementos que resalten la identidad cultural y ancestral de la región, a la vez que proporcionen servicios turísticos de calidad, de igual manera la gastronomía, como uno de los principales atractivos culturales, tiene un gran potencial para atraer visitantes interesados en experiencias auténticas y diferenciadas. Sin embargo, en la actualidad, no existe una oferta organizada que combine de manera efectiva el turismo gastronómico con el alojamiento en la zona, lo que representa una oportunidad no explotada.

El presente estudio de factibilidad tiene como objetivo evaluar la viabilidad de crear un hotel gastronómico en Puracé, inspirado en la cultura ancestral, que oferte a los visitantes una experiencia inmersiva en la historia, tradiciones y sabores locales. A través de este proyecto, se busca impulsar el turismo, generar empleo y contribuir al desarrollo económico del corregimiento, respetando y promoviendo su patrimonio cultural. Para ello, se hace necesario analizar aspectos económicos, sociales, ambientales y culturales, con el fin de determinar si la creación de este hotel sería una inversión rentable y sostenible en el tiempo.

Teniendo en cuenta que el turismo es importante para contribuir con la economía de cierto lugar e identificando la necesidad en la región, nace la idea de implementar un hotel gastronómico como impulso turístico en el Corregimiento de Puracé con una temática inspirada en la cultura ancestral, que no solo oferte alojamiento y comida, sino que también promueva la cultura y tradiciones de este corregimiento, proporcionando una experiencia única y auténtica a los visitantes mientras que también se aporta a la economía de este Corregimiento.

Por tanto, el problema que se pretende abordar es la falta de infraestructura turística especializada en Puracé, la baja afluencia de turistas, y la escasa promoción de la cultura ancestral como elemento diferenciador y atractivo para el desarrollo económico local.

1.2 Formulación del problema

¿Es factible la creación de un hotel gastronómico como impulso turístico en el Corregimiento de Puracé con una temática inspirada en la cultura ancestral?

2. Objetivos

2.1 Objetivo General.

Determinar la factibilidad para la creación de un hotel gastronómico con una temática inspirada en la cultura ancestral como impulso turístico en el Corregimiento de Puracé - Cauca.

2.2 Objetivos Específicos

- Determinar el nivel de oferta y demanda del hotel a través del desarrollo de un estudio de mercado.
- Establecer los requisitos legales y organizacionales para la constitución de un hotel mediante un estudio legal – administrativo.
- Proyectar los aspectos técnicos y tecnológicos para el funcionamiento del hotel mediante el desarrollo de un estudio técnico.
- Definir los recursos necesarios a invertir para colocar en funcionamiento el hotel a través de la realización de un estudio financiero.
- Determinar los posibles impactos ambientales que implica la implementación del hotel.

3. Justificación

Según Varela, como lo cita Duvergel, Y. y Argota, E. en la revista 3C Tecnología (Edición 24) Vol.6 – Nº4. “se entiende por Factibilidad las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto”. El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso.

El estudio de factibilidad se utiliza para recopilar datos relevantes sobre el desarrollo de un proyecto y con ello tomar la mejor decisión. Su análisis se realiza cuando el desarrollo del sistema no tiene una justificación económica establecida, existe un alto riesgo tecnológico, operativo, jurídico o no se cuenta con una alternativa clara de implementación (Torres, 2.006).

De acuerdo con lo anterior, el presente proyecto de grado modalidad emprendimiento establecerá un estudio de factibilidad el cual permitirá fortalecer el sector turístico, impulsando la creación de empresa en la zona mediante la creación de un hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé - Cauca. Los hoteles gastronómicos representan una buena alternativa para los turistas, ya que ofertan espacios completos donde además de prestar el servicio de hospedaje cuentan con el servicio de alimentos, por lo que se convierten en un atractivo completo en lugares apartados donde la oferta es limitada.

El presente proyecto de estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico tiene como propósito analizar aspectos sociales, económicos, político legales y ambientales con el desarrollo de una infraestructura turística que combine alojamiento de

calidad y una oferta culinaria basada en la riqueza cultural y gastronómica de las comunidades indígenas locales.

Social

El turismo en Colombia ha aumentado significativamente en los últimos tiempos, mostrando al país como un atractivo turístico a nivel internacional, por consiguiente, ha aumentado la necesidad de crear empresas del sector turístico que oferten el servicio de manera diferente en donde se rescatan las tradiciones de la comunidad, con el fin de proyectarlas a turistas que deseen conocer su cultura.

En cuanto a la valorización y preservación de la cultura ancestral, el hotel estaría inspirado en las tradiciones y saberes ancestrales de las comunidades indígenas locales, ofertando una oportunidad de compartir su gastronomía, costumbres y modos de vida con los visitantes, esto no solamente promovería el respeto y la valorización de su patrimonio cultural, sino que también contribuiría a su preservación a través de prácticas sostenibles y de turismo responsable.

La implementación del hotel gastronómico contribuye al desarrollo local generando nuevas oportunidades para la comunidad, además de promover, valorar y rescatar su patrimonio cultural.

Económico

El municipio de Puracé, ubicado en el Departamento del Cauca, es una región de gran riqueza natural y cultural, siendo hogar de comunidades indígenas con profundas raíces ancestrales. A pesar de su potencial, el turismo en la zona no ha sido explotado en su totalidad, lo que representa una oportunidad para fortalecer la economía local, atraer

inversión a la región y diversificar la economía reduciendo la dependencia a un solo sector económico.

A su vez, la creación de un hotel gastronómico impactaría positivamente la economía de Puracé y sus alrededores, generando empleo directo e indirecto para los habitantes locales, tanto en el sector hotelero como en el de proveedores de alimentos, artesanías y guías turísticos. Al mismo tiempo, estimularía la creación de nuevos emprendimientos relacionados con el turismo, la artesanía y la cultura.

Asimismo, es importante destacar que existe una demanda creciente de turismo experiencial y gastronómico, lo que refleja un interés por parte de los viajeros en conocer nuevas culturas a través de su cocina y costumbres. En este sentido, un hotel que combine una oferta culinaria de alta calidad basada en productos locales y métodos tradicionales, con una ambientación que respete la cultura indígena, atraería a un perfil de turistas que busca experiencias auténticas y únicas.

Político – Legal

De acuerdo con las normativas y regulaciones de las políticas de turismo del gobierno nacional y local, las cuales buscan promover el desarrollo turístico, el presente proyecto de estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico se puede alinear a ellas desarrollando una infraestructura turística que combine alojamiento de calidad y una oferta culinaria basada en la riqueza cultural y gastronómica de las comunidades indígenas locales.

Este concepto busca atraer a turistas interesados en experiencias auténticas, sostenibles y educativas, potenciando el turismo en el Corregimiento de Puracé y fomentando el reconocimiento de la cultura ancestral.

Ambiental

Puracé se destaca por su naturaleza impresionante, que incluye parques nacionales, fuentes termales y el majestuoso Volcán Puracé. Sin embargo, la infraestructura turística es limitada, lo que impide que la región se consolide como un destino turístico de primer nivel. La creación de un hotel gastronómico oferte una experiencia única que complementará las atracciones naturales y fomentaría estancias más largas.

De igual manera, este proyecto se alinea con las tendencias actuales de turismo responsable y sostenible, que busca minimizar el impacto ambiental y maximizar los beneficios para las comunidades locales. El hotel gastronómico podría implementar prácticas eco amigables, como el uso de energías renovables, el abastecimiento de productos orgánicos y locales, y la promoción de actividades turísticas que respeten el entorno natural y cultural.

Finalmente, este proyecto que se pretende llevar a cabo fomentaría el desarrollo económico y social de la región, promoviendo la conservación del patrimonio cultural y natural. A través del estudio de factibilidad, se evaluará la viabilidad económica, técnica y ambiental para garantizar el éxito del hotel gastronómico.

4. Antecedentes

A continuación, se describen estudios de antecedentes a nivel internacional, nacional y local, de los últimos años, como introducción al abordaje del tema central del presente proyecto:

Antecedentes internacionales.

Según Almeida, L. y Jaramillo, E. 2.016 en su proyecto de grado, titulado ***"Estudio de factibilidad para la implementación de un Hotel Temático en la finca "Salma Amira" ubicada en el cantón El Triunfo"*** de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, en la ciudad de Guayaquil - Ecuador. Su objetivo es analizar la influencia de los conocimientos de los atractivos naturales en el desarrollo turístico del Cantón El Triunfo mediante un estudio de mercado para la implementación de un hotel temático y determinar la rentabilidad del proyecto e identificar las preferencias de los turistas.

El proyecto de la implementación de un hotel temático en el Cantón El Triunfo fue desarrollado específicamente para satisfacer las necesidades de los turistas tanto nacionales como extranjeros, los cuales buscan una experiencia diferente para estar en contacto con la naturaleza.

Es de gran importancia conocer cómo se implementa un hotel temático a nivel internacional, el estudio realizado en el Cantón el Triunfo en Ecuador aporta innovación y una experiencia diferente a los visitantes, por lo tanto, es importante tener en cuentas dichos datos para el estudio de factibilidad del hotel Gastronómico temático en el corregimiento de Puracé con ello innovar en diseño y desarrollo del lugar.

Según Varela, J. 2.020 en su proyecto de investigación titulado ***"Estudio de Mercado para la Creación de un Hotel Cultural en la Ciudad de Baños de Agua Santa***

Provincia de Tungurahua" de la Universidad Estatal Amazónica en la ciudad de Puyo – Pastaza – Ecuador, en donde se da conocer la importancia y necesidad de la creación de un hotel cultural, ya que en el sector no existen hoteles de esta índole, considerando el valor de las manifestaciones culturales en el sector turístico y hotelero, para su ejecución se realiza un diagnóstico de los establecimientos de alojamiento turístico de la ciudad de Baños de Agua Santa para determinar el uso del patrimonio cultural como recurso turístico y se diseña una propuesta para la creación de un Hotel Cultural. La presente investigación por sus características se enmarca en el paradigma crítico – propósito, porque privilegia las técnicas cualitativas "investigación documental" y cuantitativas "encuesta" buscando diagnosticar el estudio de mercado para la creación de un establecimiento hotelero de tipo cultural en la ciudad de Baños de Agua Santa.

Al finalizar la investigación se ha podido determinar que no existen proyectos que trabajen por recuperar la cultura a través de un alojamiento, por lo cual es necesario e importante la ejecución y creación de una nueva opción hotelera de tipo cultural. Con la creación del hotel cultural se pondrá en marcha el renacer cultural del cantón Baños de Agua Santa entre ellos (costumbres, tradiciones, y las distintas expresiones artísticas) y de esta forma no perder los saberes ancestrales del pueblo baneño.

Los datos recopilados por el autor anteriormente mencionado son muy importantes para la creación del hotel gastronómico temático en el corregimiento de Puracé - Cauca puesto que en su investigación se muestra como en muchas regiones, no es explorado la identidad cultural y ancestral de los pueblos, siendo este un tema llamativo para muchos visitantes que desean vivir una experiencia diferente al adquirir nuevos conocimientos basados en una historia.

Según Santamaría 2.020 en su trabajo de grado titulado ***"Análisis de factibilidad para la implementación de una empresa pública de turismo en el Cantón Baños de Agua Santa."*** Tuvo como objetivo, realizar un análisis para determinar qué tan factible era la creación de esta empresa que ayudaría a fomentar el turismo local. Este proyecto se desarrolló mediante una metodología descriptiva y un enfoque cualitativo, para obtener la información se utilizaron técnicas de recolección de información como lo fue la observación y desarrollo de análisis técnico, financiero y organizacional, donde se obtuvo que la situación actual de la oferta turística que existe en el cantón Baños de Agua Santa es prometedora y que hay viabilidad para la creación de este proyecto.

Antecedentes nacionales.

Según Lopera, J. 2024 en su proyecto de grado, titulado ***"Estudio de factibilidad para abrir un hostal fundamentado en tradiciones antioqueñas en la ciudad de Medellín"*** de la Universidad de Antioquia, en el Municipio de Medellín - Antioquia. Su objetivo es evaluar la viabilidad académica, económica, cultural y social de la apertura de un hostal basado en las tradiciones antioqueñas en la ciudad de Medellín, mediante un estudio de factibilidad integral, se realiza a través del análisis de la demanda actual y potencial de alojamientos temáticos entre los turistas que visitan Medellín, de igual manera se realiza un análisis exhaustivo de los costos de inversión, gastos operativos y proyecciones de ingresos para determinar la viabilidad económica del proyecto, asegurando que sea rentable y sostenible a largo plazo y por último evaluando la aceptación y atracción del concepto de un hostal basado en las tradiciones antioqueñas por parte de los potenciales huéspedes, garantizando la autenticidad cultural y la experiencia enriquecedora para los visitantes, dicha investigación se utilizó la metodología exploratoria y descriptiva

El estudio de factibilidad para abrir un hostal que se fundamente en las tradiciones antioqueñas no solo se justifica, sino que responde a una demanda creciente por experiencias turísticas auténticas y culturalmente enriquecedoras. La iniciativa de establecer un hospedaje que represente los valores, la estética y las costumbres de Antioquia es una propuesta que se alinea con la preservación del patrimonio cultural, a la vez que capitaliza la narrativa histórica de la región para ofertar a los visitantes una inmersión completa en la identidad local.

De acuerdo a la idea del autor anteriormente planteado aporta datos significativos al estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico con una temática inspirada en la cultura ancestral del corregimiento de Puracé, ya que demuestra que está en aumento la demanda turística en donde prevalezca el rescate del patrimonio cultural y las tradiciones de una comunidad, todo ello permitiendo al visitante obtener una experiencia de inmersión cultural que resulte enriquecedora y satisfactoria.

De acuerdo a Pérez y Mojica 2.022 en su proyecto de grado titulado "***Plan de Negocio para la Construcción de un Hotel en las Playa de Mayapo - La Guajira"*** de la Universidad Externado de Colombia, en Bogotá - Cundinamarca, en donde su objetivo es formular un plan de negocio para la puesta en marcha de un hotel ubicado en las playas de Mayapo, La Guajira, desarrollando un estudio de mercado que defina la demanda, la oferta y la estrategia de comercialización y definiendo una propuesta para la puesta en marcha del proyecto a través del desarrollo de un plan de implementación. Para el análisis, se utilizan distintas herramientas y fuentes de información primaria y secundaria, esto con el fin de poder determinar, la demanda, las características del consumidor, la estructura de costos, la inversión inicial y la factibilidad financiera del proyecto.

En Colombia, el turismo interno y el turismo internacional han venido creciendo significativamente desde el año 2012, aún a pesar del decaimiento que se presentó en el año 2020 causado por la pandemia COVID-19, en el año 2021 se evidenció nuevamente la recuperación del sector, el turismo es uno de los sectores banderas tanto para el Gobierno Nacional como para el Gobierno Departamental, por lo que es una de las actividades económicas que más promoción e incentivos recibe.

Adicionalmente, con la ejecución de este proyecto, se busca ofertar una experiencia única en un lugar que cuenta con una riqueza natural que muy pocos lugares en Colombia poseen. Así mismo, con el hotel se busca ofertar servicios de excelente calidad preservando el medio ambiente.

El aporte que realizan los autores es significativo para el estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico temático en el Corregimiento de Puracé Cauca, dado que los datos estadísticos del nivel del turismo en el país permiten obtener una perspectiva amplia que beneficia a la ejecución del proyecto ya que se evidencia un crecimiento constante en el sector, de igual manera es muy enriquecedor para el proyecto los resultados que se obtienen al ofertar a los turistas una experiencia única en donde se da a conocer la riqueza natural de cada región.

Tinoco Siosi, T. 2.022. "***Proyecto de desarrollo hotelero para la creación de un hotel típico wayuu en el Municipio de Riohacha, La Guajira"*** de la Universidad Externado de Colombia, en Bogotá - Cundinamarca. Su objetivo es diseñar una propuesta en el campo del desarrollo hotelero, con el fin de crear un hotel étnico wayuu en el Municipio de Riohacha, La Guajira, mediante el análisis de los usos y las costumbres de la

etnia wayuu que deben integrarse como elementos del diseño y la operación del hotel y se tienen en cuenta las expectativas del cliente.

Este trabajo de grado muestra una propuesta de desarrollo hotelero étnico wayuu, donde los huéspedes puedan descansar y vivir las experiencias propias de la cultura wayuu de manera sostenible con un gran compromiso sociocultural con el entorno, la comunidad local, la región y los huéspedes. A través de la propuesta de valor, se pretende generar un espacio de alojamiento en medio de los usos y costumbres wayuu, pero al mismo tiempo mejorar las condiciones económicas, sociales y ambientales de la comunidad. La construcción, diseño, prácticas amigables con el medio ambiente y una oferta de actividades de educación, esparcimiento y valoración harán la propuesta de valor más fuerte y atractiva para los huéspedes que se alojen en el hotel.

El proyecto hotelero en la comunidad Wayuu, es un marco de referencia para el estudio de factibilidad del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé Cauca, teniendo en cuenta que su temática es enfocada en los usos y costumbres de la cultura indígena de aquella comunidad, donde se rescata, conserva y proyecta su patrimonio cultural hacia los visitantes, es de gran importancia los resultados porque permiten obtener un enfoque amplio a nivel sociocultural y las experiencias obtenidas por los visitantes son muy enriquecedoras y satisfactorias.

Antecedentes locales.

El trabajo de grado denominado "***Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comidas originarias del Pacífico, Deseos del Pacífico***" de los autores Hernández y Muñoz, publicado en la Corporación Universitaria Comfacauca en el año 2.019 tuvo como objetivo potencializar el sector gastronómico local, ofertando una

propuesta atractiva, que tenga como fin diferenciarse de los demás restaurantes de la ciudad, la metodología que utilizaron para el desarrollo de este proyecto fue mixta, ya que utilizaron tanto investigaciones de carácter cuantitativo y cualitativo, como resultado se obtuvo que mediante los estudios realizados se pudo determinar que el proyecto es viable y genera rentabilidad.

Según Velasco y Montoya 2019 en su trabajo de grado titulado ***"Estudio de factibilidad para la creación del restaurante temático "Afro-Cauca" en el Municipio de Puerto Tejada"*** (Cauca), tuvo como objetivo dar a conocer la viabilidad económica y financiera para la creación del restaurante. La metodología que abordaron para el desarrollo de este estudio fue mixta, ya que se utilizó un modelo cuantitativo aportando datos cuantitativos para el desarrollo del proyecto y tuvo un enfoque descriptivo. Como resultado se obtuvo que hay una gran aceptación por parte de la población objetivo del Municipio de Puerto Tejada para la creación del restaurante temático, además de generar un sentido de pertenencia, puesto que el Restaurante Temático Afro-Cauca no solo ofertará productos de calidad, sino que también resalta las costumbres gastronómicas de la cultura del Norte del Cauca y costumbres afrocolombianas.

Según Solarte y Buñay de la Corporación Universitaria Autónoma del Cauca en el año 2.021 realizó un ***"Estudio de factibilidad para la creación de un café temático cultural en la Ciudad de Popayán"***, el cual tiene como objetivo el desarrollo de un estudio de factibilidad para la creación y desarrollo del café temático ubicado en el sector histórico de la ciudad, que busca diversificar la oferta turística brindando una alternativa nueva que represente el legado histórico, para este estudio se utilizó un tipo de investigación descriptiva con enfoque cualitativo y cuantitativo. Se logró determinar mediante los

estudios realizados de mercado, técnico, legal, organizacional y financiero que el proyecto es rentable y se puede implementar en la ciudad de Popayán.

El trabajo de grado denominado ***"Estudio De Prefactibilidad Para La Creación De Un Servicio De Alojamiento Tipo Glamping En El Departamento Del Cauca, Específicamente En El Municipio De Popayán."*** de los autores José Eduardo Tombé Calambás y Laura Daniela Arteaga López, publicado en la Fundación Universitaria de Popayán en el año 2.023, tuvo como objetivo la elaboración de un estudio de pre factibilidad para la creación de un servicio de alojamiento tipo glamping en el Departamento del Cauca, específicamente en el Municipio de Popayán, la metodología que utilizaron para el desarrollo de este proyecto fue tipo descriptiva con un método mixto, ya que se desarrollaron estudios, tanto cualitativos, como cuantitativos, el resultado de este proyecto es positivo, mostrando una rentabilidad que lo hace factible.

5. Marco Conceptual.

A continuación, se presentan conceptos básicos para dar una pauta y poder utilizarlos para la ejecución del estudio de factibilidad para la creación del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé.

¿Qué es el estudio de factibilidad?

Según Luna y Chaves (2.001) El estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar:

- Si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuáles condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso.
- Si el negocio propuesto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y el ambiente.

Castañeda Martínez, J.M. En el año 2.016 define que el estudio de factibilidad "sirve para recopilar datos relevantes sobre el desarrollo de un proyecto y con base en ello tomar la mejor decisión, si procede su estudio, desarrollo o implementación." Y define 3 tipos de factibilidad que son:

Factibilidad Operativa

Se refiere a todos aquellos recursos donde interviene algún tipo de actividad (Procesos), depende del talento humano que participen durante la operación del proyecto. Durante esta etapa se identifican todas aquellas actividades que son necesarias para lograr el objetivo y se evalúan y se determinan las condiciones técnico - operativas para llevarlas a cabo.

Factibilidad Técnica

Se refiere a los recursos necesarios como herramientas, conocimientos, habilidades, experiencia, entre otras, que son necesarios para efectuar las actividades o procesos que requiere el proyecto. Generalmente, nos referimos a elementos tangibles (medibles). El proyecto debe considerar si los recursos técnicos actuales son suficientes o deben complementarse.

Factibilidad Económica

Se refiere a los recursos económicos y financieros necesarios para desarrollar o llevar a cabo las actividades o procesos y/o para obtener los recursos básicos que deben considerarse son el costo del tiempo, el costo de la realización y el costo de adquirir nuevos recursos.

Estudio de Mercado

Un estudio de mercado es importante en el desarrollo del proyecto, así como lo expresan Rafael Luna y Damaris Chaves (2.001) El estudio del mercado no solo sirve para determinar la demanda, la oferta, los precios y los medios de publicidad, sino también es la base preliminar para los análisis técnicos, financieros y económicos de un proyecto turístico.

Turismo

El turismo es considerado como "un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual por motivos personales, profesionales o de negocios. Esas personas se denominan viajeros (que pueden ser o bien turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo abarca sus actividades, algunas de las cuales suponen un gasto turístico." La Organización

Mundial del Turismo “OMT” (2.024). Es decir que el turismo es una oportunidad de salir de la rutina y encontrar lugares en los cuales pueda disfrutar y compartir ya sea con familia y/o amigos.

Gastronomía

La gastronomía se puede definir como un conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con ingredientes, recetas, técnicas culinarias y su evolución a través de la historia. Los platos que se cocinan en cada lugar del mundo son un signo de identidad e igual que otras manifestaciones tienen, además de una gran importancia nutricional, también una importancia cultural. Se puede decir que la gastronomía es muy importante en todas las culturas. (*IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS)*

La gastronomía no solo reúne diversas experiencias culinarias, sino que también tiene el poder de reflejar la identidad cultural, tradiciones y costumbres de una región, representando su historia y su entorno.

Turismo Cultural

“En la obra A historical-cultural approach to tourism (1.998), Goulart y Dos Santos plantean que el turismo cultural puede entenderse como un fenómeno social producto de la experiencia humana, cuyas prácticas pueden abordar y fortalecer las relaciones sociales entre los individuos y sus respectivos grupos sociales, sean o no de la misma cultura.” (Araujo, P. et al, 2.020)

Para este estudio se considera necesario conocer en profundidad lo que las comunidades pueden ofertar en torno al turismo cultural convirtiéndose en un tema relevante en la actualidad y del que hay mucho que aprender, pues en él se encuentra la expresión y el rescate de sus costumbres y tradiciones generando nuevas expectativas de

exploración, conocimiento e intercambio cultural, además que fortalece y preserva la cultura de una determinada comunidad.

Sostenibilidad Ambiental

De acuerdo con la Comisión Mundial sobre Medioambiente y Desarrollo de la Organización de las Naciones Unidas se define como la "satisfacción de las necesidades de la generación presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades". (UEC, 2.024)

Es necesario implementar y conocer este concepto en el estudio de factibilidad dado que en la actualidad es necesario implementar estrategias que permita realizar una adecuada gestión de los recursos naturales para la protección del medio ambiente, mediante el trabajo conjunto entre lo económico y social y así encontrar un equilibrio que conlleve a la sostenibilidad ambiental y que beneficie a generaciones futuras.

Diversificación Turística

Según Rodríguez M la diversificación turística se la puede considerar como: "Un elemento fundamental dentro de las estrategias de planificación, dichas estrategias tienen como finalidad permitir alcanzar nuevos nichos de mercados mediante la inclusión de nuevos servicios o productos que le permita ampliar su oferta promoviendo que mayor cantidad de turistas se interesen por lo ofertado, generando este a la vez el incremento de venta y mayor ingreso económico por los gastos generados al momento de su adquisición"

La diversificación turística permite crear y encontrar nuevas formas de ofertar un producto o servicio, permite adaptarse a los constantes cambios y de igual manera permite satisfacer las necesidades de aquellos turistas que siempre buscan lo diferente y vivir experiencias nuevas, para este estudio de factibilidad es necesario conocer del tema y

aplicarlo para conseguir óptimos resultados por la gran acogida y una percepción positiva que pueda llegar a tener frente a los turistas.

Turismo étnico

Según Interface Tourism, 2.018 el turismo étnico "Es un tipo de turismo respetuoso con los valores de una comunidad y con el medio natural, cultural y social, permitiendo el intercambio de experiencias y donde estos visitantes tienen una actitud verdaderamente participativa en su experiencia de viaje. Las comunidades locales ofertan la oportunidad de compartir sus tradiciones y costumbres, lo que permite preservar sus elementos culturales además del reconocimiento de su identidad"

Se deberá resaltar la importancia que tiene el turismo étnico y su compromiso con el medio ambiente y el rescate cultural de los pueblos indígenas, este tipo de turismo es propio para vivir una experiencia diferente que conecte con la naturaleza y lo ancestral, un valor agregado que se implementará en la creación del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé.

Plan de negocios

De acuerdo con Mercado y Negocios, 2.021. un plan de negocios "Es una herramienta que permite a las organizaciones trazar una ruta por medio de la cual alcanzará todos y cada uno de sus objetivos y metas propuestas, destacando entre ellas la rentabilidad esperada, también, permite abordar y ofrecer soluciones para cada uno de los posibles obstáculos que se presenten durante su implementación y desarrollo de actividades en el futuro"

El plan de negocios es una herramienta muy útil que permite determinar la ruta propicia para alcanzar los resultados que se propone dentro de una organización en cuanto a

la puesta en marcha de sus objetivos, de igual forma proyecta un panorama claro en cuanto a la viabilidad del negocio que se desee implementar.

Finalmente, la utilización y el conocimiento de estos conceptos es importante para lograr el desarrollo del estudio de factibilidad propuesto.

6. Metodología

6.1 Tipo de estudio

A continuación, se presenta el tipo de estudio que se desarrollará para este proyecto:

El tipo de estudio que se eligió es descriptivo según Hernández, Fernández y Baptista, 2.006. "Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis (Danhke,1.989). Es decir, miden, evalúan o recolectan datos sobre diversos conceptos (variables), aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar. En un estudio descriptivo se selecciona una serie de cuestiones y se mide o recolecta información sobre cada una de ellas, para así (valga la redundancia) describir lo que se investiga." (Pág.,102).

Se elige este tipo de estudio porque mediante él se determinará las razones por las cuales es creado este proyecto y con qué finalidad, como también se observará la competencia a la cual se enfrenta dicho proyecto.

6.2 Método de investigación.

Con el fin de recopilar los datos necesarios para la realización del estudio que se propone, el tipo de investigación que se realizará en este estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico como impulso turístico en el Corregimiento de Puracé con una temática inspirada en la cultura ancestral, es de enfoque mixto, ya que se implementarán técnicas tanto de metodologías cualitativas como cuantitativas, puesto que va encaminado a recolectar y analizar la información obtenida, organizando estadísticamente los datos recogidos mediante encuestas y fuentes de información.

Según Hernández, Fernández y Baptista 2014, como se cita en el libro Metodología de Investigación "Los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (metainferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio" (Hernández-Sampieri y Mendoza, 2.008) (Pág.,534).

Este enfoque se determina porque permitirá tener una visión objetiva, contribuyendo a la toma de decisiones claras que logren que el proyecto tenga un mayor éxito en su desarrollo.

6.3 Fuentes primarias y secundarias

Fuentes Primarias

Para el desarrollo de la investigación de este proyecto la fuente primaria que se aplica como técnica de recolección de datos es la encuesta, la cual permitirá conocer la experiencia en la prestación del servicio de alojamiento y ayudará a conocer la opinión de los visitantes frente al desarrollo del estudio de factibilidad y el impacto positivo que este pueda tener en la región, la fuente primaria que se eligió permite obtener una información precisa y verídica la cual contribuye positivamente al buen estudio que se pretende realizar.

Según Hernández, Fernández & Baptista. (2.006) en su best seller, Metodología de la Investigación dice que "las fuentes primarias constituyen el objeto de la investigación bibliográfica o revisión de la literatura y proporcionan datos de primera mano, pues se trata de documentos que contienen los resultados de los estudios correspondientes"

Fuentes Secundarias

La información secundaria se obtiene de fuentes oficiales y públicas tales como: Cámara de Comercio del Cauca, Departamento Nacional de Planeación (DPN), Banco de la República, Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) y la Alcaldía de Puracé, dichas entidades proporcionan datos estadísticos que contribuyen al desarrollo de los diferentes estudios que se realizan a lo largo de la elaboración de este proyecto.

De acuerdo con Hernández, Fernández & Baptista. (2.006) las fuentes secundarias son "listas, compilaciones y resúmenes de referencias o fuentes primarias publicadas en un área de conocimiento en particular. Es decir, reprocesan información de primera mano"

6.4 Técnicas de recolección de información.

De acuerdo con lo mencionado en la metodología, se determinó realizar un análisis de mercado basándose en una de las fuentes de recolección más importantes, como lo es la encuesta.

- Encuesta

Un cuestionario obedece a diferentes necesidades y a un problema de investigación, lo cual origina que en cada estudio el tipo de preguntas sea distinto. Algunas veces se incluyen tan sólo preguntas cerradas, otras ocasiones únicamente preguntas abiertas, y en ciertos casos ambos tipos de preguntas. (Hernández, Fernández y Baptista, 2.014) (Pág,220)

Para el estudio de factibilidad se aplicará la encuesta a la población del Corregimiento de Puracé y zona aledañas como técnica de recolección de información la cual ayudará a conocer su opinión frente al desarrollo del estudio de factibilidad y el impacto positivo que este pueda tener en la región

6.5 Población y Muestra

Población: La componen hombres y mujeres del Corregimiento de Puracé, mayores de edad las cuales cuentan con poder adquisitivo, igualmente, son personas de la región que frecuentan constantemente el Corregimiento para vivir una experiencia nueva con la naturaleza. De acuerdo con la proyección del censo DANE del año 2.018, en el año 2.024, la población es de 18.619 habitantes distribuidos así: 1.514 (8.1%) están localizados en la cabecera municipal y el 17.105 (91.9%) en centros poblados y zona rural dispersa. De igual manera, cuenta con una población étnica total de 14.307 personas, donde el 76.77% de sus residentes es indígena, el 0.02% palenquera y el 0.16% del se auto reconocen como negros, mulatos o afrocolombianos.

Muestra: Basados en la información del censo poblacional 2018 DANE y compartida por la alcaldía del Municipio de Puracé en su Plan de Desarrollo Municipal "Por Puracé, con el Corazón" 2.024-2.027, se pudo determinar que el tamaño de la población de estudio son 17.105 habitantes (91.9%) los cuales están localizados en centros poblados y zona rural dispersa, para calcular el tamaño de la muestra se utilizó el 90% de probabilidad de éxito, la probabilidad de fracaso del 10% y un margen de error del 5% tal como se muestra en la Figura 1.

Figura 1.

Cálculo De La Muestra.

SIMULADOR PARA CALCULAR LA MUESTRA

Intervalo de confianza %	Multiplicador Z a/2
99%	**2,58**
95%	**1,96**
90%	**1,65**
85%	**1,44**
80%	**1,28**

CALCULO DE LA MUESTRA

n:	Tamaño de la muestra.	
Z	Nivel de Confianza.	1,96
N	Tamaño de la Población.	**17.105**
P	Probabilidad de éxito/positiva.	90%
Q	Probabilidad de fracaso/negativa	10%
E	Margen de error.	5%

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

$$n = \frac{3{,}8416 * 0{,}9 * 10\% * 17105}{0{,}25\% \quad 17104 \quad 3{,}8416 \quad 90\% \quad 10\%}$$

$$n = \frac{5.914}{43{,}10574}$$

n= **137** Tamaño de la Muestra

Nota. Elaboración propia según información obtenida en el Censo DANE (2.018) y compartida en el Plan de Desarrollo del Municipal “Por Puracé, con el Corazón” 2.024-2.027 de Puracé – Cauca.

