



ESP**A****E**
Escuela de Negocios

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**ESCUELA DE POSTGRADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESA
MAESTRÍA EN GESTIÓN DE PROYECTOS**

**TESIS DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE: MAGISTER
EN GESTIÓN DE PROYECTOS**

TÍTULO DE:

Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios

AUTORES:

Lily Lucio

Verónica Concha

GUAYAQUIL-ECUADOR 2023



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
ESCUELA DE POSTGRADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

ACTA DE GRADUACIÓN No. ESPAE-POST-1431

APELLIDOS Y NOMBRES	LUCIO REINOSO LILY BERENICE
IDENTIFICACIÓN	2100780630
PROGRAMA DE POSTGRADO	Maestría en Gestión de Proyectos
NIVEL DE FORMACIÓN	Maestría Profesional
CÓDIGO CES	1021-750413J01-S-0901
TÍTULO A OTORGAR	Magíster en Gestión de Proyectos
TÍTULO DEL TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN	DISEÑO DE UN RESTAURANTE ECO-CULTURAL INTEGRADO CON UNA APLICACIÓN MÓVIL DE COMUNICACIÓN Y RESERVA DE SERVICIOS.
FECHA DEL ACTA DE GRADO	2024-12-10
MODALIDAD ESTUDIOS	SEMIPRESENCIAL
LUGAR DONDE REALIZÓ SUS ESTUDIOS	GUAYAQUIL
PROMEDIO DE LA CALIFICACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN	(10,00) DIEZ CON CERO CENTÉSIMAS

En la ciudad de Guayaquil a los diez días del mes de Diciembre del año dos mil veinticuatro a las 10:05 horas, con sujeción a lo contemplado en el Reglamento de Graduación de la ESPOL, se reúne el Tribunal de Sustentación conformado por: CALLE WONG FERNANDO XAVIER, Director del trabajo de Titulación y ARMIJOS DE LA CRUZ BENIGNO ALFREDO, Vocal; para calificar la presentación del trabajo final de graduación "DISEÑO DE UN RESTAURANTE ECO-CULTURAL INTEGRADO CON UNA APLICACIÓN MÓVIL DE COMUNICACIÓN Y RESERVA DE SERVICIOS.", presentado por la estudiante LUCIO REINOSO LILY BERENICE.

La calificación obtenida en función del contenido y la sustentación del trabajo final es de: 10,00/10,00, DIEZ CON CERO CENTÉSIMAS sobre diez.

Para dejar constancia de lo actuado, suscriben la presente acta los señores miembros del Tribunal de Sustentación y la estudiante.

FERNANDO
XAVIER CALLE
WONG

Digitally signed by
FERNANDO XAVIER
CALLE WONG
Date: 2024.12.10 19:43:36
-05'00'



firmado electrónicamente por:
BENIGNO ALFREDO
ARMIJOS DE LA CRUZ

CALLE WONG FERNANDO XAVIER
DIRECTOR

ARMIJOS DE LA CRUZ BENIGNO ALFREDO
EVALUADOR / PRIMER VOCAL



firmado electrónicamente por:
LILY BERENICE LUCIO
REINOSO

LUCIO REINOSO LILY BERENICE
ESTUDIANTE



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL
ESCUELA DE POSTGRADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

ACTA DE GRADUACIÓN No. ESPAE-POST-1430

APELLIDOS Y NOMBRES	CONCHA QUISPILEMA VERÓNICA MARIANELLA
IDENTIFICACIÓN	0930568035
PROGRAMA DE POSTGRADO	Maestría en Gestión de Proyectos
NIVEL DE FORMACIÓN	Maestría Profesional
CÓDIGO CES	1021-750413J01-S-0901
TÍTULO A OTORGAR	Magíster en Gestión de Proyectos
TÍTULO DEL TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN	DISEÑO DE UN RESTAURANTE ECO-CULTURAL INTEGRADO CON UNA APLICACIÓN MÓVIL DE COMUNICACIÓN Y RESERVA DE SERVICIOS.
FECHA DEL ACTA DE GRADO	2024-12-10
MODALIDAD ESTUDIOS	SEMIPRESENCIAL
LUGAR DONDE REALIZÓ SUS ESTUDIOS	GUAYAQUIL
PROMEDIO DE LA CALIFICACIÓN DEL TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN	(10,00) DIEZ CON CERO CENTÉSIMAS

En la ciudad de Guayaquil a los diez días del mes de Diciembre del año dos mil veinticuatro a las 10:05 horas, con sujeción a lo contemplado en el Reglamento de Graduación de la ESPOL, se reúne el Tribunal de Sustentación conformado por: CALLE WONG FERNANDO XAVIER, Director del trabajo de Titulación y ARMIJOS DE LA CRUZ BENIGNO ALFREDO, Vocal; para calificar la presentación del trabajo final de graduación "DISEÑO DE UN RESTAURANTE ECO-CULTURAL INTEGRADO CON UNA APLICACIÓN MÓVIL DE COMUNICACIÓN Y RESERVA DE SERVICIOS.", presentado por la estudiante CONCHA QUISPILEMA VERÓNICA MARIANELLA.

La calificación obtenida en función del contenido y la sustentación del trabajo final es de: 10,00/10,00, DIEZ CON CERO CENTÉSIMAS sobre diez.

Para dejar constancia de lo actuado, suscriben la presente acta los señores miembros del Tribunal de Sustentación y la estudiante.

FERNANDO
XAVIER CALLE
WONG

Digitally signed by
FERNANDO XAVIER CALLE
WONG
Date: 2024.12.10 19:43:10
-05'00'



Firmado electrónicamente por:
BENIGNO ALFREDO
ARMIJOS DE LA CRUZ

CALLE WONG FERNANDO XAVIER
DIRECTOR

ARMIJOS DE LA CRUZ BENIGNO ALFREDO
EVALUADOR / PRIMER VOCAL



Firmado electrónicamente por:
VERONICA MARIANELLA
CONCHA QUISPILEMA

CONCHA QUISPILEMA VERÓNICA MARIANELLA
ESTUDIANTE

ÍNDICE

1.	Entorno institucional.....	10
1.1.	Introducción general.....	10
1.1.1.	Hitos institucionales	10
1.1.2.	Contexto nacional.....	11
1.1.	3. Contexto internacional	17
1.1.	4. Gobierno Corporativo	18
1.1.	5. Metas institucionales.....	20
1.2.	Filosofía institucional.....	21
1.2.2.	Visión.....	21
1.2.3.	Valores.....	21
1.3.	Modelo de negocio (BMC)	23
1.3.1.	Propuesta de valor	23
1.3.2.	Segmentos de mercado	24
1.3.3.	Relaciones con clientes.....	26
1.3.4.	Fuente de ingresos	27
1.3.5.	Actividades clave.....	29
1.3.6.	Recursos clave	29
1.3.7.	Asociaciones clave	31
1.3.8.	Estructura de costos	33
1.4.	Estrategia institucional	34
1.4.1.	Estrategia General.....	34
1.4.2.	Mapa Estratégico	37
1.4.3.	Cuadro de Mando Integral.....	38
1.5.	Arquitectura Empresarial	41
1.5.1.	Cadena de Valor	41

1.5.2. Riesgos y Controles	42
1.5.3. Organigrama Institucional	44
1.5.4. Sistemas de Información	49
1.5.5 Infraestructura tecnológica	50
2. CASO DE NEGOCIO	51
2.1 Resumen ejecutivo	51
2.1.1 Definición del problema oportunidad	51
2.1.2 Análisis de brechas	52
2.1.3 Iniciativas claves.....	54
2.2 Estudio de Alternativas	55
2.1.2. Estudio económico.....	1
2.3. Evaluación Multicriterio	1
2.3.1 Criterios de selección	1
3. CAPITULO 3 - ACTA DE CONSTITUCIÓN DEL PROYECTO.....	4
3.1. Nombre del Proyecto.....	4
3.2. Propósito y Justificación del Proyecto	4
3.3. Descripción del Proyecto y Entregables.....	5
3.3.1. Descripción General	5
3.3.2. Principales Entregables	5
3.4. Requerimientos de Alto Nivel del Proyecto.....	5
3.5.2. Indicadores de Éxito	7
3.6. Premisas y Restricciones.....	7
3.6.1. Premisas	7
3.6.2. Restricciones.....	8
3.7. Riesgos de alto nivel	8
3.8. Cronograma de Hitos Principales.....	9

3.9. Presupuesto Estimado	9
3.11. Requisitos de Aprobación de Proyecto	9
3.13. Asignación de Autoridad del Patrocinador del Proyecto	10
Aprobaciones del Proyecto.....	10
4. CAPITULO -D PLAN PARA LA DIRECCIÓN DEL PROYECTO	11
4.1. Plan de gestión de la integración del proyecto	11
4.1.2. Registro de Beneficios del proyecto	1
4.1.1. Registro de Lecciones Aprendidas.....	87
4.1.2. Acta de Cierre del Proyecto	87
4.2.4. Estrategia de Gestión de Interesados	1
4.3. Gestión del Alcance.....	2
4.3.1. Plan de Gestión de Alcance	2
4.3.2. Matriz de Requisitos	1
4.4. Gestión de Cronograma del Proyecto	18
4.4.1. Plan de Gestión del Cronograma	18
4.4.2. Línea Base del cronograma (MS Project).....	1
4.4.3. Listado de Actividades, Secuencias e Hitos.....	2
4.4.3. Estimación de Recursos de Actividades.....	4
4.4.4. Estimación de Duración de Actividades.....	7
4.4.5. Ruta Crítica del Proyecto	11
4.5. Gestión del Presupuesto	12
4.5.1. Plan de Gestión del Costo	12
4.5.2. Estimación de Costos del proyecto	1
4.5.3. Presupuesto del proyecto mensual.....	9
4.5.4. Timeline del Proyecto (Curva S)	11
4.6. Gestión de la Calidad	12

4.6.1. Plan de Gestión de la Calidad.....	12
4.6.2. Métricas de Calidad	18
4.6.3. Lista de Verificación de Calidad	19
4.7. Gestión de los Recursos	2
4.7.1. Plan de Gestión de los Recursos.....	2
4.7.2. Matriz de Asignación de Responsabilidades (RACI).....	1
4.7.3. Descripción de Roles del Equipo del Proyecto	8
4.7.4. Adquisición del Personal del Proyecto	16
4.8. Gestión de las Comunicaciones	18
4.8.1. Plan de Gestión de las Comunicaciones.....	18
4.8.2. Matriz Comunicaciones del Proyecto	22
4.9. Gestión de Riesgos	25
4.9.1. Plan de Gestión de Riesgos	25
4.9.2. Matriz de gestión de riesgos del proyecto	28
4.9.3. Análisis cualitativo de riesgos	29
4.9.4. Plan de Respuesta a los Riesgos.....	31
4.10. Gestión de las adquisiciones	32
4.10.1. Plan de Gestión de las adquisiciones.....	32
4.10.2. Matriz de Requisitos de Adquisiciones.....	33
4.10.3. Criterios de selección de proveedores	34
4.11. CONCLUSIONES	36
4.12. RECOMENDACIONES	1
ANEXOS.....	2
Bibliografía	9

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población Económicamente Activa (PEA) del cantón Cascales	24
Tabla 2 Visitas a atractivos turísticos de la provincia de Sucumbíos, en el año 2022	25
Tabla 3 Proyección de la demanda de turistas en la provincia de Sucumbíos	27
Tabla 4 Porcentaje de captación de la demanda actual	28
Tabla 5 Fuentes de ingresos	28
Tabla 6 Recursos claves de la organización para la ejecución del proyecto	30
Tabla 7 Estrategia general de crecimiento del restaurante eco-cultural KichwAguarico	36
Tabla 8 Despliegue de perspectivas del restaurante eco-cultural KichwAguarico	40
Tabla 9 Riesgos identificados y controles a aplicar en el restaurante eco-cultural KichwAguarico	42
Tabla 10 Análisis de brechas	54
Tabla 11 Priorización de iniciativas	55
Tabla 12 Proyección de ingresos por cliente	70
Tabla 13 porcentaje de aceptación por la demanda nacional	1
Tabla 14 Porcentaje de aceptación por la demanda nacional	1
Tabla 15 Proyección de consumo por cliente en función de porcentaje de aceptación por la demanda internacional	2
Tabla 16 Precios por servicio de alimentación	1
Tabla 17: Desglose de personal calificado	6
Tabla 18 Población directamente beneficiada por la ejecución del proyecto, de acuerdo con proyecciones presentadas por el PDOT, 2020 del cantón Cascales	12
Tabla 19 Cifras porcentuales de la población económicamente activa en el cantón Cascales, de acuerdo 13	
Tabla 20 Ventajas generadas a partir de la implementación del proyecto.	14
Tabla 21 Desventajas generadas a partir de la implementación de esta alternativa.	14
Tabla 22 Interesados del proyecto, con su descripción y demandas.	15
Tabla 23: Agrupación de interesados en el proyecto de acuerdo con su prominencia.	17
Tabla 24 Componentes ambientales involucrados en el proyecto.	18
Tabla 25 Matriz EIA diferenciados por colores de acuerdo al nivel de impacto al proyecto - Alternativa 11	
Tabla 26: Matriz EIA diferenciados por colores de acuerdo al nivel de impacto al proyecto - Alternativa 2	2
Tabla 27 Flujo de Efectivo – Alternativa 1	1
Tabla 28 Flujo de Efectivo – Alternativa 2	2
Tabla 29 Análisis de resultados financieros	2
Tabla 30: Criterios de selección	1
Tabla 31 Cronograma de hitos principales	9
Tabla 32 Lista de interesados	9
Tabla 33: Niveles de autoridad de la Directora del Proyecto	10
Tabla 34: Plan de Gestión de Integración	11
Tabla 35: Plan de Gestión de Integración	1
Tabla 36 Plan de Gestión del Cronograma	18
Tabla 37 Listado de Actividades, Secuencias e Hitos.	2
Tabla 38 Estimación de recursos de las actividades.	4
Tabla 39 Estimación de duración de las actividades.	7
Tabla 40 Ruta Crítica del Proyecto.	11
Tabla 41 Plan de Gestión del Costo	12
Tabla 42 Estimación de Costos	1
Tabla 43 Presupuesto del proyecto mensual	9
Tabla 44 Plan de Gestión de la Calidad	12
Tabla 45 Métricas de Calidad	18
Tabla 46 Lista de Verificación de Calidad	19
Tabla 47 Plan de Gestión de los Recursos.	2
Tabla 48 Matriz de Asignación de Responsabilidades (RACI).	1

Tabla 49 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Patrocinador	8
Tabla 50 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Directora del Proyecto	9
Tabla 51 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Analista de Proyectos.....	10
Tabla 52 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Analista de Procesos	11
Tabla 53 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Analista de TICs.	12
Tabla 54 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Jefe de Capacitación.....	13
Tabla 55 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Coordinador de Control de Calidad.	13
Tabla 56 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Administrador	14
Tabla 57 Matriz de Adquisición de Personal del Proyecto.....	16
Tabla 58 Plan de Gestión de las Comunicaciones	18
Tabla 59 Matriz de Comunicaciones del Proyecto.	22
Tabla 60 Plan de Gestión de Riesgos	25
Tabla 61 Matriz de probabilidad e impacto.....	28
Tabla 62 Análisis cualitativo de riesgos	29
Tabla 63 Plan de Respuesta a los Riesgos	31
Tabla 64 Plan de Gestión de las adquisiciones	32
Tabla 65 Matriz de Requisitos de Adquisiciones	33
Ilustración 1 Cronograma del Proyecto	20
Ilustración 2 Timeline del Proyecto (Curva S)	11
Figura 01: Figura 1 Mapa de ubicación del proyecto	14
Figura 2 Mapa de las comunidades del cantón Cascales	14
Figura 3 Ubicación del presente proyecto	15
Figura 4 Visitas a los sitios de mayor interés turístico de la provincia de Sucumbíos	17
Figura 5 Proyección de la población del cantón 2010 – 2030.	24
Figura 6 Mapa estratégico de restaurante eco-cultural KichwAguarico.....	38
Figura 7 Cadena de Valor de la Organización	42
Figura 8 Organigrama del restaurante KichwAguarico.	44
Figura 9 Conocimiento de restaurante ecológico en la zona	65
Figura 10 Conocimiento de restaurante ecológico en la zona	66
Figura 11 Preferencia de opciones de comida	66
Figura 12 Preferencias de funciones de aplicación.....	67
Figura 13 Esquema de comercialización	3
Figura 14 Matriz de prominencia de los interesados en el proyecto.....	16

1. Entorno institucional

1.1. Introducción general

1.1.1. Hitos institucionales

En el año 1970 el boom petrolero en la Amazonía había iniciado, por lo cual diversas culturas de la región, entre ellas la Kichwa se asienta en el cantón Cascales, provincia de Sucumbíos junto a sus riberas, como el Aguarico.