7. Desarrollo del Emprendimiento.

8. Diagnóstico.

8.2 Matriz DOFA

Con el fin de conocer los diferentes factores tanto internos como externos que puedan afectar el desarrollo del proyecto, se realiza un análisis de las Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas que puedan influir en el desarrollo y éxito del proyecto.

Tabla 1.

Matriz DOFA

EXTERNOS	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
INTERNOS	1. Población objetivo con poder adquisitivo significativo en el sector de alojamiento rural. 2. Generar empoderamiento y reconocimiento de los productores locales. 3. Generación de empleo y mejoramiento de la calidad de vida en el sector de alojamiento rural. 4. Apoyo del gobierno local y nacional en el fomento del turismo en el sector de alojamiento rural.	1. Problemas de orden público. 2. Acceso a vías terciarias. 3. Incremento de impuestos y cambios en la normativa en el sector de alojamiento rural. 4. Condiciones climáticas adversas.
FORTALEZAS	**ESTRATEGIA - FO**	**ESTRATEGIA - FA**
1. Innovación como carácter diferenciador. 2. Ofrecer platos regionales y tradicionales de la cocina caucana en el sector de alojamiento rural. 3. Priorizar la sostenibilidad ambiental como un principio del sector de alojamiento rural. 4. Destacar la ubicación estratégica como factor importante de la empresa en el territorio.	1. Aprovechar la ubicación estratégica del Corregimiento, creando paquetes turísticos que incluyan diferentes actividades (caminatas, visitas al parque natural Puracé), cena de platos tradicionales). 2. Fomentar una relación de comercio con productores locales, para crear menús que resalten la historia y las tradiciones gastronómicas de la región. 3. Incentivar al personal de la empresa, mediante capacitaciones para tomar iniciativas y habilidades que promueven la sostenibilidad. 4. Participar en campañas como ferias y exposiciones turísticas, que promuevan el gobierno local, con el fin de incrementar el turismo en la región.	1. Fortalecer la percepción de seguridad y las garantías para los turistas, creando un protocolo de emergencia detallado en caso de una erupción volcánica. 2. Crear diferentes opciones de menús, o rutas gastronómicas dependiendo de la temporada, las condiciones climáticas y el estado de las vías de acceso. 3. Adaptarse a la normativa mediante la innovación e implementación de prácticas de sostenibilidad ambiental 4. Diseñar infraestructuras seguras y adecuadas a la ubicación estratégica en la que se encuentra el hotel, haciendo frente a cualquier condición climática adversa que se presente.

DEBILIDADES	ESTRATEGIA - DO	ESTRATEGIA - DA
1. El sector de alojamiento rural depende exclusivamente de turistas extranjeros los cuales dinamizan la economía de la región. 2. Inestabilidad en la señal de operadores de telefonía e internet. 3. Falta de experiencia de alojamiento en el sector rural. 4. Posicionamiento y reconocimiento de la marca y de la empresa del sector rural.	1. Implementar paquetes turísticos atractivos que incluyan transporte, actividades culturales, gastronómicas y eco amigables que resalten la cultura local. 2. Participar en ferias de turismo que aumenten el reconocimiento de la cultura local. 3. Posicionar la empresa mediante campañas de marketing, que resalten las características especiales del hotel y su oferta gastronómica. 4. Desarrollar programas de fidelización, que oferten beneficios a los turistas que hayan visitado el hotel en ocasiones anteriores.	1. Crear un plan de acción que incluya protocolos de seguridad y estrategias de comunicación en caso de problemas relacionados con el orden público. 2. Colaborar con el gobierno local, para el mejoramiento de las vías terciarias para un fácil acceso al hotel. 3. Crear promociones atractivas en temporadas bajas de turismo para incentivar la visita al hotel. 4. Implementar un sistema de transporte que se encuentre capacitado en caso de una emergencia.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

8.3 Matriz Perfil Competitivo (MPC)

La MPC (Matriz de perfil competitivo), es una herramienta similar, permite medir la situación de una empresa versus las empresas competidoras en el mercado donde se desarrolla. De esta manera puede proponer una línea de desarrollo estratégico en la organización. (Salgado, 2.021)

La matriz se compone de 4 calificaciones en donde se encuentra la fortaleza mayor con una calificación de 4, fortaleza menor con 3, por otra parte, están las debilidades mayores con una calificación de 1 y debilidad menor con 2, estos datos permiten identificar en qué rango se encuentran las empresas con respecto a los factores clave.

Dentro del presente estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé, Cauca, se ha elaborado una Matriz de Perfil Competitivo (MPC), Tabla 2, con el objetivo de identificar las principales fortalezas y debilidades del proyecto en relación con los competidores locales, realizar una comparación del mercado y prever a dónde se quiere llegar.

Las calificaciones asignadas al hotel gastronómico se dan desde un punto de vista realista y proyectado, de acuerdo con la situación actual del proyecto y al potencial que él tiene para ser competitivo, su resultado, es útil para la toma de decisiones, donde se formulen estrategias concretas que se ejecuten para la mejora continua y el buen posicionamiento en el mercado local de alojamiento rural.

Tabla 2

Matriz perfil competitivo de la industria.

MATRIZ DE PERFIL COMPETITIVO									
		Hotel Gastronómico		**Hostal El Jardín del Cóndor**		**Restaurante La Nueva Era**		**Hostal San Miguel**	
Factores Clave	**Valor**	**Clasificación**	**Puntaje**	**Clasificación**	**Puntaje**	**Clasificación**	**Puntaje**	**Clasificación**	**Puntaje**
Calidad del servicio	0.20	3	0.60	3	0.60	2	0.40	3	0.60
Variedad y calidad de la gastronomía	0.25	3	0.75	3	0.75	2	0.50	3	0.75
Ubicación	0.15	3	0.45	4	0.60	3	0.45	3	0.45
Precio de los servicios	0.10	3	0.30	2	0.20	3	0.30	4	0.40
Infraestructura	0.10	3	0.30	3	0.30	2	0.20	3	0.30
Experiencia	0.15	3	0.45	3	0.45	2	0.30	3	0.45
Valoración online	0.05	1	0.05	3	0.15	2	0.10	3	0.15
TOTAL	1.00		2.90		3.05		2.25		3.10

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

El hotel gastronómico en Puracé - Cauca, tiene una calificación global de 2.90, sus principales fortalezas se encuentran en la calidad del servicio con un puntaje de 0,60% y en la variedad y calidad gastronómica que obtuvo la calificación de 0.75%, demostrando que es una propuesta diferente de alojamiento. Además, factores clave como la infraestructura y la experiencia, hace que el hotel se posicione favorablemente frente a la competencia local y pueda representar muy bien al sector de alojamiento rural en la región.

Su competidor, el Hostal el Jardín del Cóndor, obtuvo una calificación del 3.05, dentro de sus fortalezas y las que mayor puntaje tiene se encuentra la calidad del servicio, la variedad y calidad de la gastronomía que obtuvo un 0.75% de calificación y su ubicación, son aquellas fortalezas que lo convierten en una gran competencia para el hotel gastronómico.

El siguiente competidor es el Hostal San Miguel, dicho hostal obtuvo una calificación de 3.10, los factores clave, tales como la calidad en el servicio, la variedad gastronómica y las experiencias son grandes fortalezas que lo posicionan en el mercado del alojamiento rural de la región.

Finalmente se encuentra al restaurante La Nueva Era, quien a pesar de tener una calificación de 2.25 y contar con unas fortalezas menores por su ubicación y los precios que ahí se ofertan se convierten en un competidor para el hotel gastronómico.

9. Estudio del Mercado

El estudio de mercados es un instrumento del mercado que tiene como fin estimar la cuantía de los bienes y servicios provenientes de una unidad de producción que los clientes están dispuestos a adquirir a unos determinados precios durante un periodo específico. El estudio de mercados permite resaltar los detalles relevantes que visualizan y detectan si el producto o servicio derivado de un proyecto se puede comercializar (Moya, P. Pág.153)

El estudio de mercado a aplicarse en el estudio de factibilidad busca hacer un análisis general del sector de alojamiento rural, donde se describen los siguientes puntos: Producto, Demanda, Oferta, Precio, Comercialización o canales de distribución y Publicidad o propaganda. Dicho estudio se basa en la información entregada por parte de la población objetivo, donde se realizaron 13 preguntas en forma semiestructurar, tipo dicotómicas, tipo escala Likert, preguntas cerradas, ordinales, entre otras. Se utilizaron fuentes primarias, se realizó un análisis en una hoja de cálculo de excel, donde se trabajó la pregunta, se construyó una tabla para organizar la información, luego se procedió a elaborar una gráfica y finalmente se hizo una interpretación de forma cualitativa y cuantitativa que hace parte de la sistematización de la información.

9.1 Portafolio de servicios

El portafolio de servicios del hotel gastronómico es un modelo en el que se incluyen todos los servicios que ofertan, este portafolio cuenta con una descripción detallada de cada uno de los servicios, los cuales se clasifican en servicios de alojamiento y servicios gastronómicos.

Servicio de alojamiento

El hotel gastronómico oferta a sus clientes un alojamiento diferente, que genere un impacto positivo en la mente del visitante, a través de la exploración y preservación de la identidad cultural local, la calidad y la buena atención al momento de prestar el servicio caracteriza al hotel como una opción para vivir experiencias inolvidables.

El hotel cuenta con una amplia infraestructura, dentro de ésta, se encuentran sus atractivas habitaciones con un diseño temático, inspirado en lo ancestral y lo que la naturaleza de la región aporta, sus habitaciones están muy bien equipadas, por lo tanto, aportan confort, privacidad, bienestar y nuevas experiencias a sus visitantes.

Con el fin de dar a conocer de manera detallada los servicios que se ofertan en el hotel, se realiza la ficha técnica a cada servicio en el área de alojamiento y se clasifica respectivamente en tres secciones temáticas que los visitantes se van a encontrar y a las cuales tendrán su libre elección.

- Temática inspirada en osos
- Temática inspirada en frailejones
- Temática inspirada en cascadas

A continuación, se presentan las fichas técnicas divididas por secciones, las cuales se encuentran distribuidas según la temática que las representa; fichas técnicas para habitaciones inspiradas en osos se reflejan en las Tablas 3 a 5, para las habitaciones inspiradas en frailejones se encuentran en las Tablas 6 a 8, y finalmente, las fichas técnicas de las habitaciones que son inspiradas en cascadas se reflejan en las Tablas 9 a 11.

Tabla 3.

Ficha Técnica Habitación Sencilla Oso Solitario.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
TEMÁTICA DE OSOS	
TIPO DE HABITACIÓN:	**SENCILLA**
NOMBRE DE LA HABITACIÓN:	**OSO SOLITARIO**
Figura 2. *Imagen de Referencia Habitación Sencilla Oso Solitario.*	**INCLUYE**
	CAPACIDAD
	1 persona
	CAMA
	1 cama individual
	SERVICIOS
	TV
	Wifi
	Baño
	Climatización
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Asistencia turística
	Información turística
	Instalaciones recreativas
	Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 3.
Imagen de Referencia Habitación Doble Osa Y Oso.

Tabla 4.

Ficha Técnica Habitación Doble Osa y Oso.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
TEMÁTICA DE OSOS	
TIPO DE HABITACIÓN:	**DOBLE**
NOMBRE DE LA HABITACIÓN:	**OSO Y OSA**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
	CAPACIDAD
	2 personas
	CAMA
	1 cama doble o 2 individuales
	SERVICIOS
	TV
	Wifi
	Baño
	Climatización
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Asistencia turística
	Información turística
	Instalaciones recreativas
	Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 5.

Ficha Técnica Habitación Familiar Oso.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
TEMÁTICA DE OSOS	
TIPO DE HABITACIÓN:	**FAMILIAR**
NOMBRE DE LA HABITACIÓN:	**FAMILIA OSO**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
Figura 4. *Imagen de Referencia Habitación Familiar Oso.* *Fuente*: Meta AI (2.025)	**CAPACIDAD** 4 personas **CAMA** 2 camas dobles o 1 cama doble y dos camas individuales **SERVICIOS** TV Wifi Baño Climatización
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento Asistencia turística Información turística Instalaciones recreativas Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 5.
Imagen de Referencia Habitación Sencilla Frailejón Solitario.

Tabla 6.

Ficha Técnica Habitación Sencilla Frailejón Solitario.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
TEMÁTICA DE FRAILEJONES	
TIPO DE HABITACIÓN:	**SENCILLA**
NOMBRE DE LA HABITACIÓN:	**FRAILEJÓN SOLITARIO**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
	CAPACIDAD
	1 persona
	CAMA
	1 cama individual
	SERVICIOS
	TV
	Wifi
	Baño
	Climatización
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Asistencia turística
	Información turística
	Instalaciones recreativas
	Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 7.

Ficha Técnica Habitación Doble Bosque de Frailejones.

Figura 6. *Imagen de Referencia Habitación Doble Bosque De Frailejones.*	**RVICIO DE ALOJAMIENTO**
	E FRAILEJONES
	DOBLE
NOMBRE DE LA HABITACIÓN:	**BOSQUE DE FRAILEJONES**

PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
	CAPACIDAD
	2 personas
	CAMA
	1 cama doble o 2 individuales
	SERVICIOS
	TV
	Wifi
	Baño
	Climatización

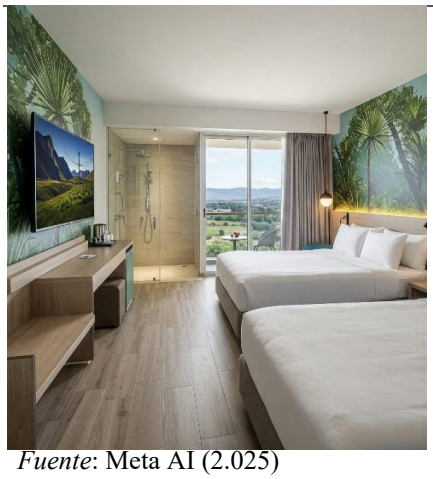
Fuente: Meta AI (2.025)

SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Asistencia turística
	Información turística
	Instalaciones recreativas
	Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 8.

Ficha Técnica Habitación Familiar Páramo de Frailejones.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
TEMÁTICA DE FRAILEJONES	
TIPO DE HABITACIÓN:	**FAMILIAR**
Figura 7. *Imagen de Referencia Habitación Familiar Páramo De Frailejones.*	**PÁRAMO DE FRAILEJONES**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
 *Fuente*: Meta AI (2.025)	**CAPACIDAD**
	4 personas
	CAMA
	2 camas dobles o 1 cama doble y dos camas individuales
	SERVICIOS
	TV
	Wifi
	Baño
	Climatización

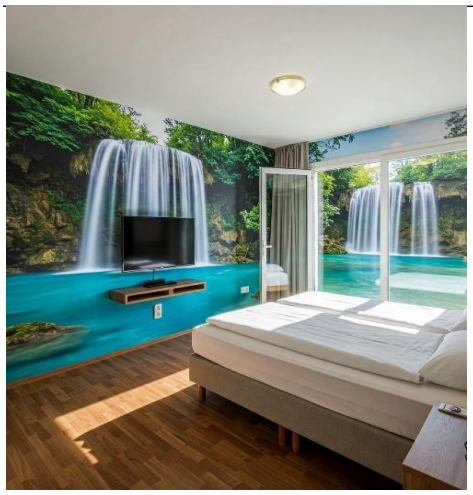
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Asistencia turística
	Información turística
	Instalaciones recreativas
	Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 8.
Imagen de Referencia Habitación Sencilla Pozo Azul.

Tabla 9.

Ficha Técnica Habitación Sencilla Pozo Azul.

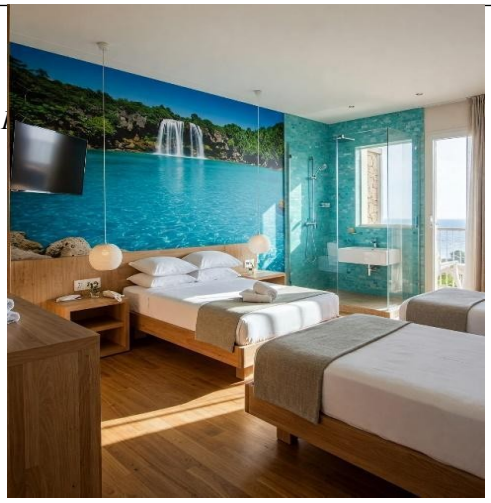
FICHA TÉCNICA DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
TEMÁTICA DE CASCADAS	
TIPO DE HABITACIÓN:	**SENCILLA**
NOMBRE DE LA HABITACIÓN:	**POZO AZUL**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
	**CAPACIDAD**
	1 persona
	CAMA
	1 cama individual
	SERVICIOS
	TV
	Wifi
	Baño
	Climatización
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Asistencia turística
	Información turística
	Instalaciones recreativas
	Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 9.
Imagen de Referencia Habitación Doble Lago De Cisnes.

Tabla 10.

Ficha Técnica Habitación Doble Lago de Cisnes.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
TEMÁTICA DE CASCADAS	
TIPO DE HABITACIÓN:	**DOBLE**
NOMBRE DE LA HABITACIÓN:	**LAGO DE CISNES**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
	**CAPACIDAD**
	2 personas
	CAMA
	1 cama doble o 2 individuales
	SERVICIOS
	TV
	Wifi
	Baño
	Climatización
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Asistencia turística
	Información turística
	Instalaciones recreativas
	Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 10.
Imagen de Referencia Habitación Familiar Oasis Familiar.

Tabla 11.

Ficha Técnica Habitación Familiar Oasis Familiar.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO DE ALOJAMIENTO	
TEMÁTICA CASCADAS	
TIPO DE HABITACIÓN:	**FAMILIAR**
NOMBRE DE LA HABITACIÓN:	**OASIS FAMILIAR**

PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
	CAPACIDAD
	4 personas
	CAMA
	2 camas dobles o 1 cama doble y dos camas individuales
	SERVICIOS
	TV
	Wifi
	Baño
	Climatización

SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Asistencia turística
	Información turística
	Instalaciones recreativas
	Conexión proveedores locales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Servicio gastronómico

Dentro del portafolio de servicios del hotel gastronómico se encuentra el servicio de restaurante, en él se presta un servicio que busca rescatar la gastronomía local utilizando los productos de calidad que se producen en la región, como resultado, con la utilización de dichos productos se genera una gran variedad de platos exquisitos que son transformados a partir del conocimiento profesional del personal que hace parte de dicha área, ofertando a los visitantes platos exclusivos y de calidad.

A continuación, en la Tabla 12, se presenta la ficha técnica del restaurante del hotel gastronómico, instalación temática inspirada en el Páramo del Parque Natural Puracé llamado Valle de Los Frailejones, también está inspirado a los animales que ahí habitan y representan la zona, se realiza una descripción general de lo que ahí se oferta, qué capacidad tiene el restaurante y los servicios adicionales a los que los visitantes tendrán acceso.

De igual manera se realiza la ficha técnica a cada opción de plato y se detalla las opciones que incluyen en el menú.

Tabla 12.

Ficha Técnica Restaurante Sabor a Puracé.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO GASTRONÓMICO TEMÁTICA, PÁRAMO	
NOMBRE DEL RESTAURANTE:	**SABOR A PURACÉ**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
Figura 11. *Imagen de Referencia Restaurante Sabor a Puracé.* *Fuente:* Meta AI (2.025)	**CAPACIDAD** 30 personas **TIPO DE PLATOS** Entradas Platos fuertes Especialidad de la casa Postres Bebidas Refrigerios
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento Instalaciones recreativas Zona de juegos para niños Wifi

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

A continuación, en las Tablas 13 a 18, se presenta la ficha técnica de cada tipo de plato que se oferta en el restaurante del hotel gastronómico. Así mismo, se describen las opciones de menú disponibles para los comensales durante su visita.

Tabla 13.

Ficha Técnica Platos de Entrada.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO GASTRONÓMICO TEMÁTICA, PÁRAMO	
NOMBRE DEL RESTAURANTE:	**SABOR A PURACÉ**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
Figura 12. *Imagen de Referencia Platos de entrada.* *Fuente:* Meta AI (2.025)	**TIPO DE PLATO** Entradas **OPCIONES** Tamal de pipián Envuelto de choclo Mazamorra de mexicano Arepa tapa cara
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento Instalaciones recreativas Zona de juegos para niños Wfi Manilla

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 14.

Ficha Técnica Platos Fuertes.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO GASTRONÓMICO TEMÁTICA, PÁRAMO	
NOMBRE DEL RESTAURANTE:	**SABOR A PURACÉ**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
Figura 13. *Imagen de Referencia Platos fuertes.* *Fuente:* Meta AI (2.025)	**TIPO DE PLATO** Platos fuertes **OPCIONES** Trucha puraceña Estofado de res a la puraceña Sango con coles Cerdo en salsa de maní Arroz atollado puraceño

SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Instalaciones recreativas
	Zona de juegos para niños
	Wifi

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 15.

Ficha Técnica Platos Especialidad de la Casa.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO GASTRONÓMICO TEMÁTICA, PÁRAMO	
NOMBRE DEL RESTAURANTE:	**SABOR A PURACÉ**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
Figura 14. *Imagen de Referencia Platos Especialidad De La Casa.* *Fuente:* Meta AI (2.025)	**TIPO DE PLATO** Especialidad de la casa **OPCIONES** Trucha puraceña Estofado de res a la puraceña Sango con coles Cerdo en salsa de maní Arroz atollado puraceño
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento Instalaciones recreativas Zona de juegos para niños Wifi

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 16.

Ficha Técnica de Postres.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO GASTRONÓMICO	
TEMÁTICA DE PÁRAMO	
NOMBRE DEL RESTAURANTE:	**SABOR A PURACÉ**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
Figura 15. *Imagen de Referencia Postres.* *Fuente:* Meta AI (2.025)	**TIPO DE PLATO**
	Postres
	OPCIONES
	Fresas con crema
	Dulce de fresas
	Mousse de fresas
	Tarta de fresa
	Dulce de higuillo
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Instalaciones recreativas
	Zona de juegos para niños
	Wifi

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 17.

Ficha Técnica de Bebidas.

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO GASTRONÓMICO TEMÁTICA, PÁRAMO	
NOMBRE DEL RESTAURANTE:	**SABOR A PURACÉ**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
Figura 16. *Imagen de Referencia Bebidas.* *Fuente:* Meta AI (2.025)	**TIPO DE PLATO**
	Bebidas
	OPCIONES
	Agua panela con queso
	Café de la región
	Jugos naturales
	Chicha
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento
	Instalaciones recreativas
	Zona de juegos para niños
	Wifi

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 18.

Ficha Técnica de Refrigerios

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO GASTRONÓMICO TEMÁTICA, PÁRAMO	
NOMBRE DEL RESTAURANTE:	**SABOR A PURACÉ**
PRESENTACIÓN	**INCLUYE**
Figura 17. *Imagen de Referencia Refrigerios Para Entidades.* *Fuente:* Meta AI (2.025)	**TIPO DE PLATO** Refrigerio **OPCIONES** Sencillo: bebida caliente o fría acompañada de una entrada (preferencia del cliente) Especial: bebida caliente o fría o postre acompañado de plato fuerte (a elección del cliente)
SERVICIOS ADICIONALES	
INCLUIDOS	Estacionamiento Instalaciones recreativas Zona de juegos para niños Wifi

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

9.2 Demanda.

Según Fischer & Espejo (2011), la demanda se refiere a “las cantidades de un producto que los consumidores están dispuestos a comprar a los posibles precios del mercado”

Teniendo en cuenta lo anteriormente mencionado sobre la demanda, es necesario profundizar en el tema, ya que ayuda a determinar la viabilidad del proyecto y a prever el comportamiento del mercado, el estudio de la demanda contribuye a reducir los riesgos tanto financieros como operativos.

Dentro del desarrollo y análisis de la demanda es importante mencionar y profundizar en qué sector se clasifica el hotel gastronómico y cuál es su actividad económica a través del código CIIU.

Según el DANE, la CIIU (Clasificación Industrial Internacional Uniforme) tiene por finalidad establecer una clasificación uniforme de las actividades económicas productivas. Su propósito principal es ofertar un conjunto de categorías de actividades económicas que se pueda utilizar para la reunión y presentación de estadísticas de acuerdo con esas actividades. Por consiguiente, la CIIU se propone presentar ese conjunto de categorías de actividades, de tal modo que, las entidades puedan clasificarse según la actividad económica que realizan.

La estructura de la división 55 «Alojamiento», en CIIU Rev. 4 A.C., se estableció de la siguiente manera:

División 55 «Alojamiento»

Esta división comprende la provisión de alojamiento inferior a treinta días para visitantes y viajeros; así como la provisión de alojamiento de largo plazo para estudiantes,

trabajadores y personas similares. Algunas unidades pueden proveer sólo alojamiento, mientras que otras proveen una combinación de alojamiento, comidas y/o instalaciones recreativas.

Grupo 551 «Actividades de alojamiento de estancias cortas».

- Clase 5514 «Alojamiento rural». Esta clase incluye:

La provisión de alojamiento temporal en unidades habitacionales privadas, ubicadas en áreas rurales y cuyo principal propósito es el desarrollo de actividades asociadas a su entorno natural y cultural. Ofrecen, además, como mínimo, servicios de alimentación bajo la modalidad de pensión completa, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Se incluye el alojamiento provisto por:

- Posadas turísticas.
- Ecohabs entendido como concesiones de parques nacionales para fines turísticos.
- Fincas turísticas.
- Glamping, entre otros.

En el informe mensual de turismo de parte del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, publicado en febrero de 2025 señala que; de acuerdo con el DANE, en diciembre de 2.024, la ocupación alojamiento registrada fue de 51,3% 0,1 puntos porcentuales (p.p.) por encima del mismo mes de 2.023.

En Región Pacífico, para enero de 2.025 el porcentaje de ocupación de alojamiento fue 35,2%, en enero de 2024 este porcentaje fue 33,7%. El principal motivo de viaje en enero de 2.025 fue el ocio contribuyendo con 17,1 p.p. al porcentaje de ocupación.

Según el Diario La República, “este año, de acuerdo con cifras de la Cámara de Comercio del Cauca, se esperan recibir entre 50.000 y 60.000 visitantes, de los cuales

27.000 llegarán en Semana Santa. En esta temporada especial, tanto en su capital, Popayán, como en los municipios aledaños, se prevé que tanto alemanes, franceses e italianos están entre los visitantes con mayor afluencia. Según Muñoz, el ingreso de turistas extranjeros al departamento aumentó 19% el año pasado"

De acuerdo con estadísticas de COTELCO publicadas en el Balance Semana Santa 2.025 por parte de la Cámara de Comercio del Cauca, el promedio de la tasa de ocupación en el sector de alojamiento, en semana santa 2.025 fue del 44%.

Las estadísticas anteriormente mencionadas permiten conocer el panorama del sector turístico y de alojamiento, determinado que es un sector que tiene un crecimiento constante en los últimos tiempos, tanto a nivel nacional como departamental, estos resultados positivos contribuyen a la viabilidad y desarrollo del proyecto del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé.

Para determinar la demanda se analiza los resultados obtenidos mediante la herramienta utilizada para la recolección de información, se tienen en cuenta las preguntas que permiten determinar el número de personas que estarían interesadas en visitar el hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé, cuantos estarían dispuestos en pagar los servicios que se ofertan, dicha información se presenta en la Tabla 19.

Por otra parte, para complementar el cálculo de la demanda, se tiene en cuenta la cantidad de habitaciones disponibles que tendrá el hotel las cuales son 9, la capacidad del restaurante el cual es para 30 personas y los días de atención que son los 365 días del año.

9.2.1 Demanda estimada

Tabla 19.

Demanda Estimada.

DEMANDA ESTIMADA HOTEL GASTRONÓMICO		
POBLACIÓN: 17.105		
DATOS DE ESTUDIO (ENCUESTA)	**PORCENTAJE**	**ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA**
Porcentaje de la muestra que está interesad@ en visitar un hotel que combina gastronomía y turismo con experiencias atractivas y temáticas que reflejan la riqueza cultural y culinaria de Puracé	93%	15.907
Porcentaje de la muestra que si estará dispuesta a visitar y pagar por los servicios en el hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé	98%	15.588
TOTAL, DEMANDA ESTIMADA		**15.588**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

En la Tabla 19 con la información que genera la encuesta se puede determinar que la demanda estimada para el hotel gastronómico es de 15.588 visitantes, los cuales estarán distribuidos dentro del servicio de alojamiento y el servicio gastronómico.

9.2.1 Demanda proyectada

Con el fin de obtener una proyección de la demanda de alojamiento en el hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé, se tiene en cuenta la tasa de ocupación de alojamiento en el Departamento del Cauca que de acuerdo a estudios realizados por

COTELCO y publicados por la Cámara de Comercio del Cauca en semana santa 2025 la ocupación fue del 44%. Toda la información se presenta en la Tabla 20.

Tabla 20.

Demanda Proyectada Alojamiento.

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ALOJAMIENTO		
TIPO DE HABITACIÓN	**CAPACIDAD**	**TOTAL**
Sencilla	1	3
Doble	2	6
Familiar	4	12
	TOTAL	**21 personas**
Demanda: 15.588 personas		
Días de atención: 365 días del año		
Ocupación anual al 100%: 7.665 personas		
Tasa de ocupación de alojamiento en la región: 44%		
Demanda de huéspedes proyectada anual		**6.858 personas**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

De la tabla anterior se puede concluir que el hotel gastronómico cuenta con la capacidad suficiente para cubrir la demanda proyectada en el área de alojamiento, incluso tiene la capacidad para recibir a más de 800 personas si la demanda crece.

A continuación, en la Tabla 21, se presenta la demanda proyectada del restaurante del hotel gastronómico, la cual se encuentra basada en los tipos de platos que se ofertaran y la cantidad, los días del mes en el que se prestará el servicio de restaurante, así como también una tasa de ocupación del 80%.

Tabla 21.

Demanda Proyectada Restaurante.

CATEGORIA	NÚMERO DE PLATOS	DIAS DEL MES	TASA DE OCU-PACIÓN	TOTAL, PLA-TOS (MES)
Entradas	5	30	80%	120
Platos fuertes	5	30	80%	120
Especialidad de la casa	5	30	80%	120
Postres	5	30	80%	120
Bebidas	4	30	80%	96
TOTAL, SERVICIOS RESTAURANTE POR MES				**576**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

9.3 Oferta.

Según Fischer & Espejo, (2.011). la oferta "se refiere a las cantidades de un producto que los fabricantes están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado"

En el balance estadístico de semana santa 2.025 de la Cámara de Comercio del Cauca (CCC), se encuentran datos del comportamiento sector alojamiento en el Departamento del Cauca.

En el Departamento del Cauca hay registrados ante la CCC un total de 304 establecimientos de alojamiento que incluyen: Hoteles, apartahoteles, alojamiento en centros vacacionales, alojamiento rural, entre otros tipos de alojamiento. De estos establecimientos 163 están en el Municipio de Popayán.

9.3.1. Competencia directa

La competencia directa son aquellas empresas que ofertan el mismo servicio, dirigido al mismo segmento de mercado, para el hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé son aquellas empresas que operan y se encuentran en el mismo sector de alojamiento rural y se describen en la Tabla 22.

Tabla 22.

Oferta Competencia Directa.

EMPRESA	SERVICIO	UBICACIÓN	VENTAJAS	DESVENTAJAS
Hostal El Jardín del Cóndor **Figura 18.** *Hostal El Jardín Del Cóndor.*	Alojamiento con instalaciones para vacacionar y disfrutar de la naturaleza en familia. **Número de habitaciones:** **Precios:**	Calle 4 detrás de la iglesia del Corregimiento de Puracé	Experiencia en el sector de alojamiento, amplias zonas verdes y una vista sensacional, buena atención y servicio	Infraestructura básica, bajo nivel de innovación y actualización.
Hostal San Miguel **Figura 19.** *Hostal San Miguel.*	Alojamiento, restaurante y ecoturismo **Número de habitaciones:** **Precios:**	Barrio centro Corregimiento de Puracé	Experiencia en el sector de alojamiento, disposición en atender a los visitantes las 24/7, buena atención y servicio	Deficiencia en el mejoramiento y acondicionamiento adecuado de las habitaciones, falta de baño en algunas habitaciones

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

9.3.2. Competencia indirecta

La competencia indirecta se describe en la Tabla 23 y son las empresas, establecimientos o emprendimientos que ofertan un servicio diferente al del hotel gastronómico, pero es un sustituto, como lo son los operadores turísticos o restaurantes que cubren las necesidades de los visitantes.

Tabla 23.

Oferta Competencia Indirecta.

EMPRESA	SERVICIO	UBICACIÓN	VENTAJAS	DESVENTAJAS
Turismo Puracé **Figura 20.** *Logo Empresa Turismo Puracé.*	Rutas de turismo del territorio de Puracé, ecoturismo, rutas llenas de naturaleza y cultura **Opciones:** **Precios:**	Puracé Cauca	Experiencia en el sector turístico, ofrece gran variedad de planes que se ajustan a las necesidades del turista.	Limitaciones en la promoción de servicios y falta de capacitación en casos de emergencia
Micho Turismo **Figura 21.** *Logo Empresa Micho Turismo.*	Rutas especializadas en aviturismo y ruralidad, turismo científico. **Opciones:** **Precios:**	Puracé - Cauca	Experiencia en el sector turístico.	Limitaciones en la promoción de servicios y falta de capacitación en casos de emergencia
Carnes a la parrilla **Figura 22.** *Restaurante Carnes A La Parrilla.*	Carnes a la parrilla y arepas con queso **Opciones:** **Precios:**	Calle 4 N 7 - 29 Puracé Cauca	Variedad de carnes, buena atención y servicio, servicio a domicilio	No tiene presencia en redes sociales
Restaurante Buen Día **Figura 23.** *Restaurante Buen Día.*	Sitio familiar donde ofrecen comida casera y platos a la carta **Opciones:**	Calle 2 N 4 - 20 Puracé Cauca	Buena atención y precios asequibles	Instalaciones básicas y poco llamativas, no tiene presencia activa y actualizada en

Buen Día PURACÉ	**Precios:**			redes sociales

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

9.4 Precio.

Los precios que se manejan en el hotel gastronómico han sido diseñados bajo la aplicación de fórmulas, acompañados del análisis detallado de costos directos e indirectos, permitiendo obtener un precio que se ajuste al mercado, dicho proceso se realiza tanto para el servicio de alojamiento como para el servicio gastronómico, con ello se garantiza la rentabilidad del hotel gastronómico y se asegura la calidad del servicio ofertado.

Para el servicio de alojamiento, los precios se fijan considerando los precios promedio de otros hoteles y los insumos requeridos para la operación diaria de cada habitación. Aquí se incluyen los costos de limpieza, elementos de reposición por habitación y la mano de obra necesaria para mantener las habitaciones limpias y con una presentación agradable, dichos precios se describen en la Tabla 24.

Los precios para los platos que se ofertan en el restaurante de hotel gastronómico, se muestran en la Tabla 25 y se han definido a partir del cálculo de los siguientes componentes: el costo de las materias primas e insumos utilizados para la preparación de cada plato, según la unidad de medida, los costos asociados a la mano de obra necesaria para la preparación de los alimentos según el tiempo estimado por plato, así como una proporción correspondiente al consumo de servicios públicos (gas, energía, agua). Esta metodología permite establecer precios que cubren los costos operativos y al mismo tiempo mantienen una competitividad adecuada en el mercado local y turístico.

Tabla 24.

Precios Servicio de Alojamiento.

TIPO DE HABITACIÓN	HOTEL #1 (Puracé)	HOTEL #2 (Coconuco)	HOTEL #3 (Silvia)	TOTAL, VALOR PROMEDIO
Habitación sencilla	$ 40.000	$ 55.000	$ 60.000	$ 51.667
Habitación doble	$ 55.000	$ 60.000	$ 80.000	$ 65.000
Habitación familiar	$ 90.000	$ 95.000	$ 100.000	$ 95.000
TOTAL				**$ 211.667**

TIPO DE HABITACIÓN	TOTAL, COSTO	TOTAL, VALOR PROMEDIO	PRECIO POR SERVICIO	PRECIO CON M.G (40%)	PRECIO AL PUBLICO
Habitación sencilla	$ 15.030	$ 51.667	$ 66.697	$ 93.375	$ 94.000
Habitación doble	$ 39.138	$ 65.000	$ 104.138	$ 145.793	$ 146.000
Habitación familiar	$ 48.623	$ 95.000	$ 143.623	$ 201.072	$ 202.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 25.

Precios Servicio Gastronómico.

PRODUCTO	COSTO DE PROD. (15 POR.)	COSTO DE PROD. UNITARIO	MARGEN DE GANANCIA (60%)	PRECIO CON GANANCIA	PRECIO DE VENTA AL PUBLICO
Tamal de pipián	$ 58.178	$ 3.879	$ 3.103	$ 6.981	$ 7.000
Envuelto de choclo	$ 22.491	$ 1.499	$ 1.200	$ 2.699	$ 3.000
Arepa tapa cara	$ 34.378	$ 2.292	$ 1.833	$ 4.125	$ 5.000
Pan de maíz	$ 15.241	$ 1.016	$ 813	$ 1.829	$ 2.000
Mazamorra de mexicano	$ 24.439	$ 1.629	$ 1.303	$ 2.933	$ 3.000
Trucha a la parrilla	$ 110.817	$ 7.388	$ 5.910	$ 13.298	$ 14.000
Frito de carne	$ 99.617	$ 6.641	$ 5.313	$ 11.954	$ 12.000
Sopa de choclo	$ 55.642	$ 3.709	$ 2.968	$ 6.677	$ 7.000
Pringa pata	$ 56.042	$ 3.736	$ 2.989	$ 6.725	$ 7.000
Mote reventado	$ 56.942	$ 3.796	$ 3.037	$ 6.833	$ 7.000
Trucha puraceña	$ 87.311	$ 5.821	$ 4.657	$ 10.477	$ 11.000
Estofado de res puraceña	$ 110.426	$ 7.362	$ 5.889	$ 13.251	$ 14.000
Sango de coles	$ 61.810	$ 4.121	$ 3.297	$ 7.417	$ 8.000
Cerdo en salsa de maní	$ 77.034	$ 5.136	$ 4.108	$ 9.244	$ 10.000
Arroz atollado puraceño	$ 73.583	$ 4.906	$ 3.924	$ 8.830	$ 9.000
Fresas con crema	$ 39.093	$ 2.606	$ 2.085	$ 4.691	$ 5.000
Dulce de fresas	$ 28.061	$ 1.871	$ 1.497	$ 3.367	$ 4.000
Mousse de fresas	$ 45.915	$ 3.061	$ 2.449	$ 5.510	$ 6.000
Tarta de fresa	$ 45.269	$ 3.018	$ 2.414	$ 5.432	$ 6.000
Dulce de higuillo	$ 32.562	$ 2.171	$ 1.737	$ 3.907	$ 4.000
Agua de panela con queso	$ 33.054	$ 2.204	$ 1.763	$ 3.966	$ 4.000
Café de la región	$ 9.675	$ 645	$ 516	$ 1.161	$ 2.000
Jugos naturales	$ 12.998	$ 867	$ 693	$ 1.560	$ 2.000
Chicha	$ 16.025	$ 1.068	$ 855	$ 1.923	$ 2.000

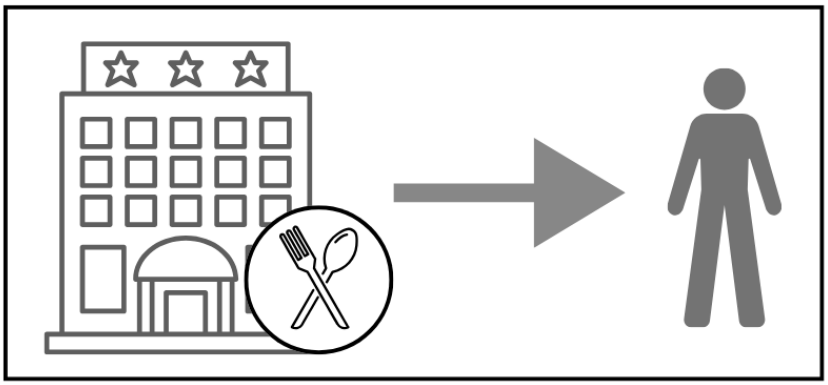
Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

9.5 Comercialización o canales de distribución.

Los canales de distribución cumplen un papel muy importante, ya que así se puede determinar como un servicio o producto llega a los clientes, en tal caso para el hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé, se ha optado por un canal de distribución directo, tal como se muestra en la Figura 24, donde se contará con punto físico que los clientes podrán visitar y disfrutar de los servicios ofertados y es necesario que los clientes experimenten el ambiente temático que se quiere transmitir en el lugar.

Figura 24.

Canal De Distribución Directa.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

9.6 Publicidad o propaganda.

La publicidad es muy importante para cualquier negocio, ya que permite que la empresa tenga un reconocimiento por parte de los clientes reales y potenciales permitiendo comunicar de manera efectiva promociones y descuentos a los potenciales clientes. Con el objetivo de promocionar el hotel gastronómico y lograr un posicionamiento efectivo en el mercado, se utilizaron diversas herramientas, incluyendo volantes, vallas publicitarias y plataformas digitales.

Con base a los resultados de la encuesta Facebook, Google e Instagram son las plataformas más utilizadas para buscar hoteles y restaurantes, debido a lo anterior, se ha tomado la decisión de aprovechar las herramientas tecnológicas, como lo son las redes sociales para comunicar y promocionar los servicios de la empresa.

Asimismo, para iniciar la publicidad del hotel gastronómico en Puracé, es fundamental desarrollar un logo y un eslogan que reflejen la esencia de la empresa lo que permitirá mejorar su visibilidad y reconocimiento.

El logotipo de una empresa cumple un papel muy importante, ya que mediante este logo la empresa es reconocida. A continuación, se presenta el logotipo del hotel gastronómico en Puracé

9.6.1 Logotipo

El logotipo de una empresa cumple un papel muy importante, ya que mediante este logo la empresa es reconocida. A continuación, en la Figura 25, se presenta el logotipo del hotel gastronómico en Puracé.

Figura 25.

Logotipo del hotel gastronómico.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Colores:

Blanco: Este color simboliza para la región de Puracé la nieve del volcán y la paz. en el diseño del logotipo este color aporta pureza, claridad transmitiendo así transparencia y confianza.

Amarillo: Este color hace referencia a la iluminación del sol cuando desciende sobre las montañas creando así maravillosos atardeceres.

Verde: Este color es muy importante, ya que representa la inmensa riqueza que tiene esta región en recursos naturales como sus magníficos paisajes y montañas.

Azul: Simboliza la riqueza hídrica del corregimiento, incluyendo fuentes de agua dulce, termales, cascadas y termales.

Imágenes:

Paisaje: Esta imagen representa el corregimiento de Puracé, ya que esta región se caracteriza por sus majestuosas montañas cubiertas de llanura y ríos cristalinos.

9.6.2 Slogan

El eslogan es una frase corta representativa de la empresa el cual se enfoca en impactar de manera llamativa e innovadora a los posibles clientes.

En relación con lo anterior el slogan que se determinó para el hotel gastronómico en el municipio de Puracé es "***Un lugar donde la naturaleza inspira sabor y comodidad"*** a través de esta frase se pretende dar a conocer que en este establecimiento pueden encontrar servicios de hotelería y gastronomía cultural.

A continuación, en las Figuras 26 y 27, se presenta el diseño de página del hotel gastronómico en la red social de Facebook e Instagram respectivamente y en las Figuras 28 y 29, se presenta el diseño del volante promocional y la valla publicitaria.

Publicidad red social Facebook

Figura 26.

Página Facebook.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Publicidad red social Instagram

Figura 27.

Página Instagram.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Publicidad con volantes

Figura 28.

Volante promocional.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Publicidad con vallas publicitarias

Figura 29.

Valla Publicitaria.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

10. Estudio Técnico

10.1 Localización.

La localización de una empresa en fundamental para el éxito del establecimiento, la elección del corregimiento de Puracé como ubicación del hotel gastronómico proporciona varias ventajas como experiencias totalmente auténticas, ya que es una región que cuenta con variedad de animales, plantas, cascadas y el volcán Puracé, lo que cautiva a los turistas.

10.2 Macro localización

El hotel gastronómico estará ubicado en el país de Colombia el cual se compone por 32 departamentos y según el DANE (El Departamento Administrativo Nacional de Estadística) en 2.024 había un total 52.695.952 habitantes, Para facilitar la comprensión de la localización del lugar, a continuación, en la Figura 30, se presenta el mapa de este país.

Figura 30.

Mapa de Colombia.

Fuente: Departamentos y Capitales de Colombia

En el territorio de Colombia se encuentra el Departamento del Cauca el cual posee cinco provincias las cuales son: norte, sur, centro, oriente y occidente, y cuenta con 42 municipios, a continuación, en la Figura 31 se presenta el Mapa del Departamento del Cauca.

Figura 31.

Mapa Departamento Del Cauca.

Fuente: Página web Wikipedia.

Dentro del Departamento del auca se encuentra el Municipio de Puracé el cual está ubicado en la zona centro del departamento, según el Plan de Desarrollo Municipal, el Municipio de Puracé está conformado por cuatro corregimientos y cuenta con una población total de 18.619 habitantes, a continuación, en la Figura 32, se presenta el Mapa del Municipio de Puracé.

Figura 32.

Mapa Municipio De Puracé.

Fuente: Plan de Desarrollo Municipal Puracé 2.013.

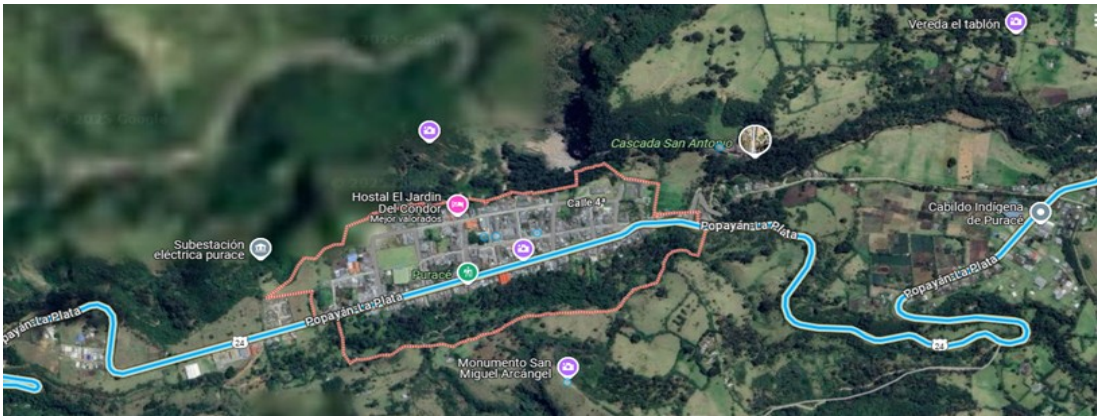
10.3 Microlocalización

Luego de haber elegido el municipio, se decidió escoger el Corregimiento de Puracé, ya que es una zona altamente atractiva para los turistas, porque no solo se destaca por su belleza natural, sino que también oferta cercanía a otros sitios turísticos, como el avistamiento del cóndor andino, las impresionantes aguas termales, el imponente volcán Puracé y rutas de senderismo lo que hacen de Puracé un destino ideal para quienes buscan aventuras en la naturaleza y experiencias auténticas.

A continuación, en la Figura 33, se puede observar la ubicación satelital del Corregimiento de Puracé.

Figura 33.

Ubicación Satelital Corregimiento De Puracé.



Fuente: Google Maps.

La Figura 34, muestra la ubicación del hotel gastronómico, el cual estará ubicado en la calle principal del Corregimiento de Puracé, a las afueras del pueblo con el fin de ofertar a los turistas excelente vista, tranquilidad, acceso a servicios locales y con ello, beneficiando también a la economía de Puracé.

Figura 34.

Vía De Acceso Corregimiento De Puracé.

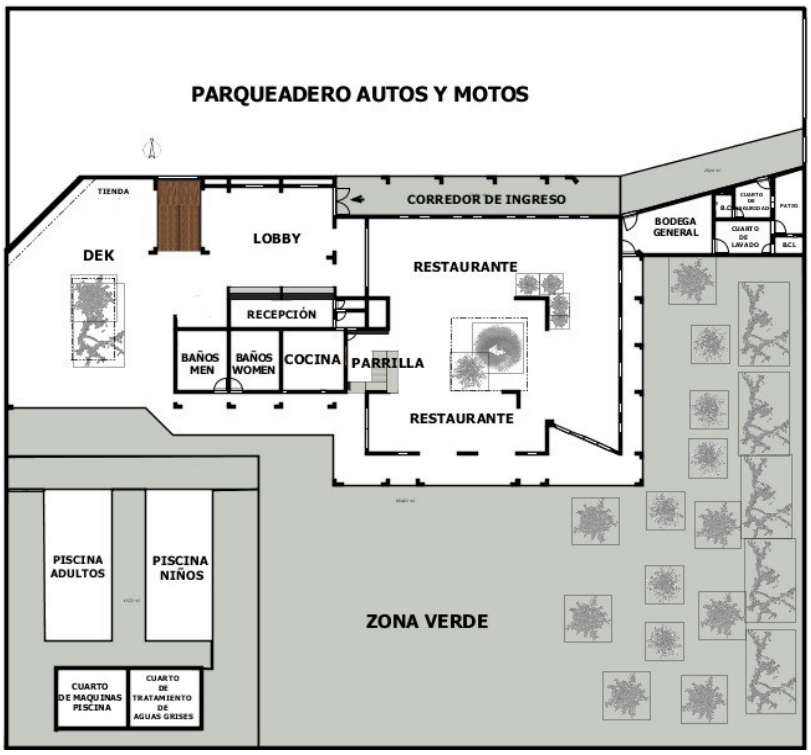
Fuente: Google Maps.

10.4 Ingeniería del proyecto.

A continuación, en la Figura 35, se presenta el plano arquitectónico del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé el cual consta de dos plantas y se enfoca en satisfacer necesidades de alimentación, comodidad, seguridad y recreación, creando un espacio de tranquilidad y diversión para los clientes.

Figura 35.

Plano Arquitectónico Hotel Gastronómico Primer Piso.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

En la primera planta el hotel gastronómico contará con un amplio y organizado parqueadero, que estará debidamente señalizado, de esta manera se garantiza un acceso cómodo y seguro para los clientes que cuenten con vehículos como lo son carros y motos.

Al ingresar al establecimiento, los visitantes encontrarán un corredor principal, el cual está destinado para el ingreso de los peatones.

Dentro del establecimiento se puede encontrar una bodega, la cual será utilizada para el almacenamiento de artículos y maquinaria necesaria. También se incluirá un cuarto de lavado el cual contará con los productos que se requieren para mantener el lugar en perfecto estado de limpieza. Para garantizar la protección y seguridad dentro del establecimiento se cuenta con un cuarto de seguridad el cual estará equipado con sistemas de vigilancia y personal de seguridad que monitorea las cámaras, para asegurar la tranquilidad de los clientes. En el área de servicio se ha diseñado un patio exclusivo para las tareas de lavado y secado.

En la zona del restaurante se ofertarán servicios alimenticios de alta calidad, y contarán con una cocina equipada para la preparación de alimentos y un lugar específico con mesas para que los clientes disfruten su comida. Además, se han implementado baños para hombres y para mujeres en un lugar estratégico y de fácil acceso, manteniendo una distancia prudente a las demás áreas. La recepción y el lobby están diseñados con el fin de crear un ambiente tranquilo para la llegada de los clientes, donde podrán recibir toda la información que requieran. De igual forma se tendrá un espacio dedicado a la venta de productos locales el cual permitirá a los clientes comprar un recuerdo del lugar.

También se contará con un sistema acuapónico el cual se enfocará en aprovechar al máximo los beneficios de la acuicultura para el cultivo de plantas, creando así un ciclo sostenible. Por otra parte, para el área de recreación se diseñarán dos piscinas climatizadas, una para niños y otra para adultos, con el fin de crear un espacio acuático para compartir en familia o amigos sin importar el clima del corregimiento, Además, dispone de un cuarto de

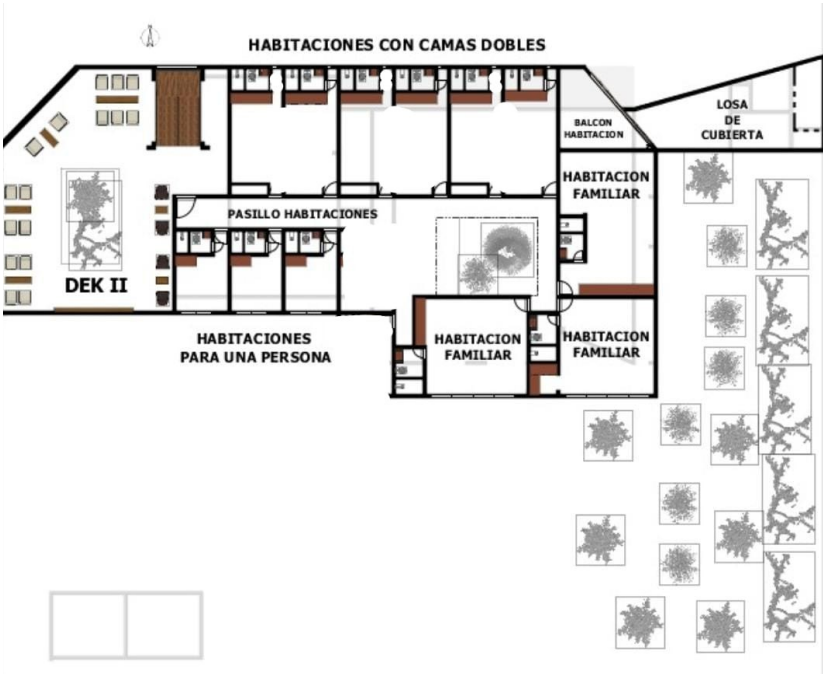
máquina y un cuarto de tratamiento de agua, diseñado para garantizar una gestión responsable del recurso hídrico.

En la Figura 36, se muestra el plano arquitectónico de la segunda planta del hotel gastronómico, la cual contará con un pasillo que conecta las habitaciones con una sala de estar que tiene una vista hacia la piscina y estará equipada con televisor y muebles para tener así una completa comodidad.

También se implementaron 9 habitaciones clasificadas en tres temáticas las cuales son: osos, frailejones y cascadas. Para adaptarse a las necesidades y preferencias del cliente se implementaron las habitaciones familiares las cuales son amplias y cómodas para grupos grandes de personas, asimismo las habitaciones dobles están diseñadas para parejas o para amigos que quieran un poco más de privacidad, finalmente están las habitaciones sencillas ideales para persona solas que buscan un espacio íntimo y tranquilo.

Figura 36.

Plano Arquitectónico Hotel Gastronómico Segundo Piso.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Finalmente, tal como se muestra en la Figura 37, en el techo de la segunda planta están ubicados los paneles solares con el fin de captar la luz solar y convertirla en energía eléctrica de tal forma que logre distribuirse por gran parte del establecimiento, lo que ayuda a la reducción de gastos y contribución a la protección de medio ambiente.

Figura 37.

Plano Arquitectónico Hotel Gastronómico 3D.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.5 Ámbito y tamaño del proyecto.

Estudio de factibilidad para la creación de un hotel gastronómico como impulso turístico en el corregimiento de Puracé - Cauca

El presente estudio de factibilidad tiene como finalidad la creación de un hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé, en el Departamento del Cauca, con el objetivo de impulsar el turismo local y contribuir con la economía de la región, así como también fortalecer la oferta turística en el territorio, ofertando un servicio diferente, que integre alojamiento y gastronomía en un solo espacio.

El ámbito del proyecto abarca tanto el sector turístico como el gastronómico, sectores económicos que en los últimos años han presentado un crecimiento considerable en todo el país y los cuales han contribuido en su economía. Mediante este estudio se busca posicionar al hotel como un destino que oferte una experiencia inmersiva en la cultura local, a través de la cocina tradicional y sus actividades culturales, siempre pensado en la sostenibilidad y el patrimonio ancestral de la Comunidad de Puracé.

En cuanto al tamaño del proyecto, se plantea una infraestructura hotelera adecuada a los servicios de calidad que se ofertarán, a las condiciones del territorio y a la demanda turística proyectada, el hotel se implementará en un área de 1.400 metros cuadrados y quedará distribuido de la siguiente manera:

- Piso 1: 410 M2
- Piso 2: 330 M2

La capacidad hotelera instalada del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé tiene un total de 9 habitaciones, diseñadas para alojar cómodamente hasta 21 personas de forma simultánea. Esta distribución incluye 3 habitaciones familiares, 3 habitaciones dobles y 3 habitaciones sencillas, lo cual permite atender tanto a visitantes individuales o en pareja, como a grupos familiares. ofertando una infraestructura equilibrada entre comodidad, atención personalizada y sostenibilidad, adecuada al contexto turístico del corregimiento.

Capacidad utilizada: Se estima un uso del 80% de la capacidad instalada, lo que representa una ocupación de aproximadamente 16 a 17 personas diarias, considerando un nivel de desperdicio operativo del 20%, dicho nivel de desperdicio asociado a rotación, mantenimiento, y periodos de baja demanda.

10.6 Diagramas y planes funcionales.

El hotel gastronómico en Puracé - Cauca, trabajará para ofertar a sus visitantes una experiencia memorable en un entorno natural que combina alojamiento y gastronomía local.

Con el fin de optimizar la operatividad del hotel gastronómico y proporcionar una atención personalizada y rápida a sus clientes, se han diseñado dos flujogramas, tanto para

el servicio de alojamiento, como para el servicio gastronómico, que se muestran en las Figuras 38 y 39, en ellos se describen de manera detallada las actividades y los pasos a seguir para que cada servicio sea el mejor, es así que se implementará desde la llegada del visitante, hasta la satisfacción final de sus necesidades.

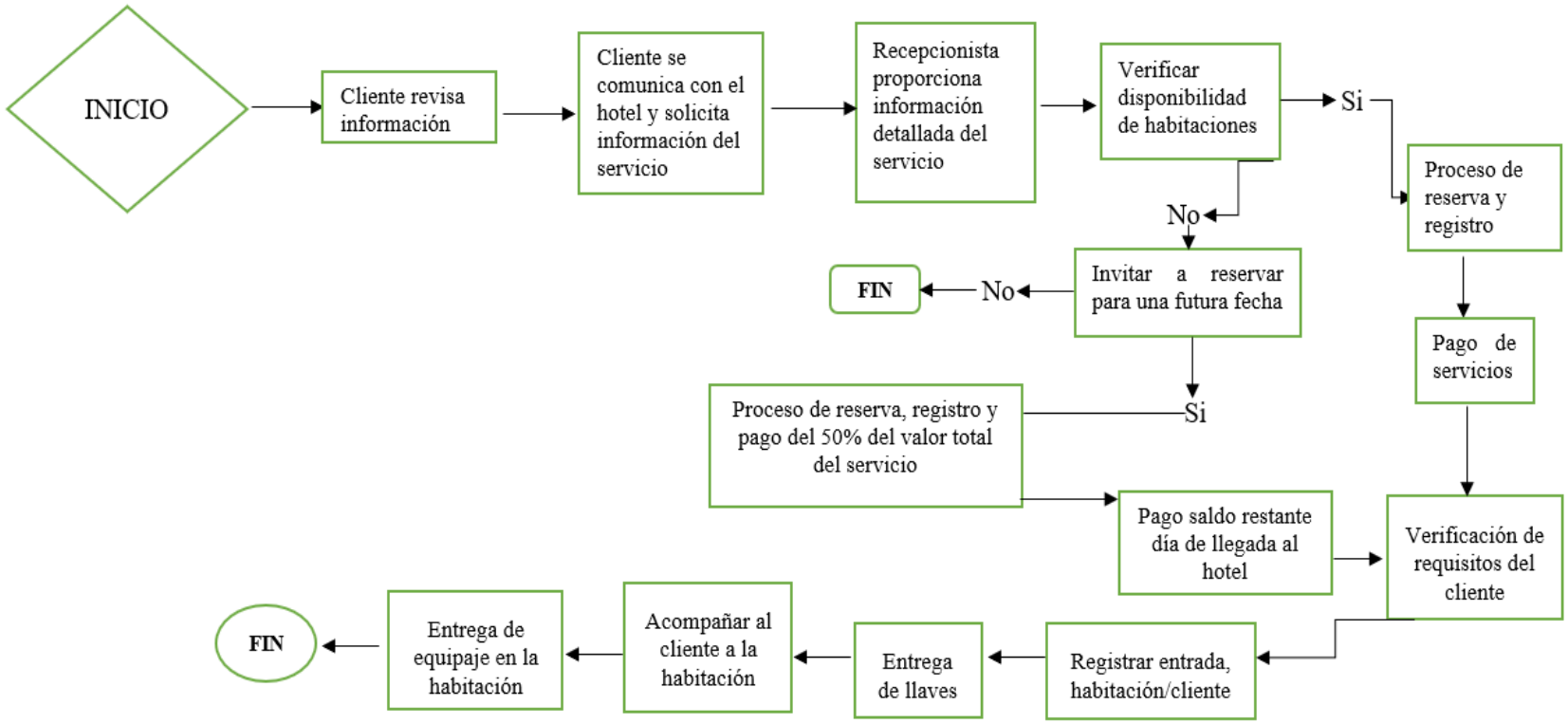
Por otra parte, se encuentran los planes funcionales que se presentan en la Tabla 26, los cuales están diseñados para ofertar y promover los servicios del hotel gastronómico, dichos planes funcionales destinados para fomentar la capacitación, la reflexión y la conexión entre los participantes mediante el contacto directo con la cultura y el entorno natural de la región, en ese orden de ideas, los planes estarán enfocados a empresas, instituciones educativas, universidades o visitantes en grupos grandes que requieran de una experiencia educativa y profesional.

Cabe resaltar que, para la ejecución de dichos planes, el hotel solo oferta el servicio de alojamiento y el servicio gastronómico, por lo tanto, las actividades que hacen parte de los planes tales como capacitaciones, talleres, retiros, reuniones, entre otras, están a cargo del personal de la entidad que contrata el servicio del hotel, o si la entidad lo requiere, el hotel gastronómico realizará alianzas estratégicas con expertos en el tema para prestar el servicio.

10.6.1 Diagramas

Figura 38.

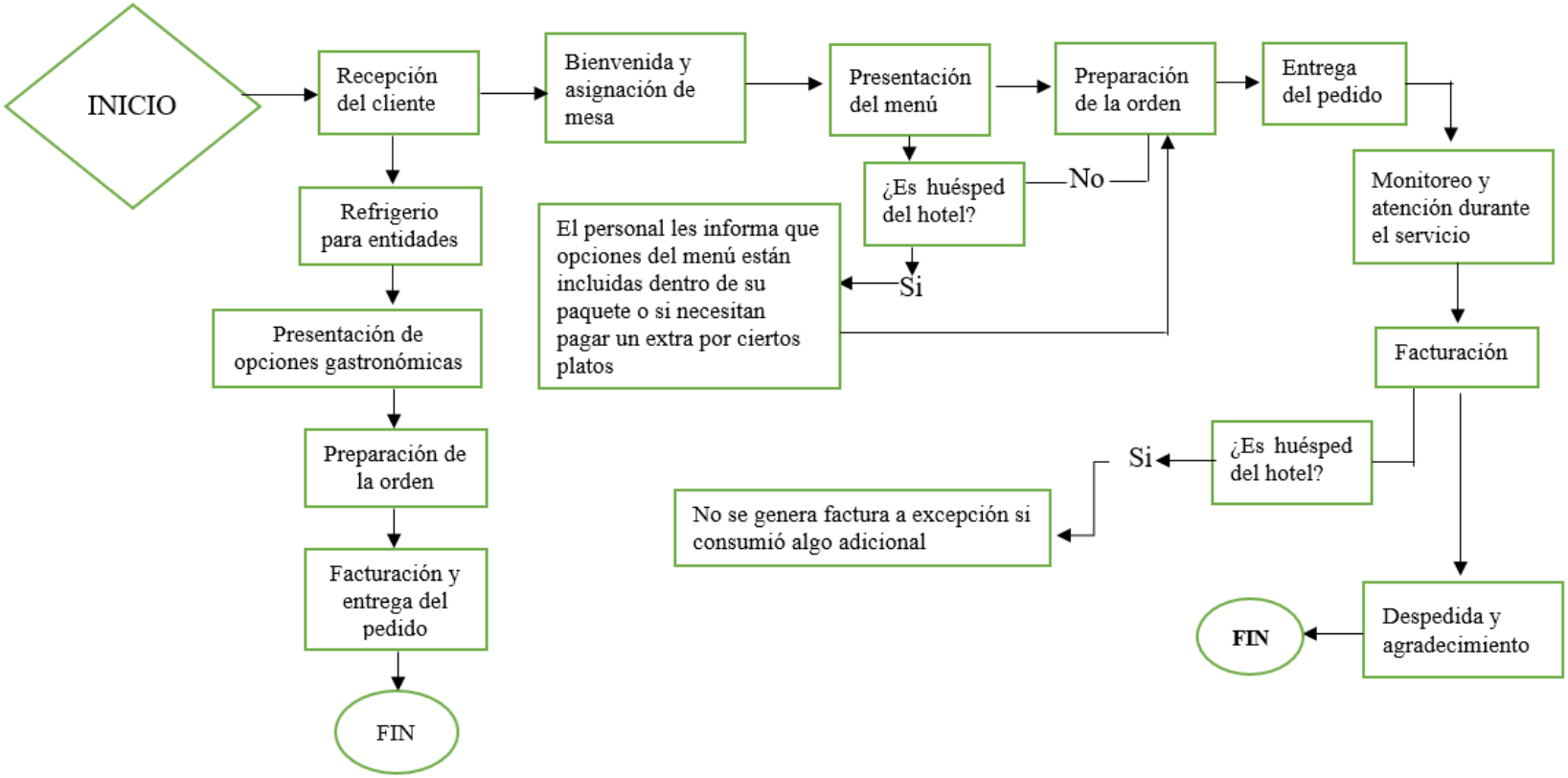
Diagrama Y Plan Funcional Servicio De Alojamiento.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 39.