En el año 1976, los Kichwas construyen el puente colgante peatonal más largo sobre el río Aguarico, bajo el liderazgo de Toni Rüttimann, un arquitecto suizo que ha sido reconocido por sus múltiples puentes construidos alrededor del mundo, entre ellas la comunidad San José de Aguarico, donde más adelante, el puente es conocido como Toni el Suizo.

Actualmente, entre los sitios con mayor visita en el cantón Cascales es el puente colgante Toni el Suizo, donde visitantes y turistas acuden a este lugar para nadar, caminar, hacer fotografía, picnic, entre otras actividades. En el presente proyecto se pretende implementar parte de los servicios de la planta turística de un destino, como es el servicio de alimentación a través de un restaurante ecológico que resalte la cultura de la comunidad San José de Aguarico, que promueva un uso más responsable de sus recursos tanto naturales como culturales.

Cabe señalar que, la comunidad San José de Aguarico se encuentra a 5 kilómetros de la cabecera cantonal, la cual conecta principalmente con la zona más productiva del cantón donde, al no existir un sitio cercano a la ciudad, que ofrezca gastronomía típica y al mismo tiempo se disfrute de la naturaleza en contacto con culturas ancestrales locales, se ha encontrado por tanto una potencial oportunidad de negocio que aprovechar.

1.1.2. Contexto nacional

El turismo en Ecuador inicia su desarrollo alrededor de 1950, fundamentalmente en las tres últimas décadas, en que se emprende su consolidación como actividad económica y sociocultural de importancia. El Turismo Comunitario se desarrolla a partir de los años 80 paralelamente a la industria turística convencional, al principio, fue ligado indistintamente al ecoturismo, y se ha construido como una estrategia de desarrollo local, protagonizada por comunidades que fueron tradicionalmente objetos de atracción turística antes que sujetos activos de su desarrollo. No se trata de un negocio que se instala desde afuera, sino de una iniciativa social que debe surgir, aunque con apoyo exógeno en la mayoría de los casos, desde dentro de las comunidades (Torres, 2016).

Según el Banco de Desarrollo del Ecuador (BDE, 2022), en los últimos años el turismo se ha convertido en uno de los sectores económicos de mayor crecimiento a escala nacional, contribuyendo con el 10,2% del Producto Interno Bruto (PIB). A través de los efectos directos o indirectos e inducidos, contribuye con 1 de cada 10 empleos y genera 1,5 mil millones de dólares en exportación, representando un 6% de las exportaciones a nivel global.

De acuerdo con información del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR, 2022), los ingresos por divisas por turismo de enero a marzo del 2022 alcanzaron los 313,5 millones de dólares, más del doble de lo obtenido en el mismo período de 2021. Así también en el primer cuatrimestre del año, las ventas del sector se recuperaron en un 91% con relación a 2019 y presentaron un crecimiento del 62% frente a 2021.

En Ecuador existe “La Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador”, (FEPTCE), es una organización sin fines de lucro, reconocida mediante Acuerdo No. 059 expedido por el Ministerio de Turismo el 11 de septiembre de 2002. La FEPTCE tiene jurisdicción nacional que agrupa a las comunidades, recintos, centros, palenques de las nacionalidades y pueblos del Ecuador, que se desarrollan en un territorio

determinado, que buscan el mejoramiento de sus condiciones de vida (bien vivir) a través de la defensa de sus territorios y la valoración de sus patrimonios (Torres, 2016).

Por otra parte, la Corporación Provincial de Turismo Comunitario de Sucumbíos (Cortus) reúne varios de los emprendimientos de la oferta comunitaria en esa zona que se mencionan a continuación:

Aguas negras: Manejado por la comunidad Kichwa de la zona de Playas de Cuyabeno (parroquia Cuyabeno, cantón Cuyabeno). Brindan convivencia cultural, visita al centro de interpretación de artesanías, senderismo, visita a las lagunas Redondococha, Amarunpoza y Huapapoza; observación de flora, fauna. Cuentan con alojamiento en cabañas y área para acampar.

Atari: Comunidad kichwa de la parroquia El Eno (cantón Lago Agrio). Operan en el km 12 de la vía Lago Agrio-Coca (a 45 minutos de la ciudad). Su oferta abarca caminatas por el bosque húmedo, observación de flora y fauna (incluyendo aves), visita al Lamedero de Loros y al balneario con muelle del río Pusino; paseos a caballo o en bicicleta y pesca deportiva; exhibición y venta de artesanías, narraciones de historias, mitos, leyendas y convivencia con la comunidad; participación en el manejo de la chacra ancestral y en fiestas, juegos y ritos; demostración de la elaboración de chicha y del uso de plantas medicinales. Área para acampar. Alimentación con toda la riqueza culinaria de la cultura kichwa con platos como el maito, el gusano mayón y bebidas como el vinillo (a base de verde) y la conocida chicha.

Limoncocha: La amable comunidad kichwa de la parroquia Limoncocha (cantón Shushufindi) funciona en el km 32 de la vía a Pompeya. Excursiones nocturnas para observar el caimán negro en la laguna de Limoncocha, recorridos en canoa para avistamiento de aves y pesca deportiva; caminatas guiadas en los islotes de la laguna y observación de flora y fauna; convivencia con la comunidad; exposición de artesanías y

ceremonia de la guayusa. Alojamiento en cabañas (capacidad para 30 personas) y área para acampar.

Sacha Warmi La comunidad kichwa Yanallpa (parroquia San Roque, cantón Shushufindi) se localiza a 96 km de Shushufindi. Sus paseos abarcan caminata por sendero ecológico de 2 kilómetros, cascadas, playas del río Aguarico y Pucapeña, jardín botánico, observación del águila arpía, música, danza, artesanías

Provincias amazónicas: Las provincias que conforman la región Amazónica de Ecuador de norte a sur son: Sucumbíos, Orellana, Napo, Pastaza, Morona Santiago y Zamora Chinchipe, en las cuales se asientan diversas nacionalidades indígenas tales como: Achuar, A'i, Andoa, Kichwa, Siona-Secoya, Shiwiar, Waorani y Zápara.

Ubicación del proyecto: El presente proyecto estará ubicado en la comunidad San José de Aguarico, en la parroquia la Nueva Troncal, cantón Cascales, provincia de Sucumbíos, a cinco kilómetros de la urbe y un kilómetro de la vía Lago Agrio – Quito (vías de primer orden). A continuación, se muestra un gráfico de ubicación de la provincia y el cantón Cascales.



Figura 01: Figura 1 Mapa de ubicación del proyecto
Fuente: página web del GAD municipal de Cascales, 2023.

A continuación, se presenta un mapa de las comunidades del cantón Cascales, entre las cuales se encuentra la comunidad San José, sitio donde se ubicará el proyecto:

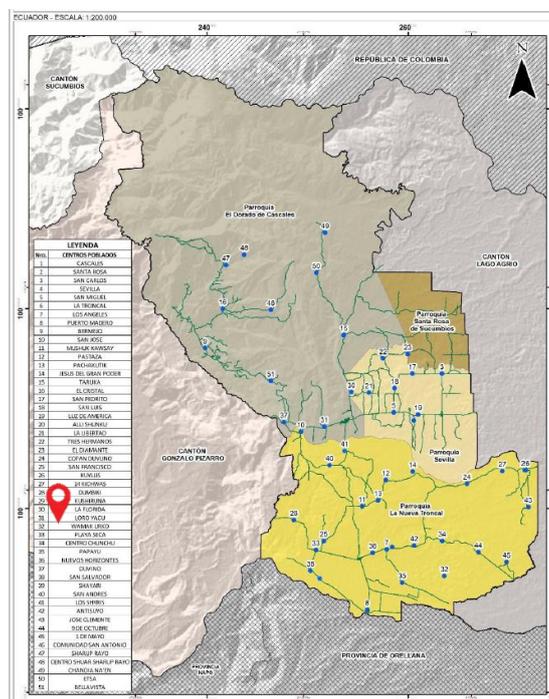


Figura 2 Mapa de las comunidades del cantón Cascales
Fuente: PDOyT del GAD municipal de Cascales, 2023.

A continuación, se presenta un mapa de las áreas protegidas del Ecuador, entre ellas: Reservas Cuyabeno y; Cofán Bermejo localizadas en la provincia de Sucumbios, sin embargo, ninguna de las reservas en mención se localiza dentro de la zona de ubicación

del presente proyecto, puesto que, la Reserva Ecológica Cofán Bermejo se ubica al norte del cantón Cascales, mientras que el presente proyecto se localiza en al sur del cantón Cascales.

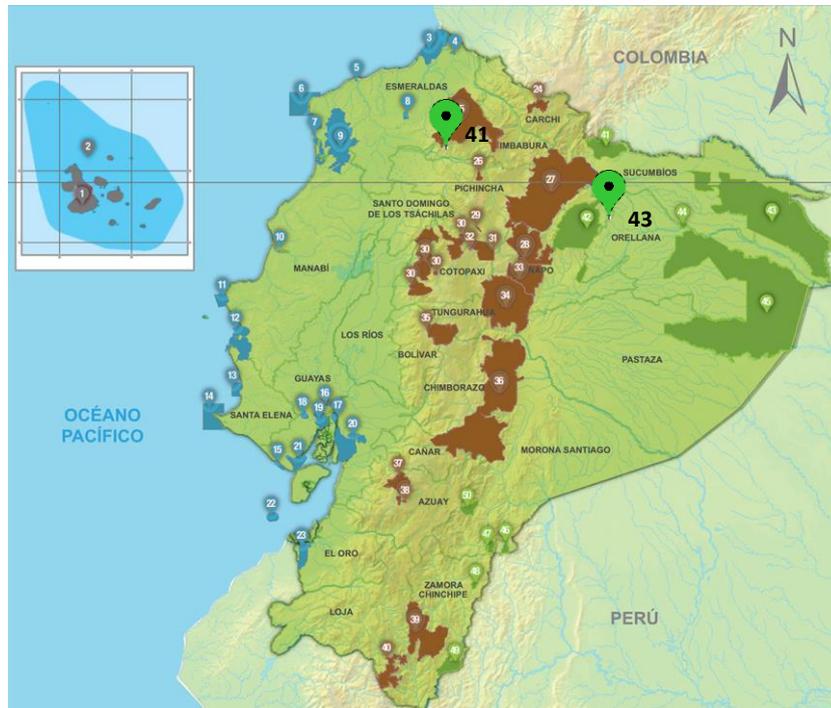


Figura 3 Ubicación del presente proyecto
Nota: Página de Ministerio del Ambiente

Cabe señalar que las comunidades del cantón Cascales se encuentran organizadas por diferentes familias a quienes les corresponde una determinada extensión de terreno, en las cuales tienen la libertad de desarrollar actividades productivas, entre las cuales el ecoturismo.

Sin embargo, para el desarrollo de actividades comerciales por la empresa privada en la comunidad se establece consultar a sus habitantes sobre el proyecto a llevarse a cabo en su territorio, tal como lo establece la Constitución del Ecuador en su **Art. 57** que determina: *Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, sus derechos colectivos.* Entre los cuales se resalta el numeral 7 que menciona lo siguiente:

“La consulta previa, libre e informada, dentro de un plazo razonable, sobre planes y programas de prospección, explotación y comercialización de recursos no renovables que se encuentren en sus tierras y que puedan afectarles ambiental o culturalmente; participar en los beneficios que esos proyectos reporten y recibir indemnizaciones por los perjuicios sociales, culturales y ambientales que les causen. La consulta que deban realizar las autoridades competentes será obligatoria y oportuna. Si no se obtuviese el consentimiento de la comunidad consultada, se procederá conforme a la Constitución y la ley.”

Además, en el capítulo II, **artículo 5 del Reglamento para los Centros Turísticos Comunitarios** señala respecto de su gestión en territorio de las comunidades lo siguiente: *De la Gestión. - La gestión de la actividad turística corresponde a la comunidad, y como tal se procederá a su Registro en el Ministerio de Turismo, previo al inicio de su funcionamiento. Sin embargo, de existir en el territorio comunitario establecimientos turísticos de propiedad privada o familiar que no se involucren en la actividad turística comunitaria, estos deberán respetar y someterse a las normas comunitarias en cuanto al uso y gestión de los atractivos turísticos, y se registrarán en el Ministerio de Turismo en forma privada.*

Así también en el artículo 18 de este mismo reglamento señala sobre la exclusividad de los recursos en territorio de las comunidades, el cual menciona:

La Exclusividad. - Los recursos naturales que han sido transformados en atractivos turísticos y que se encuentran asentados en determinado territorio comunitario que cuenta con títulos de propiedad o que se encuentra en posesión ancestral, son de uso exclusivo de ella para la operación turística. (Derecho de dominio, derecho de posesión). Si la empresa privada utiliza los recursos que se encuentran dentro del territorio comunitario deberá hacerlo previa coordinación con la comunidad.