Diagrama Y Plan Funcional Servicio Gastronómico.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.6.2 Planes funcionales

Tabla 26.

Planes Funcionales.

Planes	Dirigido a
● Planes de formación y capacitación corporativa (cursos, talleres, capacitaciones) ● Planes de retiros corporativos (reuniones y conferencias)	Empresas
● Planes de educación y aprendizaje (talleres de gastronomía y cultura regional, visitas de campo)	Instituciones educativas
● Planes de desarrollo profesional (congresos académicos, visitas de campo)	Universidades

Incluye	Refrigerio sencillo o refrigerio especial (según requerimiento del cliente)
Precio	Varía de acuerdo con el refrigerio elegido y disponibilidad de la demanda

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.7 Tecnología.

En un mundo de desarrollo constante, las tecnologías se han convertido en un punto muy importante para el éxito de las empresas, de igual manera la tecnología es necesaria para el sector hotelero y gastronómico, ya que ayudará a mejorar los procesos operativos, la gestión de reservas, atención al cliente y también aporte seguridad a sus clientes. A continuación, en las Tablas 27 y 28, se detallan las herramientas tecnológicas para el adecuado funcionamiento del hotel gastronómico.

Tabla 27.

Equipo de Cómputo.

TECNOLOGÍA HOTEL GASTRONÓMICO			
Categoría/Descripción	**Unidades**	**Precio Unitario**	**Precio Total**
TECNOLOGÍA			
Equipo de Computo			
Computador para recepción y administración	1	$ 2.200.000	$ 2.200.000
Computador para gestión del restaurante	1	$ 2.200.000	$ 2.200.000
Impresora multifuncional	1	$ 1.200.000	$ 1.200.000
		TOTAL	**$5.600.000**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 28.

Tecnología Hotel Gastronómico.

TECNOLOGÍA HOTEL GASTRONÓMICO			
Categoría/Descripción	**Unidades**	**Precio Unitario**	**Precio Total**
TECNOLOGÍA			
Gestión Hotelera y Restaurante			
Sistema de Gestión Hotelera (PMS)	1	$ 1.200.000	$ 1.200.000
Sistema de Punto de Venta (POS) para Restaurante	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000
Software de gestión de inventario (restaurante)	1	$ 1.500.000	$ 1.500.000
Hardware Informático			
Lector de códigos de barras	1	$ 120.000	$ 120.000
Red y Conectividad			
Router	1	$ 80.000	$ 80.000
Comunicaciones			
Teléfonos	10	$ 70.000	$ 700.000
Entretenimiento			
Televisores 60 pulgadas	9	$ 1.100.000	$ 9.900.000

Sistema de sonido para áreas comunes	1	$ 800.000	$ 800.000
Climatización			
Calefactores	9	$ 100.000	$ 900.000
Seguridad			
Cámaras de seguridad	6	$ 200.000	$ 1.200.000
Sistema de alarma	1	$ 300.000	$ 300.000
Paneles Solares			
Paneles solares	2	$ 1.000.000	$ 2.000.000
TOTAL			**$ 20.300.432**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.8 Maquinaria y equipos.

La maquinaria y equipo se emplean como parte fundamental y esencial del funcionamiento del hotel gastronómico, con el fin de garantizar la calidad de los servicios ofertados y lograr una experiencia única hacia los visitantes, en la Tabla 29, se puede apreciar la herramienta con la cual el hotel contará para sus operaciones cotidianas, con su respectiva descripción y su valor total.

Tabla 29.

Maquinaria y Equipo.

Área de alojamiento y restaurante				
Maquinaria y equipos de limpieza	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Aspiradora Truper Asp-16s 60l *Fuente:* https://www.mercadol	• Voltaje 110 V • Manguera 1.2 metros de largo • Se enciende manualmente	2	$197.500	$395.000

ibre.com.co/				
Carro de Servicio *Fuente:* https://www.homecenter.com.co/	Carro de servicio con 2 ruedas de giro 360° y 2 ruedas lineales, manija, bolsa de residuos con tapa, bandeja principal con accesorios de excelente capacidad. Práctico, fácil de mover y de ensamblar.	1	$383.900	$383.900
Estación de Reciclaje x3 - 50 Litros *Fuente:* https://articulo.mercadolibre.com.co/	Estación de Reciclaje ideal para recolección y separación de residuos. Sus accesorios son de calidad y durabilidad. Componentes metálicos resistentes a la corrosión.	2	$338.900	$677.800

Maquinaria y equipos de lavandería	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Combo Samsung Lavadora 22 Kg *Fuente:* https://www.grupomansion.com/	Lava tus prendas en cualquier momento y lugar sin molestar a nadie. A su vez, los sensores de vibración detectan y reducen la vibración del motor.	1	$6.688.000	$6.688.000
Plancha a Vapor	1400 Watts de potencia y vapor continuo de 25 g/min para gran eficiencia, no necesita mesa para	2	$194.900	$389.800

 Fuente: https://www.homecenter.com.co/	planchar, rápido calentamiento en 15 segundos.			

Maquinaria y equipos de calefacción	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Calentador De Agua 6 lt Gas Natural *Fuente:* https://www.mercadolibre.com.co/	Ofrece una experiencia de agua caliente instantánea y sin límites. Este innovador calentador combina la eficiencia energética con la última tecnología para brindarte confort y seguridad en cada uso	2	$629.900	$1.259.800

Maquinaria y equipos de cocina	Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Estufa Industrial A Gas De 4 Puestos. En Acero *Fuente:* https://articulo.mercadolibre.com.co/	Estufa industrial de 4 puestos, Fabricada en acero satinado 430, calibre 22, 4 boquillas independientes, quemador Q75 industrial, parillas en hierro, perillas universales y bandeja para residuos.	1	$1.800.000	$1.800.000

Plancha Universal De Hierro Fundido Antiadherente *Fuente:* https://articulo.mercadolibre.com.co/	plancha de aluminio de 60 x 40 cm. Con su tamaño grande, reduce el tiempo de cocción. El aluminio es de alta calidad	1	$163.400	$163.400
Equipo de cocina *Fuente:* https://bpu.com.co/	2 ollas profesionales, 40 Lts en acero inoxidable, 2 ollas de 16 Lts en aluminio, 4 ollas en aluminio de 8.5 Lts, 2 sartenes de 28 cm, 1 olla a presión.	1	$4.300.000	$4.300.000
Cafetera Black & Decker *Fuente:* https://www.olimpica.com/	Cafetera Black+Decker® Con Tecnología Vortex Y Filtro Permanente, 12 Tazas, Cm0916B-Ar.	1	$99.900	$99.900
Termo Bomba Acero Inox 1.9 Litro *Fuente:* https://www.homecenter.com.co/	Mantiene su bebida muy caliente hasta por 12 horas o helada hasta por 24 horas.	1	$69.900	$69.900
Horno Microondas KALLEY 0.7 K-	El horno Microondas Kalley K-MW07N cuenta con una	1	$264.900	$264.900

MW07N Negro *Fuente:* https://www.alkosto.com/	potencia de 700W que permite cocinar los alimentos en menor tiempo. Sus niveles de potencia son de 0 a 10, ajustable y 6, su capacidad es de 20L.			
Nevera No Frost Challenger *Fuente:* https://www.ktronix.com/	Su diseño moderno, elegante y sobrio proporciona una atractiva apariencia y mayor espacio interno de 248 litros con una excelente relación dimensiones/almacenamiento	1	$1.765.900	$1.765.900
Congelador horizontal KALLEY Dual 99 Litros *Fuente:* https://www.alkosto.com/	Tiene una temperatura ajustable y con su función 4 en 1 que refrigera, conserva, pre congela o congela.	1	$759.900	$759.900
Licuadora *Fuente:* https://www.hogaruniversal.com/	La Licuadora 2 En 1 Profesional 5500 El de vidrio refractario posee una capacidad de 1.5 litros, garantiza la resistencia a choques térmicos para un uso seguro y duradero.	1	$115.920	$115.920
Batidora de Pedestal	Batidora de Mesa KALLEY con tazón de 3.8 Litros hecho en acero inoxidable,	1	$169.900	$169.900

 Fuente: https://www.alkosto.com/	cuenta con 5 velocidades.			
Set utensilios de cocina *Fuente:* https://comercializadoravikingos.com/	Set de utensilios para cocina profesional, está compuesta de todas las herramientas necesarias para las preparaciones, material acero inoxidable	1	$380.000	$380.000
Campana Extractora para Cocina *Fuente:* https://articulo.mercadolibre.com.co/	Campana en acero 201 calibre 20, tipo pared.	1	$2.379.900	$2.379.900
Dispensador de jabón líquido *Fuente:* https://www.homecenter.com.co/	Dispensador de jabón líquido plástico blanco 600 Ml de 23x9 cm	12	$34.900	$418.800
Dispensador de Toallas de Papel *Fuente:* https://www.mercadolibre.com.co/	Dispensador de toallas de papel institucional blanco, sistema antibloqueo y reducción de consumo, fácil recarga, energy plus.	12	$41.500	$498.000
TOTAL				**$ 22.960.720**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.9 Materia prima e insumos.

La materia prima e insumos contribuyen a que los productos y servicios que se ofertan en el hotel sean de calidad y representen un componente importante para el funcionamiento y éxito de este.

A través de esta sección, en las Tablas 30 a 35, se da a conocer el mobiliario y los insumos necesarios para la operación eficiente del hotel gastronómico, aquí se describe detalladamente su precio y el total de cada categoría utilizada tanto para el servicio de alojamiento como para el servicio gastronómico.

Tabla 30.

Materia Prima e Insumos Mobiliario Alojamiento.

MOBILIARIO - HOTEL GASTRONÓMICO			
Categoría y Descripción	**Unidades**	**Precio Unitario**	**Precio Total**
Alojamiento			
Camas Dobles	9	$ 200.000	$ 1.800.000
Camas Sencillas	6	$ 150.000	$ 900.000
Colchones Dobles	9	$ 350.000	$ 3.150.000
Colchones Sencillos	6	$ 300.000	$ 1.800.000
Mesitas de noche	9	$ 100.000	$ 900.000
Lámparas	9	$ 90.000	$ 810.000
Armarios	10	$ 400.000	$ 4.000.000
Escritorios	3	$ 150.000	$ 450.000
Alfombra	15	$ 90.000	$ 1.350.000
Sofá recepción	1	$919.000	$919.000
Puf circular combo x 2	5	$179.900	$899.500
Combo terraza, 1 mesa + 2 sillas	2	$310.500	$621.0000
TOTAL			**$17.599.500**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 31.

Materia Prima e Insumos Mobiliario Restaurante.

MOBILIARIO - HOTEL GASTRONÓMICO			
Categoría y Descripción	**Unidades**	**Precio Unitario**	**Precio Total**
Restaurante			
Mesa cuatro puestos	4	$324.990	$1.299.960
Mesa seis puestos	4	$519.000	$2.076.000
Sillas de plástico	24	$31.900	$765.600
Estantería insumos	1	$480.000	$480.000
Cesta almacenamiento frutas y verduras	1	$358.000	$358.000
TOTAL			**$4.979.560**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 32.

Materia Prima e Insumos de Alojamiento y Restaurante.

INSUMOS - HOTEL GASTRONÓMICO					
Alojamiento y Restaurante					
Categoría y Descripción	**Unidades**	**Precio Unitario**	**Precio Total**	**Vida Útil (meses)**	**Costo Mensual Total**
Ropa de Cama (sábanas, cobijas, almohadas)					
Juegos de ropa de cama doble	15	$ 250.000	$ 3.750.000	36	$104.166
Juegos de ropa de cama sencilla	10	$ 190.000	$ 1.900.000	36	$55.778
Toallas (Juego de baño, mano, rostro)					
Juegos de toallas	15	$ 90.000	$ 1.350.000	12	$112.500
Primeros auxilios					
Botiquín completo	2	$115.000	$230.000	12	$19.167
Extintor	2	$86.900	$173.800	24	$7.242

Vajilla					
Plato llano grande	50	$7.190	$359.500	60	$5.990
Plato de entrada / ensalada	50	$4.790	$239.500	60	$3.990
Plato hondo	50	$7.990	$399.500	60	$6.651
Plato postre	50	$4.990	$249.500	60	$4.158
Taza de café	50	$4.560	$228.000	60	$3.800
Platillo	50	$3.990	$199.500	60	$3.325
Cristalería					
Vaso liso jugo	48	$3.150	$151.200	60	$2.520
Vaso mikono	20	$6.200	$124.000	60	$2.066
Copa cervecera	20	$8.400	$168.000	60	$2.800
Cubiertos					
Cuchara sopera	50	$6.900	$345.000	60	$5.750
Tenedor de mesa	50	$4.800	$240.000	60	$4.000
cuchillo de mesa	50	$5.500	$275.000	60	$4.583
Cucharilla de postre	50	$4.300	$215.000	60	$3.583
Accesorios de Mesa y elementos de servicio					
Salero	30	$5.300	$159.000	24	$6.625
Porta servilletas	30	$4.500	$135.000	24	$5.625
Mantel	35	$20.000	$700.000	48	$14.583
Servilletas caja 30 paquetes	1	$68.600	$68.600	3	$22.866
Bolsa para alimentos x 100 unidades	2	$13.900	$27.800	2	$13.900
Bolsa papel x 100 unidades	3	$22.950	$68.850	2	$34.425
Vaso ecológico x 100 unidades	4	$49.000	$196.000	2	$98.000
		TOTAL, MES			**$548.093**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 33.

Materia Prima e Insumos Alojamiento y Restaurante.

INSUMOS - HOTEL GASTRONÓMICO		
Alojamiento y Restaurante		
Categoría y Descripción	**Uso mensual**	**Precio**
Limpieza y Desinfección		
Jabón hotelero	450 unidades	$99.400
Jabón para pisos	2.5 L	$33.000
Limpia pisos	2 L	$20.800
Detergente ecológico lavanda	8 L	$89.000
Detergente líquido para loza	9 L	$86.000
Desinfectante para alimentos	2 L	$33.150
Desinfectante pisos/superficies	4.5 L	$59.000
Limpiavidrios	2 L	$4.400
Jabón líquido para manos	4 L	$60.000
Toalla desechable para manos	10 rollos	$24.153
Papel higiénico	1.5 paquetes (36 rollos)	$55.000
Bolsas para residuos (10 und)	60 bolsas (6 paquetes)	$15.450
TOTAL		**$579.353**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 34.

Materia Prima e Insumos Limpieza Alojamiento y Restaurante.

INSUMOS - HOTEL GASTRONÓMICO					
Alojamiento y Restaurante					
Categoría y Descripción	**Unidades**	**Precio Unitario**	**Precio Total**	**Vida Útil (meses)**	**Costo Mensual Total**
Limpieza y desinfección					
Escobas	4	$7.900	$31.600	4	$7.900
Recogedores	4	$7.000	$28.000	6	$4.600
Traperos	6	$9.800	$58.800	6	$9.800
Cepillo piso	4	$15.900	$63.600	6	$10.600
Guantes	6	$8.500	$51.000	3	$17.000
TOTAL, MES					**$49.900**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 35.

Materia Prima e Insumos Alojamiento y Restaurante.

INSUMOS - HOTEL GASTRONÓMICO					
Alojamiento y Restaurante					
Categoría y Descripción	**Unidades**	**Precio Unitario**	**Precio Total**	**Vida Útil (meses)**	**Costo mensual total**
Instalaciones fijas					
Sanitarios	12	$ 150.000	$ 1.800.000	120	$15.000
Lavamanos	12	$ 90.000	$ 1.080.000	120	$9.000
Duchas o regaderas	10	$ 60.000	$ 600.000	120	$5.000
Papeleras	15	$ 10.000	$ 150.000	60	$2.500
TOTAL, MES					**$31.500**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.9.1 Costos por cada plato ofertado

A continuación, en las Tablas 36 a 59, se detalla mediante ficha técnica cada uno de los platos que se ofertaran en el restaurante del hotel gastronómico, en cada ficha se detalla que producto es, la materia prima e insumos necesarios para su preparación, la cantidad requerida y su costo, se da a conocer el costo de mano de obra y de servicios públicos, se describe el procedimiento y se obtiene el costo total por cada plato, cabe aclarar que el valor total de los costos presentado en la ficha está calculado para 15 unidades.

Tabla 36.

Ficha Técnica Tamal de Pipián.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCION DEL HOTEL GASTRONOMICO				
	PRODUCTO DE ENTRADA TAMAL DE PIPIAN				**UNIDADES: 15**
CATEGORIA	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Papa	1	Libra	$ 2.000	4	$ 8.000
Carne de Cerdo	1	Libra	$ 13.000	1	$ 13.000
Ajo	1	Cabeza	$ 600	1	$ 600
Cebolla Larga	1	Gramos	$ 1	100	$ 100
Color	1	Caja	$ 500	1	$ 500
Hojas de plátano	1	Paquete	$ 5.000	1	$ 5.000
Arroz	1	Gramo	$ 3	1000	$ 3.000
Maní	1	Libra	$ 7.000	1	$ 7.000
Sal	1	Cuchara	$ 61	1	$ 61
Aceite	1	Mililitro	$ 9	150	$ 1.350
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de C.	1	Hora	$ 6.189	2	$ 12.378
GASTOS INDIRECTOS					
S. publico					$ 1.000
			TOTAL		**$ 58.178**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Se pone a cocinar la papa y la carne hasta que esté bien blandita y se le agrega el maní licuado, se le hecha la cebolla ajo y aliños como lo es el color y la sal al gusto, luego de eso se deja enfriar y se procede a hacer un licuado de promasa el cual va encima de las hojas para que no se pegue y ahí ya se envuelve.	**Figura 40.** *Tamal De Pipián.* *Fuente:* Recetas en Colombia

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 37.

Ficha Técnica Envuelto de Choclo.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCION DEL HOTEL GASTRONOMICO				
	PRODUCTO DE ENTRADA ENVUELTO DE CHOCLO				**UNIDADES: 15**
CATEGORIA	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Maíz	1	Libra	$ 2.000	3	$ 6.000
Queso	1	Libra	$ 7.500	1	$ 7.500
Sal	1	Cucharada	$ 61	1	$ 61
Panela	1	Gramos	$ 7	250	$ 1.750
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Minuto	$ 103	30	$ 3.090
Auxiliar de c.	1	Minuto	$ 103	30	$ 3.090
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
			TOTAL		**$ 22.491**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Se desgrana el maíz y se procede a molerlo, luego de esto se le agrega el queso y se revuelve, luego según el gusto se le agrega sal o la panela o bocadillo, luego en las hojas del maíz se esparce la mezcla y se envuelve y se procede a cocinar al vapor durante 60 a 80 minutos aproximadamente.	***Figura 41.*** *Envuelto de choclo.* *Fuente:* Página Ara.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 38.

Ficha Técnica Mazamorra de mexicano.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO			
	PRODUCTO DE ENTRADA MAZAMORRA DE MEXICANO			UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**	**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA				
Mexicano	1 Unidad	$ 3.000	1	$ 3.000
Maíz	1 Libra	$ 2.000	1	$ 2.000
Panela	1 Libra	$ 6.000	1	$ 6.000
Leche	1 Litro	$ 2.000	5	$ 10.000
MANO DE OBRA				
Jefe de cocina	1 Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1 Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
GASTOS INDIRECTOS				
Servicios públicos				$ 1.000
		TOTAL		**$ 34.378**

PROCEDIMIENTO	FIGURA REFERENCIADA
Primeramente, se pela el mexicano maduro y se pone a cocinar juntamente con el maíz blanco y la canela, durante 2 horas aproximadamente, luego, al momento de servir se le agrega la leche.	***Figura 42.*** *Mazamorra de mexicano.* *Fuente:* Lared21

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 39.

Ficha Técnica Arepa Tapa Cara.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO			
	PRODUCTO DE ENTRADA AREPA TAPA CARA			UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**	**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA				
Maíz	1 Libra	$ 2.000	2	$ 4.000
Queso	1 Gramos	$ 16	250	$ 4.000
Sal	1 Cucharada	$ 61	1	$ 61
MANO DE OBRA				
Jefe de cocina	1 Minuto	$ 103	30	$ 3.090
Auxiliar de cocina	1 Minuto	$ 103	30	$ 3.090
GASTOS INDIRECTOS				
Servicios públicos				$ 1.000
		TOTAL		**$ 15.241**

PROCEDIMIENTO	FIGURA REFERENCIADA
Primeramente, se toma el choclo y se desgrana, luego se muele con queso, si es necesario se le agrega sal, se amasa muy bien y luego se forman y se dejan en cayana o tiesto a las brasas durante 20 minutos aproximadamente.	***Figura 43.*** Arepa Tapa Cara. *Fuente:* Bon viveur.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 40.

Ficha técnica Pan de Maíz.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO			
	PRODUCTO DE ENTRADA PAN DE MAIZ			UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**	**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA				
Maíz	1 Unidad	$ 3.000	1	$ 3.000
Queso	1 Libra	$ 2.000	1	$ 2.000
Arracacha	1 Libra	$ 6.000	1	$ 6.000
Sal	1 Cucharada	$ 61	1	$ 61
MANO DE OBRA				
Jefe de cocina	1 Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1 Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
GASTOS INDIRECTOS				
Servicios públicos				$ 1.000
		TOTAL		**$ 24.439**

PROCEDIMIENTO	FIGURA REFERENCIADA
Se pone a remojar el maíz por dos días, luego se muele y se le agrega queso, arracacha molida y sal, luego se arma y se pone al horno durante 40 minutos.	**Figura 44.** *Pan De Maíz.* *Fuente:* Pan para hoy.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 41.

Ficha Técnica Trucha a la Parrilla.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO

	PRODUCTO DE PLATO FUERTE TRUCHA A LA PARRILLA				UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Trucha	1	Unidad	$ 5.000	15	$ 75.000
Aceite	1	Mililitro	$ 7	150	$ 1.050
Plátano	1	Unidad	$ 1.400	8	$ 11.200
Arroz	1	Gramo	$ 3	1000	$ 3.000
Ajo	1	Cabeza	$ 700	1	$ 700
orégano seco	1	Cuchara	$ 300	1	$ 300
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1	Hora	$ 6.189	2	$ 12.378
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
		TOTAL			**$ 110.817**

PROCEDIMIENTO	FIGURA REFERENCIADA
Primero tomamos la trucha y le quitamos las escamas, las agallas y viseras y se procede a lavarla, luego se aliña con hierbas (tomillo, orégano) y se le agrega sal. Luego se coloca en la parrilla caliente por brazas, para su cocción por 30 minutos aproximadamente.	***Figura 45.*** Trucha a la Parrilla. *Fuente:* Pze.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 42.

Ficha Técnica Frito de Carne de Res o Cerdo.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO

	PRODUCTO DE PLATO FUERTE CARNE DE RES O CERDO			UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**	**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA				
Carne	1 Libra	$ 13.000	5	$ 65.000
Cebolla	1 Gramo	$ 6	150	$ 900
Tomillo	1 Cucharada	$ 300	1	$ 300
Arroz	1 Gramo	$ 3	1000	$ 3.000
Sal	1 Cucharada	$ 61	1	$ 61
MANO DE OBRA				
Jefe de cocina	1 Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1 Hora	$ 6.189	2	$ 12.378
GASTOS INDIRECTOS				
Servicios públicos				$ 1.000
		TOTAL		**$ 88.828**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Se toma la porción de carne a preparar y se aliña con sal, cebolla, tomillo y orégano durante 5 horas aproximadamente, luego en un sartén con aceite caliente se pone a freír durante 15 - 20 minutos aproximadamente o también a preferencia del consumidor.	***Figura 46.*** *Carne De Res O De Cerdo.* *Fuente:* El espectador.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 43.

Ficha Técnica Sopa de Choclo.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO FUERTE SOPA DE CHOCLO				UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Papa	1	Libra	$ 3.000	3	$ 9.000
Cebolla	1	Gramo	$ 6	500	$ 3.000
Frijol	1	Gramo	$ 7	300	$ 2.100
Abas	1	Libra	$ 2.000	1	$ 2.000
Carne	1	Libra	$ 13.000	1	$ 13.000
Choclo	1	Libra	$ 1.500	1	$ 1.500
Olluco	1	Libra	$ 2.500	1	$ 2.500
Cilantro	1	Gramo	$ 25	25	$ 625
Tomillo	1	Gramo	$ 90	25	$ 2.250
Achote	1	Caja	$ 500	1	$ 500
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1	Hora	$ 6.189	2	$ 12.378
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
		TOTAL			**$ 56.042**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Primero se muele el choclo, se forman como bolitas de esta masa y se pone a cocinar, y se le agrega luego el frijol, la carne, las papas, la zanahoria y cebolla, además se le agrega el color y la sal al gusto.	**Figura 47.** *Sopa De Choclo.* *Fuente:* Pinterest.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 44.

Ficha Técnica Pringa Pata.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO FUERTE PRINGA PATA				UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Papa	1	Libra	$ 3.000	3	$ 9.000
Cebolla	1	Gramo	$ 6	500	$ 3.000
Frijol	1	Gramo	$ 7	300	$ 2.100
Arveja	1	Gramo	$ 3	300	$ 900
Abas	1	Libra	$ 2.000	1	$ 2.000
Carne	1	Libra	$ 13.000	1	$ 13.000
Maíz	1	Libra	$ 1.500	1	$ 1.500
Olluco	1	Libra	$ 2.500	1	$ 2.500
Cilantro	1	Gramo	$ 25	25	$ 625
Tomillo	1	Gramo	$ 90	25	$ 2.250
Achote	1	Caja	$ 500	1	$ 500
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1	Hora	$ 6.189	2	$ 12.378
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
	TOTAL				**$ 56.942**
PROCEDIMIENTO			**FIGURA REFERENCIADA**		
Primeramente, se toma el maíz seco y se pone a tostar por 30 a 40 minutos, luego se muele. Está harina de maíz se agrega a la cantidad de agua a realizar y juntamente se le agrega la carne y se le agregan los demás ingredientes a medida del tiempo de cocción como lo son: los frijoles, las alverjas, los ollucos, la col de montaña, las papas y las habas, también se agrega la sal, el color, tomillo y el orégano. El tiempo de preparación está entre 90 a 120 minutos aproximadamente.			***Figura 48.*** Sopa Pringa Pata. *Fuente:* Pinterest.		

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 45.

Ficha Técnica Sopa de Mote Reventado.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE ENTRADA SOPA DE MOTE REVENTADO				**UNIDADES: 15**
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Papa guata	1	Libra	$ 2.000	3	$ 6.000
Cebolla	1	Gramo	$ 6	500	$ 3.000
Frijol	1	Gramo	$ 7	300	$ 2.100
Abas	1	Libra	$ 2.000	1	$ 2.000
Carne	1	Libra	$ 13.000	1	$ 13.000
Ajo	1	Cabeza	$ 600	1	$ 600
Papa amarilla	1	Libra	$ 3.500	1	$ 3.500
Olluco	1	Libra	$ 2.500	1	$ 2.500
Cilantro	1	Gramo	$ 25	25	$ 625
Tomillo	1	Gramo	$ 90	25	$ 2.250
Achote	1	Caja	$ 500	1	$ 500
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1	Hora	$ 6.189	2	$ 12.378
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
	TOTAL				**$ 55.642**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Se pone a cocinar el maíz blanco y cuando este bien cocinado como "florecido", se le agregan las papas "huata y amarilla", la col de montaña, los ollucos, pata de res, habas, aproximadamente por dos horas al fuego. Este alimento proporciona muchos nutrientes y fuerza al consumidor.	**Figura 49.** Sopa De Mote Reventado. *Fuente:* Coodpack.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 46.

Ficha Técnica Trucha Puraceña.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO ESPECIALIDAD DE LA CASA: TRUCHA PURACEÑA				**UNIDAD: 15**
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Trucha	1	Unidad	$ 3.000	15	$ 45.000
Ajo	1	Cabeza	$ 700	2	$ 1.400
Cebolla larga	1	Gramo	$ 6	250	$ 1.500
Tomate de mesa	1	Gramo	$ 7	350	$ 2.450
Pimentón	1	Gramo	$ 9	300	$ 2.700
Cilantro	1	Gramo	$ 25	80	$ 2.000
Aceite	1	Mililitro	$ 7	150	$ 1.050
Sal	1	Gramo	$ 2.4	26	$ 62
Pimienta	1	Gramo	$ 225	3	$ 675
Papa criolla	1	Gramo	$ 9.32	1.700	$ 15.844
Mantequilla	1	Gramo	$ 57.22	120	$ 6.866
Leche	1	Mililitro	$ 2.5	230	$ 575
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$ 3.094,5
Auxiliar de cocina	1	Minuto	$103.15	30	$ 3.094,5
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
	TOTAL				**$ 87.311**
PROCEDIMIENTO				**FIGURA REFERENCIADA**	

Hacer el lavado de las truchas y dejarlas listas, picar la cebolla, el tomate, el pimentón, el cilantro y el ajo. En un sartén calentar el aceite y sofreír el ajo junto con la cebolla, a esto se añade el tomate, el pimentón, la sal y cocinar hasta que den el punto de salsa, incorporar las truchas y dejar cocinar a fuego medio hasta que estén bien cocidas, sazonar con cilantro fresco picado antes de servir. Para acompañar, cocinar las papas, añadir mantequilla, leche, sal, pimienta y hierbas finamente picadas, mezclar bien hasta obtener una consistencia suave.

Figura 50.
Trucha Puraceña.

Fuente: Freepik

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 47.

Ficha Técnica Estofado de Res a la Puraceña.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	ESPECIALIDAD DE LA CASA: ESTOFADO DE RES A LA PURACEÑA				**UNIDAD: 15**
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Carne de res	1	Gramo	$ 29.4	2.200	$ 64.680
Hueso de res	1	Kilogramo	$ 5.000	1.5	$ 7.500
Papa	1	Kilogramo	$ 4.980	1.5	$ 7.470
Zanahoria	1	Gramo	$ 4,88	400	$ 1.952
Ulluco fresco	1	Kilogramo	$ 4.000	1	$ 4.000
Aceite	1	Mililitro	$ 7	80	$ 560
Arroz	1	Gramo	$ 3.83	900	$ 3.447
Ajo	1	Cabeza	$ 700	2	$ 1.400
Tomate de mesa	1	Gramo	$ 7	600	$ 4.200
Cebolla larga	1	Gramo	$ 6	260	$ 1.560
Pimentón	1	Gramo	$ 9	280	$ 2.250
Sal	1	Gramo	$ 2.4	28	$ 67
Achiote	1	Gramo	$ 88	12	$ 1.056
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$ 3.094,5
Auxiliar de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
	TOTAL				**$110.426**
PROCEDIMIENTO				**FIGURA REFERENCIADA**	
Hacer un caldo de hueso de res, añadirle un poco de sal y cebolla, aparte en un sartén, hacer un sofrito con la cebolla, el ajo y el achiote en un poco de aceite, agrega la carne y dorarla ligeramente, posteriormente incorpora el tomate, las zanahorias y los condimentos, añadir el caldo y cocinar a fuego medio durante 30 minutos, añadir los ollucos partidos en rodajas y las papas, cocinar por 30 minutos más hasta que los ullucos y las papas estén blandos.				**Figura 51.** *Estofado De Res A La Puraceña.* *Fuente:* Mandolina.	

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 48.

Ficha Técnica Sango con Coles.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO ESPECIALIDAD DE LA CASA: SANGO CON COLES				UNIDAD: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Maíz amarillo	1	Gramo	$ 3.9	800	$ 3.120
Carne de res seca al humo	1	Gramo	$ 29.5	600	$ 17.700
Frijol verde	1	Gramo	$ 19	400	$ 7.600
Repollo	1	Gramo	$ 5.48	340	$ 1.863
Abas	1	Gramo	$ 5.4	350	$ 1.750
Ulluco	1	Gramo	$ 4	400	$ 1.600
Papa	1	Kilogramo	$ 4.980	1.5	$ 7.470
Ajo	1	Cabeza	$ 700	2	$ 1.400
Arracacha	1	Gramo	$ 9.49	300	$ 2.847
Yuca	1	Gramo	$ 2.67	500	$ 1.335
Cebolla larga	1	Gramo	$ 6	280	$ 1.680
Sal	1	Gramo	$ 2.4	28	$ 67
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$1.000
	TOTAL				**$61.810**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Moler el maíz amarillo, pelar las papas y la yuca y cortarlas en trozos, cortar los ullucos y picar el repollo. En una olla grande agregar agua y hacer un caldo, con la sal, el ajo y la cebolla, agregar el maíz molido y dejar cocinar por 1 hora a fuego medio, añadir las papas, la yuca, los frijoles verdes, las habas y el repollo dejar cocinar por 15 minutos más, incorporar el almidón del maíz y cocinar hasta que su consistencia sea espesa	**Figura 52.** *Sango De Coles.* *Fuente:* Como preparar

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 49.

Ficha Técnica Cerdo en Salsa de Maní.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO ESPECIALIDAD DE LA CASA: CERDO EN SALSA DE MANÍ				UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Carne de cerdo	1	Gramo	$ 15.6	2.200	$ 34.320
Maní tostado	1	Gramo	$ 9	300	$ 2.700
Papa criolla	1	Gramo	$ 9.32	2.000	$ 18.640
Cebolla larga	1	Gramo	$ 6	200	$ 1.200
Tomate de mesa	1	Gramo	$ 7	380	$ 2.660
Pimentón	1	Gramo	$ 9	150	$ 1.350
Cilantro	1	Gramo	$ 25	50	$ 1.250
Aceite	1	Mililitro	$ 7	80	$ 560
Sal	1	Gramo	$ 2.4	20	$ 448
Comino	1	Gramo	$ 39.19	2	$ 78.38
Pimienta	1	Gramo	$ 225	2	$ 450
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
	TOTAL				**$ 77.034**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Tostar el maní, cortar la carne de cerdo en cubos medianos, adobarla con sal, pimienta comino, dejar reposar por 30 minutos. Aparte en una olla, sofreír el ajo, la cebolla y el pimentón, agregar el tomate y cocinar hasta formar un guiso. Incorporar el cerdo y sofreír hasta que esté dorado, agregar el caldo o agua, tapar y dejar cocinar por 45–60 minutos hasta que esté suave, triturar el maní hasta que quede como una pasta espesa agregarlo al guiso, para el emplatado acompañar con puré de papa criolla.	**Figura 53.** *Cerdo En Salsa De Maní.* *Fuente:* El mundo en recetas.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 50.

Ficha Técnica Arroz Atollado Puraceño.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO ESPECIALIDAD DE LA CASA: ARROZ ATOLLADO PURACEÑO				**UNIDAD: 15**
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Carne de cerdo	1	Gramo	$ 15.6	1.800	$ 28.080
Arroz blanco	1	Gramo	$ 3.83	1.200	$ 4.596
Papa criolla	1	Gramo	$ 9.32	900	$ 8.388
Mazorca	1	Unidad	$ 1.500	3	$ 4.500
Plátano maduro	1	Unidad	$ 2.000	5	$ 10.000
Cebolla larga	1	Gramo	$ 6	180	$ 1.080
Ajo	1	Cabeza	$ 700	1	$ 700
Achiote	1	Gramo	$ 88	10	$ 880
Cilantro	1	Gramo	$ 25	35	$ 850
Aceite	1	Mililitro	$ 7	80	$ 560
Sal	1	Gramo	$ 2.4	18	$ 43.2
Comino	1	Gramo	$ 39.19	2	$ 78.38
Pimienta	1	Gramo	$ 225	2	$ 450
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
Auxiliar de cocina	1	Hora	$ 6.189	1	$ 6.189
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
	TOTAL				**$ 73.583**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
En un recipiente hacer un caldo y reservar, en otra olla, sofreír la cebolla, el ajo y el achiote, agregar el cerdo en trozos, agregar sal y pimienta, esperar hasta que se dore. Incorpora la papa criolla, la mazorca, el arroz y el caldo, cocinar a fuego medio-bajo hasta que el arroz esté suave y el líquido espeso, añadir las hierbas al final para que den su aroma fresco y acompañar con unas tajadas de plátano maduro.	**Figura 54.** *Arroz Atollado Puraceño.* *Fuente:* El espectador.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 51.

Ficha Técnica Fresas con Crema.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO POSTRES: FRESAS CON CREMA				UNIDADES 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Fresas	1	Gramo	$ 22.96	800	$ 18.368
Crema de leche	1	Gramo	$ 17.98	800	$ 14.384
Azúcar	1	Gramo	$ 4.12	170	$ 700
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Minuto	$ 103.15	15	$ 1.547
Auxiliar de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$ 3.094
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
	TOTAL				**$ 39.093**

PROCEDIMIENTO	FIGURA REFERENCIADA
Lavar y cortar las fresas en mitades, en un tazón, batir la crema de leche con el azúcar hasta que forme picos suaves. Servir las fresas en copas individuales y cubrir con la crema batida.	**Figura 55.** *Fresas Con Crema.* *Fuente:* Sarasellos.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 52.

Ficha Técnica Dulce de Fresas.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO POSTRES: DULCE DE FRESAS				UNIDADES 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Fresas	1	Gramo	$ 22.96	800	$ 18.368
Jugo de limón	1	Mililitro	$ 12	80	$ 960
Azúcar	1	Gramo	$ 4.12	375	$ 1.545
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Minuto	$ 103.15	15	$ 1.547
Auxiliar de cocina	1	Minuto	$ 103.15	45	$ 4.641
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$ 1.000
TOTAL					**$ 28.061**

PROCEDIMIENTO	FIGURA REFERENCIADA
Lavar y cortar las fresas en trozos pequeño, en una olla, mezclar las fresas con el azúcar y el jugo de limón, cocinar a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla espese y tenga una consistencia de mermelada, dejar enfriar y servir.	**Figura 56.** *Dulce de fresas.* *Fuente:* People en español.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 53.

Ficha Técnica Mousse de fresas.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO POSTRES: MOUSSE DE FRESAS				UNIDADES 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Fresas	1	Gramo	$ 22.96	750	$ 17.220
Crema de leche	1	Gramo	$ 17.98	750	$ 13.485
Gelatina sin sabor	1	Gramo	$ 93,23	75	$ 6.992
Azúcar	1	Gramo	$ 4.12	250	$ 1.030
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$3.094
Auxiliar de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$3.094
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$1.000
	TOTAL				**$ 45.915**

PROCEDIMIENTO	FIGURA REFERENCIADA
Lavar y procesar las fresas hasta obtener un puré, en un recipiente hidratar la gelatina en el agua y disolver a baño maría, batir la crema de leche con el azúcar hasta que forme picos suaves, incorporar el puré de fresas y la gelatina disuelta a la crema batida, mezclar suavemente y verter en moldes individuales y posteriormente refrigerar	**Figura 57.** *Mousse de fresa.* *Fuente:* Alquería

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 54.

Ficha Técnica Tarta de Fresas.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO POSTRES: TARTA DE FRESA				UNIDAD: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Harina de trigo	1	Gramo	$ 5.46	375	$ 2.047
Mantequilla	1	Gramo	$ 57.22	185	$ 10.585
Huevo	1	Unidad	$ 500	3	$ 1.500
Fresas	1	Gramo	$ 22.96	750	$ 17.220
Crema de leche	1	Gramo	$ 17.98	300	$ 5.394
Azúcar	1	Gramo	$ 4.12	150	$ 618
Azúcar pulverizada	1	Gramo	$ 9.56	75	$ 717
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$ 3.094
Auxiliar de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$ 3.094
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$1.000
		TOTAL			**$ 45.269**
PROCEDIMIENTO				**FIGURA REFERENCIADA**	
Para la base, mezclar la harina con la mantequilla y el azúcar hasta obtener una masa homogénea. Añadir el huevo y formar una bola, refrigerar por 30 minutos, pasado los 30 minutos extender la masa y colocarla en un sartén debidamente engrasado durante 15 minutos. En un recipiente lavar y cortar las fresas, batir la crema de leche con la azúcar pulverizada, una vez la base esté fría, cubrir con la crema batida y decorar con las fresas.				***Figura 58.*** *Tarta de fresa.* *Fuente:* El cocinero casero.	

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 55.

Ficha Técnica Dulce de Higuillo.

	TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
	PRODUCTO DE PLATO POSTRES: DULCE DE HIGUILLO				UNIDADES 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**		**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA					
Higuillo fresco	1	Gramo	$ 4	1200	$ 4.800
Panela rallada	1	Gramo	$ 8.44	600	$ 5,064
Canela	1	Gramo	$ 268	15	$ 4.020
Clavo de olor	1	Gramo	$ 284	2	$ 568
Limón	1	Unidad	$ 572	1	$ 572
Cuajada	1	Gramo	$ 23	450	$ 10.350
MANO DE OBRA					
Jefe de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$ 3.094
Auxiliar de cocina	1	Minuto	$ 103.15	30	$ 3.094
GASTOS INDIRECTOS					
Servicios públicos					$1.000
	TOTAL				**$ 32.562**

PROCEDIMIENTO	FIGURA REFERENCIADA
Lavar los higuillos y córtalos en mitades si son grandes, o déjalos enteros si son pequeños, en una olla, agregar el agua, la panela rallada, la canela, los clavos de olor y el jugo de un limón, llevar a fuego medio hasta que la panela se disuelva por completo, agregar los higuillos y cocinar a fuego lento durante unos 40 a 50 minutos, revolviendo de vez en cuando hasta que se forme una miel espesa y los higuillos estén suaves, finalmente dejar enfriar y servir acompañado de una porción de cuajada.	**Figura 59.** *Dulce de higuillo.* *Fuente:* Poesía culinaria.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 56.

Ficha Técnica Agua Panela con Queso.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO

	PRODUCTO DE PLATO BEBIDAS: AGUA PANELA CON QUESO			UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**	**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA				
Panela rallada	1 Gramo	$ 8.44	750	$ 6.330
Queso cuajado	1 Gramo	$ 23	750	$ 17.250
Canela	1 Gramo	$ 268	22	$ 5.896
MANO DE OBRA				
Jefe de cocina	1 Minuto	$ 103.15	10	$ 1.031
Auxiliar de cocina	1 Minuto	$ 103.15	15	$ 1.547
GASTOS INDIRECTOS				
Servicios públicos				$ 1.000
	TOTAL			**$ 33.054**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
En una olla grande, colocar el agua con la panela y la canela, cocinar a fuego medio hasta que la panela se disuelva completamente, servir caliente, con una porción de queso cuajada.	**Figura 60.** *Agua panela con queso.* *Fuente:* Antonelly

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 57.

Ficha Técnica Café de la Región.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO

	PRODUCTO DE PLATO BEBIDAS: CAFÉ DE LA REGIÓN			UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**	**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA				
Café molido caucano	1 Gramo	$ 37.9	150	$ 5.685
Azúcar	1 Gramo	$ 4.12	100	$ 412
MANO DE OBRA				
Jefe de cocina	1 Minuto	$ 103.15	10	$1.031
Auxiliar de cocina	1 Minuto	$ 103.15	15	$1.547
GASTOS INDIRECTOS				
Servicios públicos				$1.000
	TOTAL			**$ 9.675**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Colocar agua en el recipiente de la cafetera y agregar el café molido caucano en el filtro, dejar que el agua se caliente y que haga el proceso, finalmente endulzar y servir.	**Figura 61.** *Café.* *Fuente:* El espectador.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 58.

Ficha Técnica Jugos Naturales.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO

	PRODUCTO DE PLATO BEBIDAS: JUGOS NATURALES			UNIDADES: 15
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**	**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA				
Fruta fresca (guayaba, tomate de jugo, mora, guanábana, uva, lulo)	1 Kilogramo	$ 5.800	1.5	$ 8.700
Azúcar	1 Gramo	$ 4.12	300	$ 1.236
MANO DE OBRA				
Jefe de cocina	1 Minuto	$ 103.15	5	$ 515
Auxiliar de cocina	1 Minuto	$ 103.15	15	$ 1.547
GASTOS INDIRECTOS				
Servicios públicos				$ 1.000
	TOTAL			**$ 12.998**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Lavar y cortar la fruta, licuar con agua y azúcar, cernir si es necesario y servir.	**Figura 62.** *Jugos naturales.* *Fuente:* Borinquen Natural

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 59.

Ficha Técnica Chicha.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO

	PRODUCTO DE PLATO BEBIDAS: CHICHA			**UNIDADES: 15**
INGREDIENTES	**UNIDAD ADQUIRIDA**	**VALOR PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**VALOR TOTAL**
MATERIA PRIMA				
Maíz amarillo	1 Gramo	$ 3.9	750	$ 2.925
Panela	1 Gramo	$ 8.44	450	$ 3.798
Canela	1 Gramo	$ 268	15	$ 4.020
Clavo de olor	1 Gramo	$ 284	6	$ 1.704
MANO DE OBRA				
Jefe de cocina	1 Minuto	$ 103.15	30	$1.031
Auxiliar de cocina	1 Minuto	$ 103.15	45	$1.547
GASTOS INDIRECTOS				
Servicios públicos				$1.000
		TOTAL		**$ 16.025**

PROCEDIMIENTO	**FIGURA REFERENCIADA**
Cocinar el maíz hasta que esté suave, dejar enfriar. Licuar el maíz cocinado previamente con agua y panela, cernir y verter en un recipiente para dejar fermentar entre 2 y 3 días, servir fría.	**Figura 63.** *Chicha.* *Fuente:* Gastronomía de Colombia

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.9.2 Costo servicio de habitaciones

Con el fin de conocer el costo por habitación, a continuación, se presentan las Tablas 60, 61 y 62, donde se describen los elementos necesarios para la prestación

completa del servicio de alojamiento, se tienen en cuenta los insumos requeridos y su costo, de igual manera se describe el costo de mano de obra destinada a la limpieza, atención y mantenimiento de cada habitación y el costo por el consumo proporcional de servicios públicos.

Tabla 60.

Costos Servicio Habitación Sencilla.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
TIPO DE HABITACIÓN	**DETALLE**	**CANTIDAD POR SERVICIO**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL POR SERVICIO**
Habitación sencilla	Jabón	1 Unidad	$ 272	$ 272
	Shampoo	1 Unidad	$ 500	$ 500
	Acondicionador	1 Unidad	$ 500	$ 500
	Papel higiénico	1 Unidad	$ 2.300	$ 2.300
	Crema de manos	1 Unidad	$ 700	$ 700
	Artículos de aseo	1 Set	$ 3.569	$ 3.569
	Limpieza y servicio a la habitación	1 Hora	$ 6.189	$ 6.189
	Servicios públicos			$ 1.000
TOTAL, COSTO DE HABITACIÓN SENCILLA				**$ 15.030**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 61.

Costos Servicio Habitación Doble.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
TIPO DE HABITACIÓN	**DETALLE**	**CANTIDAD POR SERVI-**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL POR**

		CIO		SERVICIO
Habitación doble	Jabón	2 Unidad	$ 272	$ 544
	Shampoo	2 Unidad	$ 500	$ 1.000
	Acondicionador	2 Unidad	$ 500	$ 1.000
	Papel higiénico	1 Unidad	$ 2.300	$ 2.300
	Crema de manos	2 Unidad	$ 700	$ 1.400
	Artículos de aseo	1 Set	$ 7.138	$ 7.138
	Limpieza y servicio a la habitación	2 Hora	$ 12.378	$ 24.756
	Servicios públicos			$ 1.000
TOTAL, COSTO HABITACIÓN DOBLE				**$ 39.138**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 62.

Costos Servicio Habitación Familiar.

TABLA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL HOTEL GASTRONÓMICO				
TIPO DE HABITACIÓN	**DETALLE**	**CANTIDAD POR SERVICIO**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL POR SERVICIO**
Habitación familiar	Jabón	5 Unidad	$ 272	$ 1.360
	Shampoo	5 Unidad	$ 500	$ 2.500
	Acondicionador	5 Unidad	$ 500	$ 2.500
	Papel higiénico	1 Unidad	$ 2.300	$ 2.300
	Crema de manos	5 Unidad	$ 700	$ 3.500
	Artículos de aseo	1 Set	$ 10.707	$ 10.707
	Limpieza y servicio a la habitación	2 Hora	$ 12.378	$ 24.756
	Servicios públicos			$ 1.000
TOTAL, COSTO HABITACIÓN FAMILIAR				**$ 48.623**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.10 Personal técnico requerido.

El talento humano representa uno de los pilares fundamentales para el funcionamiento exitoso del hotel gastronómico, especialmente porque este hotel oferta servicios gastronómicos y de alojamiento de alta calidad, donde la atención es personalizada, factor importante para que el visitante se sienta como en casa, de igual

manera, la conexión con la identidad cultural local son claves para la experiencia del visitante. Es por ello por lo que una adecuada selección de personal no solo contribuye a la parte operativa del hotel, sino también al logro de los compromisos del hotel que son ofertar servicios de alta calidad, un lugar donde puedan disfrutar con seguridad.

A continuación, en la Tabla 63, se describe el personal técnico necesario para el funcionamiento del hotel, considerando tanto áreas administrativas como operativas (alojamiento, cocina, servicio, mantenimiento y seguridad). Dicha selección, se realiza con el fin de garantizar la eficiencia operativa, una buena atención y la sostenibilidad del talento humano.

Tabla 63.

Personal Requerido.

Cargo	Cantidad	Tipo de contrato	Salario/Mes
Administrador (a) y recepcionista	1	Indefinido	$2.000.000
Contador o Auxiliar Contable	1	Prestación de S.	$1.000.000
Operario de Lavandería y Limpieza	2	Fijo	$1.623.500
Jefe de cocina	1	Fijo	$1.623.500
Auxiliar de cocina	1	Fijo	$1.623.500
Cajero (a)	1	Fijo	$1.623.500
Mesero (a)	1	Fijo	$1.623.500
Personal de mantenimiento	1	Fijo	$1.623.500
Vigilante	1	Fijo	$1.623.500
		TOTAL	**$ 14.364.500**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

10.11 Edificios y estructuras (o instalaciones requeridas)

Para la ejecución del proyecto es necesario adquirir un terreno de 1400 metros cuadrados distribuidos en 35 metros de frente por 40 de fondo, con un área construida de 704 metros cuadrados distribuidos entre las plantas 1 y 2, ya que así se puede realizar la construcción de esta obra con la seguridad de que todas las zonas tengan espacios cómodos.

Es importante que la fase de construcción se realice de una vez en obra blanca, ya que así es más completa, ya que viene con todos los acabados que se requieran y se reducen costos reduce riesgos.

A continuación, en las Figuras 64 y 65, se presenta el diseño de la parte frontal y posterior del hotel gastronómico, esto con el fin de dar a conocer el estilo moderno y llamativo con el que se encontrara el visitante.

Figura 64.

Plano Arquitectónico Parte Frontal Hotel Gastronómico.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 65.

Plano Arquitectónico Parte Posterior Hotel Gastronómico.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

En la Tabla 64 y 65, se describe el costo de la construcción por metros cuadrados y la inversión total requerida para las instalaciones.

Tabla 64.

Instalaciones Requeridas.

PISOS	TOTAL, M²	PRECIO M²	TOTAL
PLANTA 1	410	$1.200.000	$492.000.000
PLANTA 2	330	$1.200.000	$396.000.000
TOTAL, COSTO DE CONSTRUCCIÓN			$888.000.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 65.

Inversión en Instalaciones.

CLASIFICACIÓN	M²	TOTAL
TERRENO	1400	$ 50.000.000
CONSTRUCCIÓN	740	$ 888.000.000
TOTAL, INVERSIÓN	**$**	**938.000.000**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

11. Estudio Organizacional

Quienes somos

Somos una empresa dedicada a ofertar servicios gastronómicos y de alojamiento, de alta calidad, donde la satisfacción de los clientes y la prestación de servicios sea lo más importante, este hotel gastronómico se enfoca en proporcionar experiencias auténticas con la naturaleza y también se dedica en prácticas amigables con el medio ambiente, logrando estrategias de fidelización a nuestros clientes de la mejor manera posible, logrando generar rentabilidad para los accionistas y sostenibilidad para las generaciones futuras.

Nuestros compromisos

Uno de nuestros compromisos es ofertar servicios de alta calidad, un lugar donde se sientan tranquilos y puedan disfrutar con seguridad

Misión Corporativa

Proporcionar a los clientes una experiencia natural donde puedan explorar la cultura de Puracé y su oferta gastronómica.

Visión Corporativa

Para el año 2.030, ser la empresa líder en el sector de alojamiento rural y gastronómico con presencia en el mercado local y nacional, se implementan unas propuestas de valor las cuales son los servicios diferenciados, experiencias positivas y generar rentabilidad para los socios

Valores Corporativos

Los valores son los principios fundamentales que facilitan el logro de los objetivos propuestos. A continuación, los valores que definirán el hotel gastronómico son:

Calidad

Este valor como lo es la calidad es muy importante para nuestro hotel gastronómico ya que se enfocará en brindar a los clientes servicios de calidad que logren así cumplir con sus expectativas.

Honestidad

Para nuestro hotel gastronómico la honestidad cumple un papel muy importante, ya que queremos que nuestros clientes se sientan en confianza al saber que están en un lugar seguro y con buenos valores.

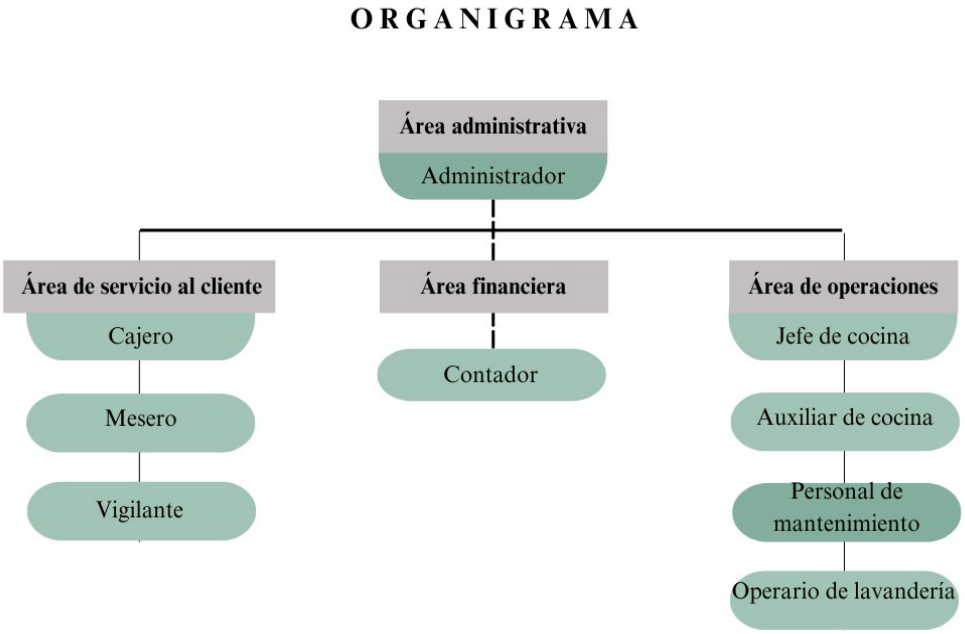
11.1 Estructura organizacional.

Según (Alvear, 2.015) el organigrama es el cual "nos informa de manera gráfica los diferentes departamentos o áreas existentes en la empresa, la cadena de mando, la jerarquización, la comunicación interna existe y el conocimiento pleno de cada departamento en la estructuración misma de la empresa.

Con base en lo anterior el siguiente esquema detallado en la Figura 66, da a conocer el organigrama del hotel gastronómico.

Figura 66.

Organigrama Hotel Gastronómico.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

11.2 Descripción de cargos.

Para la creación del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé - Cauca se ha definido el talento humano que se requiere para su funcionamiento y la calidad del servicio que presta, la selección de dichos cargos y los perfiles de cada uno se adecuan a las necesidades operativas del hotel que busca combinar alojamiento con gastronomía.

A continuación, en las Tablas 66 a 74, se describen los cargos que conformarán el equipo de trabajo del hotel, detallando para cada uno: el objetivo, funciones, perfil requerido, nivel de formación, experiencia mínima, tipo de contrato y salario estimado. Esta estructura busca garantizar una operación eficiente, rentable y de calidad.

Tabla 66.

Descripción Cargo Administrador (a).

Administrador (a) y recepcionista		
Objetivo del cargo: Es la persona que está encargada de aplicar y desarrollar tareas administrativas, de igual manera, se encarga de realizar una adecuada atención al cliente de tal manera que garantice el funcionamiento del hotel gastronómico y a la vez, aporte una excelente experiencia para el visitante, los proveedores y colaboradores.		
Funciones del cargo	● Delegar funciones al personal. ● Planificar metas a corto y largo plazo y verificar su ejecución. ● Supervisar el cumplimiento de todas las actividades. ● Velar por el cumplimiento de las políticas del hotel. ● Atender al cliente. ● Estar dispuesto a ofrecer la información requerida por el cliente. ● Atender las reservaciones. ● Tener actualizada diariamente la información de la disponibilidad de las habitaciones. ● Recibir el pago por los servicios	
Perfil del cargo	Excelente presentación personal y habilidades interpersonales, proactiva, autónoma y que domine herramientas ofimáticas	
	Formación académica	Tecnólogo o profesional en administración de empresas o gestión empresarial
	Experiencia	Mínimo 1 a 2 años en cargos similares de recepción, jefe administrativo y atención al cliente
	Tipo de contrato	Indefinido
	Salario	$2.000.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 67.

Descripción Cargo Contador o Auxiliar Contable.

Contador o Auxiliar Contable		
Objetivo del cargo: Apoyar y garantizar el adecuado registro, control y análisis de la información financiera que diariamente se presenta en el hotel gastronómico, cumpliendo con las normas contables y tributarias vigentes.		
Funciones del cargo	● Registrar movimientos contables ● Elaborar nómina mensual y seguridad social ● Controlar el inventario tanto del área de alojamiento como del restaurante. ● Gestionar la prestación de declaraciones tributarias.	
Perfil del cargo	Persona responsable, organizada, atenta, que haga buen manejo de herramientas ofimáticas y software contable, conocimiento actualizado en normas NIIF y legislación tributaria local.	
	Formación académica	Tecnólogo o profesional en contaduría pública o carreras afines
	Experiencia	Mínimo 1 a 2 años de experiencia en contabilidad general
	Tipo de contrato	Prestación de servicios
	Salario	$1.000.000

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 68.

Descripción Cargo Operario de Limpieza de Instalaciones.

<table>
<tr><th colspan="3">Operario de Lavandería y Limpieza de instalaciones</th></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo del cargo: Garantizar la limpieza, orden y buena presentación de las habitaciones y áreas comunes, encargarse de la lavandería, así como también apoyar en la atención al huésped mediante el manejo de equipaje, asegurando una experiencia confortable y satisfactoria durante su estadía.</td></tr>
<tr><td>Funciones del cargo</td><td colspan="2">● Realizar la limpieza y desinfección de habitaciones, baños y áreas comunes.
● Cambiar sábanas, toallas y cobijas de las habitaciones.
● Clasificar, lavar, secar, planchar y doblar la ropa de cama.
● Atender solicitudes de huéspedes relacionadas con lavandería o limpieza de la habitación.
● Recibir al huésped, cargar y llevar su equipaje a las habitaciones.
● Apoyar en el servicio al cliente, brindando indicaciones, información básica y trato cordial.
● Reportar cualquier daño o irregularidad en habitaciones o zonas comunes al área de mantenimiento o administrador.
● Apoyar en tareas logísticas cuando se requiera (planes funcionales).</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Perfil del cargo</td><td colspan="2">Persona responsable, honesta, organizada, amable, proactiva, dispuesta al servicio y con buena presentación personal, capacidad para trabajar bajo presión y seguir instrucciones.</td></tr>
<tr><td>Formación académica</td><td>No requiere formación académica formal</td></tr>
<tr><td>Experiencia</td><td>Mínimo 6 meses en labores similares</td></tr>
<tr><td>Tipo de contrato</td><td>Fijo</td></tr>
<tr><td>Salario</td><td>$1.623.500</td></tr>
</table>

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 69.

Descripción Cargo Jefe de Cocina.

<table>
<tr><th colspan="3">Jefe de cocina</th></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo del cargo: Planificar, organizar y supervisar todas las actividades del área de cocina, garantizando la calidad, sabor, presentación y cumplimiento de normas en manipulación de alimentos. Además, liderar la preparación directa de los alimentos, siendo responsable tanto de la creación del menú como de su ejecución diaria.</td></tr>
<tr><td>Funciones del cargo</td><td colspan="2">● Planificar y diseñar menús diarios
● Preparar los platos del menú, asegurando una buena presentación y calidad en cada plato
● Supervisar el uso correcto de los ingredientes y el cumplimiento de recetas y porciones.
● Dirigir al auxiliar de cocina, asignando funciones y verificando el cumplimiento de tareas.
● Gestionar el inventario de insumos, solicitando compras cuando sea necesario y evitando desperdicios.
● Garantizar el cumplimiento de normas de higiene y manipulación de alimentos
● Coordinar el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones de cocina.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Perfil del cargo</td><td colspan="2">Persona responsable, comprometida, que tenga la capacidad de trabajar bajo presión y haga buen manejo de los tiempos, con excelentes hábitos de higiene y presentación personal, capacitada en manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Formación académica</td><td>Técnico en cocina o con experiencia comprobada en cocina sin formación formal, debe tener carnet de manipulación de alimentos vigente.</td></tr>
<tr><td>Experiencia</td><td>Mínimo 1 año en cargos similares</td></tr>
<tr><td>Tipo de contrato</td><td>Fijo</td></tr>
<tr><td>Salario</td><td>$1.623.500</td></tr>
</table>

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 70.

Descripción Cargo Auxiliar de Cocina.

Auxiliar de cocina		
Objetivo del cargo: Realizar la preparación, manipulación y presentación de los platos que hagan parte del menú, contribuir al buen funcionamiento de la cocina mediante tareas operativas y de limpieza.		
Funciones del cargo	● Mantener limpio el lugar de trabajo ● Apoyar a la cocinera principal en la preparación de alimentos. ● Hacer tareas como lavar, pelar, cortar y tener en porciones los ingredientes ● Limpiar y desinfectar utensilios, equipos y superficies. ● Realizar el montaje de platos y organizar los pedidos. ● Cumplir con normas de higiene y seguridad alimentaria.	
Perfil del cargo	Persona ágil, organizada, con buena disposición para el trabajo en equipo, con buena presentación personal, capacitada en manipulación de alimentos	
	Formación académica	Experiencia comprobada en cocina sin formación formal, debe tener carnet de manipulación de alimentos vigente.
	Experiencia	Mínimo 1 año en cargos similares
	Tipo de contrato	Fijo
	Salario	$1.623.500

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 71.

Descripción Cargo Cajero (a).

<table>
<tr><th colspan="3">Cajero (a)</th></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo del cargo: Realizar el proceso de facturación y cobro de los productos que se ofertan en el restaurante, realizar una buena atención al cliente y manejar adecuadamente el dinero.</td></tr>
<tr><td>Funciones del cargo</td><td colspan="2">● Atención al cliente
● Registrar y cobrar el consumo de los clientes.
● Manejar caja registradora y otros sistemas de pago.
● Entregar facturas o comprobantes de pago.
● Hacer reportes diarios de ventas.
● Apoyar en labores del restaurante si se requieren
● Cumplir con normas de higiene y seguridad alimentaria</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Perfil del cargo</td><td colspan="2">Persona honesta, responsable, amable, con agilidad para los cálculos numéricos, manejo de dinero, sistemas de facturación y con buena presentación personal.</td></tr>
<tr><td>Formación académica</td><td>Bachiller</td></tr>
<tr><td>Experiencia</td><td>Mínimo 1 año en cargos similares</td></tr>
<tr><td>Tipo de contrato</td><td>Fijo</td></tr>
<tr><td></td><td>Salario</td><td>$1.623.500</td></tr>
</table>

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 72.