1.1.3. Contexto internacional

Según datos del Ministerio de Turismo del Ecuador, durante el primer semestre de 2022, la balanza turística del Ecuador tuvo un saldo positivo de 63,2 millones de dólares. Con ello, el turismo se ubica como la cuarta fuente de ingresos no petroleros para la nación. Cabe señalar que no existen cifras de turismo específicas generadas por provincia - destino turístico por parte del Ministerio de Turismo. Sin embargo, se recolectaron algunos datos sobre visitas a los sitios más visitados en la provincia de sucumbíos, detallados en la siguiente tabla:

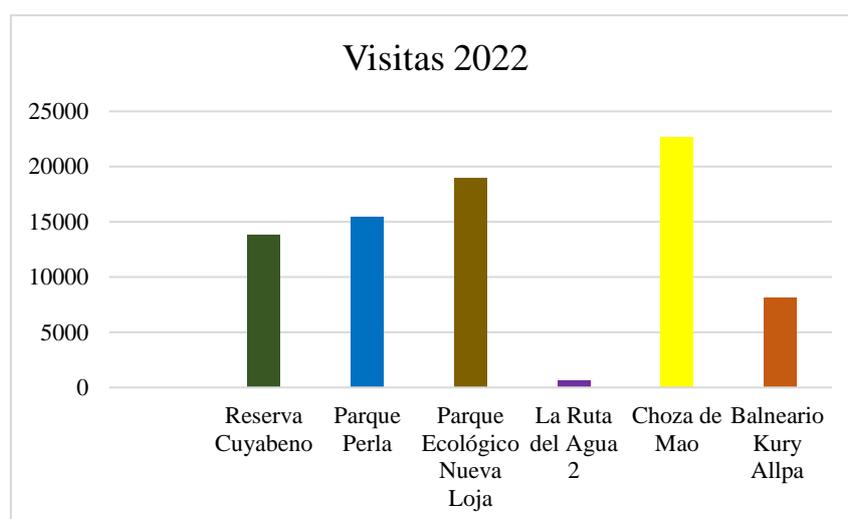


Figura 4 Visitas a los sitios de mayor interés turístico de la provincia de Sucumbíos
Nota: Investigación propia, 2022.

La Reserva Ecológica Cuyabeno se ubica como uno de los sitios más visitados por turistas internacionales en la provincia de Sucumbíos con 15413 visitas en el año 2022, cabe resaltar que Cuyabeno cuenta con un amplio paisaje lacustre en conexión con el río, características similares a la comunidad San José (sitio donde se ubicará este proyecto).

Por otro lado, La Choza de Mao en la ciudad de Nueva Loja, cantón Lago Agrio mantienen un importante número de visitantes durante todo el año (22.623), sin embargo, éstos se han convertido en sitios de diversión con un alto consumo de bebidas alcohólicas siendo considerados como poco seguros.

Respecto a las cascadas de la Ruta del Agua 2, el número de visitas es de 600, número que ha disminuido a partir del cierre de la vía en el sector de San Luis, de la vía Lago Agrio – Quito y la pandemia del covid-19, sin embargo, se prevé que con la apertura de la vía este número se incremente como lo venía siendo. Por otro lado, Lonely Planet, una de las mayores editoras de guías de viajes en el mundo, menciona que la Amazonía ecuatoriana es una de las zonas de mayor diversidad biológica del planeta y un paraíso para los amantes de la aventura, la fauna y los antropólogos.

Así también según TIES (2015), los países de América del Sur son conocidos como buenos destinos para el desarrollo de actividades ecoturísticas debido a que sus principales atractivos se basan en la naturaleza, la cultura indígena y la historia.

Según Ruiz & Hernández (2008), el turismo comunitario se está desarrollando en diferentes zonas geográficas del mundo como consecuencia de la búsqueda que realizan los viajeros para descubrir nuevas alternativas a los viajes tradicionales, lo cual está posibilitando la creación de determinados destinos que permiten a las propias comunidades locales generar riqueza basándose en esta actividad, considerando la misma siempre como complementaria, y nunca como alternativa, a la actividad tradicional basada fundamental en las tareas agrícolas, ganaderas y pesqueras.

1.1.4. Gobierno Corporativo

Actualmente no se cuenta con un gobierno corporativo, debido que este proyecto busca emprender a través del negocio de servicio de alimentación en un área de alta afluencia de turismo local, No obstante, al iniciar la operación del servicio, se establecería:

- Un **Consejo administrativo** conformado por Verónica Concha y Lily Lucio, como socias para emprender este negocio con la finalidad de analizar, evaluar y ejecutar decisiones estratégicas, así como para supervisar las responsabilidades de todos los integrantes

- Una **gerencia y/o dirección ejecutiva** a cargo de garantizar que se ejecute correctamente las normativas establecidas. Estará conformado por un administrador, jefe de cocina y jefe de salón, quienes también tendrán la responsabilidad de administrar la interrelación de las áreas y realizar cambios que permitan la mejora continua tanto en el rendimiento administrativo como financiero del restaurante, así como también tomar decisiones y acciones que promuevan un ambiente laboral agradable con motivación y en comunicación eficaz.
- **Un reglamento interno** donde se establezca las normativas que se deben cumplir en el restaurante para llevar a cabo una gestión eficiente que aporte valor tanto dentro como fuera de la organización.

Desafíos institucionales El turismo representa una oportunidad para promover un modelo de desarrollo sostenible en la Amazonía. Sin embargo, la mayoría de las iniciativas turísticas de la localidad presentan escasa capacitación e inversión en infraestructura y servicios turísticos

Por lo cual, mediante este proyecto se espera aprovechar el potencial turístico de su territorio, emprendiendo en actividades turísticas, a través de la oferta de servicios de alimentación orgánica de la zona mediante la creación de un restaurante. Para cumplir estos objetivos se ha identificado los siguientes desafíos:

- Diseñar una cabaña para servicio de alimentación según modelo arquitectónico de la cultura local (Kichwa de la Amazonía).
- Construir una cabaña de dos plantas para servicio de alimentación.
- Instalar maquinaria y equipo para la operación del servicio de alimentación.
- Instalar muebles y enseres para la operación del servicio de alimentación.
- Brindar productos de la mejor calidad, mediante la preparación de platos y bebidas típicas de la cultura local.

- Asegurar la implementación de buenas prácticas sostenibles, para garantizar la seguridad, la calidad de los productos y el bienestar de los empleados y la organización.
- Contar con personal calificado que maneje eficientemente el sistema de producción orgánica y comercialización de la organización.

1.1.5. Metas institucionales

- Diseñar planos de una cabaña para servicio de alimentación en el primer mes de ejecución del proyecto.
- Construir una cabaña para operación de servicio de alimentación en el primer trimestre de ejecución del proyecto.
- Instalar al menos el 90% de maquinaria y equipo en las áreas de cocina y salón, en el segundo trimestre de ejecución del proyecto.
- Instalar al menos el 90% de muebles y enseres en el segundo trimestre de ejecución del proyecto.
- Alcanzar un alto nivel de satisfacción de al menos un 80% de los clientes en el primer año de operación del servicio de alimentación.
- Captar al menos el 10% de la demanda local y el 5% de la demanda nacional e internacional.
- Capacitar al 100% del personal administrativo y operativo del restaurante en: producción orgánica, gestión de calidad y atención al cliente, en el segundo trimestre de ejecución del proyecto.

1.2. Filosofía institucional

Actualmente, la comunidad San José no se encuentra jurídicamente constituida para prestar servicios de planta turística, sin embargo, la misión, visión y valores de la comunidad en calidad de centro turístico comunitario serían:

1.2.1. Misión

Ser un restaurante que brinda servicio de alimentación típica de la cultura Kichwa de la Amazonía en un ambiente temático de la cultura local, enfocándose en recuperar y conservar su gastronomía y prácticas tradicionales en la preparación de sus platos típicos; así también generar alternativas de empleo para jóvenes y mujeres de la comunidad.

1.2.2. Visión

Ser para el 2024 el restaurante líder de turismo sostenible de la región Amazónica, que brinde servicios de alimentación y recreación en espacios naturales que promuevan la interculturalidad, respeto y preservación de la cultura local, según estándares certificados de calidad.

1.2.3. Valores

Respeto: Los actores del sector turístico operarán cada una de sus actividades bajo el marco de respeto y valorización de la cosmovisión, creencias, tradiciones expresiones y/o manifestaciones de la cultura Kichwa de la Amazonía, sin que ninguna de ellas se las realice en desmedro de su propia voluntad. Por lo tanto, se considerará:

El diseño de la infraestructura y decoración instalada tomará en cuenta el diseño arquitectónico de la cultura Kichwa.

El cultivo, cosecha y preparación de alimentos se desarrollará a través de técnicas y/o prácticas ancestrales que combinen la autenticidad y eficiencia del servicio.

La operación y administración del servicio se desarrollará de acuerdo con los preceptos que se mantienen en la comunidad.

Responsabilidad: Los actores del sector turístico participarán activamente y de manera oportuna asumiendo compromisos en las diferentes actividades de los proyectos que se plantean en este plan.

La comunidad brindará un servicio basado en un alto sentido de responsabilidad con la naturaleza su biodiversidad y cultura local.

Trabajo en equipo: Es necesario identificar y complementar las diversas potencialidades (habilidades, talentos, conocimiento) con los que cuenta cada uno de los actores del turismo, para que se apoyen mutuamente y se orienten los esfuerzos al cumplimiento de los objetivos.

Participación: Es muy importante contar con la participación de los involucrados en el sector para que sean analizadas las diferentes perspectivas desde diversos entornos del turismo y emprender medidas más efectivas para su desarrollo.

Integridad: El trabajo por parte de cada uno de los actores deberá ser honesto, ético, y con gran sentido de justicia en pro de resultados excelentes.

Sentido de pertenencia: Es fundamental que todos los actores sientan que forman parte del proceso y que los beneficios son para todos.

Amabilidad: Es muy importante que todos los involucrados expresen sus ideas con respeto y amabilidad, con el fin de crear ambientes de confianza y apoyo mutuo.

Tolerancia: Se deberán aceptar y respetar con madurez las opiniones vertidas por parte de los involucrados y posteriormente establecer estrategias que permitan llegar al entendimiento grupal.

Equidad: Búsqueda de beneficios equitativos que conlleven a generar una fortalecida cadena de valor que integra a los sectores público, privado y comunitario.

Responsabilidad ambiental: Las acciones que se realicen, estarán enfocadas siempre en conservar los diversos entornos del ambiente y/o mitigar impactos negativos.

1.3. Modelo de negocio (BMC)

1.3.1. Propuesta de valor

El restaurante KichwAguarico tiene como enfoque esencial brindar el servicio de alimentación a los visitantes y turistas dentro de un espacio para fomentar el sano esparcimiento, la unidad familiar, y la interculturalidad.

A través de este servicio se espera que el cliente satisfaga su necesidad de alimentación a través de platos y bebidas típicas y contemporáneas con productos de la Amazonía que constituyan un reflejo de autenticidad e identidad local, así como también el cliente encuentre un área de descanso, entretenimiento y aprendizaje in situ de la cultura local y la importancia de la biodiversidad que rodea la zona que se encuentra visitando, esto a través de un modelo de gestión que se llevará a cabo por el personal del restaurante, donde el cliente también podría visitar la comunidad y participar con sus habitantes locales de prácticas ancestrales de cultivo, cosecha, preparación y servicio de alimentos representando una diversidad de sabores autóctonos de los Kichwas de la Amazonía, proceso en el cual los turistas y/o visitantes pueden tener más que un servicio de alimentación una experiencia cercana participando en el mismo.

Además, se espera que mediante este proyecto se fortalezca la transmisión de saberes ancestrales a las nuevas generaciones, constituyendo un aporte a la conservación y empoderamiento de la identidad de su patrimonio cultural. Donde el cliente sepa que

además de satisfacer su necesidad también está contribuyendo activamente al alcance de logros positivos para la población local a través de su visita a este lugar.

1.3.2. Segmentos de mercado

El principal segmento de mercado para el restaurante KichwAguarico es la población económicamente activa del cantón Cascales, que busquen satisfacer su necesidad de alimentación dentro de espacios de esparcimiento. A continuación, se presenta una proyección de la población del cantón Cascales 2010 – 2030.

2010	11361	2017	14442	2024	17904
2011	11775	2018	14914	2025	18427
2012	12199	2019	15394	2026	18957
2013	12631	2020	15882	2027	19492
2014	13072	2021	16377	2028	20033
2015	13521	2022	16878	2029	20580
2016	13977	2023	17388	2030	21133

Figura 5 Proyección de la población del cantón 2010 – 2030.

Nota: PDOT del cantón Cascales, 2021.

Seguidamente, se presenta la siguiente tabla con la población económicamente activa del cantón Cascales.

Tabla 1 Población Económicamente Activa (PEA) del cantón Cascales

Indicadores	Total	Urbano	Rural
Empleo bruto %	62,4	58,5	71,5
Empleo global %	94,9	93,2	98,1
Subempleo %	23,0	23,7	21,7

Desempleo 5,1 6,8 1,9
%

PDOT del cantón Cascales, 2021.

En el año 2010 la población económicamente activa del Cantón Cascales fue de 51.3% que representó el 5,74% del total provincial. Para junio del 2021 la Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo-ENEMDU a nivel nacional muestra una tasa de empleo bruto de 62,4; mientras la tasa de desempleo fue del 5,10%.

Por otro lado, como segmento de mercado secundario lo constituyen turistas nacionales e internacionales que visitan sitios de mayor interés turístico de la provincia de Sucumbíos (ver tabla N° 01). Los cuales se describen a continuación en la siguiente tabla.

Tabla 2 Visitas a atractivos turísticos de la provincia de Sucumbíos, en el año 2022.

Atractivo / destino turístico	Visitas
Reserva Cuyabeno	13.841
Parque Perla	15413
Parque Ecológico Nueva Loja	17622
La Ruta del Agua 2	600
Choza de Mao	22.623
Balneario Kury Allpa	8.160
Total	84160

Fuente: Investigación propia

Cabe señalar que los sitios presentados en la tabla 02 fueron tomados en cuenta por compartir características similares a la zona donde se ubicará el presente proyecto,

tanto en paisaje, servicio de alimentación, así como también por la ubicación más próxima a la zona antes descrita.

1.3.3. Relaciones con clientes

Uno de los principales canales de comunicación que el restaurante KiichwAguarico utilizará es una aplicación móvil, la misma que ayudará a llegar a su público objetivo, donde el cliente podrá visualizar el menú, nuevas promociones, eventos especiales, actividades dentro de las instalaciones, pagos, etc. Cabe resaltar que esta aplicación se utilizará exclusivamente para llevar a cabo operaciones inherentes al servicio de alimentación que se desarrollará en las instalaciones del restaurante.

Esto, debido que hoy en día el mercado de aplicaciones móviles se está expandiendo rápidamente a medida que nuestra sociedad depende cada vez más de los smartphones y la tecnología digital.

Según Statista (2023), las descargas de aplicaciones en todo el mundo fueron unos 142.000 millones en 2022. Claramente, existe una gran demanda de aplicaciones, lo que hace que el mercado móvil sea altamente competitivo.

Para definir el mapa de ruta y los objetivos de la app, el enfoque se ha basado en tres aspectos claves para definir los objetivos previos planteados: **Producto, Crecimiento y Finanzas**.

Para la creación de esta nos basaremos en los siguientes pasos:

- Definir objetivos, segmento de público y concepto
- Tecnología a utilizar (**Apps nativas**)
- Creación de la app
- Complementos personalizados y actualizaciones
- Publicación

1.3.4. Fuente de ingresos

Previo, determinar la fuente de ingresos se presenta la siguiente tabla 03 sobre la proyección de la demanda, considerando la tasa de crecimiento poblacional del cantón Cascales, la cual es del 3,64%. Esta tasa ha sido tomada en cuenta, ya que el número de visitas en los años 2020 y 2021 bajaron casi en su totalidad por motivo de la pandemia por covid-19. Por lo cual resulta indiferente considerar la tasa de crecimiento de turistas que se tenía previo los años antes mencionados.