Descripción Cargo Mesero (a).

<table>
<tr><th colspan="3">Mesero (a)</th></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo del cargo: Atender de manera amable, eficiente y oportuna a los clientes en el área de comedor, garantizando una experiencia satisfactoria desde la bienvenida hasta el cierre del servicio. Tomar pedidos, servir alimentos y bebidas, así como también, asegurar la correcta presentación de las mesas y del lugar.</td></tr>
<tr><td>Funciones del cargo</td><td colspan="2">● Atender a los clientes
● Presentar el menú
● Tomar pedidos, registrarlos y pasar la orden a la auxiliar de cocina.
● Servir los alimentos y bebidas
● Estar atento a las necesidades de los clientes durante su comida.
● Realizar la limpieza de mesas (cubiertos, servilletas, decoración)
● Mantener limpio y en orden el área de comedor.
● Cumplir con normas de higiene y seguridad alimentaria.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Perfil del cargo</td><td colspan="2">Persona amable, atenta, dinámica y con buena presentación personal, con excelentes habilidades de comunicación y actitud de servicio.</td></tr>
<tr><td>Formación académica</td><td>Bachiller</td></tr>
<tr><td>Experiencia</td><td>Mínimo 1 año en cargos similares</td></tr>
<tr><td>Tipo de contrato</td><td>Fijo</td></tr>
<tr><td></td><td>Salario</td><td>$1.623.500</td></tr>
</table>

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 73.

Descripción Cargo Personal de Mantenimiento.

Personal de mantenimiento		
Objetivo del cargo: Realizar actividades de mantenimiento preventivo y correctivo en instalaciones, equipos e infraestructura general, asegurando el buen funcionamiento y conservación de las áreas físicas del hotel gastronómico.		
Funciones del cargo	● Mantener las instalaciones físicas en buen estado ● Verificar el buen funcionamiento de la maquinaria y equipo, así como también estar pendiente del buen estado del mobiliario del hotel. ● Realizar el mantenimiento y limpieza de las piscinas.	
Perfil del cargo	Persona proactiva, responsable, puntual y con buena disposición para el trabajo manual, capaz de solucionar problemas prácticos, con conocimientos básicos en electricidad, plomería, pintura, entre otros.	
	Formación académica	Bachiller o con cursos o certificados en electricidad, plomería o afines.
	Experiencia	Mínimo 6 meses en labores similares de mantenimiento de infraestructura.
	Tipo de contrato	Fijo
	Salario	$1.623.500

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 74.

Descripción Cargo Vigilante.

<table>
<tr><th colspan="3">Vigilante</th></tr>
<tr><td colspan="3">Objetivo del cargo: Velar por la seguridad, protección y control de las instalaciones del hotel gastronómico, como también, garantizar la integridad de las personas, mediante rondas y monitoreos constantes.</td></tr>
<tr><td>Funciones del cargo</td><td colspan="2">● Atender y apoyar al visitante
● Vigilar la entrada y salida del hotel
● Realizar vigilancia en la parte interna y externa del hotel por medio de rondas periódicas.
● Monitorear y controlar cámaras de seguridad
● Permanecer atento y dar apoyo a casos de emergencia</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Perfil del cargo</td><td colspan="2">Persona atenta, responsable, honesta y con alto sentido del deber, con buen estado físico, capacidad de observación y reacción rápida ante incidentes, buenas habilidades de comunicación y trato con las personas</td></tr>
<tr><td>Formación académica</td><td>Bachiller, con curso de vigilancia o seguridad</td></tr>
<tr><td>Experiencia</td><td>Experiencia mínima de 6 meses a 1 año en cargos de vigilancia y seguridad</td></tr>
<tr><td>Tipo de contrato</td><td>Fijo</td></tr>
<tr><td>Salario</td><td>$1.623.500</td></tr>
</table>

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

11.3 Gastos administrativos.

Los gastos administrativos corresponden a los costos asociados a la operación del proyecto durante su etapa de planeación, legalización y puesta en marcha. A continuación, se describen los gastos administrativos para la puesta en marcha del hotel gastronómico en Puracé - Cauca.

Tabla 75.

Gastos Administrativos.

Concepto	Descripción	Total (mes)
Nomina colaboradores	Pago de sueldos a los colaboradores	$23.742.922
Seguros	Seguro responsabilidad civil	$17.000
Papelería y suministros de oficina	Carpetas, hojas, impresiones, útiles, toner, entre otros.	$115.000
Servicios públicos y comunicaciones	Luz, internet y celular	$30.000
	TOTAL	**$19.396.500**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

11.4 Constitución Empresa y Aspectos Legales

La constitución de la organización se llevará a cabo por medio de una Sociedad por Acciones Simplificadas o S.A.S., cuya razón social será La Cumbre S.A.S, tipo societario que se encuentra reglamentado por la Ley 1258 de 2008.

Contenido del documento de constitución. La sociedad por acciones simplificada se creará mediante contrato o acto unilateral que conste en documento privado, inscrito en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio del lugar en que la sociedad establezca su domicilio principal, en el cual se expresarán cuando menos lo siguiente:

1° Nombre, documento de identidad y domicilio de los accionistas;

2° Razón social o denominación de la sociedad, seguida de las palabras "sociedad por acciones simplificada", o de las letras S.A.S;

3° El domicilio principal de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan en el mismo acto de constitución;

4° El término de duración, si este no fuere indefinido. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad se ha constituido por término indefinido.

5° Una enunciación clara y completa de las actividades principales, a menos que se exprese que la sociedad podrá realizar cualquier actividad comercial o civil, lícita. Si nada se expresa en el acto de constitución, se entenderá que la sociedad podrá realizar cualquier actividad lícita.

6° El capital autorizado, suscrito y pagado, la clase, número y valor nominal de las acciones representativas del capital y la forma y términos en que estas deberán pagarse;

7° La forma de administración y el nombre, documento de identidad y facultades de sus administradores. En todo caso, deberá designarse cuando menos un representante legal.

Parágrafo 1. El documento de constitución será objeto de autenticación de manera previa a la inscripción en el Registro Mercantil de la Cámara de Comercio, por quienes participen en su suscripción. Dicha autenticación podrá hacerse directamente o a través de apoderado.

Parágrafo 2. Cuando los activos aportados a la sociedad comprendan bienes cuya transferencia requiera escritura pública, la constitución de la sociedad deberá hacerse de igual manera e inscribirse también en los registros correspondientes.

Artículo 6°. Control al acto constitutivo y a sus reformas. Las Cámaras de Comercio verificarán la conformidad de las estipulaciones del acto constitutivo, de los actos de nombramiento y de cada una de sus reformas con lo previsto en la ley. Por lo tanto, se abstendrán de inscribir el documento mediante el cual se constituye, se haga un nombramiento o se reforman los estatutos de la sociedad, cuando se omita alguno de los requisitos previstos en el artículo anterior o en la ley.

Efectuado en debida forma el registro de la escritura pública o privada de constitución, no podrá impugnarse el contrato o acto unilateral sino por la falta de elementos esenciales o por el incumplimiento de los requisitos de fondo, de acuerdo con los artículos 98 y 104 del Código de Comercio.

Artículo 7°. Sociedad de hecho. Mientras no se efectúe la inscripción del documento privado o público de constitución en la Cámara de Comercio del lugar en que la sociedad establezca su domicilio principal, se entenderá para todos los efectos legales que la sociedad es de hecho si fueren varios los asociados. Si se tratare de una sola persona, responderá personalmente por las obligaciones que contraiga en desarrollo de la empresa.

Artículo 8°. Prueba de existencia de la sociedad. La existencia de la sociedad por acciones simplificada y las cláusulas estatutarias se probarán con certificación de la Cámara de Comercio, en donde conste no estar disuelta y liquidada la sociedad.

Por otra parte, para continuar con los aspectos legales requeridos para la constitución de la empresa es necesario tramitar las siguientes certificaciones y permisos, en la Tabla 76, se detallan sus costos.

- Certificación de bomberos
- Registro mercantil
- Registro de marca
- Sayco y Acinpro

Tabla 76.

Certificaciones y Permisos.

COSTOS LEGALES	
ASPECTO	**COSTO**
Certificación de bomberos	$ 780.000
Certificación uso de suelos	$ 3.000.000
Registro mercantil	$ 38.000
Registro de marca	$ 1.220.000
Sayco y Acinpro	$ 725.300
TOTAL	**$ 5.763.300**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

12. Estudio Financiero

12.1 Inversiones en el proyecto

En el estudio financiero del proyecto, se detallan y se analizan las inversiones necesarias para la puesta en marcha y el funcionamiento del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé, el cálculo exacto de estas inversiones representa un punto muy importante, puesto que permiten determinar la viabilidad financiera del proyecto.

12.1.1 Inversiones fijas

Son los activos tangibles necesarios para la puesta en marcha y el funcionamiento operativo del hotel gastronómico.

La inversión fija para el hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé es de $1.059.440.212, tal y como se muestra en la Tabla 77, donde inicialmente se encuentra el terreno en donde se va a construir el hotel, el cual se lo adquiere mediante método de compra de la propiedad por un valor de $50.000.000, las edificaciones es el valor de la construcción en obra blanca del hotel, maquinaria y equipo necesaria para garantizar que todos los procesos en alojamiento y restaurante sean eficientes y que el servicio prestado sea de calidad, el mobiliario utilizado que aporta comodidad, funcionalidad y una buena experiencia, el equipo de cómputo y finalmente está la tecnología que contribuye a la optimización de los procesos, mejorando la percepción de los servicios y permite que se dé una administración más controlada y rentable.

Tabla 77.

Inversiones Fijas.

INVERSION FIJA		
TERRENOS	$	50.000.000
EDIFICACIONES	$	938.000.000
MAQUINARIA Y EQUIPO	$	22.960.720
MOBILIARIO	$	22.579.060
EQUIPÒ DE COMPUTO	$	5.600.000
TECNOLOGIA	$	20.300.432
TOTAL, INVERSIÓN FIJA		**$ 1.059.440.212**

Nota. Andrade Carlos H. (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.1.2 Capital de trabajo

Se refiere a los recursos necesarios para cubrir las operaciones cotidianas del hotel gastronómico, garantizando la liquidez y continuidad del servicio sin interrupciones.

El capital de trabajo es un componente muy importante, este representa el dinero disponible para cubrir las actividades diarias iniciales, para el hotel gastronómico el total de capital de trabajo es de $64.077.420.

Tabla 78.

Capital de Trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	**$ 64.077.420**

Nota. Andrade Carlos H. (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.1.3 Gastos preoperativos

Son gastos necesarios para dejar el proyecto listo para su funcionamiento, por lo anterior estos gastos se generan antes del inicio de las operaciones que debe ejercer el hotel para prestar los servicios y generar ingresos.

Los gastos preoperativos del hotel gastronómico se muestran en la Tabla 79 y corresponden a $11.409.630 aquí se incluyen los gastos del estudio de factibilidad para determinar la viabilidad del proyecto, los gastos de constitución que incluyen la certificación de bomberos y de suelos, así como también el registro mercantil, de marca y el permiso de Sayco y Acinpro, costos asociados al evento de apertura, el acondicionamiento del lugar para iniciar sus actividades, en la publicidad inicial se incluyen los costos de diseño de logo, menús, material visual del hotel, como también los volantes, redes sociales, diseño web y material de lanzamiento y finalmente los gastos para cubrir gastos que puedan surgir.

Tabla 79.

Gastos Operativos.

GASTOS PREOPERATIVOS		
Estudio de factibilidad	$	1.000.000
Gastos de Constitución	$	5.763.300
Asesor en gastronomía	$	1.500.000
Gastos Inauguración	$	700.000
Publicidad inicial	$	1.500.000
Imprevistos	$	946.330
TOTAL, GASTOS PREOPERATIVOS	**$**	**11.409.630**

Nota. Andrade Carlos H. (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.2 Costos de operación y de financiación

Los costos de operación son los gastos que se originan diariamente y están presentes para el funcionamiento, los costos de financiación están relacionados con la deuda que se adquiere en un banco mediante el crédito y el cual es utilizado para inversión.

12.2.1Costo de ventas

Dentro de los costos del servicio en la Tabla 80, se observa que el hotel gastronómico tendrá un costo en su nómina de $19.295.322, a partir del año 2 se evidencia un incremento anual del 5% respecto al año 1, para el año 5 el costo de nómina es de $281.443.008. Dentro de los costos del servicio se observa que el total de los costos en el año 1 es de $604.660.819 y para el año 5 se muestra un total de $717.937.078.

Tabla 80.

Descripción de costos de servicio.

COSTOS DEL SERVICIO						
	VALOR MENSUAL	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
NOMINA	$19.295.322	$231.543.859	$243.121.052	$255.277.105	$268.040.960	$281.443.008
COSTOS DEL SERVICIO	$31.093.080	$373.116.960	$388.041.638	$403.563.304	$419.705.836	$436.494.070
SUBTOTAL		$373.116.960	$388.041.638	$403.563.304	$419.705.836	$436.494.070
TOTAL, GASTOS ADMINISTRACION		**$604.660.819**	**$631.162.691**	**$658.840.409**	**$687.746.796**	**$717.937.078**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.2.2 Gastos operativos

En la Tabla 81, se observa la proyección de los costos administrativos durante cinco años, el gasto total anual en el primer año es de $110.299.104 y crece progresivamente hasta alcanzar $122.131.136 en el quinto año, con un crecimiento anual del 2,58% en promedio. La nómina representa un crecimiento sostenido del 5% anual y tiene la mayor participación del total de gastos, los valores de seguros, papelería y servicios públicos muestran incrementos anuales del 4% aproximadamente, la depreciación, permanece constante con un valor de $54.983.904 anuales.

Tabla 81.

Descripción Gastos Administrativos.

GASTOS ADMINISTRATIVOS						
	VALOR MES	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
NOMINA	$ 4.447.600	$ 53.371.200	$ 56.039.760	$ 58.841.748	$ 61.783.835	$ 64.873.027
SEGUROS	$ 17.000	$ 204.000	$ 212.160	$ 220.646	$ 229.472	$ 238.651
PAPELERÍA Y SUMINIS-TROS	$ 115.000	$ 1.380.000	$ 1.435.200	$ 1.492.608	$ 1.552.312	$ 1.614.405
SERVICIOS PÚBLICOS Y COMUNICACIONES	$ 30.000	$ 360.000	$ 374.400	$ 389.376	$ 404.951	$ 421.149
DEPRECIACION		$ 54.983.904	$ 54.983.904	$ 54.983.904	$ 54.983.904	$ 54.983.904
SUBTOTAL	$ 162.000	$ 56.927.904	$ 57.005.664	$ 57.086.534	$ 57.170.640	$ 57.258.109
TOTAL, GASTOS AD.	**$ 4.609.600**	**$ 110.299.104**	**$ 113.045.424**	**$ 115.928.282**	**$118.954.475**	**$ 122.131.136**

Nota. Andrade Carlos H. (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.2.3 Costos de financiación

Los costos de financiación son aquellos costos que se generan a partir del uso de recursos de terceros y se adquiere con el fin de financiar el proyecto. Para el funcionamiento del hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé se hará uso del capital propio mediante aporte de los socios y también se financiará a partir de préstamo bancario.

12.3 Financiación del proyecto

La estructura de financiamiento del proyecto se detalla en la Tabla 82, el 60% del proyecto es financiado por el capital que es aportado por los tres socios, cada socio aporta el 20% es decir $226.985.452, el 40% restante se financia mediante préstamo bancario el cual equivale a $453.970.905.

Tabla 82.

Descripción de financiamiento.

ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO		
VALOR DE LA INVERSION		
Capital propio	**$ 680.956.357**	**60%**
Socio A	$ 226.985.452	20%
Socio B	$ 226.985.452	20%
Socio C	$ 226.985.452	20%
Préstamo bancario	**$ 453.970.905**	**40%**
TOTAL, INVER-SION	**1.134.927.262**	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

12.3.1 Activos totales

En la Tabla 83, se observa la estructura de los activos del hotel gastronómico durante un periodo de cinco años, revelando un crecimiento sostenido del total de activos, que pasa de $1.467.975.548 en el primer año a $2.724. 574.797 para el año 5. El activo corriente en el primer año es de $454.391.536, el activo no corriente en el año 1 tiene un valor total de $ 1.013.584.012, y representa una tendencia a la baja cayendo a quinto año a un valor total de $ 784.520.692, dichos resultados se dan por la depreciación que crece de $ 54.983.904 en el año 1 a $ 274.919.520 en el año 5, mientras que edificaciones, terrenos, maquinaria y equipo, equipo de oficina, equipo de cómputo y vehículos, se mantienen constantes a lo largo del período

Tabla 83.

Descripción de activos totales.

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO					
ACTIVO CORRIENTE	$ 454.391.536	$ 768.138.755	$ 1.118.786.760	$ 1.508.653.499	$ 1.940.054.105
CAJA	$ 100.000	$ 100.000	$ 100.000	$ 100.000	$ 100.000
BANCOS	$ 454.291.536	$ 768.038.755	$ 1.118.686.760	$ 1.508.553.499	$ 1.939.954.105
ACTIVO NO CORRIENTE	$ 1.013.584.012	$ 956.318.182	$ 899.052.352	$ 841.786.522	$ 784.520.692
PROPIEDAD PLANTA Y E.	$ 1.004.456.308	$ 949.472.404	$ 894.488.500	$ 839.504.596	$ 784.520.692
TERRENOS	$ 50.000.000	$ 50.000.000	$ 50.000.000	$ 50.000.000	$ 50.000.000
EDIFICACIONES	$ 938.000.000	$ 938.000.000	$ 938.000.000	$ 938.000.000	$ 938.000.000
MAQUINARIA Y EQUIPO	$ 22.960.720	$ 22.960.720	$ 22.960.720	$ 22.960.720	$ 22.960.720

EQUIPO DE OFICINA	$ 22.579.060	$ 22.579.060	$ 22.579.060	$ 22.579.060	$ 22.579.060
EQUIPO DE COMPUTO	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 5.600.000
VEHICULOS	$ 20.300.432	$ 20.300.432	$ 20.300.432	$ 20.300.432	$ 20.300.432
DEPRECIACION AC.	$ 54.983.904	$ 109.967.808	$ 164.951.712	$ 219.935.616	$ 274.919.520
DIFERIDOS	$ 9.127.704	$ 6.845.778	$ 4.563.852	$ 2.281.926	-
GASTOS DIFERIDOS	$ 11.409.630	$ 11.409.630	$ 11.409.630	$ 11.409.630	$ 11.409.630
AMORTIZACION DIFERI-DOS	$ 2.281.926	$ 4.563.852	$ 6.845.778	$ 9.127.704	$ 11.409.630
TOTAL, ACTIVO	$ 1.467.975.548	$ 1.724.456.937	$ 2.017.839.112	$ 2.350.440.021	$ 2.724.574.797

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.3.2 Recursos financieros

La Tabla 84, se detalla los recursos financieros disponibles para la puesta en marcha del hotel gastronómico, tiene un total de $518.468.956. La mayor parte se ve reflejada en bancos con un valor de $454.291.536, en la caja se encuentra un monto de $100.000, y el capital de trabajo corresponde a $64.077.420 garantizando el cubrimiento de los requerimientos en la operación inicial.

Tabla 84.

Descripción de recursos financieros.

RECURSOS FINANCIEROS	
Caja	$ 100.000
Bancos	$ 454.291.536
Capital de trabajo	$ 64.077.420
TOTAL	**$ 518.468.956**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.3.3 Tabla de amortización

La Tabla 85, detalla el plan de pago correspondiente al crédito de $453.970.905, estructurado bajo un esquema de cuota fija anual de $165.357.865 durante cinco años. Durante el primer año, el componente de intereses representa $108.953.017 el abono a capital para el primer año es de $56.404.848 y se incrementan progresivamente hasta alcanzar los $133.353.117 en el quinto año, momento en el cual el crédito queda completamente saldado.

Tabla 85.

Descripción Tabla de Amortización.

AMORTIZACIÓN DEL CREDITO						
	CREDITO	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
SALDO	453.970.905	397.566.057	327.624.046	240.895.953	133.353.117	0
CUOTA FIJA		165.357.865	165.357.865	165.357.865	165.357.865	165.357.865
INTERESES		108.953.017	95.415.854	78.629.771	57.815.029	32.004.748
ABONOS AL CREDITO		56.404.848	69.942.011	86.728.094	107.542.836	133.353.117

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4 Proyecciones financieras

Las proyecciones financieras permiten prever con anterioridad el desempeño económico que pueda tener el hotel gastronómico dentro de cierto periodo, permitiendo realizar una buena planificación acompañada de la toma de decisiones que contribuyan a la obtención de los resultados esperados y que beneficien el estado y productividad del hotel.

12.4.1 Estado de resultados o estado de pérdidas y ganancias

El estado de resultados del hotel gastronómico presenta un panorama financiero favorable a lo largo de cinco años, en la Tabla 86 se observan los ingresos que muestran un crecimiento constante, pasando de $1.215.648.000 en el año 1 a $1.593.466.548 en el año 5, con una tasa promedio de crecimiento anual cercana al 7%, lo que indica una adecuada proyección de ventas o ingresos por prestación de servicios. Los costos del servicio aumentan de manera controlada y se mantienen por debajo del 50% de los ingresos. La utilidad bruta crece de $610.987.181 en el año 1 a $875.529.470 en el año 5, los gastos administrativos aumentan de manera controlada y la amortización de activos diferidos se mantiene estable, los gastos financieros tienen una reducción sostenida $108.953.017 en año 1 a $32.004.748 en año 5.

Tabla 86.

Descripción de Estado de Resultados.

ESTADO RESULTADOS					
	AÑO 1	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
INGRESOS	$ 1.215.648.000	$ 1.300.743.360	$ 1.391.795.395	$ 1.489.221.073	$ 1.593.466.548
COSTO DEL SERVICIO	$ 604.660.819	$ 631.162.691	$ 658.840.409	$ 687.746.796	$ 717.937.078
UTILIDAD BRUTA	$ 610.987.181	$ 669.580.669	$ 732.954.986	$ 801.474.277	$ 875.529.470
GASTOS ADMON	$ 110.299.104	$ 113.045.424	$ 115.928.282	$ 118.954.475	$ 122.131.136
AMORTIZACION DIFERIDOS	$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926
UTILIDAD OPERACIONAL	$ 498.406.151	$ 554.253.319	$ 614.744.778	$ 680.237.876	$ 751.116.408
GASTOS FINANCIEROS	$ 108.953.017	$ 95.415.854	$ 78.629.771	$ 57.815.029	$ 32.004.748
UTILIDAD ANTES IMP.	$ 389.453.134	$ 458.837.466	$ 536.115.007	$ 622.422.847	$ 719.111.660
IMPUESTO DE RENTA	$ 132.414.065	$ 156.004.738	$ 182.279.102	$ 211.623.768	$ 244.497.964
UTILIDAD DESPUES DE IMP.	$ 257.039.068	$ 302.832.727	$ 353.835.905	$ 410.799.079	$ 474.613.696
RESERVA LEGAL	$ 25.703.907	$ 30.283.273	$ 35.383.590	$ 41.079.908	$ 47.461.370
UTILIDAD NETA	$ 231.335.161	$ 272.549.455	$ 318.452.314	$ 369.719.171	$ 427.152.326

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.2 Flujo de caja del proyecto

En la Tabla 87 se muestra la capacidad del hotel gastronómico para generar y administrar efectivo durante cinco años. Se observa un crecimiento constante en ingresos operativos y una generación de caja saludable, lo cual se refleja en el saldo final de efectivo desde $454.391.536 en el año 1 a $1.940.054.105 en el año 5. Los ingresos de efectivo crecen a una tasa promedio anual de aproximadamente 7%, pasando de $1.215.648.000 a $1.593.466.548, demostrando una tendencia positiva y estable en la prestación del servicio. así mismo, se observa que los egresos aumentan a un ritmo controlado. Los costos del servicio, son de $604.660.819 en el año 1, para el año 5 estos costos son de $717.937.078, valor que está acorde al incremento de ingresos, se evidencia una eficiencia en los gastos administrativos, el pago de impuestos se generan a partir del año 2, el saldo neto de efectivo tiene una tendencia creciente en el año 1 $390.314.116 y para el año 5 tiene un total de $431.400.606 permitiendo al hotel cubrir las operaciones, las obligaciones financieras y mantener una reserva de liquidez sólida.

Tabla 87.

Descripción de Flujo de Caja Sin Financiación.

FLUJO DE EFECTIVO					
	AÑO 1	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
INGRESOS EFECTIVO	**$ 1.215.648.000**	**$ 1.300.743.360**	**$ 1.391.795.395**	**$ 1.489.221.073**	**$ 1.593.466.548**
EGRESOS DE EFECTIVO					

COSTOS DEL SERVICIO	$ 604.660.819	$ 631.162.691	$ 658.840.409	$ 687.746.796	$ 717.937.078
GASTOS DE ADMINISTRA-CION	$ 55.315.200	$ 58.061.520	$ 60.944.378	$ 63.970.571	$ 67.147.232
GASTOS FINANCIEROS	$ 108.953.017	$ 95.415.854	$ 78.629.771	$ 57.815.029	$ 32.004.748
ABONOS AL CREDITO	$ 56.404.848	$ 69.942.011	$ 86.728.094	$ 107.542.836	$ 133.353.117
IMPUESTO DE RENTA		$ 132.414.065	$ 156.004.738	$ 182.279.102	$ 211.623.768
TOTAL, EGRESOS DE EFEC-TIVO	**$ 825.333.884**	**$ 986.996.141**	**$ 1.041.147.390**	**$ 1.099.354.334**	**$ 1.162.065.942**
SALDO NETO	**$ 390.314.116**	**$ 313.747.219**	**$ 350.648.005**	**$ 389.866.739**	**$ 431.400.606**
SALDO INICIAL DE EFECTI-VO	$ 64.077.420	$ 454.391.536	$ 768.138.755	$ 1.118.786.760	$ 1.508.653.499
SALDO FINAL DE EFECTI-VO	**$ 454.391.536**	**$ 768.138.755**	**$ 1.118.786.760**	**$ 1.508.653.499**	**$ 1.940.054.105**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.3 Balance proyectado

En la Tabla 88 se muestra el balance general proyectado el cual presenta una estructura financiera con crecimiento del activo líquido, reducción continua del endeudamiento y un fortalecimiento patrimonial. El proyecto muestra excelente liquidez, solvencia y capacidad de autofinanciamiento, lo que no solo asegura la continuidad operativa, sino que lo posiciona estratégicamente para futuras expansiones o para enfrentar factores externos que puedan causar algún tipo de riesgo.

Tabla 88.

Descripción Balance General.

BALANCE GENERAL					
	AÑO 1	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
ACTIVO					
ACTIVO CORRIENTE	**$ 454.391.536**	**$768.138.755**	**$1.118.786.760**	**$1.508.653.499**	**$1.940.054.105**
CAJA	$ 100.000	$ 100.000	$ 100.000	$ 100.000	$ 100.000
BANCOS	$ 454.291.536	$768.038.755	$1.118.686.760	$1.508.553.499	$1.939.954.105
ACTIVO NO CORRIENTE	**$1.013.584.012**	**$956.318.182**	**$899.052.352**	**$ 841.786.522**	**$ 784.520.692**
PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO	**$ 1.004.456.308**	**$949.472.404**	**$894.488.500**	**$ 839.504.596**	**$ 784.520.692**
TERRENOS	$ 50.000.000	$ 50.000.000	$ 50.000.000	$ 50.000.000	$ 50.000.000
EDIFICACIONES	$ 938.000.000	$938.000.000	$938.000.000	$ 938.000.000	$ 938.000.000
MAQUINARIA Y EQUIPO	$ 22.960.720	$ 22.960.720	$ 22.960.720	$ 22.960.720	$ 22.960.720
EQUIPO DE OFICINA	$ 22.579.060	$ 22.579.060	$ 22.579.060	$ 22.579.060	$ 22.579.060
EQUIPO DE COMPUTO	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 5.600.000	$ 5.600.000
VEHICULOS	$ 20.300.432	$ 20.300.432	$ 20.300.432	$ 20.300.432	$ 20.300.432
DEPRECIACION ACUMULADA	$ 54.983.904	$109.967.808	$164.951.712	$ 219.935.616	$ 274.919.520
DIFERIDOS	**$ 9.127.704**	**$ 6.845.778**	**$ 4.563.852**	**$ 2.281.926**	**-**
GASTOS DIFERIDOS	$ 11.409.630	$ 11.409.630	$ 11.409.630	$ 11.409.630	$ 11.409.630
AMORTIZACION DIFERIDOS	$ 2.281.926	$ 4.563.852	$ 6.845.778	$ 9.127.704	$ 11.409.630
TOTAL, ACTIVO	**$1.467.975.548**	**$1.724.456.937**	**$2.017.839.112**	**$2.350.440.021**	**$2.724.574.797**
PASIVO					
PASIVO CORRIENTE	**$ 264.936.085**	**$265.212.754**	**$ 262.577.753**	**$ 256.074.807**	**$ 244.497.964**
OBLIGACIONES FINANCIERAS	$ 132.522.019	$109.208.015	$ 80.298.651	$ 44.451.039	$ -

IMPUESTO DE RENTA	$ 132.414.065	$156.004.738	$ 182.279.102	$ 211.623.768	$ 244.497.964
PASIVO NO CORRIENTE	**$ 265.044.038**	**$218.416.031**	**$ 160.597.302**	**$ 88.902.078**	**$ -**
OBLIGACIONES FINANCIERAS	$ 265.044.038	$218.416.031	$ 160.597.302	$ 88.902.078	$ -
TOTAL, DEL PASIVO	**$ 529.980.123**	**$483.628.785**	**$ 423.175.055**	**$ 344.976.885**	**$ 244.497.964**
PATRIMONIO					
CAPITAL SOCIAL	$ 680.956.357	$680.956.357	$ 680.956.357	$ 680.956.357	$ 680.956.357
RESERVA LEGAL	$ 25.703.907	$ 55.987.180	$ 91.370.770	$ 132.450.678	$ 179.912.048
UTILIDAD DEL EJERCICIO	$ 231.335.161	$272.549.455	$ 318.452.314	$ 369.719.171	$ 427.152.326
PERDIDA DEL EJERCICIO					
UTILIDADES ACUMULADAS		$231.335.161	$ 503.884.616	$ 822.336.930	$ 1.192.056.101
PERDIDAS ACUMULADAS					
PATRIMONIO	**$ 937.995.425**	**$1.240.828.153**	**$1.594.664.057**	**$2.005.463.136**	**$ 2.480.076.832**
PASIVO MAS PATRIMONIO	**$1.467.975.548**	**$1.724.456.937**	**$2.017.839.112**	**$2.350.440.021**	**$ 2.724.574.797**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca

12.4.4 Análisis del punto de equilibrio

La Tabla 89 muestra una evolución positiva en el análisis del punto de equilibrio a lo largo de cinco años, se evidencia un crecimiento financiero del hotel gastronómico. Los gastos fijos disminuyen progresivamente de $219.252.121 hasta $154.135.884, mientras que los costos variables aumentan moderadamente, lo que indica una mayor actividad operativa con eficiencia creciente. Las ventas proyectadas también crecen sostenidamente, lo que permite una reducción significativa del punto de equilibrio, que pasa de $436.234.034 en el año 1 a $280.527.822 en el año. Este comportamiento se refleja en el margen de seguridad, que asciende del

64,10% al 82,40% al año 5, de igual manera se observa una disminución del punto de equilibrio sobre las ventas, bajando del 35,88% al 17,60%. y el tiempo en el que se alcanza el punto de equilibrio se reduce de 4,31 a solo 2,11 meses, reflejando una mayor capacidad de generar ingresos en menor tiempo.

Tabla 89.

Descripción Punto de Equilibrio.