Tabla 3 Proyección de la demanda de turistas en la provincia de Sucumbíos

Atractivo / destino turístico	Visitas 2022	AÑOS					
		2023	2024	2025	2026	2027	2028
Reserva Cuyabeno	13841	14345	14867	15408	15969	16550	17153
Parque Perla	15413	15974	16555	17158	17783	18430	19101
Parque Ecológico Nueva Loja	18923	19612	20326	21066	21832	22627	23451
Cascadas de La Ruta del Agua 2	600	622	644	668	692	717	744
Chozas de Mao	22623	23446	24300	25184	26101	27051	28036
Balneario Kury Allpa	8160	8457	8765	9084	9415	9757	10112
Total	79560	82456	85457	88568	91792	95133	98596

Nota: investigación propia (Lily Lucio y Verónica Concha), 2023.

Con el fin de determinar la fuente de ingresos económicos del presente proyecto, en la siguiente tabla se presenta un porcentaje que se pretende captar de la demanda actual que visita los sitios de mayor interés turístico en la provincia de Sucumbíos, los cuales además incluyen en el servicio de alimentación.

Tabla 4 Porcentaje de captación de la demanda actual

Atractivo / destino turístico	Visitas 2022	% de captación	AÑO					
			2023	2024	2025	2026	2027	2028
Reserva Cuyabeno	13841	1%	138	143	149	154	160	166
Parque Perla	15413	2%	308	319	331	343	356	369
Parque Ecológico Nueva Loja	18923	2%	378	392	407	421	437	453
La Ruta del Agua 2	600	3%	622	644	668	692	717	744
Choza de Mao	22623	2%	23446	24300	25184	26101	27051	28036
Balneario Kury Allpa	8160	5%	8457	8765	9084	9415	9757	10112
Total	79560	15%	33350.47	34564.43	35822.57	37126.52	38477.92	39878.52

Nota: Investigación propia, 2023.

Entre las principales fuentes de ingresos estarían: el servicio de alimentación, venta de artesanías hechas con fibras silvestres diseñadas por la comunidad local, así como también otros productos de la zona como: chocolate, café, vino, mermeladas, entre otros. A continuación, se presenta la descripción en la siguiente tabla:

Tabla 5 Fuentes de ingresos

DETALLE	Precio (\$)	Año 2024	Año 2025	Año 2026	Año 2027	Año 2028
Platos junior	3.5	11309	11721	12148	12590	13048
Platos a la carta en general	7	52776	54697	56688	58752	60890
Bebidas	2.5	26927	27907	28923	29975	31067
Postres	3.5	13194	13674	14172	14688	15223
Porciones extras	2.25	7270	7535	7809	8093	8388
Artesanías	3.5	13194	13674	14172	14688	15223
Otros productos de la zona	3.5	15079	19603	25483	33128	43067
TOTAL		139749.67	148811.37	159395.37	171914.79	186905.16

Elaborado: Autoras.

Cabe señalar que se ha determinado contar con un 30% del total de la demanda proyectada para el segmento de clientes conformado por niños, mientras que para los platos a la carta en general se considera un 70%. En cambio, por venta de bebidas se ha considerado un consumo del 100%. Mientras que por porciones extras tan solo un 35%, así como también un 30% del total de la demanda objetivo-proyectada por venta de artesanías y un 40% por venta de otros productos de la zona.

1.3.5. Actividades clave

Las actividades claves que le permite al restaurante eco-cultural KichwAguarico, generar valor a sus productos, conforme a las necesidades de sus clientes son:

- Brindar un espacio adecuado para el expendio, compra y consumo de alimentos, bebidas tradicionales y productos artesanales de la cultura Kichwa de la Amazonía.
- Disponer de materiales y equipos para la producción y prestación del servicio de alimentación.
- Instalar muebles y enseres para la operación del servicio de alimentación.
- Contratar personal calificado para la operación del servicio de alimentación
- Desarrollar una aplicación móvil para facilitar procesos de comercialización del servicio.

Aplicar procesos de Responsabilidad Social: empleo para la población local en el restaurante, así también en la adquisición de productos de la zona a los agricultores y productores locales.

1.3.6. Recursos clave

- Los recursos esenciales que requiere el restaurante eco-cultural KichwAguarico para el desarrollo de sus actividades son los siguientes: Infraestructura para la preparación de alimentos según técnicas ancestrales de la cultura Kichwa de la Amazonía
- Maquinaria y equipo para la preparación de alimentos y bebidas
- Muebles y enseres para la preparación y expendio de alimentos y bebidas

- Modelo de gestión sostenible para el proceso de provisión, preparación y servicio de alimentos.
- Materiales e ingredientes para la preparación de alimentos.
- Personal altamente calificado.
- Tecnología:

- **Dos softwares para la aplicación móvil.**

- **Dos equipos de computación y conexión de internet**

Capital: recursos financieros y económicos.

A continuación, se presenta en la siguiente tabla los recursos claves para la ejecución del proyecto y su operación se agrupa de la siguiente manera:

Tabla 6 Recursos claves de la organización para la ejecución del proyecto

Personal	Infraestructura
<ul style="list-style-type: none"> ● Personal profesional para la ejecución de obra civil, sistema eléctrico, sistema hidrosanitario y equipamiento del restaurante eco-cultural. ● Personal para la preparación de platos tradicionales de la cultura Kichwa de la Amazonía y de la zona. ● Personal para limpieza. ● Personal para administración de las distintas áreas del restaurante. ● Personal para atención al cliente (meseros, agentes de venta) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Infraestructura del restaurante eco-cultural ubicado en la comunidad ABC de la parroquia La Nueva Troncal, cantón Cascales. ● Terreno para la zona de construcción.

Capital	Tecnología
<ul style="list-style-type: none"> ● Inversión inicial por parte de los propietarios de la organización. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Computadoras. ● Equipos de conexión a internet ● Teléfonos celulares. ● Aplicación móvil. ● Redes sociales ● Página Web

Nota: Elaborado por Lily Lucio - Verónica Concha

1.3.7. Asociaciones clave

El restaurante eco-cultural KichwAguarico creará alianzas estratégicas mediante convenios y/o acuerdos para promover el desarrollo y logro de objetivos comunes. Por lo cual, las alianzas se darán con base en las distintas actividades que se realizarán en el lugar, con el objetivo principal de contar con una infraestructura en óptimas condiciones y de un adecuado servicio al cliente. Entre las alianzas a considerar se destacan:

- **Comunidad:** Miembros de la comunidad que autoricen el arrendamiento del terreno donde se instalará el servicio de alimentación.
- **Proveedores:** la población local que tiene como principal actividad la agricultura es quien proveerá el tipo de insumos de acuerdo a lo planificado. **Proveedor para el suministro de material de construcción y mano de obra.**
 - Compañías turísticas, agencias de viajes y similares. Para esta asociación se buscaría crear alianzas estratégicas con otros establecimientos turísticos, agencias y operadoras, que se encuentran principalmente localizadas en la ciudad de Nueva

Loja, provincia de Sucumbíos, las cuales son: **Smart tours:** ofrece paquetes turísticos en todo el mundo y además, tours a la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno. Esta sería una de las agencias de viajes para crear asociación, bajo lo premisa de diversificar su oferta, al igual que con el resto de las agencias y operadoras turísticas.

- **Highlight tours:** ofrece paquetes turísticos principalmente a la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno y Reserva Biológica Limoncocha.
- **Lago Adventures:** Es una agencia de viajes en proceso de constitución jurídica que ofrece paquetes turísticos principalmente por la Ruta del Agua, en la cual, su producto estrella son las cascadas del cantón Gonzalo Pizarro, siendo una de sus paradas técnicas el cantón Cascales. Esta agencia incluye también paquetes a la Reserva de Producción Faunística Cuyabeno.
- **Hotel D'Mario:** Establecimiento más utilizado por turistas que se trasladan a la Reserva Cuyabeno.
- Guacamayo Lodge, Kichwa Lodge, Green Forest Ecolodge, entre otros son establecimientos que están ubicados en la Reserva Cuyabeno, sitio más visitado por turistas internacionales en la provincia de Sucumbíos (19 mil turistas al año aproximadamente, según datos de la Dirección de Ambiente de la Reserva Cuyabeno).

- Proveedor de servicios tecnológicos: Syntax pc, ubicada en Nueva Loja, es una empresa proveedora de este tipo de servicios, con la cual se negociarían los servicios de tecnología necesarios para el desarrollo del presente proyecto, esto incluyendo la aplicación móvil con fines de comercialización de los servicios del restaurante KichwAguarico.

Cabe señalar que la comunidad San José de Aguarico, sitio donde se localizaría el restaurante eco-cultural KichwAguarico se encuentra a cinco minutos en vehículo del sector urbano del cantón Cascales; y no se encuentra dentro de ninguna zona con denominación de área protegida.

1.3.8. Estructura de costos

El restaurante eco-cultural KichwAguarico presenta la siguiente estructura de costos:

- **Costos Fijos antes de la operación del servicio:** diseño y ejecución de la infraestructura (incluye planos de diseño), obtención de permisos de construcción, instalaciones eléctricas. Adquisición de maquinaria y equipo, así como muebles y enseres.
- **Costos variables / diferidos antes de la operación del servicio:** plan de mercadeo, publicidad en redes sociales, campañas BTL, material de publicidad, desarrollo de aplicación móvil.
- **Costos fijos durante la operación del servicio:** Sueldos y salarios del personal, gastos de constitución, gasto de publicidad, servicio de limpieza, servicio de guardianía, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) y gastos de administración (rubros administrativos en general que requiera la organización mensualmente).

Costos variables / diferidos durante la operación del servicio: insumos para preparación de alimentos, transporte, impuestos, comisiones, mantenimiento de la aplicación móvil.

1.4. Estrategia institucional

1.4.1. Estrategia General

El restaurante eco-cultural KichwAguarico tiene como meta convertirse en una empresa turística sostenible, mediante un modelo de gestión con base en la cosmovisión ancestral de la cultura local en complementariedad con herramientas empresariales y tecnológicas que contribuyan a su crecimiento en los próximos cinco años, fecha para la cual se estima recuperar el total de la inversión a valor presente. Para lograrlo se han definido las siguientes estrategias principales:

1. Brindar productos de calidad con base en el conocimiento de las mujeres de la comunidad y el acompañamiento de un chef profesional donde se represente la identidad de la cultura local, como la autenticidad única de este lugar.
2. Implementar un programa de capacitación en operación turística.
3. Obtener un sello de calidad turística, mediante implementación de programa de certificación de calidad turística y de destino
4. Contratar personal comprometido en la aplicación y desarrollo de modelo de gestión de calidad turística sostenible.
5. Utilizar la tecnología mediante **aplicación móvil** para comunicar, interactuar con los clientes y permitir realizar reservas de servicios del restaurante.
6. Implementar un programa continuo de revitalización cultural.

La gastronomía y los servicios que se ofrecerán en el restaurante eco-cultural KichwAguarico son esenciales para brindar un excelente servicio. Por lo cual los

propietarios, gerentes y empleados compartirán la responsabilidad de garantizar que los clientes tengan siempre una experiencia positiva al visitar este negocio.

Tabla 7 Estrategia general de crecimiento del restaurante eco-cultural KichwAguarico

Perspectiva	Pilares estratégicos	Objetivos estratégicos	Estrategias
Financiera	Crear un sistema de gestión de costos y gastos en función de los ingresos del restaurante.	Administrar de formas más eficiente los recursos, se controlen gastos y se logre una mejor distribución de tareas.	Implementar el sistema de gestión de costos y gastos y capacitar al personal operativo en el mismo.
	Obtener ingresos mayores a los costos y gastos del restaurante.	Generar rentabilidad para el restaurante.	Diversificar e innovar la oferta con continuamente.
Clientes / Mercado	Elaborar un plan de marketing	Incrementar continuamente las ventas del restaurante.	Aplicar el plan de marketing con el apoyo de una aplicación móvil para difusión de servicios, promociones, eventos, reservaciones, formas de pago, entre otros.
	Manejo de herramientas de marketing digital	Posicionar el restaurante como una de las mejores opciones del servicio de alimentación en la Amazonía.	Capacitar al personal del área de comercialización en las herramientas de marketing digital implementadas.
	Brindar un servicio de alimentación de calidad.	Generar una experiencia satisfactoria en el cliente.	Capacitar al personal encargado en ventas y atención al cliente.
Procesos	Adquirir insumos, materiales y/o equipos certificados que permitan un aprovechamiento eficiente de los mismos	Brindar un restaurante que cumpla con estándares de calidad.	Implementar un sistema de gestión de calidad.
	Uso de plataformas digitales que faciliten	Facilitar la administración de las áreas operativas del restaurante, así como la	Utilizar un software contable, así como plataformas bancarias en línea, mensajería

	una gestión eficiente del restaurante.	interacción con clientes actuales y potenciales.	instantánea, entre otras, como parte de las funcionalidades de la aplicación móvil
	Implementar políticas de buenas prácticas ambientales, sociales y empresariales.	Brindar un producto auténtico, y con identidad de esta determinada zona de la Amazonía. Contribuir a la conservación del patrimonio natural y cultural de esta localidad.	Integrar técnicas ancestrales compatibles con prácticas sostenibles en las áreas operativas del restaurante.
Aprendizaje y Desarrollo	Fortalecer el desarrollo de habilidades cognitivas en marketing, habilidades avanzadas en TI, atención al cliente.	Llegar a ser una organización competitiva en la región Amazónica	<ul style="list-style-type: none"> - Implementar procesos de mejora continua y evaluación de desempeño. - Implementar plan de capacitación continuo.

Nota: Elaborado por Lily Lucio - Verónica Concha, 2023.

1.4.2. Mapa Estratégico

El mapa estratégico de nuestro restaurante eco-cultural KichwAguarico se validará una representación visual de los procesos y actividades que generan valor desde las diferentes perspectivas y cómo estas se integran para la creación de valor. Las perspectivas analizadas para el restaurante son: financiera, mercado, procesos internos y conocimiento y/o aprendizaje.

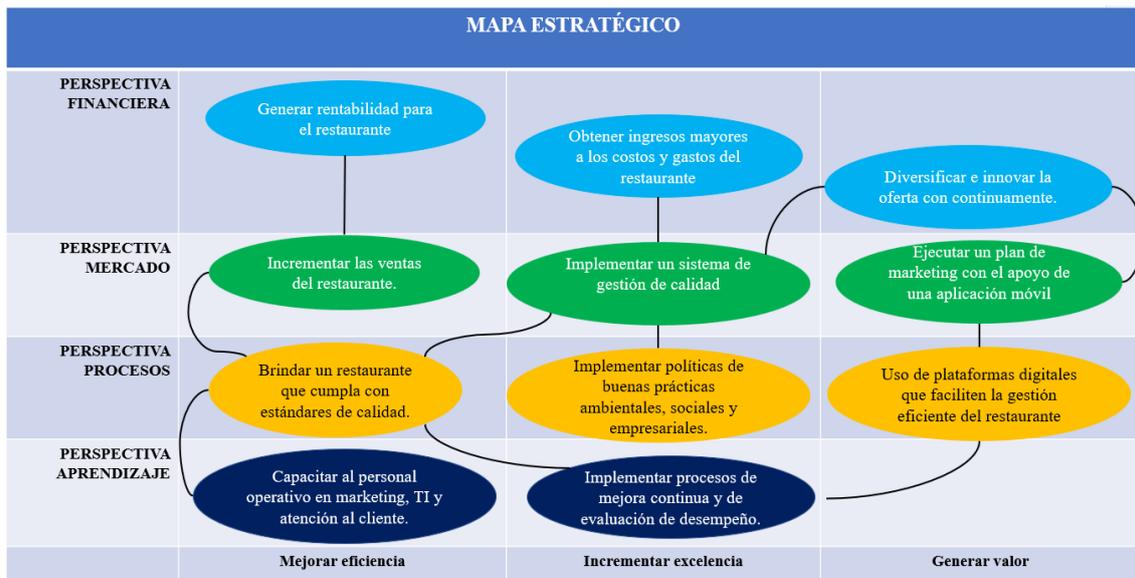


Figura 6 Mapa estratégico de restaurante eco-cultural KichwAguarico
 Nota: Elaborado por Lily Lucio - Verónica Concha, 2023.

1.4.3 Cuadro de Mando Integral

1.4.3.1 Perspectiva Financiera

- Implementar el sistema de gestión de costos y gastos y capacitar al personal operativo en el mismo.
- Diversificar e innovar la oferta con continuamente.

1.4.3.2 Perspectiva de Mercado

- Aplicar el plan de marketing con el apoyo de una aplicación móvil para difusión de servicios, promociones, eventos, reservaciones, formas de pago, entre otros.
- Capacitar al personal del área de comercialización en las herramientas de marketing digital implementadas.
- Capacitar al personal encargado del área de ventas y atención al cliente.

1.4.3.3 Perspectiva de Procesos

- Implementar un sistema de gestión de calidad.
- Utilizar un software contable, así como plataformas bancarias en línea, mensajería instantánea, entre otras, como parte de las funcionalidades de la aplicación móvil
- Integrar técnicas ancestrales compatibles con prácticas sostenibles en las áreas operativas del restaurante.

1.4.3.4 Aprendizaje y Desarrollo

- Implementar procesos de mejora continua y evaluación de desempeño.
- Implementar un plan de capacitación continuo.

1.4.4 Despliegue de perspectivas

1.4.4.1 Objetivos financieros

Obtener al menos un 10% de rentabilidad por ingresos conformados por el servicio de alimentación al finalizar el quinto año de operación del restaurante.

1.4.4.2 Objetivos de Mercado

- Incrementar las ventas en un 15% por ingresos producidos por el servicio de alimentos, bebidas y productos de la zona, al finalizar el primer año de operación.
- Alcanzar al menos un 90% de satisfacción del cliente al finalizar el primer año de operación del restaurante.

1.4.4.3 Objetivos de Procesos

- Construir el 100% de la infraestructura del restaurante en un tiempo de tres meses, una vez aprobada el acta de constitución.

- Implementar una plataforma bancaria y aplicación de mensajería instantánea, en un tiempo no mayor a 4 meses una vez aprobada el acta de constitución.
- Incorporar una aplicación móvil para difusión del servicio de alimentación, eventos, promociones, pagos y reserva de servicios.

1.4.4.4 Objetivos Aprendizaje y Desarrollo

- Capacitar al 100% del personal operativo del restaurante en temas de: marketing, habilidades avanzadas en TI y atención al cliente en el lapso de un mes antes de inaugurar el restaurante.
- Implementar procesos de mejora continua y evaluación de desempeño en el primer año de operación del restaurante.

Para el restaurante eco-cultural KichwAguarico se han planteado los siguientes indicadores y metas para monitorear y medir el logro de los objetivos estratégicos:

Tabla 8 Despliegue de perspectivas del restaurante eco-cultural KichwAguarico

Perspectiva	Objetivos Estratégicos	KPI's	Valor actual	Meta
Financiera	Obtener al menos un 10% de rentabilidad por ingresos conformados por el servicio de alimentación al finalizar el quinto año de operación del restaurante.	Utilidades anuales	0%	10%
	Obtener al menos el 85% de eficiencia en el aprovechamiento de los recursos del restaurante al finalizar el año de operación.	Costos y gastos anuales	0%	85%
Clientes	Lograr un 80% de satisfacción del cliente al finalizar el año de operación.	Nivel de satisfacción en el servicio al cliente	0%	80%

	Incrementar las ventas en un 30% por promociones publicitarias a través de manejo de redes sociales en el primer año de operación	Ingresos por ventas	\$111.019,27 (ingresos anuales)	30%
Procesos Internos	Construir el 100% de la infraestructura de restaurante que cumpla con estándares de calidad.	Avance de obra	0%	
	Utilizar un software contable, así como plataformas bancarias en línea, mensajería instantánea, entre otras, como parte de las funcionalidades de la aplicación móvil.	Número de plataformas instaladas	0%	100%
	Integrar técnicas ancestrales compatibles con prácticas sostenibles en el 90% de las áreas de operación.	Número de prácticas ancestrales integradas.	Anual	100%
Aprendizaje y Conocimiento	Implementar procesos de mejora continua y evaluación de desempeño en el 100% de las áreas de operación del restaurante	Número de medidas incorporadas a partir de los resultados de la evaluación por área y colaborador.	Anual	100%
	Implementar plan de capacitación continuo para el 100% del personal operativo del restaurante.	Número de colaboradores capacitados	Cada dos años.	100%

Nota: Lily Lucio - Verónica Concha, 2023.

1.5. Arquitectura Empresarial

1.5.1. Cadena de Valor

La cadena de valor del restaurante eco-cultural KichwAguarico estaría integrado de actividades estratégicas más relevantes que estarían divididas en primarias y secundarias o de soporte las cuales describen el desarrollo de la organización en la siguiente figura:

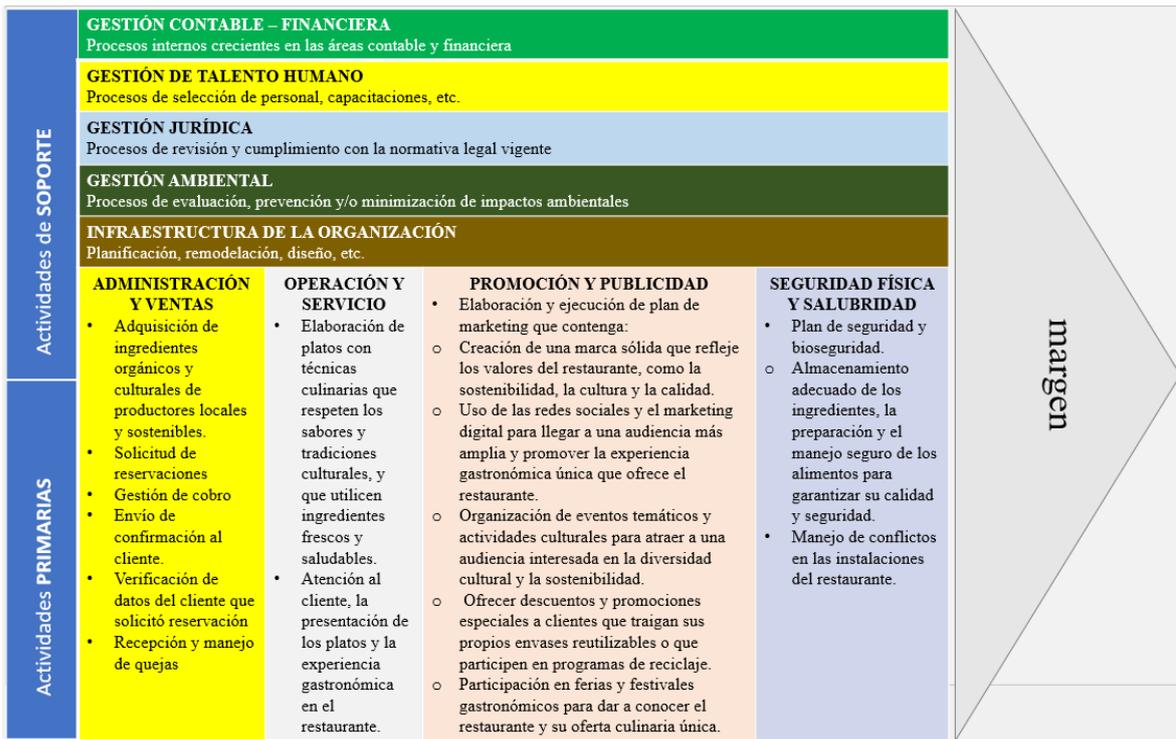


Figura 7 Cadena de Valor de la Organización
Nota: Lily Lucio - Verónica Concha, 2023.

1.5.2. Riesgos y Controles

A lo largo de la cadena de valor de la organización se identificaron sus potenciales riesgos, para lo cual se realizó un análisis de alto nivel llevado a cabo mediante juicio de expertos con el fin de establecer medidas de control para cada riesgo identificado.

Tabla 9 Riesgos identificados y controles a aplicar en el restaurante eco-cultural KichwAguarico

Riesgos identificados	Controles a aplicar
Problemas de salud: el restaurante puede enfrentar problemas de salud pública, como enfermedades transmitidas por alimentos o contaminación, lo que puede dañar la reputación del negocio.	Implementar y seguir rigurosamente las prácticas de seguridad alimentaria, incluyendo la capacitación del personal y la limpieza adecuada.
Competencia: la competencia podrá incrementarse, lo cual dificultaría la atracción y retención de clientes.	Realizar un análisis de mercado para identificar las fortalezas y debilidades de la competencia y adaptar la estrategia de marketing y el menú en consecuencia.
Cambios en la economía: Las fluctuaciones económicas pueden afectar la demanda de los clientes y los costos de los ingredientes, lo que puede afectar la rentabilidad del restaurante.	Mantener un presupuesto planificado y monitorear los costos de los ingredientes y otros gastos para ajustar la estrategia de precios y mantener la rentabilidad.

Problemas legales: el restaurante debe cumplir con una variedad de contratos, regulaciones y leyes, incluyendo las relacionadas con la seguridad alimentaria, el empleo, el pago de impuestos y arrendamiento del terreno para la operación del servicio.	Mantener un registro detallado de las cláusulas, regulaciones y leyes aplicables, y asegurarse de cumplir con todas las normas y requisitos.
Problemas de personal: Encontrar y retener a un personal calificado puede ser difícil, y los conflictos entre el personal pueden afectar la calidad del servicio y la experiencia del cliente.	Establecer políticas claras para la contratación, capacitación y retención de personal, y resolver los conflictos internos de manera efectiva.
Costos operativos: Los costos operativos, como el alquiler, los suministros y los salarios del personal, pueden ser altos y afectar la rentabilidad del negocio.	Monitorear cuidadosamente los costos operativos y buscar formas de reducirlos sin comprometer la calidad del servicio o los alimentos.
Cambios en las tendencias alimentarias: Las tendencias alimentarias cambian constantemente, lo que puede requerir que el restaurante adapte su menú y estrategia de marketing para mantenerse relevante.	Cambios en las tendencias alimentarias: Mantenerse al día con las tendencias alimentarias y adaptar el menú y la estrategia de marketing en consecuencia para mantenerse relevante y atractivo para los clientes.
Problemas ambientales: tala de árboles a orillas del río Aguarico podría ocasionar erosión, desbordamiento y por ende inundaciones en la zona.	Campañas de concientización sobre la protección de la naturaleza y su importante rol en el ecosistema donde se desarrolla
Provisionamiento de insumos y/o servicios: Falta de compromiso y responsabilidad por parte de los proveedores locales.	- Establecer políticas para la contratación de adquisición de productos y/o servicios por parte de los proveedores.
Deterioro de puente colgante peatonal como principal acceso para llegar al restaurante	Mantenimiento permanente del puente mediante gestión semestral con el GAD provincial. Utilización de la gabarra como alternativa de acceso al restaurante.

Nota: Lily Lucio - Verónica Concha, 2023.

1.5.3. Organigrama Institucional

El restaurante eco-cultural KichwAguarico en sus primeros inicios como emprendimiento define el siguiente organigrama estructural.

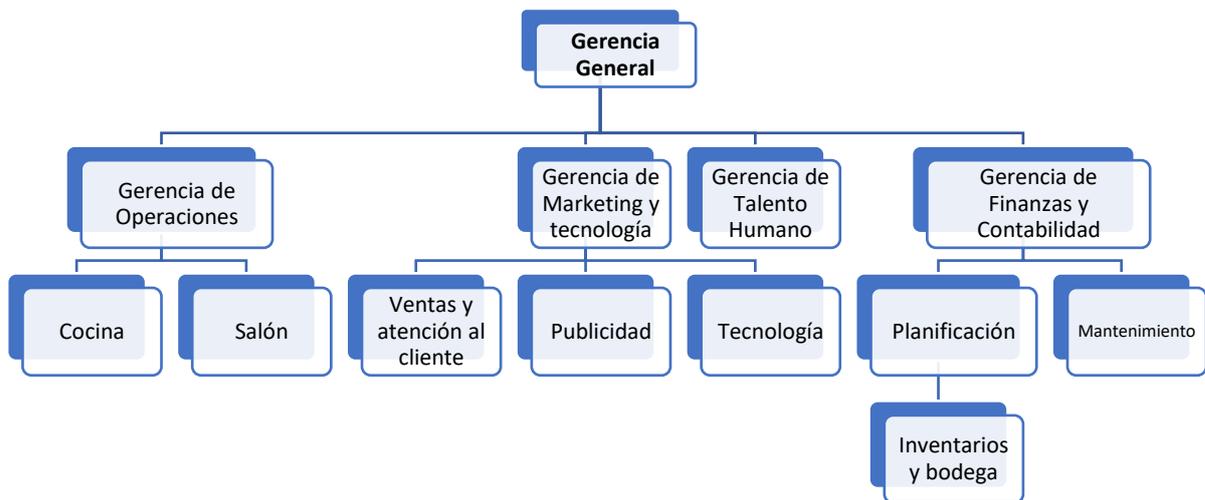


Figura 8 Organigrama del restaurante KichwAguarico.
Nota: Lily Lucio - Verónica Concha, 2022.

A continuación, se describen los roles, funciones, así como personal que laborará en el restaurante en cada una de las áreas presentadas en el gráfico anterior.

Gerencia General: En el caso del de este restaurante ecológico cultural, estaría integrado por una personal, quien tendría la responsabilidad de liderar y gestionar todas las operaciones del negocio. Esto incluye la planificación estratégica, la gestión de recursos humanos, la supervisión de las finanzas y la toma de decisiones importantes.

En particular, el gerente general debe asegurarse de que el restaurante esté operando de manera sostenible y ecológica, lo que significa que se deben implementar prácticas y políticas que reduzcan el impacto ambiental del negocio. Además, el gerente

general debe asegurarse de que el restaurante cumpla con los estándares culturales y sociales de la comunidad San José de Aguarico, donde operaría.

El gerente general también es responsable de garantizar que el restaurante ofrezca una experiencia gastronómica única y auténtica a sus clientes. Esto implica trabajar con el equipo de cocina para desarrollar un menú que refleje los valores ecológicos y culturales del restaurante, así como garantizar que el servicio al cliente sea excepcional. Por otro lado, se asegura que se cumplan los objetivos sostenibles y culturales del restaurante mientras se ofrece una experiencia gastronómica única con identidad de la cultura local Kichwa a los clientes.

- **Gerencia de Operaciones: de un restaurante ecológico cultural estaría integrado por las áreas de cocina y salón, para lo cual integrado por cinco personas:**

1) El gerente de operaciones;

2) Un chef ejecutivo;

3) Una ayudante de cocina y;

4) Dos meseros(a)s.