PUNTO DE EQUILIBRIO					
Gastos Fijos	$ 219.252.121	$ 208.461.278	$ 194.558.053	$ 176.769.504	$ 154.135.884
Costos Variables	$ 604.660.819	$ 631.162.691	$ 658.840.409	$ 687.746.796	$ 717.937.078
Ventas	$ 1.215.648.000	$ 1.300.743.360	$ 1.391.795.395	$ 1.489.221.073	$ 1.593.466.548
Punto Equilibrio	$ 436.234.034	$ 404.961.844	$ 369.442.882	$ 328.455.794	$ 280.527.822
Margen de seguridad	64,10%	68,90%	73,50%	77,90%	82,40%
PE: % sobre las ventas proyectadas	35,88%	31,13%	26,54%	22,06%	17,60%
Tiempo en que se alcanza el PE (Meses)	4,31	3,74	3,19	2,65	2,11

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.5 Indicadores para el análisis financiero

La Tabla 90 presenta un análisis de los indicadores de liquidez a lo largo de cinco años, destacando una evolución altamente favorable en la capacidad financiera de corto plazo del hotel gastronómico. Tanto la razón corriente como la prueba ácida muestran

valores idénticos en cada año iniciando en 1,72 en el primer año y aumentando sostenidamente hasta alcanzar 7,93 en el quinto año, esto quiere decir que para el año 5 por cada peso de pasivo corriente, el hotel gastronómico cuenta con $7,93 de activos líquidos proyectando una buena administración siendo eficiente, fortaleciendo su posición financiera y reduciendo significativamente su riesgo de liquidez.

Tabla 90.

Descripción de Indicador de Rendimiento.

RAZONES E INDICADORES FINANCIEROS							
Indicador	**Razón**	**Formula**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
LIQUIDEZ	Razón Corriente	Activo corriente = ---------- Pasivo corriente	1,72	2,9	4,26	5,89	7,93
	Prueba acida	Activo corriente - Inventarios = ---------- Pasivo corriente	1,72	2,9	4,26	5,89	7,93

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

Tabla 91.

Descripción de Indicador de Endeudamiento.

RAZONES E INDICADORES FINANCIEROS							
Indicador	**Razón**	**Formula**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**

Endeudamiento	Nivel de endeudamiento	Total, Pasivo con terceros = ---------- Total activos	36,10%	28,05%	20,97%	14,68%	8,97%
	Concentración del endeudamiento en el corto plazo	Pasivo corriente = ---------- Total pasivo con terceros	0,5	0,548	0,62	0,742	1

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

En la Tabla 91, se exponen el valor en porcentaje del nivel de participación que los terceros tienen en la construcción del capital empresarial; para el primer año los datos evidencian un porcentaje de endeudamiento de 36,10% lo cual indica que la empresa para este año tiene un nivel moderado de deuda en la composición de su patrimonio, por ende, la participación de los terceros al ser reducida denota que la empresa mayormente se apalanca con recursos propios. A partir del año dos en adelante los datos nos indican que la empresa sostiene un nivel de participación bajo en la cooperación de los terceros en la integración de los recursos que componen su capital; con esto podemos notar que la empresa tiene la capacidad de autofinanciarse para llevar a cabo el desarrollo de sus proyectos, llevando a niveles bajos los riesgos de insolvencia por la falta de cooperación de terceros.

Tabla 92.

Descripción de Indicador de Rendimiento.

RAZONES E INDICADORES FINANCIEROS							
Indicador	**Razón**	**Formula**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**

Rendimien-to	Margen operacional de utili-dad	Utilidad operacional = ---------- Ventas netas	41,00%	42,61%	44,17%	45,68%	47,14%
	Margen neto de utilidad	Utilidad neta = ---------- Ventas netas	19,03%	20,95%	22,88%	24,83%	26,81%
	Rendimiento del patrimonio	Utilidad neta = ---------- Patrimonio	24,66%	21,97%	19,97%	18,44%	17,22%
	Rendimiento de activo total	Utilidad neta = ---------- Activo total bruto	15,76%	15,80%	15,78%	15,73%	15,68%

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

En la Tabla 92, se observa que los indicadores de rendimiento muestran una tendencia positiva en la rentabilidad de la empresa a lo largo de cinco años. El margen operacional de utilidad aumenta del 41% al 47,14%, reflejando una mejora en la eficiencia operativa y en la gestión de costos en relación con las ventas netas. El margen neto de utilidad también crece del 19,03% al 26,81%, indicando una mayor capacidad para convertir las ventas en beneficios netos, lo cual es favorable para la rentabilidad. Sin embargo, el rendimiento del patrimonio disminuye del 24,66% al 17,22%, sugiriendo que la inversión en patrimonio genera menor retorno relativo con el tiempo. Por último, el rendimiento del activo total se mantiene estable en torno al 15,76%, lo que implica que la eficiencia en el

uso de los activos para generar utilidades no varía significativamente, aunque la mejora en márgenes indica una mayor rentabilidad en las operaciones.

12.4.6 Evaluación financiera

En la Tabla 93, las tasas de oportunidad de los accionistas suman un 27%, considerando una DTF de 0,09, una tasa de utilidad del 0,10 y una inflación del 0,06. Esto refleja el costo de oportunidad del capital, que sirve como tasa de descuento en análisis de inversión, y muestra un escenario conservador para evaluar la rentabilidad del proyecto.

Tabla 93.

Descripción de Evaluación Financiera.

TASA DE OPORTUNIDAD DE ACCIONISTA	
DTF	0,09
TASA DE UTILIDAD	0,10
TASA INFLACION	0,06
TOTAL	**0,27**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

Tabla 94.

Descripción de Costo Promedio Ponderado (CPPC).

COSTO PROMEDIO PONDERADO DE CAPITAL (CPPC)				
	TOTAL	**% DE PARTICIPACION**	**TASA DESPUES IMP**	**CPPC**
PASIVOS	$ 453.970.905	0,4	0,16	0,063
PATRIMONIO	$ 680.956.357	0,6	0,27	0,163
ACTIVO	$ 1.134.927.262	1		
CPPC				0,23
TASA INFLACION PROMEDIO				0,06
TASA RIESGO				0,014
			WACC	**0,30**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2024), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.7 Cuadro de flujo de efectivo neto

El flujo de caja proyectado en la Tabla 95, muestra una tendencia positiva desde el primer año hasta el quinto. Los ingresos efectivos aumentan progresivamente, mientras que los egresos también crecen, aunque en menor proporción. Los costos de servicio, gastos administrativos y gastos financieros reflejan un control adecuado, aunque los gastos financieros disminuyen considerablemente en los años posteriores, mejorando la rentabilidad. El saldo neto de efectivo crece de 390.314.116 millones en el primer año a más de 431.400.606 millones en el quinto, evidenciando una generación constante de efectivo y una sólida liquidez futura

Tabla 95.

Descripción Cuadro de Flujo de Efectivo Neto.

FLUJO DE EFECTIVO					
	AÑO 1	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
INGRESOS EFECTIVO	**$1.215.648.000**	**$ 1.300.743.360**	**$ 1.391.795.395**	**$ 1.489.221.073**	**$ 1.593.466.548**
EGRESOS DE EFECTIVO					
COSTOS DEL SERVICIO	$ 604.660.819	$ 631.162.691	$ 658.840.409	$ 687.746.796	$ 717.937.078
GASTOS DE ADMINISTRACION	$ 55.315.200	$ 58.061.520	$ 60.944.378	$ 63.970.571	$ 67.147.232
GASTOS FINANCIEROS	$ 108.953.017	$ 95.415.854	$ 78.629.771	$ 57.815.029	$ 32.004.748
ABONOS AL CREDITO	$ 56.404.848	$ 69.942.011	$ 86.728.094	$ 107.542.836	$ 133.353.117
IMPUESTO DE RENTA		$ 132.414.065	$ 156.004.738	$ 182.279.102	$ 211.623.768
TOTAL, EGRESOS DE EFECTIVO	**$ 825.333.884**	**$ 986.996.141**	**$ 1.041.147.390**	**$ 1.099.354.334**	**$ 1.162.065.942**
SALDO NETO	**$ 390.314.116**	**$ 313.747.219**	**$ 350.648.005**	**$ 389.866.739**	**$ 431.400.606**
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	$ 64.077.420	$ 454.391.536	$ 768.138.755	$ 1.118.786.760	$ 1.508.653.499
SALDO FINAL DE EFECTIVO	**$ 454.391.536**	**$ 768.138.755**	**$ 1.118.786.760**	**$ 1.508.653.499**	**$ 1.940.054.105**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.8 Tasa de interés para la evaluación

En la Tabla 96, se presenta las tasas de interés consideradas para evaluar el proyecto que incluyen una DTF del 9,25%, una inflación del 6% y una rentabilidad del 10%. Estas tasas reflejan un escenario de mercado con costos financieros moderados y expectativas de rentabilidad razonables. La inclusión de la tasa de inflación en el análisis permite ajustar las tasas de descuento y evaluar en términos reales, asegurando que los resultados sean comparables con la inflación esperada y que las decisiones de inversión consideren de la mejor forma los efectos del costo y la inflación en el entorno económico.

Tabla 96.

Descripción de tasa de Interés Para la Evaluación.

% DTF (Depósitos a término fijo)	9,25%
% INFLACION	6%
% RENTABILIDAD	10%

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.9 Valor presente neto, vpn (i)

Tabla 97.

Descripción de VPN Económico.

EVALUACION ECONOMICA		
	TASA DESCUENTO	
VPN	**0,27**	**214.869.467**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

Tabla 98.

Descripción de VPN Financiero.

EVALUACION FINANCIERA		
	TASA DESCUENTO	
VPN	**0,3**	**230.975.876**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.10 Tasa interna de retorno, TIR

En la Tabla 99 el TIR económica es del 36% supera ampliamente la tasa de descuento del 27%, indicando una alta rentabilidad del proyecto desde la perspectiva económica. Este valor sugiere que el proyecto no solo cubre los costos, sino que también ofrece un margen de ganancia, lo que lo hace atractivo para la inversión y potencialmente capaz de soportar riesgos adicionales o variaciones en los supuestos.

Tabla 99.

Descripción de Tasa Interna de Retorno Económico.

EVALUACION ECONOMICA	
TIR	**36%**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

En la Tabla 100 el TIR financiero es del 46% es aún mayor que la económica, lo que refleja que la rentabilidad para los inversionistas es muy favorable, incluso considerando los costos de financiamiento y riesgos financieros, este valor respalda la solidez del proyecto y su potencial para generar retornos superiores a los costos de capital.

Tabla 100.

Descripción de Tasa Interna de Retorno Financiero.

EVALUACION ECONOMICA	
TIR	**46%**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.11 Relación beneficio costo (b/c) (i)

En la Tabla 101, se muestra el índice B/C económico de 1,24 el cual indica que, por cada peso, se generan 1,24 en beneficios económicos, demostrando una relación favorable y una rentabilidad positiva, determinando así que el proyecto es económicamente viable y aporta valor agregado.

Tabla 101.

Descripción de Relación Beneficio Costo Económico.

EVALUACION ECONOMICA	
B/C	**1,24**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

El índice B/C financiero de es de 1,4 refleja una mayor rentabilidad desde la perspectiva del inversionista, donde cada peso invertido produce 1,4 en beneficios. La diferencia con el B/C económico es que resalta que el proyecto no solo aporta valor económico, sino que también ofrece retornos atractivos para los inversores.

Tabla 102.

Descripción de Relación Beneficio Costo Financiero.

EVALUACION ECONOMICA	
B/C	**1,4**

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2024), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

12.4.12 Análisis de sensibilidad

Tabla 103.

Descripción de Ingresos con Disminución.

INGRESOS CON DISMINUCION						
% de Disminución		**10%**				
ESTADO RESULTADOS						
		AÑO 1	**AÑO 2**	**AÑO 3**	**AÑO 4**	**AÑO 5**
DISMINUCION VENTAS		$ 121.564.800	$ 130.074.336	$ 139.179.540	$ 148.922.107	$ 159.346.655
VENTAS DISMINUIDAS		$ 1.094.083.200	$1.170.669.024	$1.252.615.856	$1.340.298.966	$ 1.434.119.893
COSTO DE VENTAS		$ 604.660.819	$ 631.162.691	$ 658.840.409	$ 687.746.796	$ 717.937.078
UTILIDAD BRUTA		$ 489.422.381	$ 539.506.333	$ 593.775.447	$ 652.552.169	$ 716.182.816
GASTOS ADMON		$ 110.299.104	$ 113.045.424	$ 115.928.282	$ 118.954.475	$ 122.131.136
AMORTIZACION DIFERIDOS		$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926
UTILIDAD OPERACIONAL		$ 376.841.351	$ 424.178.983	$ 475.565.239	$ 531.315.768	$ 591.769.753
GASTOS FINANCIEROS		$ 108.953.017	$ 95.415.854	$ 78.629.771	$ 57.815.029	$ 32.004.748
UTILIDAD ANTES IMPUESTOS		$ 267.888.334	$ 328.763.130	$ 396.935.467	$ 473.500.740	$ 559.765.005
IMPUESTO DE RENTA		$ 91.082.033	$ 111.779.464	$ 134.958.059	$ 160.990.252	$ 190.320.102

UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS		$ 176.806.300	$ 216.983.666	$ 261.977.409	$ 312.510.488	$ 369.444.904
RESERVA LEGAL		$ 25.703.907	$ 30.283.273	$ 35.383.590	$ 41.079.908	$ 47.461.370
UTILIDAD NETA		$ 151.102.393	$ 186.700.393	$ 226.593.818	$ 271.430.580	$ 321.983.534
UTILIDAD OPERACIONAL DESPUES IMPUESTOS		$248.715.292	$279.958.129	$313.873.057	$350.668.407	$ 390.568.037
DEPRECIACION		$ 54.983.904	$ 54.983.904	$ 54.983.904	$ 54.983.904	$ 54.983.904
AMORTIZACION DIFERIDOS		$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926	$ 2.281.926
RECUPERACION ACTIVO FIJO						$ 784.520.692
RECUPERACION CAPITAL TRABAJO						$ 64.077.420
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	-$1.134.927.262	$305.981.122	$337.223.959	$371.138.887	$407.934.237	$ 1.296.431.979

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

En la Tabla 103 se muestra que, si las ventas bajan un 10%, los resultados financieros se ven afectados en un período de cinco años. Aunque los ingresos disminuyen aproximadamente en esa proporción, tanto la utilidad bruta, como la utilidad operativa, la utilidad neta y el flujo de caja siguen siendo positivos en todos los años, aunque con reducciones notables. La utilidad después de impuestos y el flujo de caja económico indican que incluso en escenarios difíciles, el proyecto todavía genera una rentabilidad aceptable, aunque la recuperación de activos y el flujo de caja total se ven impactados. También la recuperación de los activos fijos y

del capital de trabajo en los años siguientes sugiere que, a pesar de la disminución, la inversión sigue siendo recuperable y rentable, aunque con un nivel de riesgo mayor.

Tabla 104.

Descripción de Flujo de Caja Económico.

EVALUACION DEL ANALISIS DE SENSIBILIDAD		
Flujo caja económico		
	TASA DESCUENTO	
VPN	0,27	33.580.910
TIR		29%
B/C		1,04

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

En la Tabla 104 se logra evidenciar que el Valor Presente Neto (VPN) es 33.580.910, lo que significa que el flujo de caja en un futuro logra superar el costo total inicial de la inversión, por lo tanto, indica que el proyecto es rentable.

Dado que la tasa interna de retorno (TIR) es de 29% y es mayor que la Tasa de Descuento la cual es 27%, Significa que la rentabilidad que genera el proyecto es superior a la rentabilidad mínima exigida y se logra determinar que el proyecto genera valor por sí solo. Finalmente, teniendo en cuenta el Beneficio-Costo, por cada peso invertido se obtienen 1,04 de beneficio, lo anterior logra determinar que el proyecto es rentable ya que los ingresos son mayores que los egresos**.**

Tabla 105.

Descripción de Flujo de Caja Financiero.

EVALUACION DEL ANALISIS DE SENSIBILIDAD		
Flujo caja financiero		
	TASA DESCUENTO	
VPN	0,30	114.265.135
TIR		38%
B/C		1,22

Nota. ANDRADE, Carlos Hernán (2.025), Simulador Financiero -Proyecto Comercial-Grupo de investigación en finanzas (GIFIN). Institución Universitaria Colegio Mayor Del Cauca.

En la Tabla 105, el valor presente neto (VPN) es de 114.265.135 siendo así positivo y determinando que, una vez que se hayan considerado todos los flujos de entrada y salida de efectivo el valor presente de los beneficios que quedan para los accionistas supera la inversión inicial.

La tasa interna de retorno (TIR)es del 38% para el flujo de caja financiero lo que significa que el proyecto está generando una rentabilidad interna del 38% sobre el capital invertido por los accionistas, lo cual supera el 30% que ellos esperan.

Finalmente teniendo en cuenta que el Beneficio-Costo, B/C es de 1,22 siendo mayor que 1, indica que, por cada peso invertido por los accionistas, se obtienen 1,22 de beneficio

13. Análisis de Impacto Económico – Social y Ambiental

13.1 Análisis de impactos

En el desarrollo del proyecto en el Corregimiento de Puracé, es necesario realizar un análisis a los impactos que se pueden generar en el territorio, para ello se abordan los impactos en tres dimensiones que a continuación se describen.

13.1.1 Impacto económico

El hotel gastronómico en el Corregimiento de Puracé - Cauca, impactará positivamente la economía local, a través de la generación de empleo formal para los habitantes del Corregimiento, funcionará como impulso al turismo en la zona por el enfoque del proyecto, el cual lo hace llamativo para los visitantes incrementando la demanda turística, de igual manera se impulsará la economía apoyando el mercado local, a través de la compra de productos producidos en la zona e inspira a la comunidad de Puracé a crear empresa.

13.1.2 Impacto social

El hotel gastronómico impactará socialmente, mediante la inclusión económica, el rescate del patrimonio ancestral, fortaleciendo la identidad cultural, visibilizando la gastronomía tradicional local y preservando el nombre de los platos que han acompañado la cocina de los Puraceños de generación, en generación y mejorando la calidad de vida de los colaboradores que hacen parte del proyecto.

13.1.3 Impacto ambiental

El desarrollo del proyecto del hotel gastronómico en Puracé representa un reto ambiental y una oportunidad de generar un impacto positivo, teniendo en cuenta que el territo-

rio es un área protegida que acoge una amplia biodiversidad y diferentes ecosistemas, es deber de todos cuidar ambientalmente de él.

El impacto ambiental en el hotel es gestionable y positivo, mediante el uso de paneles solares, cultivo acuapónico, uso consciente del agua para evitar que se desperdicie, incluir las 3R (reciclar, reutilizar y reducir) y hacer un buen manejo de aguas residuales, con ello se demuestra que hay un compromiso por parte del hotel para contribuir con la minimización del impacto ambiental que pueda afectar el territorio.

De igual manera, la gestión ambiental del hotel gastronómico se basa en la norma ISO 14001 de 2015 y establece un Sistema de Gestión Ambiental (SGA) basado en el ciclo PHVA (Planificar-Hacer-Verificar-Actuar). garantizando que los impactos negativos que se puedan presentar sean gestionados de manera preventiva y efectiva.

13.2 Matriz de Gestión de Riesgos

A continuación, se presenta la matriz de gestión de riesgos, en donde se identificarán y clasificarán los posibles riesgos del hotel gastronómico.

En la Tabla 106, se evidencia la clasificación de riesgos por color, donde van de color rojo siendo el más riesgoso al verde siendo el menos riesgoso. En cuanto a la tabla 107 se definirá los riesgos asignando los colores dependiendo el nivel del riesgo y se desarrollaran estrategias con el fin de mitigarlos.

Tabla 106.

Clasificación Matriz de Riesgos.

CLASIFICACIÓN DE RIESGOS POR COLOR	
COLOR	**DESCRIPCIÓN**
Rojo	Son los riesgos altos que requieren atención inmediata y estrategias de mitigación efectivas.
Amarillo	Son los riesgos medios que requieran seguimiento y estrategias de mitigación para reducir su impacto.
Verde	Son los riesgos bajos que pueden ser monitoreados y gestionados con estrategias simples.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 107.

Matriz de Riesgos.

MATRIZ DE GESTIÓN DE RIESGOS				
RIESGOS	**NIVEL DE RISGO**	**NIVEL DE IMPACTO**	**COLOR**	**ESTRATEGIA DE MITIGACIÓN**
Ubicación remota y acceso limitado	Alto	Alto	Rojo	Desarrollar un plan de transporte y acceso para colaboradores y clientes.
Competencia con otros hoteles y restaurante	Medio	Medio	Amarillo	Realizar un estudio de mercado y desarrollar un plan de marketing eficiente.
Disponibilidad de personal calificado y capacitado	Alto	Alto	Rojo	Contratar personal capacitado y ofertar programas de capacitación continua.
Suministro de alimentos frescos y de alta calidad	Medio	Medio	Amarillo	Establecer relaciones con proveedores locales y crear un plan de gestión de inventarios.
Riesgos climáticos y naturales (lluvias y deslizamientos)	Alto	Alto	Rojo	Desarrollar un plan de emergencia y contingencia, costo / beneficio.
Cumplimiento de normas y regulaciones	Alto	Alto	Rojo	Contratar un asesor legal y realizar auditorías regulares.
Gestión de residuos y sostenibilidad	Medio	Medio	Amarillo	Desarrollar un plan de gestión de residuos e implementar.
Seguridad y protección de clientes y colaboradores	Alto	Alto	Rojo	Contratar personal de seguridad y desarrollar un plan de emergencia.
Fluctuaciones en la demanda y temporada baja	Medio	Medio	Amarillo	Desarrollar un plan de marketing y promociones para atraer clientes durante la temporada baja.
Problemas técnicos y mantenimiento de infraestructura	Medio	Medio	Amarillo	Contratar personal de mantenimiento y realizar inspecciones regulares.

Fuente: elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

13.3 Plan de mitigación

A continuación, se presenta el plan de mitigación del hotel gastronómico, en donde se presentan los riesgos que se pueden presentar desde la construcción del proyecto hasta su operación con la prestación de los servicios de alojamiento y gastronómico.

En la Tabla 108, se evidencia el tipo de riesgo TR, los cuales se clasifican en preventivo (medidas que se toman antes de que ocurra el riesgo), correctivo (medidas que se toman después de haber ocurrido el riesgo, donde se corrige el impacto), compensatorio (factores que hacen que no se puedan evitar el riesgo y busca compensar a quien corresponda por los efectos negativos que pueda ocurrir)

Tabla 108.

Plan de Mitigación.

CATEGORÍA	EVENTO DE RIESGO	DESCRIPCIÓN DEL RIESGO	TR	MEDIDAS DE CONTROL Y GESTIÓN
Ambiental	Contaminación de fuentes hídricas	El vertimiento de aguas residuales del hotel sin tratamiento puede contaminar ríos y quebradas cercanas	Preventivo	Implementar una planta de tratamiento y realizar mantenimiento periódico, monitorear la calidad del agua y capacitar al personal.
Ambiental	Alto consumo de agua y energía	Riesgo de escasez hídrica y alta huella energética	Preventivo	Uso de paneles solares, captación de aguas lluvias, instalación de grifería eficiente.
Ambiental	Daño a la biodiversidad local	Perturbación de especies endémicas por actividades turísticas y construcción	Compensatorio / Preventivo	Realizar reforestación, educación ambiental e impulsar un turismo consciente y respetuoso.

Económico	Dependencia exclusiva del turismo	En temporada baja pueden reducirse drásticamente los ingresos del proyecto	Correctivo	Diversificar con planes funcionales, talleres, experiencias culturales y venta de artesanías locales
Económico	Exclusión de proveedores y mano de obra local	Si el hotel compra a empresas externas, se pierde el beneficio económico local	Preventivo	Proponer políticas de compras locales y tener vínculos productivos con campesinos locales.
Económico	Aumento del costo de vida local	La llegada de turistas puede generar inflación en precios de bienes y servicios	Compensatorio	Realizar alianzas con tiendas y proveedores comunitarios
Social	Choque cultural entre visitantes y comunidad	Diferencias en valores, normas o costumbres pueden generar conflictos	Preventivo / Correctivo	Incluir normas de conducta para turistas, hacer alianza con guías comunitarios que tienen experiencia en el tema.
Social	Pérdida de identidad cultural	Riesgo de desaparición de prácticas tradicionales	Compensatorio / Preventivo	Integrar cultura local en experiencias, proteger propiedad intelectual cultural y promover la gastronomía tradicional
Social	Exclusión de la comunidad local	Si no se involucra activamente a la comunidad, puede haber resistencia o conflicto	Correctivo	Hacer alianzas con las entidades gubernamentales locales incluyendo el cabildo indígena mediante capacitación.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Tabla 109

Matriz de Indicadores de Gestión

DIMENSIÓN	INDICADOR DE GESTIÓN	TIPO	MÉTRICA / RATIO / PORCENTAJE	OBJETIVO / META	COMENTARIO
Riesgos	Índice de incidentes o accidentes laborales	Cuantitativo	Número de incidentes / total de empleados x 12	Reducir a < 1.5% en 12 meses	Seguridad en instalaciones y operaciones
	Nivel de cumplimiento de normativas sanitarias y de calidad	Cuantitativo	% de auditorías sin observaciones	100% en auditorías anuales	Calidad y cumplimiento legal
	Riesgo de baja afluencia u ocupación	Cuantitativo	% de ocupación vs. capacidad total	Mantener ocupación > 70% en temporada baja	Sostenibilidad económica
Indicadores cualitativos	Satisfacción del cliente (Puntuación en encuestas internas)	Cualitativo	Escala de 1 a 5, promedio ≥ 4.5	Alcanzar un nivel superior a 4.5 en encuestas periódicas	Mejora continua en servicio y experiencia
	Percepción de imagen y posicionamiento del hotel	Cualitativo	Opiniones, comentarios en redes sociales y reseñas	Mejorar percepción en redes y plataformas en un año	Reputación y visibilidad en turismo
Indicadores cuantitativos	Tasa de ocupación mensual	Cuantitativo	% de habitaciones ocupadas / total disponibles	Mantener o superar el 75% de ocupación en promedio anual	Rentabilidad y uso eficiente de recursos
	Ingreso promedio por huésped (ADR)	Cuantitativo	ventas totales / número de huéspedes	Aumentar en un 15% respecto al año anterior	Mejora en márgenes y valor percibido
	Número de reservas anticipadas	Cuantitativo	reservas confirmadas con más de 15 días de antelación	Incrementar en un 20% la reserva anticipada	Planificación y estabilidad financiera

Métricas y ratios	Ratio de retorno de inversión (ROI)	Cuantitativo	(Ganancias - inversión) / inversión x 100	Obtener un ROI ≥ 20% en 2 años	Viabilidad y sostenibilidad financiera
	Margen de ganancia bruta (% margen sobre ventas)	Cuantitativo	(Ventas - costos directos) / ventas x 100	Mantener un margen ≥ 30% en operaciones	Control de costos y eficiencia
	Tasa de fidelización de clientes	Cuantitativo	Clientes recurrentes / total clientes x 100	Alcanzar una tasa de fidelización del 40% en un año	Fidelización y promoción de clientela repetitiva
Objetivos y metas	Crecimiento en turistas que visitan Puracé mediante el hotel	Cuantitativo	% incremento en turistas	Incrementar en un 25% la llegada de turistas en 12 meses	Impulso y difusión del destino turístico
	Satisfacción global del visitante (metas de experiencia)	Cuantitativo	Evaluaciones promedio ≥ 4.7 en encuestas	Alcanzar 4.7 o más en satisfacción general	Mejorar percepciones y recomendación
	Número de eventos o experiencias temáticas organizadas	Cuantitativo	eventos / actividades mensuales o trimestrales	Realizar al menos 4 eventos temáticos en el año	Diversificación de oferta turística

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

14. Conclusiones

Las conclusiones del presente estudio de factibilidad permiten abordar aspectos de mercado, legales, técnicos, financieros y ambientales, Estos estudios resultan fundamentales para el desarrollo y la operatividad del hotel. En este contexto, se derivan las siguientes conclusiones:

El estudio de mercado se realizó mediante encuestas, aplicadas a la población de la zona rural del Corregimiento de Puracé, dichos resultados permiten identificar una alta aceptación hacia la propuesta de creación de un hotel gastronómico que integre la cultura ancestral y la gastronomía local. Todo ello, representa una oportunidad estratégica para posicionar el hotel gastronómico como una opción turística diferenciada. Dentro del análisis de precios, se considerarán detalladamente los costos asociados de cada insumo, o materia prima necesarios para proporcionar un servicio de calidad que garanticen una estructura de precios competitivos y sostenibles, el canal de distribución que se maneja es directo. Finalmente, con el propósito de visibilizar el proyecto, consolidar la marca del hotel gastronómico en el mercado turístico regional y atraer visitantes, se desarrollan herramientas de comunicación digital, tales como redes sociales o también por medio de publicidad tradicional como valla publicitaria y volantes.

El estudio legal permite establecer que para la constitución del hotel gastronómico se deben cumplir con requisitos normativos locales, departamentales y nacionales, incluyendo certificación de bomberos, registro mercantil, registro de marca, Sayco y Acinpro, licencias ambientales, y permisos de uso del suelo. Además, se realiza la constitución de la organización la cual se lleva a cabo por medio de una Sociedad por Acciones Simplificadas o S.A.S y su razón social es La Cumbre S.A.S, se identifica una

estructura organizacional óptima basada en principios de sostenibilidad y articulación con la comunidad lo que fortalece la proyección social del proyecto. De igual, manera, es importante la estructura organizacional, así como también la identificación de las áreas funcionales y el personal requerido que realiza las labores que se derivan dentro del hotel.

Desde el punto de vista del estudio técnico, el Corregimiento de Puracé cuenta con las condiciones básicas para el desarrollo de infraestructura hotelera. Se propone un diseño arquitectónico sostenible y funcional, con tecnologías apropiadas para la autogestión de residuos y eficiencia energética, esto no solo reduce costos operativos a largo plazo, sino que también se alinea con la identidad natural del territorio. Se identificaron los equipos, maquinarias y herramientas necesarias para garantizar el adecuado funcionamiento del hotel gastronómico. Finalmente, se definió el perfil y la estructura del talento humano requerido, reconociendo su papel esencial en la operación y en la calidad del servicio ofertado.

El estudio financiero determina que para llevar a cabo el desarrollo del hotel gastronómico en el corregimiento de Puracé es necesario tener una inversión total de 1.134.927.262, los cuales se distribuirán en un 60% de recursos propios de los accionistas y un 40% de préstamo bancario a 5 años. De acuerdo con la evaluación financiera del proyecto se puede concluir que es rentable ya que tiene la capacidad de generar ingresos y cubrir sus gastos de manera satisfactoria.

En el aspecto ambiental el hotel gastronómico contribuye de manera eficiente en el entorno natural y ancestral del corregimiento de Puracé, incentivando tanto a los visitantes como locales a salvaguardar el medio ambiente; como también implementando prácticas

ecoamigables como lo son las energías renovables utilizando paneles solares, hidropónicos que atraen a los visitantes mientras purifica los recursos hídricos y llevar un buen manejo de las aguas residuales, lo cual lleva a que los aspectos negativos en el entorno se minimicen y se potencien los beneficios.

15. Recomendaciones

Se recomienda realizar un análisis detallado de la demanda, identificando los principales perfiles de visitantes que frecuentan el corregimiento de Puracé, así como sus expectativas respecto a los servicios de hospedaje y alimentación. Asimismo, es necesario evaluar la competencia directa e indirecta, tanto en el ámbito local como en zonas aledañas con potencial turístico. Finalmente, se sugiere considerar la estacionalidad del turismo, especialmente en los periodos de alta demanda, con el fin de diseñar una propuesta diferenciadora que responda a las necesidades del mercado objetivo.

Se sugiere implementar el diseño arquitectónico sostenible que promueve el uso eficiente de los recursos y garantiza una integración con el entorno natural y cultural. Asimismo, es fundamental establecer una estimación detallada de los recursos físicos, tecnológicos y humanos necesarios para la operación del hotel, incluyendo tecnología, maquinaria, equipos, mobiliario y demás elementos que permitan cumplir con los estándares de calidad exigidos en el sector turístico.

Desde el enfoque legal y organizacional, se recomienda verificar los requisitos normativos locales y nacionales para la constitución del hotel gastronómico, incluyendo licencias de construcción, uso del suelo, registro ante la Cámara de Comercio, entre otros. Es fundamental revisar la normativa ambiental, especialmente por el enfoque gastronómico del proyecto. A nivel organizacional, se aconseja llevar a cabo la estructura administrativa funcional, que contempla áreas clave como administración, operación hotelera, cocina, y atención al cliente, fomentando la contratación local y la capacitación del personal con enfoque cultural y comunitario.

Teniendo en cuenta que este proyecto servirá como base para futuros proyectos es importante dar a conocer algunas recomendaciones para los estudiantes y docentes.