Las funciones de esta área liderada por el gerente de operaciones serían las siguientes:

1. Planificación estratégica: trabajar con la gerencia general para desarrollar y ejecutar planes estratégicos para el restaurante.

2. Gestión de recursos humanos: en coordinación con el gerente de operaciones deberá contratar, capacitar y supervisar al personal del restaurante, asegurándose de que estén alineados con los valores ecológicos y culturales del negocio.

3. Supervisión de las finanzas: El gerente de operaciones debe supervisar el presupuesto del restaurante y garantizar que se esté administrando adecuadamente.

4. Implementación de prácticas sostenibles: El gerente de operaciones debe trabajar con el equipo para implementar prácticas sostenibles en el restaurante, como la reducción de residuos y el uso de ingredientes locales y orgánicos.

5. Garantizar la calidad del servicio: El gerente de operaciones debe asegurarse de que el servicio al cliente sea excepcional y que los clientes tengan una experiencia gastronómica única y auténtica.

- **Gerencia de Marketing y Tecnología:** las actividades de esta área estarían a cargo de una persona, quien realizará lo siguiente:

1) Investigación de mercado: El departamento de Marketing y Tecnología debe investigar el mercado y analizar las tendencias para identificar oportunidades para el negocio, como la demanda de alimentos ecológicos y culturales.

2) Desarrollo de estrategias de marketing: El departamento de Marketing y Tecnología debe desarrollar estrategias de marketing efectivas para promocionar el restaurante y atraer clientes interesados en alimentos ecológicos y culturales.

3) Gestión de redes sociales y publicidad en línea: El departamento de Marketing y Tecnología debe gestionar las redes sociales del restaurante y crear campañas

publicitarias en línea para llegar a un público más amplio interesado en alimentos ecológicos y culturales.

- 4) Desarrollo de aplicaciones y software: El departamento de Tecnología desarrollará una aplicación y software para mejorar la eficiencia del restaurante y mejorar la experiencia del cliente, que incluya un sistema de reservas en línea, publicidad de productos, servicios, promociones, eventos, entre otros.
 - 5) Implementación de tecnologías innovadoras: El departamento de Tecnología debe estar al tanto de las últimas tecnologías y trabajar para implementarlas en el restaurante para mejorar la eficiencia y la calidad del servicio, como la automatización de procesos de cocina o el uso de energía renovable. Además, el departamento podría trabajar en la creación de contenido multimedia que muestre la cultura ecológica del restaurante.
- **Gerencia de Talento humano:** Esta área estará a cargo del reclutamiento y selección de personal, capacitación y desarrollo, compensación y beneficios, gestión del desempeño, administración de nóminas y beneficios, cumplimiento legal y regulaciones laborales, y manejo de conflictos y relaciones laborales. También puede estar involucrada en la planificación estratégica y la implementación de políticas y procedimientos relacionados con el personal. Entre funciones en detalle estarían:
 - 1) Selección y contratación de personal: El departamento de talento humano debe seleccionar y contratar a empleados que compartan los valores y la visión del restaurante ecológico cultural.

- 2) Capacitación y desarrollo de personal: Deberá capacitar y desarrollar a los empleados para que puedan brindar un servicio de alta calidad y estén alineados con la cultura ecológica del restaurante.
- 3) Gestión de la cultura empresarial: Deberá asegurarse de que la cultura empresarial del restaurante ecológico cultural se mantenga y se refuerce en todo momento.
- 4) Administración de salarios y beneficios: Deberá administrar los salarios y beneficios de los empleados de acuerdo con las políticas del restaurante ecológico cultural.
- 5) Gestión del clima laboral: Deberá trabajar para mantener un clima laboral positivo y motivador para los empleados, fomentando el trabajo en equipo y la colaboración.

Cabe destacar en el primer período anual que estas funciones podrían ser desempeñadas por gerencia general en coordinación con el área de finanzas y contabilidad.

- **Gerencia de Contabilidad y Finanzas:** estará conformado por una persona quien gestionará las cuentas por pagar y cuentas por cobrar del restaurante, la contabilidad general y financiera, la planificación y presupuesto financiero, la gestión de tesorería y flujo de efectivo, la auditoría interna y externa, la gestión de impuestos y cumplimiento fiscal, y la presentación de informes financieros y análisis. También pueden estar involucrados en la toma de decisiones estratégicas relacionadas con la inversión y el financiamiento de la empresa.

1.5.4. Sistemas de Información

El restaurante eco-cultural KichwAguarico contaría con activos tecnológicos que apoyan la gestión eficiente del restaurante en cada uno de sus procesos. Entre los principales estarían:

- Información: Datos históricos administrativos y financieros.
- Personas: Talento humano calificado para proporcionar información
- Recursos: Servicio de internet, servicio de telefonía fija y móvil, redes sociales

1.5.5 Infraestructura tecnológica

El restaurante KichwAguarico contará con los siguientes componentes tecnológicos mínimos que se detallan a continuación:

- **Software de gestión de pedidos:** Este software permite a los clientes realizar pedidos en línea, ya sea a través del sitio web del restaurante o de la aplicación móvil que se desarrollará en el presente proyecto.
- **Sistema de gestión de inventario:** Este sistema ayuda a mantener un registro de los ingredientes y suministros disponibles en el restaurante, lo que permite al personal de cocina planificar y preparar los menús de manera más eficiente.
- **Software de gestión de reservas:** Este software permite a los clientes hacer reservas en línea, lo que ayuda al restaurante a gestionar mejor su capacidad y evitar esperas innecesarias, este software también estará integrado en la aplicación móvil, así como en la página web del restaurante.
- **Sistema de punto de venta (POS):** Este sistema permite a los meseros tomar pedidos y procesar pagos de manera rápida y eficiente, lo que reduce el tiempo de espera de los clientes, lo cual también estará incorporado en la aplicación móvil a desarrollarse.
- **Software de seguimiento de ventas:** Este software permite al restaurante hacer un seguimiento de las ventas diarias y mensuales, lo que ayuda a la gerencia a tomar decisiones informadas sobre la gestión del negocio.

- **Sistema de gestión de la relación con el cliente (CRM):** Este sistema permite al restaurante recopilar información sobre los clientes y sus preferencias, lo que ayuda a personalizar la experiencia del cliente y mejorar la fidelidad.
- **Software de análisis de datos:** Este software permite al restaurante analizar los datos recopilados por otros sistemas y hacer predicciones sobre las tendencias futuras del negocio.

Cabe señalar que el restaurante también dispondrá de un sistema de red interna conformada por: correo electrónico institucional, redes sociales y programas de diseño gráfico.

Todos estos componentes estarán integrados en un sistema unificado para proporcionar una visión completa del funcionamiento del restaurante.

Finalmente, respecto de la seguridad física de las instalaciones del restaurante contará con un sistema de monitoreo y vigilancia permanente.

2. CASO DE NEGOCIO

2.1 Resumen ejecutivo

2.1.1 Definición del problema oportunidad

Con base en el análisis de situación actual de la comunidad San José (sitio donde se instalará el presente proyecto) por medio de entrevista individual, se establece de manera específica, que el desaprovechamiento de atractivos de valioso potencial turístico en la zona ocasiona el deterioro de sus recursos naturales, así como culturales, que formarían parte de la oferta turística existente en la zona.

Por tanto, considerando un importante porcentaje de aceptación de la demanda potencial, al manifestar su positiva inclinación a la utilización de servicios de la comunidad, se propone la posibilidad de desarrollar un proyecto turístico sostenible, basado en la instalación de una cabaña con diseño arquitectónico propio de la cultura Kichwa de la Amazonía para brindar el servicio de alimentación, de tal modo que también

se potencialice el turismo en el cantón, al brindar un servicio dentro de un espacio natural en contacto con la cultural local, permitiendo así dinamizar la economía de la comunidad originada por la actividad turística, generar rentabilidad, así como recuperar el capital invertido.

2.1.2 Análisis de brechas

A partir del Cuadro de Mando Integral presentado en el capítulo anterior, se muestran las estrategias de la organización en base a las 4 perspectivas:

- ***Perspectiva financiera:*** La oportunidad de incrementar los ingresos con base en el uso de nuevos mecanismos tecnológicos, herramientas de marketing digital e incremento de visitantes al lugar.

- ***Perspectiva de mercado:*** Identifica la necesidad de brindar servicios de alimentación y recreación a visitantes y turistas, difundiendo de manera eficaz los productos que ofrece el restaurante, en medio de un ambiente natural y cultural.

- ***Perspectiva de los procesos internos:*** Implica la oportunidad de instalar infraestructura física y tecnológica, y adecuarla en función de la arquitectura Kichwa, en combinación con ciertos materiales más convencionales que aporten resistencia y durabilidad.

- ***Perspectiva de aprendizaje y crecimiento:*** Comprende la oportunidad de brindar un auténtico e inmejorable servicio al cliente, incluyendo nuevas tecnologías, así como prácticas más sostenibles con el ambiente, la cultura local, así como con normas sanitarias.

Con base en las estrategias presentadas, se identifican las necesidades a ser cubiertas, basado en los objetivos de incrementar los ingresos monetarios a la organización (restaurante), incrementar los ingresos de visitantes al restaurante, construir infraestructura turística y fomentar los procesos internos mediante el fortalecimiento de

las capacidades del personal. Adoptando medidas amigables con el planeta, así como en la conservación de elementos culturales de la población anfitriona.

Tabla 10 Análisis de brechas

Brechas	Necesidades	Iniciativas
Escasez de instalaciones de servicio de alimentación en la comunidad.	Crear instalaciones ecológicas para el servicio de alimentación con diseño con esparcimiento turístico	Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.
		Diseño de un Lodge turístico para servicio de alimentación, alojamiento y actividades turísticas
Precios elevados de alimentación típica en la zona.	Implementar el servicio de alimentación típica con precios asequibles.	Diseño de una fuente de soda.
		Diseño de una cafetería

Autoras: Lily Lucio & Verónica Concha

2.1.3 Iniciativas claves

En la Tabla 7 se establecen las iniciativas derivadas del análisis de brechas realizado en la Tabla 8, donde se define la urgencia de la implementación del proyecto y el impacto económico de cada iniciativa. Por tanto, con la finalidad de priorizar las iniciativas se consideró una puntuación con un rango de 1 a 3, donde 1 es Bajo y 3 es Alto y mediante el producto de urgencia por impacto se obtendrá Alta Prioridad.

Tabla 11 *Priorización de iniciativas*

Iniciativas	Impacto	Urgencia	Prioridad
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	3	2	6
Diseño de un Lodge turístico para servicio de alimentación, alojamiento y actividades turísticas	3	2	6
Diseño de una fuente de soda. (Comedor popular)	1	2	2
Desarrollar un restaurante de ayuda social y asociaciones con proveedores para adquirir alimentos a menos costos	3	1	3

Autoras: Lily Lucio & Verónica Concha

Una vez analizada la matriz, se visualiza que las iniciativas con mayor prioridad son: 1) Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios. 2) Diseño de un Lodge turístico para servicio de alimentación, alojamiento y actividades turísticas

2.2 Estudio de Alternativas

Considerando que la principal premisa corporativa es aprobar un diseño de plano del restaurante que permita conocer el presupuesto real para la instalación de una cabaña para restaurante eco cultural, para ello se plantean dos alternativas alineadas a las brechas encontradas para este proyecto las cuales se detallan a continuación:

- **Alternativa 1:** Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.
- **Alternativa 2:** Diseño de un Lodge turístico para servicio de alimentación, alojamiento y actividades turísticas.

2.2.1 Análisis Alternativa 1

2.2.1.1 Alcance de la solución

El alcance de esta alternativa es la de diseñar un restaurante con materiales ecológicos, según el diseño arquitectónico propio de la cultura Kichwa de la Amazonía. Cumpliendo con las normas de calidad establecidas de construcción.

2.2.1.1.1 Beneficios

La finalidad es la de brindar un espacio acogedor y con las facilidades que un restaurante de alta calidad puede ofrecer a sus clientes, con la finalidad de aumentar el nivel de satisfacción de los clientes, por ende, el número de productos vendidos y con ello incrementar los ingresos de la organización. Para lograr aquello, esta alternativa se enfocará en la construcción de las siguientes áreas:

- Cocina para preparación de alimentos con técnicas ancestrales Kichwa.
- Salón amplio y climatizado para el expendio y consumo de comida típica.
- Área para venta de productos producidos y elaborados en la zona: artesanías, café, chocolate, entre otros
- Sendero para llegar al río y caminar parte de sus riveras.
- Área de recepción para reservaciones, cobro e información turística en la zona
- Baños para personas en general (área para cada género: masculino y femenino), así como para personas con discapacidad.
- Brindar asistencia a futuros y actuales clientes de manera remota a través de una aplicación móvil, mensajería instantánea y una página web.
- Implementar estrategia de marketing a través de campañas de publicidad, a través de medios físicos y digitales que difundan la oferta que el restaurante brindará en sus instalaciones.

2.2.1.1.2 Problemas

Para llevar a cabo el proyecto, es importante mencionar las dificultades las cuales deben tomarse en cuenta antes de su ejecución. Entre los más importantes se mencionan los siguientes:

- La organización comunitaria no tiene experiencia en llevarse a cabo procesos de administración de negocios de ningún tipo, puesto que este proyecto se llevaría a cabo en el territorio de la comunidad San José.

- El uso de materiales ecológicos es de baja durabilidad, para la cual se tendría que dar un manejo más especializado en este tipo de materiales que permita extender su vida útil.
- La comunidad no cuenta con materiales o equipos de ningún tipo para la operación de sus servicios.
- La cabecera cantonal no cuenta con un sitio recreativo donde pueda contar con el servicio de alimentación.

2.2.1.1.3 Supuestos

Al ejecutar el proyecto, se asume que:

- Se cuenta con los elementos administrativos necesarios que permita un buen manejo de recursos.
- Los permisos de construcción no afectarán la programación de los trabajos.
- El material de construcción estará disponible en todas las fases de implementación del lugar, así como de los equipos que serán necesarios.
- El Mintur otorgará los permisos de funcionamiento respectivos para el inicio de las operaciones del lugar.
- No operarán otros establecimientos de similares características en el cantón.

2.2.1.1.4 Restricciones

La implementación del proyecto presenta ciertas restricciones que deberán ser tomadas en cuenta para evitar cometer infracciones o errores que representen retrasos en la programación de este, entre las más importantes tenemos:

Toma de decisiones: para la toma de decisiones se deberán reunir los habitantes de la comunidad para aprobar los lineamientos por los cuales se manejaría este emprendimiento y/o actividades que pudieren surgir más adelante.

Servicios básicos: la zona no cuenta con el servicio de alcantarillado, por lo cual se deberá crear un sistema que permita minimizar el daño ambiental generado por aguas servidas.

2.2.1 Análisis Alternativa 2

2.2.1.1 Alcance de la solución

El alcance de esta alternativa es el diseño de un Lodge turístico para servicio de alimentación, alojamiento y actividades turísticas, cumpliendo con las normas de calidad establecidas de construcción y de sanidad.

2.2.1.1.1 Beneficios

La finalidad es la de brindar un espacio acogedor, con facilidades turísticas, servicio de alojamiento y alimentación que puede ofrecer a sus clientes, con la finalidad de aumentar el nivel de satisfacción de los clientes, por ende, el número de productos vendidos y con ello incrementar los ingresos de los inversores. Para lograr aquello, esta alternativa se enfocará en la construcción de las siguientes áreas:

- Cocina para preparación de alimentos con técnicas ancestrales Kichwa.
- Salón amplio y climatizado para el expendio y consumo de comida típica.
- Área para venta de productos producidos y elaborados en la zona: artesanías, café, chocolate, entre otros
- Sendero para llegar al río y caminar parte de sus riveras.
- Habitaciones para servicio de alojamiento.
- Área de recepción para reservaciones, cobro e información turística en la zona
- Baños para personas en general (área para cada género: masculino y femenino), así como para personas con discapacidad.
- Implementar estrategia de marketing a través de campañas de publicidad, a través de medios físicos y digitales que difundan la oferta que el restaurante brindará en sus instalaciones.

2.2.1.1.3 Supuestos

Al ejecutar el proyecto, se asume que:

- Se cuenta con los elementos administrativos necesarios que permita un buen manejo de recursos.
- Los permisos de construcción no afectarán la programación de los trabajos.
- El material de construcción estará disponible en todas las fases de implementación del lugar, así como de los equipos que serán necesarios.
- El Mintur otorgará los permisos de funcionamiento respectivos para el inicio de las operaciones del lugar.
- No operarán otros establecimientos de similares características en el cantón.

2.2.1.1.4 Restricciones

La implementación del proyecto presenta ciertas restricciones que deberán ser tomadas en cuenta para evitar cometer infracciones o errores que representen retrasos en la programación de este, entre las más importantes tenemos:

Toma de decisiones: para la toma de decisiones se deberán reunir los habitantes de la comunidad para aprobar los lineamientos por los cuales se manejaría este emprendimiento y/o actividades que pudieren surgir más adelante.

Servicios básicos: la zona no cuenta con el servicio de alcantarillado, por lo cual se deberá crear un sistema que permita minimizar el daño ambiental generado por aguas servidas.

2.2.1.2 Estudio de mercado

Metodología de trabajo

Para efectos de estudio y análisis de datos se utilizó la Investigación Descriptiva - Diseño Transversal Simple ya que se extraerá la muestra para obtener información una

sola vez y la Investigación Causal, la cual permitirá realizar prueba de hipótesis y determinar la relación causa - efecto de las variables. El método por utilizar para recabar datos será la encuesta, dado que el análisis de datos será de tipo cualitativo y mediante los hallazgos se podrá tomar decisiones a nivel gerencial.

Definición de la población meta

La población meta para el presente proyecto serán los visitantes de la ciudad de Cascales (142758 pax), turistas nacionales (9525 pax) que hacen tours por la ruta del agua (cascadas de Gonzalo Pizarro), así como turistas internacionales que pasan por el cantón a la Reserva de Producción de Fauna Cuyabeno (16721 pax), ya que representan una unidad de análisis que posee la información deseada para la investigación de campo, misma que fue proporcionada por la Unidad de Turismo del GAD municipal de Cascales.

Definición del tamaño de la muestra

Mediante la utilización de la herramienta Raosoft (calculadora muestral) se procedió a determinar el tamaño de la muestra con un margen de error del 7.6% y un nivel de confianza del 94%, obteniendo como resultado un total **153 personas** para realizar el trabajo de campo a los visitantes del cantón Cascales y turistas de la ruta del agua. Mientras que para los turistas internacionales se obtuvo un total de 156 turistas que representa la muestra.

Alcance Geográfico

Se realizó el trabajo de campo en los sitios de interés turístico del cantón Cascales y Gonzalo Pizarro (ruta del agua), tales como: balnearios, ríos de la ruta del agua, así como en la entrada a la Reserva de Cuyabeno. La investigación de campo se realizó durante 4 días distribuidos en dos fines de semana, tiempo aproximado considerando que se programó viajar a los diferentes sitios antes mencionados para recabar datos.

Delimitación temporal: agosto 2022.

Análisis de resultados

El siguiente análisis sobre el perfil de demanda de turistas que viajan a sitios de interés turístico en la provincia de Sucumbíos, se realizó con el fin de que la comunidad San José de Aguarico en lo posterior se constituya bajo la modalidad de Centro de Turismo Comunitario para la prestación de servicios de planta turística, como: alimentación, para lo cual, se da inicio a éste, mediante el presente proyecto: restaurante ecológico – cultural. A continuación, se presentan las conclusiones del estudio de mercado realizado:

El mercado nacional que visita la provincia de Sucumbíos es del género masculino en un 53% y en un 47% del género femenino, compuesto principalmente por individuos de 15 a 25 años en un 38%. En contraste con el mercado internacional lo conforma un 47% el género masculino y un 53% el género femenino quienes tienen entre 15 a 35 años en un 32%, le sigue el grupo de edad de 26 a 35 años en un 30%. Mientras que los visitantes lo constituyen un 57% individuos del género femenino y en un 43% el género masculino en edad de 15-25 años en un 40% y de 26 a 35 años en un 33%.

El grupo nacional que más visita la provincia de Sucumbíos proviene de la ciudad de Quito, en un 44%, los cuales son estudiantes en un 28% y en un 22% son docentes y cuentan con instrucción superior en un 72%. Mientras que el mercado internacional lo conforman Alemania, Países Bajos y Estados Unidos en un 17, 16 y 14% respectivamente los cuales son estudiantes en un 20%, abogados, diseñadores y economistas en un 17%, su nivel de formación es universitaria en un 63%. Los visitantes que se trasladan a los diferentes sitios de interés recreativo / turístico de la provincia, provienen de Lago Agrio en un 55% son estudiantes en un 29%, seguido por empleados de los sectores público-privado en un 28%, quienes cuentan con instrucción secundaria en un 46% y en 43% primaria.

El 19% del turista nacional conoce las comunidades indígenas del cantón Cascales y un 94% está interesado en visitar Centros de Turismo Comunitario, teniendo como preferencia observar flora y fauna en un 56%, realizar caminatas por la selva en un 53%, paseos en canoa y convivencia con las culturas locales de la comunidad en un 50%, observar aves en un 41%, actividades de campamento en un 38%, investigación científica en un 31% y actividades de aventura como rafting y kayaking 28%.

En relación al turista internacional sólo un 8% conoce las comunidades localizadas en el cantón, Sin embargo, un 74% visitaría emprendimientos comunitarios teniendo como preferencia realizar actividades de observación de flora y fauna en un 88%, recorridos en canoa en un 64%, rafting y kayaking en un 54%, caminatas en un 53%, convivencia cultural en un 42%, observación de aves 39%, actividades de campamento en un 27%, e investigación científica en un 19%.

A diferencia del visitante que en un 30% conoce las comunidades del cantón y el 95% visitaría este tipo de emprendimientos turísticos, en los cuales les gustaría realizar actividades de observación de flora / fauna y caminatas en un 41 y 39% respectivamente, seguido por actividades de campamento en un 35%, convivencia cultural en un 32%, paseos en canoa 31%, rafting y kayaking en un 22% e investigación científica en un 10%.

En cuanto al tipo de gastronomía, el turista nacional prefiere degustar comida típica con productos de la zona en un 61%; El turista internacional y el visitante prefieren así también gastronomía típica en un 59%.

Los servicios que le gustaría a la demanda nacional que cuente un CTC son: alimentación en un 81%, alojamiento 66%, información turística en un 50%, áreas de acampar en un 44%, guianza en un 38%, transporte en un 31%. La demanda internacional, prefiere principalmente el servicio de guianza en un 73%, información turística y alojamiento en un 58% cada uno, alimentación en un 57%, transporte en un 52% y áreas

de acampar en un 27%. En cuanto a los visitantes, los servicios de preferencia son alimentación en un 63%, seguido por áreas de acampar en un 43%, alojamiento en un 42%, transporte en un 37%, información turística en un 35% y guianza en un 27%.

Con relación al motivo de viaje de la demanda nacional para trasladarse a la provincia de Sucumbíos, es por turismo en un 94%, un 50% de los mismos viaja de enero a abril, así como de mayo a agosto en un 50%, los cuales viajan acompañados por sus familiares en un 66%. En cuanto al turista internacional, el 90% viaja igualmente por turismo de mayo a agosto en un 53%, también existe un porcentaje importante (45%) de este grupo que viaja en cualquier época del año, prefiriendo viajar con sus familiares y amigos en un 46% y 39% respectivamente. Los visitantes se trasladan a sitios de interés turístico dentro de la provincia por motivos recreativos en un 84% generalmente los fines de semana acompañados por sus familiares en un 74%.

El gasto promedio diario del turista nacional es de \$100 a \$150 en un 30%, seguido por un 19% que gasta menos de \$50, prefiriendo (88%) un tiempo de permanencia de 2 días en un CTC, viajan de forma independiente en un 81%, por vía terrestre un 97%; por otro lado, el gasto promedio de un 49% del turista internacional es de \$50 a \$100, el cual prefiere (60%) ampliar su tiempo de permanencia a 4 días, viaja de forma independiente y a través de una agencia de viaje en un 51 y 43% respectivamente, el 69% viaja por vía terrestre. Para el visitante, el gasto promedio es menor a \$30 (33%) y de \$30 a \$40 (30%), el cual (35%), le gustaría pasar en un CTC 8 horas el 78% viaja de forma independiente y en vehículo propio (53%). El turista nacional (50%) e internacional (51%) se informan principalmente por internet y por recomendaciones de familiares y amigos en un 39 y 34% respectivamente.

El gasto promedio diario del turista nacional en servicio de alimentación es de \$12 a \$15 en un 45%, seguido por un 29% que gasta menos de \$12; por otro lado, el gasto

promedio diario del turista internacional en este servicio es de \$15 a \$20 en un 47%, seguido por un 32% que gasta \$20 a \$25 diarios.

Mientras que, el gasto promedio del visitante es menor a \$10 en un 61%, seguido por un 21% que gasta de \$10 a \$15 en el servicio de alimentación. La forma de pago del turista nacional (91%), internacional (64%) y visitantes (94%) es en efectivo

Gustos y preferencias en la zona

Por otro lado, se recopiló información por medio de encuestas realizadas a 77 personas de los alrededores de la comunidad San José de Aguarico, de las cuales, se obtuvo información importante sobre los gustos y preferencias de estos potenciales clientes. De los cuales, se nombrarán los más relevantes en los que es necesario enfocar los esfuerzos para evitar o mitigar cualquier riesgo, de esta información el 97,4% no conoce un restaurante ecológico cultural en la comunidad, para lo cual, es necesario implementar una adecuada promoción para hacer conocer el valor agregado de este servicio. El 87,8% está interesado en visitar un restaurante en la comunidad.

1. ¿Conoce un restaurante ecológico cultural en la comunidad San José de Aguarico?
76 respuestas

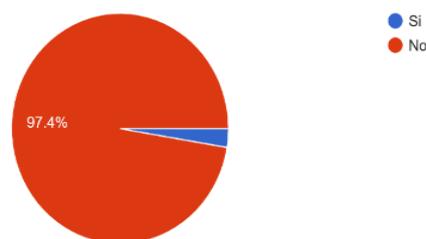


Figura 9 Conocimiento de restaurante ecológico en la zona
Fuente: Encuestas realizadas en la zona

El porcentaje mayor de la preferencia de estos potenciales consumidores lo tiene la comida típica ecuatoriana con el 79,7% seguido de la comida típica de la cultura Kichwa con un 71,6%.

3. De acuerdo con el orden de su preferencia, elija tres tipos de comida que a usted le interesaría encontrar en un restaurante es:

74 respuestas

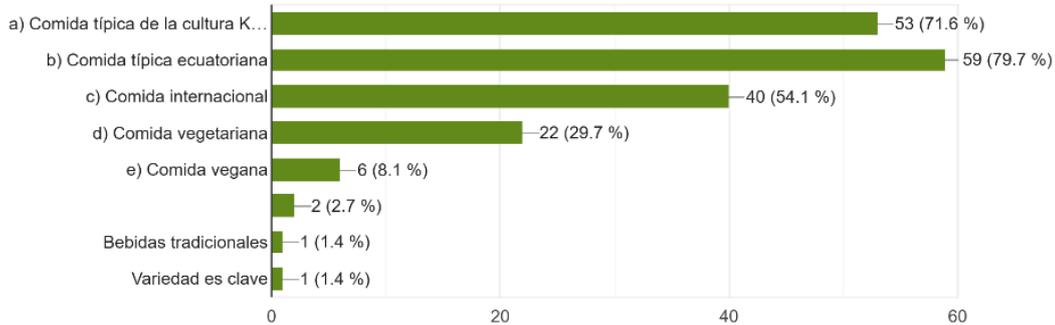


Figura 10 Conocimiento de restaurante ecológico en la zona

Fuente: Encuestas realizadas en la zona

También se consultó gustos y preferencias en los platos típicos y postres para tomar la decisión de qué menú preparar dentro del restaurante en cualquiera de las dos alternativas seleccionadas. Esta información es importante para conocer que comida preparada podría ser más rentable y lograr tener éxito en el negocio que se quiere implementar.

4. De acuerdo con el orden de su preferencia, elija diez platos que usted consumiría. Puede elegir en cualquiera de las dos opciones.

74 respuestas

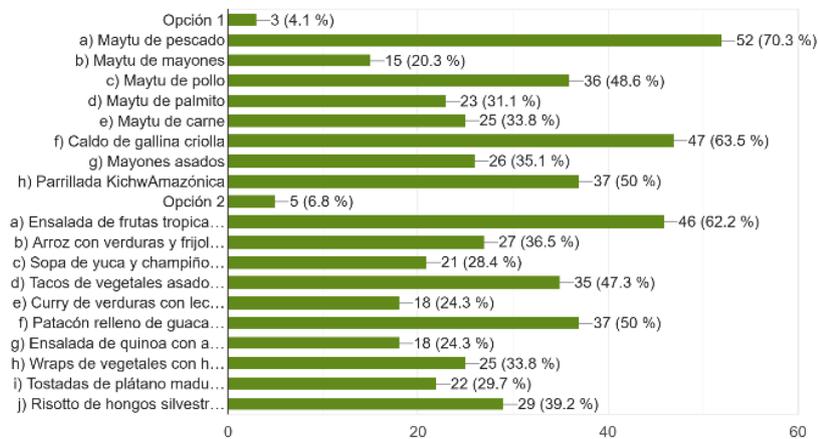


Figura 11 Preferencia de opciones de comida

Fuente: Encuestas realizadas en la zona

Se tomaron en cuenta otras preferencias de servicio para los clientes potenciales, el presupuesto personal que están dispuestos a gastar por un plato, el tipo de instalación que preferirían y otras opciones de servicio personalizado físico y tecnológico.