A los docentes teniendo en cuenta que el trabajo de grado en la modalidad de emprendimiento requiere realizar una investigación más afondo es importante que se impulse a los estudiantes al estudio continuo de artículos de investigación con el fin de promover en ellos habilidades que posteriormente las van a necesitar.

También es importante que los docentes brinden espacios de asesoría fuera de los espacios establecidos para poder resolver dudas o inquietudes de los estudiantes.

A los alumnos es importante que establezcan metas claras y se enfoquen en realizar un proyecto que realmente les guste, ya que así se sentirán motivados durante el desarrollo del estudio y lograran resultados satisfactorios.

Asimismo, es necesario que los estudiantes aprendan a trabajar en equipo, que compartan sus conocimientos y que sepan escuchar a los demás, esto les facilitara el cumplimiento de los objetivos de una manera eficaz.

14. Referencias Bibliográficas

Libro

Fischer & Espejo. (2011) Mercadotecnia cuarta edición. México: McGraw Hill editores S.A
https://www.academia.edu/41601891/MERCADOTECNIA_Laura_Fischer_y_Jorge_Espejo

Hernández, Fernández & Baptista. (2006) Metodología de la investigación cuarta edición. México: McGraw Hill editores S.A
https://sistemas.unicesar.edu.co/documentossistemas/sampieri.pdf

Artículo de revista

¿Por qué el Turismo? (s/f). Unwto.org. Recuperado el 29 de agosto de 2024.

El turismo, 1. ¿qué es. (s/f). EL TURISMO. CONCEPTOS Y DEFINICIONES E IMPORTANCIA ACTUAL. Cloudfront.net.

TURISMO COMUNITARIO: INNOVACIÓN EN COLOMBIA – Revista Mi Nación. (s/f). Minación.co.

Mercados y Negocios (Vol. 21, Número 42). (2021). Universidad de Guadalajara.

Zuñiga-Collazos, A., Gómez-López, J. M., Ríos-Obando, J. F., Vargas-García, L. M. *(2023). Innovación y políticas públicas como factores para promover el desarrollo de organizaciones de turismo en Colombia. Retos, 13(26), 341–355.*

(Qué es gastronomía) de Fct, P. (s/f). IES GUILLEM COLOM CASASNOVAS. Iessoller.com.

(Turismo cultural) Araujo, P. et al, 2020. Turismo Cultural y Sostenibilidad Turística: Mapeo Del Desempeño Científico Desde Web Of Science.

Alcaldía del municipio de Puracé, TerriData DNP*, Demografía y Población.*

Documentos de Internet

Murillo, R y Vega*, A. 2017. Estudio de factibilidad para la creación de un centro vacacional y de organización de eventos en la ciudad de Santiago de Cali, trabajo de grado.* https://repositorio.uceva.edu.co/bitstream/handle/20.500.12993/695/T0026919.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Almeida, L. y Jaramillo, E. *2016 Estudio de factibilidad para la implementación de un Hotel Temático en la finca "Salma Amira" ubicada en el cantón El Triunfo.* http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/4970

Hernández, Fernández y Baptista. *Metodología de la investigación. 6ta edición* https://www.esup.edu.pe/wp content/uploads/2020/12/2.%20Hernandez,%20Fernandez%20y%20Baptista-Metodolog%C3%ADa%20Investigacion%20Cientifica%206ta%20ed.pdf

Varela, J. 2020 *"Estudio de Mercado para la Creación de un Hotel Cultural en la Ciudad de Baños de Agua Santa Provincia de Tungurahua"* https://repositorio.uea.edu.ec/handle/123456789/783

Ortega Ocaña, Ángel F. Santamaría Vargas, Gabriela L. *(2020). "Análisis de factibilidad para la implementación de una empresa pública de turismo en el Cantón Baños de Agua Santa." Universidad Estatal Amazónica.* https://repositorio.uea.edu.ec/handle/123456789/943

Lopera, J. *2024. Estudio de factibilidad para abrir un hostal fundamentado en tradiciones antioqueñas en la ciudad de Medellín.* https://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/40310/1/LoperaJeniffer_2024_EstudioFactibilidadHostal.pdf

Pérez, L. y Mojica, D*. 2022. "Plan de Negocio para la Construcción de un Hotel en las Playa de Mayapo - La Guajira"* https://bdigital.uexternado.edu.co/server/api/core/bitstreams/1bd71104-2f69-463d-a563-374dcc9e35fd/content.

Tinoco Siosi, T. *2022. Proyecto de desarrollo hotelero para la creación de un hotel típico wayuu en el municipio de Riohacha, La Guajira. Universidad Externado de Colombia.* *https://bdigital.uexternado.edu.co/entities/publication/d02eb723-8359-48e4-840e-082c60f2a1dc*

Hernández Ocoró, C. M., & Muñoz Muñoz, C. *(2019). Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comidas originarias del Pacífico "Deseos del Pacífico".* *https://repositorio.unicomfacauca.edu.co/handle/3000/69*

Jhoanna Lizzeth Velasco Bañol y Dina Lurdy Montoya Tombe*. (2017). Estudio de factibilidad para la creación del restaurante temático "afro-cauca" en el municipio de Puerto Tejada (Cauca). universidad del valle.* *https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/server/api/core/bitstreams/d1a9fc1a-ae78-4481-b65e-29b6e1a0fd2d/content*

Solarte, A. & Buñay, R. (2021). *Estudio de factibilidad para la creación de un café temático cultural en la ciudad de Popayán.* Corporación universitaria autónoma del cauca. https://repositorio.uniautonoma.edu.co/xmlui/bitstream/handle/123456789/647/T%20A-M%20295%202021.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Calambás y Laura Daniela Arteaga López, J. E. T. (2023). *Estudio De Prefactibilidad Para La Creación De Un Servicio De Alojamiento Tipo Glamping En El Departamento Del Cauca, Específicamente En El Municipio De Popayán* [Fundación Universitaria De Popayán]. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://fupvirtual.edu.co/repositorio/files/original/98710edaec3097f58f95a1a25f5fb61ee6a2ae39.pdf

(2022, diciembre). Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las actividades económicas https://cccauca.org.co/vue

Datos demográficos de Puracé

https://repositoriocdim.esap.edu.co/bitstream/handle/20.500.14471/28649/PLAN%20DE%20DESARROLLO%20MUNICIPAL%20PURACE%202024-2027.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Moya, P. (2015). Introducción a la mercadotecnia. Tunja: Editorial UPTC https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/4031/1/2867.pdf

Informe mensual de turismo. (2015 febrero). Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

https://www.mincit.gov.co/getattachment/estudios-economicos/estadisticas-e-informes/informes-de-turismo/2024/diciembre/oee-nl-turismo-diciembre.pdf.aspx

Encuesta Mensual de Alojamiento (EMA) (2025 enero). DANE.

https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EMA/bol-EMA-ene2025.pdf

Durante Semana Santa, el departamento de Cauca recibe casi la mitad de su turismo. (2025, marzo 4). Diario La República.

https://www.larepublica.co/empresas/durante-semana-santa-llega-a-cauca-casi-la-mitad-de-su-turismo-4076845

Plan de Desarrollo Departamental 2024 - 2027 “La Fuerza del Pueblo” https://www.cauca.gov.co/NuestraGestion/PlaneacionGestionyControl/Documento%20Preliminar%20del%20Plan%20Departamental%20de%20Desarrollo%202024%20-%202027.pdf

Salgado, 2021. La MPC y MPR como aliadas en la propuesta estrategica https://salgadoyasociados.com/wp-content/uploads/2021/02/La-MPC-y-MPR-como-aliadas-en-la-propuesta-estrat%C3%A9gica.pdf

Plan de Desarrollo Municipal Puracé. sf. recuperado el 9 de mayo de 2025 https://tangara.gov.co/wp-content/uploads/planes_desarrollo_municipal_2024-2027/PURACE-Plan%20de%20Desarrollo%20Purace%20Cauca%202024-

2027%20Aprobado%20el%2031%20de%20mayo%20de
%202024%20%281%29.pdf
Cámara de Comercio del Cauca. (2025 abril). Balance Estadístico Semana Santa 2025.
https://cccauca.org.co/detalleNoticia/189_Balance-Estadstico-Semana-Santa-2025

Alguero, M. O. (2025, febrero 26). *El turismo en Colombia ya genera más plata que el café y el carbón en el 2024: Anato*. El Colombiano.
https://www.elcolombiano.com/negocios/turismo-en-colombia-cuanto-dinero-genera-turistas-2024-mas-que-cafe-y-carbon-JC26710966

DANE (2025, marzo). *Encuesta de Gasto Interno en Turismo EGIT*.
https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EGIT/pres-EGIT-2024.pdf

Anexo

FORMATO DE ENCUESTA

Somos estudiantes del Programa de Administración de Empresas de la Institución Universitaria Colegio Mayor del Cauca. La presente encuesta se enfoca en la propuesta de trabajo de grado titulada *"Estudio de factibilidad para la creación de un hotel*

gastronómico como impulso turístico en el corregimiento de Puracé – Cauca". La información recolectada será utilizada únicamente con fines académicos, por lo que se garantiza que la información obtenida en este estudio es completamente confidencial.

1) ¿Cuál es su grupo de edad?

a) Entre 18 – 24 años.

b) Entre 25 – 34 años.

c) Entre 35 – 44 años.

d) Más de 45 años.

2) ¿De qué lugar proviene principalmente?

a) Municipio de Puracé.

b) Otras regiones del Cauca.

c) Fuera del Departamento del Cauca.

3) ¿Con qué frecuencia viaja y se hospeda en sitios turísticos?

a) Mensualmente.

b) Semestralmente.

c) Anualmente.

4) En su opinión, ¿cuál es el comportamiento del sector turístico en el Corregimiento de Puracé?

a) Excelente.

b) Muy bueno.

c) Bueno.

d) Regular.

e) Malo.

5) ¿Cuáles son los atributos de calidad más importantes a la hora de elegir un hotel turístico?

a) Facilidad de pago.

b) Atención personalizada.

c) Precios justos.

d) Ubicación estratégica.

6) ¿Cuáles, de los siguientes medios digitales, generalmente usted utiliza para buscar hoteles o restaurantes?

a) Facebook.

b) Instagram.

c) Google.

d) Booking.

e) Trivago.

7) ¿Está interesad@ en visitar un hotel que combina gastronomía y turismo con experiencias atractivas y temáticas que reflejan la riqueza cultural y culinaria de Puracé?

a) Sí.

b) No.

8) ¿Qué tipo de comida espera encontrar en un hotel gastronómico?

a) Platos típicos locales.

b) Cocina internacional.

c) Cocina especializada.

9) ¿Qué tipo de experiencia o servicios adicionales le gustaría vivir en su visita turística al hotel gastronómico?

a) Mercado de productos locales.

b) Servicios de excursión.

c) Servicios de entretenimiento.

d) Sistema de climatización y habitaciones temáticas.

10) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por utilizar los servicios del hotel gastronómico?

a) Entre $40.000 - $70.000

b) Entre $70.000 - $90.000

c) Más de $90.000

11) ¿Qué tipo de sistemas de pago utilizaría a la hora de contratar los servicios que ofrece el hotel gastronómico?

a) En efectivo.

b) Tarjeta débito.

c) Nequi.

d) Bancolombia.

e) Daviplata.

12) ¿Qué prácticas sostenibles le gustaría que se implementaran en el hotel?

a) Uso de energías renovables.

b) Manejo adecuado de residuos.

c) Conservación del agua.

d) Uso de productos locales y orgánicos.

13) Si en el Corregimiento de Puracé se instalará un hotel gastronómico que aplique prácticas sostenibles y promueve el turismo regional, ¿lo visitarías y pagarías por sus servicios?

a) Sí.

b) No.

¡Agradecemos su importante colaboración en esta investigación!

17.2 Análisis y resultados

Se realizó una encuesta a 137 personas para recopilar información que permita conocer si están dispuestos a hospedarse en un hotel gastronómico ubicado en el Corregimiento de Puracé Cauca y que tiene una temática inspirada en la cultura ancestral, de igual manera los resultados permiten conocer sus preferencias y que tipo de experiencia adicional le gustaría vivir en su visita turística, con el fin de obtener una visión mucho más amplia y clara en el desarrollo adecuado del proyecto se tuvo en cuenta la opinión de

personas de diferentes edades las cuales podrían estar interesadas en vivir una experiencia cultural diferente.

Pregunta 1 de la encuesta

Tabla 110.

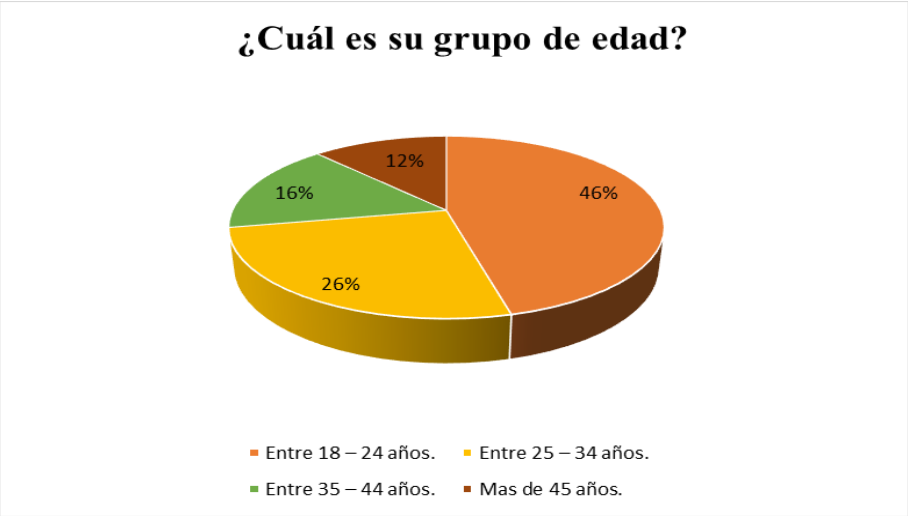
Pregunta 1. ¿Cuál Es Su Grupo De Edad?

Respuesta	%
Entre 18 – 24 años.	46%
Entre 25 – 34 años.	26%
Entre 35 – 44 años.	16%
Más de 45 años.	12%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 67.

Gráfica Pregunta 1



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 1.

Después de realizar la encuesta podemos concluir que; el 46% de la población encuestada se encuentra en un rango de edades entre los 18 y 24 años, mientras que el 26% fluctúa entre los 25 y 34 años, en ese orden de ideas el 16% estaría entre 35 y 44 años, finalmente en el rango de más de 45 años se ubicaría un 12%.

Pregunta 2 de la encuesta

Tabla 111.

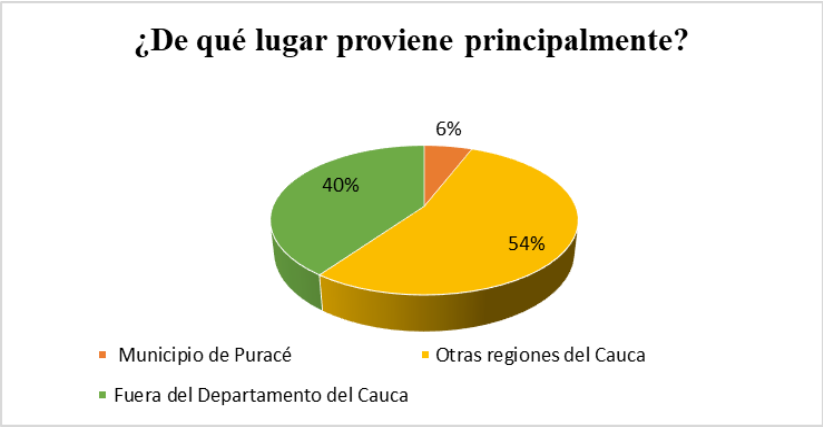
Pregunta 2. ¿De Qué Lugar Proviene Principalmente?

Respuesta	Frecuencia	%
Municipio de Puracé	6	6%
Otras regiones del Cauca	54	54%
Fuera del Departamento del Cauca	40	40%
TOTAL	**100**	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 68.

Gráfica Pregunta 2



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 2.

Según la información recolectada de acuerdo con la población objeto de estudio, un 54% proviene de otras regiones del Cauca, un 40% pertenece a la población que se encuentra fuera del Departamento del Cauca y finalmente un 6% de la población encuestada reside en el municipio de Puracé.

Pregunta 3 de la encuesta

Tabla 112.

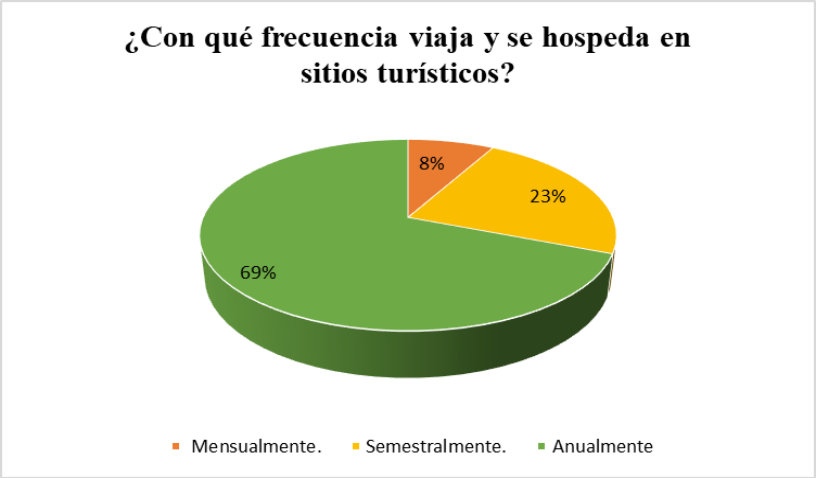
Pregunta 3. ¿Con Qué Frecuencia Viaja Y Se Hospeda En Sitios Turísticos?

Respuesta	%
Mensualmente.	8%
Semestralmente	23%
Anualmente	69%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 69.

Gráfica Pregunta 3.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 3.

Los resultados de la investigación anterior permiten concluir que el 69% frecuenta anualmente sitios turísticos, el 23% se hospeda en dichos lugares con una frecuencia semestral y el 8% de los encuestados infieren mensualmente.

Pregunta 4 de la encuesta

Tabla 113.

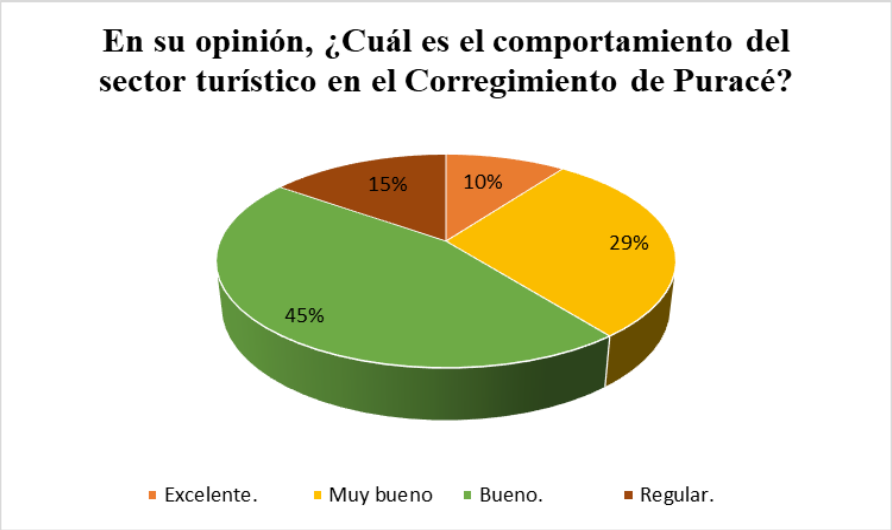
Pregunta 4. En Su Opinión, ¿Cuál Es El Comportamiento Del Sector Turístico En El Corregimiento De Puracé?

Respuesta	%
Excelente.	10%
Muy bueno	29%
Bueno.	45%
Regular.	15%
Malo.	1%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 70.

Gráfica Pregunta 4.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 4.

De acuerdo con los resultados se determina que según los encuestados el comportamiento del sector turístico en el Corregimiento de Puracé es bueno representando un 45%, el 29% califica el comportamiento del sector turístico como muy bueno, un 15% como regular, 10% excelente y 1% lo califican como malo.

Pregunta 5 de la encuesta

Tabla 114.

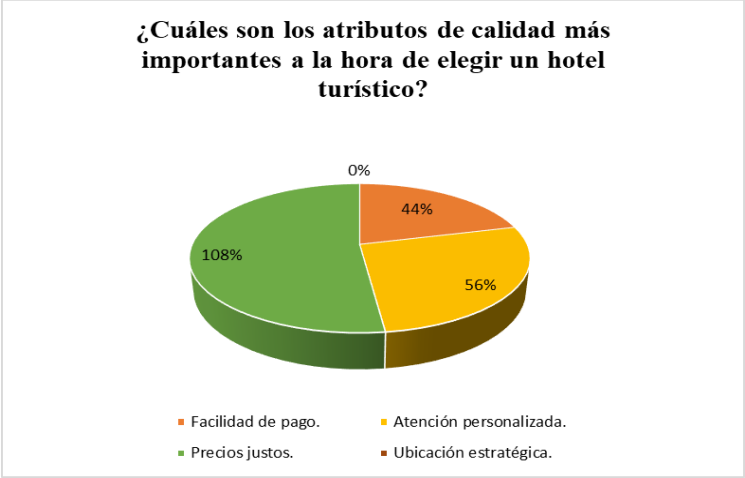
Pregunta 5. ¿Cuáles Son Los Atributos De Calidad Más Importantes A La Hora De Elegir Un Hotel Turístico?

Respuesta	%
Facilidad de pago.	14%
Atención personalizada.	18%
Precios justos.	39%
Ubicación estratégica.	29%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 71.

Gráfica Pregunta 5.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 5.

Los resultados muestran que los precios justos son el atributo más importante para los encuestados con un 39%, seguido por la ubicación estratégica 29%, la atención personalizada un 18% y finalmente la facilidad de pago que viene siendo para los encuestados la menos importante con un porcentaje de 14%.

Pregunta 6 de la encuesta

Tabla 115.

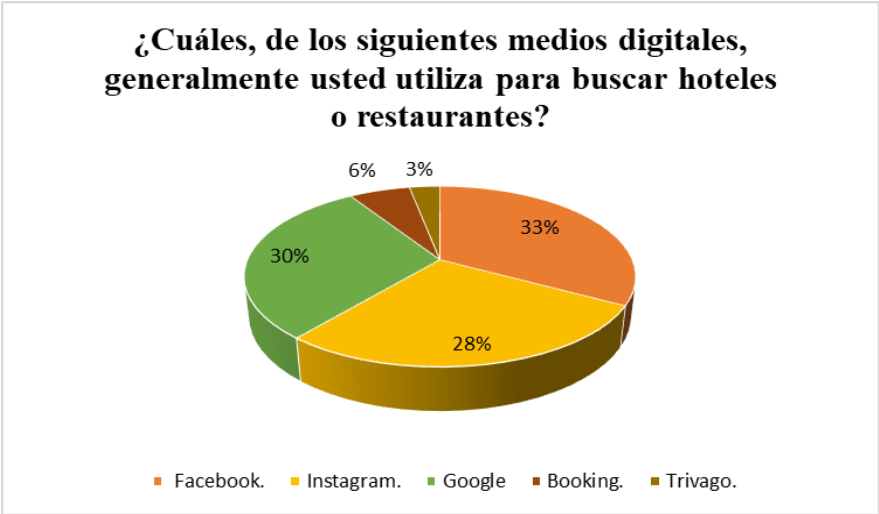
Pregunta 6. ¿Cuáles, De Los Siguientes Medios Digitales, ¿Generalmente Usted Utiliza Para Buscar Hoteles O Restaurantes?

Respuesta	%
Facebook.	33%
Instagram.	28%
Google	30%
Booking.	6%
Trivago.	3%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 72.

Gráfica Pregunta 6.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 6.

Según los encuestados Facebook es la plataforma más utilizada para buscar hoteles y restaurantes ya que respondieron un total de 33%, seguido Google con un 30%, también el 28% prefieren la plataforma digital como lo es Instagram, mientras el 6% prefieren booking y solo el 3% prefiere utilizar trivago para buscar hoteles o restaurantes.

Pregunta 7 de la encuesta

Tabla 116.

Pregunta 7 ¿Está Interesad@ En Visitar Un Hotel Que Combine Gastronomía Y Turismo Con Experiencias Atractivas Y Temáticas Que Reflejen La Riqueza Cultural Y Culinaria De Puracé?

Respuesta	%
Si	93%
No	7%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 73.

Gráfica Pregunta 7.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 7.

De acuerdo con la información obtenida se puede determinar que el 93% de los encuestados están interesados en visitar un hotel que combine gastronomía y turismo al mismo tiempo que brinde experiencias atractivas, por otro lado, se encuentra en un 7% el nivel de encuestados que no están interesados en vivir una experiencia diferente en un hotel gastronómico.

Pregunta 8 de la encuesta

Tabla 117.

Pregunta 8. ¿Qué Tipo De Comida Espera Encontrar En Un Hotel Gastronómico?

Respuesta	%
Platos típicos locales.	69%
Cocina internacional.	13%
Cocina especializada.	18%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 74.

Gráfica Pregunta 8.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 8.

Los resultados de la investigación anterior permiten concluir que el 69% prefiere platos típicos locales, el 18% espera encontrar en el hotel gastronómico comida especializada y el 13% de los encuestados se inclina por alimentos internacionales.

Pregunta 9 de la encuesta

Tabla 118.

Pregunta 9. ¿Qué Tipo De Experiencia O Servicios Adicionales Le Gustaría Vivir En Su Visita Turística Al Hotel Gastronómico?

Respuesta	%
Mercado de productos locales	23%
Servicios de excursión	32%
Servicios de entretenimiento	22%
Sistema de climatización y habitaciones temáticas	23%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 75.

Gráfica Pregunta 9.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 9.

Con respecto al tipo de experiencia o servicio adicional que les gustaría vivir en el hotel gastronómico, el 32% de los encuestados respondieron que les gustaría un servicio de excursión, mientras que en un 23% les gustaría la experiencia con el mercado de productos locales, otro 23% prefiere el sistema de climatización y habitaciones temáticas y el 22% les gustaría el servicio de entretenimiento

Pregunta 10 de la encuesta

Tabla 119.

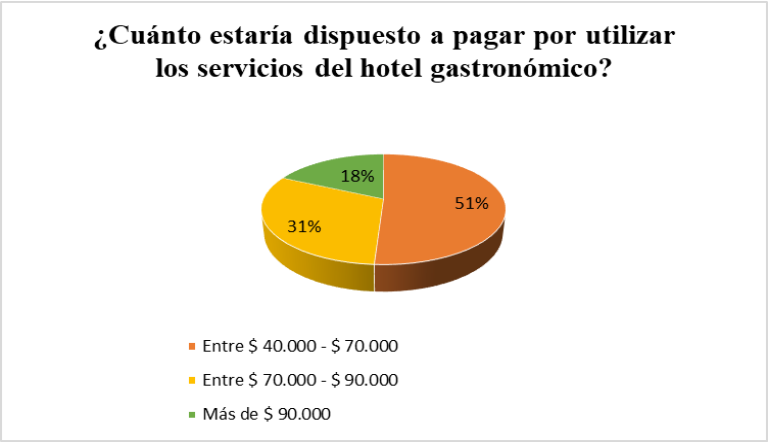
Pregunta 10. ¿Cuánto Estaría Dispuesto A Pagar Por Utilizar Los Servicios Del Hotel Gastronómico?

Respuesta	%
Entre $ 40.000 - $ 70.000	51%
Entre $ 70.000 - $ 90.000	31%
Más de $ 90.000	18%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 76.

Gráfica Pregunta 10.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 10.

De acuerdo con la información aportada por los encuestados el 51% estaría dispuesto a pagar entre $40.000 - $70.000 por los servicios del hotel gastronómico, mientras que el 31% pagaría entre $70.000 - $90.000 y el 18% estarían dispuestos a pagar más de $90.000.

Pregunta 11 de la encuesta

Tabla 120.

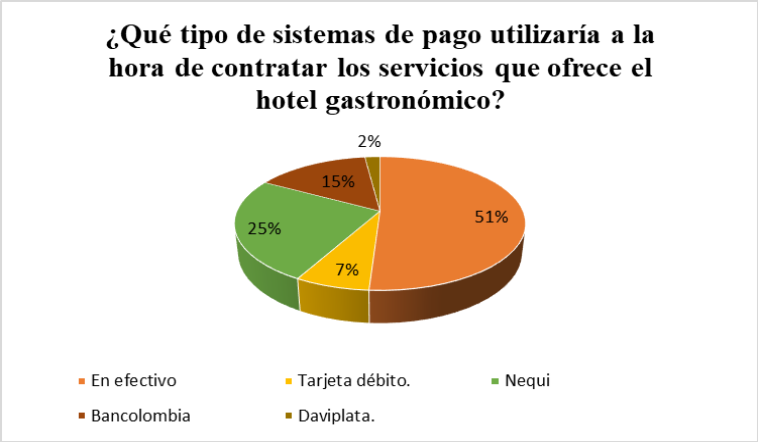
Pregunta 11. ¿Qué Tipo De Sistemas De Pago Utilizaría A La Hora De Contratar Los Servicios Que Ofrece El Hotel Gastronómico?

Respuesta	%
En efectivo	51%
Tarjeta débito.	7%
Nequi	25%
Bancolombia	15%
Daviplata.	2%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 77.

Gráfica Pregunta 11.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Interpretación pregunta 11.

De acuerdo con los resultados obtenidos en la encuesta se puede determinar que el 51% de los encuestados utilizaría el sistema de pago en efectivo a la hora de contratar los servicios del hotel gastronómico, el 25% utilizará Nequi, 15% Bancolombia, 7% tarjeta débito y el 2% Daviplata.

Pregunta 12 de la encuesta

Tabla 121.

Pregunta 12. ¿Qué Prácticas Sostenibles Le Gustaría Que Se Implementaran En El Hotel?

Respuesta	%
Uso de energías renovables.	22%
Manejo adecuado de residuos.	23%
Conservación del agua.	29%
Uso de productos locales y orgánicos.	26%
TOTAL	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2.025)

Figura 78.

Gráfica Pregunta 12.

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 12.

Según los resultados se determinan que el 29% de los encuestados estarían interesados en que el hotel implemente prácticas sostenibles como la conservación del agua, el 26% eligen el uso de productos locales y orgánicos, asimismo el 23% de la población les gusta el manejo adecuado de residuos y finalmente el 22% desearían que se implemente el uso de energías renovables.

Pregunta 13 de la encuesta

Tabla 122.

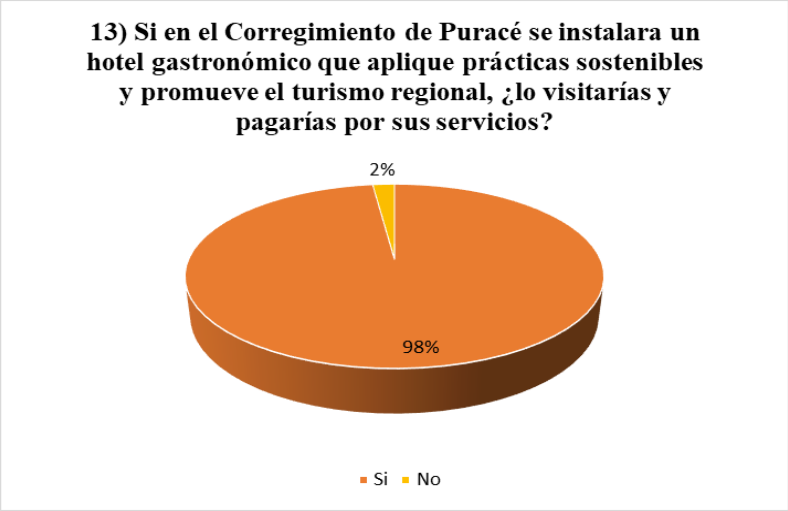
Pregunta 13. Si En El Corregimiento De Puracé Se Instalara Un Hotel Gastronómico Que Aplique Prácticas Sostenibles Y Promueve El Turismo Regional, ¿Lo Visitarías Y Pagarías Por Sus Servicios?

Respuesta	%
Si	98%
No	2%
TOTAL	**100%**

Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Figura 79.

Gráfica Pregunta 13.



Fuente: Elaboración propia a partir de la investigación (2025)

Interpretación pregunta 13.

Según los resultados obtenidos en la encuesta se puede determinar que, si en el Corregimiento de Puracé se instalara un hotel gastronómico que aplique prácticas sostenibles y promueva el turismo regional, el 98% de las personas estarían dispuestas a visitar y pagar por utilizar los servicios, mientras que el 2% no lo haría.