13. De acuerdo con el orden de su preferencia, elija las funciones que le gustaría encontrar en una aplicación móvil de nuestro restaurante:

74 respuestas

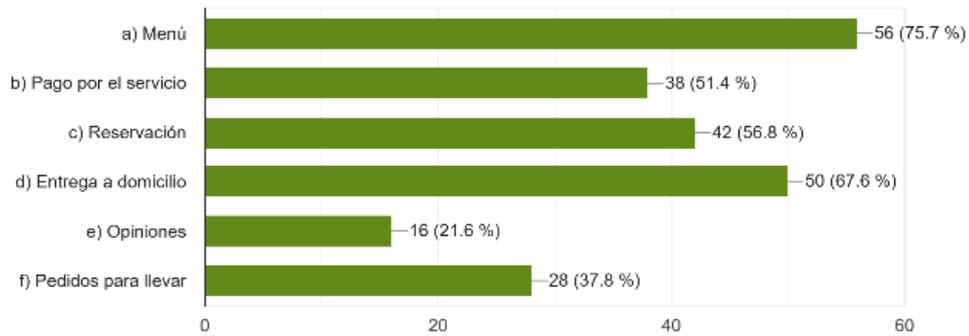
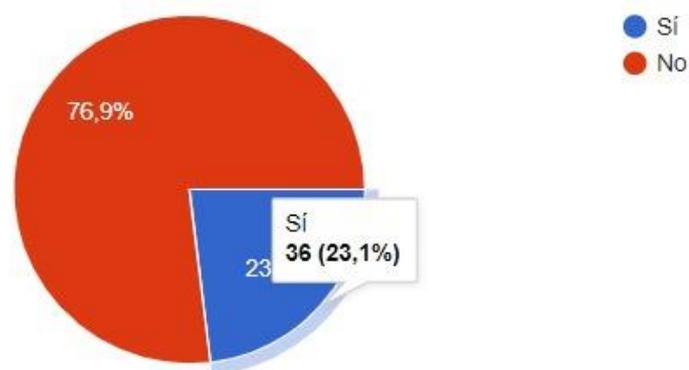


Figura 12 Preferencias de funciones de aplicación

Fuente: Encuestas realizadas en la zona

¿Conoce algún establecimiento que preste el servicio de alojamiento turístico ecológico en la zona (cantón Cascales)?

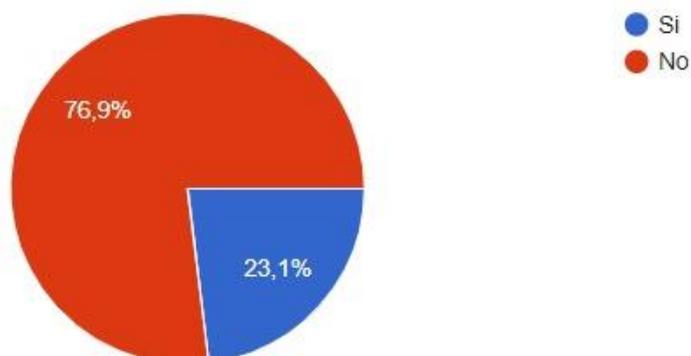
156 respuestas



Se tomo información sobre el tipo de instalaciones preferirían los posibles clientes, de las cuales un 76,9% no conocen establecimientos de alojamiento ecológico en la zona.

¿Usted estaría dispuesto a utilizar el servicio de alojamiento turístico en la comunidad San José de Aguarico?

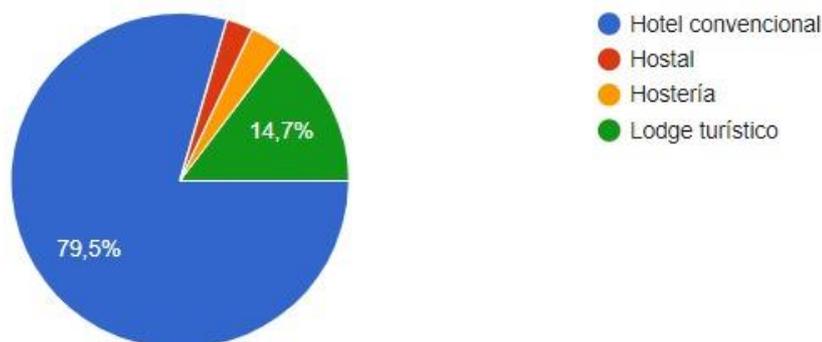
156 respuestas



Según el estudio hay un porcentaje menor que estaría dispuesto a utilizar alojamiento en la zona.

Cuando usted hace turismo, prefiere hospedarse en:

156 respuestas



La mayoría de los posibles clientes preferirían hospedarse en un hotel convencional.

2.2.1.2.2 Análisis de la oferta

Para el presente análisis se tomó en consideración la oferta histórica y la tasa de crecimiento poblacional del cantón Cascales, el cual permite conocer la tendencia de comportamiento de los visitantes permite tener una idea de la tendencia de

comportamiento de demanda potencial, suponiendo que los diversos eventos que podrían repetir a futuro.

Para ellos se empleó el método exponencial, siendo:

C_n = Consumo futuro

C₀ = Consumo año 1

i = Tasa de crecimiento

n = Año proyectado

Aplicando la fórmula se tiene:

$$\mathbf{C_n = C_0 (1 + i)^{n-1}}$$

Oferta proyectada total por ingreso de visitantes

Tabla 12 Proyección de ingresos por cliente

Años	Alimentación	Bebidas	Artesanías y otros productos de la zona
Año 1	69120.00	15360	6720
Año 2	71635.97	15919.10	6964.61
Año 3	74243.52	16498.56	7218.12
Año 4	76945.98	17099.11	7480.86
Año 5	79746.81	17721.51	7753.16
Año 6	82649.60	18366.58	8035.38
Año 7	85658.04	19035.12	8327.87
Año 8	88776.00	19728.00	8631.00
Año 9	92007.44	20446.10	8945.17
Año 10	95356.51	21190.34	9270.77

Autora: Lily Lucio Reinoso, 2023.

2.2.1.2.3 Análisis de la demanda

Para el análisis de la demanda se consideró el porcentaje de aceptación a la apertura del restaurante, obtenido del estudio de mercado el cual es de un 92,2 %, del número total de habitantes de Cascales, se estimará la cantidad de personas que estarían demandando los servicios del restaurante a diseñar, adicional se tomará en consideración la tasa de crecimiento poblacional para los siguientes años siendo esta del 2,41%.

Tabla 13 porcentaje de aceptación por la demanda nacional

AÑO	DEMANDA O.POR CLIENTES NACIONALES	SERVICIOS						
		ALIMENTACIÓN	ALOJAMIENTO	GUIANZA	ÁREAS DE ACAMPAR	TRANSPORTE	INFORMACIÓN TURÍSTICA	OTROS
	% ACEPTACIÓN	81	66	38	44	31	50	3
2019	233	189	153	87	102	73	117	7
2020	259	210	170	97	113	81	129	8
2021	285	232	187	107	125	89	143	9
2022	315	256	206	118	138	98	157	10
2023	347	282	228	130	152	108	174	11
2024	383	311	251	144	167	120	191	12

Fuente: Unidad de Turismo del GAD municipal de Cascales, 2022.

Tabla 14 Porcentaje de aceptación por la demanda nacional

AÑO	DEMANDA CLIENTES INTERNACIONALES	POR	SERVICIOS						
			ALIMENTACIÓN	ALOJAMIENTO	GUIANZA	ÁREAS DE ACAMPAR	TRANSPORTE	INFORMACIÓN TURÍSTICA	OTROS
	% ACEPTACIÓN		57	58	73	27	52	58	4
2019	110		62	64	80	30	57	63	4
2020	628		357	367	457	171	328	362	24
2021	667		379	389	485	182	349	384	25
2022	744		423	434	541	203	389	428	28
2023	843		479	492	613	230	441	485	32

2024 922 524 538 671 252 482 531 35

Fuente: Unidad de Turismo del GAD municipal de Cascales, 2022.

Tabla 15 Proyección de consumo por cliente en función de porcentaje de aceptación por la demanda internacional

AÑO	DEMANDA CLIENTES VISITANTES	POR SERVICIOS						
		ALIMENTACIÓN	ALOJAMIENTO	GUIANZA	ÁREAS DE ACAMPAR	TRANSPORTE	INFORMACIÓN TURÍSTICA	OTROS
	% ACEPTACIÓN	63	42	27	43	37	35	0
2019	14141	8883	5983	3807	6073	5167	4986	0
2020	3100	1948	1312	835	1332	1133	1093	0
2021	3419	2148	1447	921	1468	1249	1205	0
2022	3771	2369	1595	1015	1619	1378	1329	0
2023	4158	2612	1759	1120	1786	1519	1466	0
2024	4586	2881	1940	1235	1970	1676	1617	0

Fuente: Unidad de Turismo del GAD municipal de Cascales, 2022.

2.2.1.2.4 Análisis de precios

Para la determinación de los precios se tomó en consideración los datos obtenidos de la encuesta en lo referente a *¿cuál es su gasto promedio diario para el servicio de alimentación?* y adicional se utilizó la estrategia por penetración y estrategia de precio de mercado las cuales están enfocadas a lo que ofrece la competencia permitiendo establecer los precios con los que operará el restaurante ecológico cultural.

Tabla 16 Precios por servicio de alimentación

Desayunos	Precio	Platos fuertes	Precio
- Tortillas de yuca con queso, huevos y ensalada de aguacate	3.50	- Maytu de pescado	4.00
- Bolones de verde con jugo de carne, ensalada y huevos	3.75	- Maytu de hongos	3.50
- Sánduches de Patacones con queso, huevos revueltos y ensalada	3.50	- Maytu de mayones	3.50
- Papas chinas con queso y huevos revueltos	3.50	- Maytu de pollo	3.75
- Ensalada de frutas	3.50	- Maytu de palmito	3.50
		- Maytu de carne	4.00
		- Caldo de gallina criolla	3.75
		- Mayones asados con papas chinas / yuca / patacones / oritos y ensalada	4.50
Bebidas	Precio	Postres	Precio
- Té de guayusa con limón (helado y caliente)	1.50	- Helado Guayusa y vainilla	2.00
- Té de hierbaluisa (helado y caliente)	1.50	- Helado Chontaduro	2.00
- Té de albahaca (helado y caliente)	1.50	- Helado Chocolate	2.00
- Jugos de: guayaba, guanábana, piña, naranjilla, naranja, chontaduro (con y sin leche)	2.00	- Helado Café	2.00
- Limonada	1.50	- Helado Hierbaluisa con leche	2.00
- Chocolate (helado y caliente)	1.50	- Helado Piña	2.00

- Café (helado y caliente)	1.50	- Helado Naranjilla	2.00
- Jugo de caña	2.00	- Torta de chocolate	2.25
- Chicha tradicional	2.00		
- Agua en botella	1.00		
- Vinos: tinto y blanco por copa	4.50		

Autoras: Lily Lucio & Verónica Concha

2.2.1.2.5 Esquemas de comercialización

El presente proyecto mantiene una dinámica distinta al control de bienes de consumo, ya que no maneja control de stock y distribución de productos, sino más bien está relacionado con el sector turístico y orientado a brindar un servicio donde los clientes se desplacen físicamente a las instalaciones del restaurante. Por consiguiente, el esquema de comercialización difiere a los canales de distribución de producto considerando que se implementa la estrategia pull, donde la administración se encargará de dirigir promociones directamente al cliente potencial con la finalidad de captar de manera eficiente la atención del consumidor para que visite y adquiera los servicios que el restaurante ofrece.

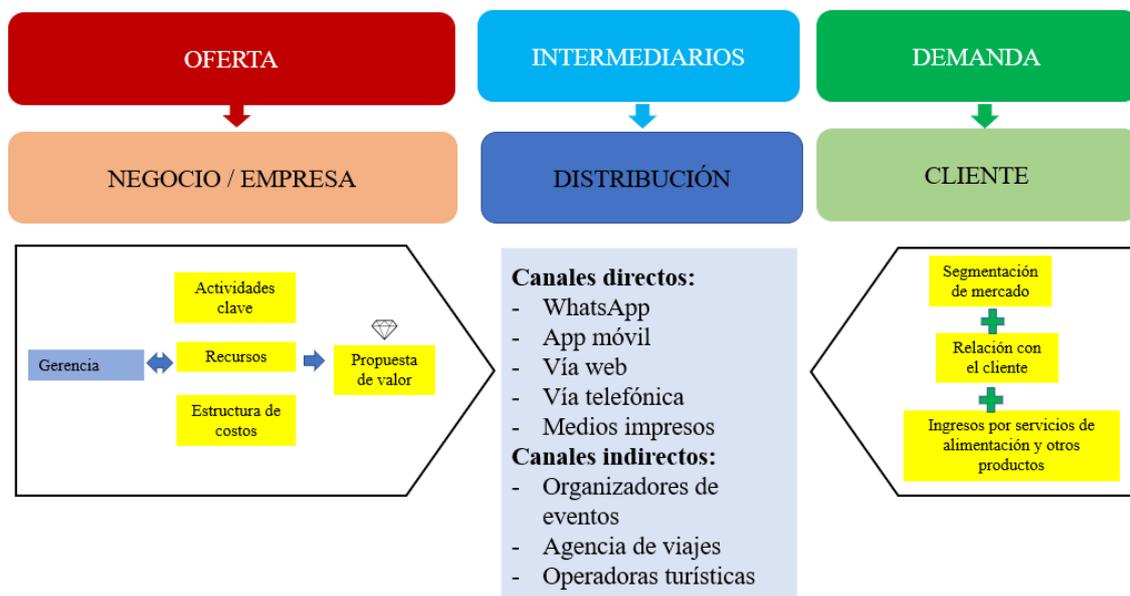


Figura 13 Esquema de comercialización
Autora: Lily Lucio & Verónica Concha

2.2.1.3 Estudio regulatorio

A continuación, se detallan las normas, procedimientos y regulaciones que la organización deberá conocer a fin de dar fiel cumplimiento a las obligaciones legales pertinentes para la apertura del restaurante. (**Ver tabla 30** donde se presenta una **comparativa** entre las alternativas donde se evidencia que la alternativa 1 es la más viable).

2.2.1.3.1 Marco legal y fiscal

- Ordenanza municipal para construcción
- Reglamento General de Actividades Turísticas
- Ley de Turismo
- Regulaciones del GAD cantonal
- Ley de Propiedad intelectual
- Ley Orgánica de comunicación
- Ley Orgánica de defensa al consumidor
- Normativa del COE Nacional
- Disposiciones del GAD cantonal

2.2.1.3.2 Régimen tributario

- Ley de Régimen Tributario Interno
- Registro Único de Contribuyentes
- Número Patronal
- Código de Trabajo y
- Ley y reglamento de aplicación social.

Según el Reglamento General de Actividades Turísticas, los prestadores de servicios turísticos están en la obligación de registro y de la obtención de licencia anual de funcionamiento. Para lo cual se deberá seguir el siguiente procedimiento:

Art. 141.- Obligación de registro y licencia.- Para que las personas naturales o jurídicas puedan ejercer las actividades turísticas previstas en la ley y en el presente reglamento, deberán registrarse como tales en el Ministerio de Turismo, obtener la licencia anual de funcionamiento, la aprobación de los precios de los bienes y servicios que prestan y los demás requisitos y documentos exigidos en otras leyes, reglamentos especiales, resoluciones del Ministerio de Turismo y otros instructivos administrativos.

Art. 142.- Solicitud de registro. - Las personas naturales o jurídicas para registrarse y clasificarse en el Ministerio de Turismo deberán presentar la correspondiente solicitud, en el formulario entregado por la Corporación, acompañada de los siguientes documentos:

- a) Copia, certificada de la escritura pública de constitución de la compañía y de aumento de capital o reformas de estatutos, si los hubiere, tratándose de personas jurídicas;
- b) Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito, de la persona jurídica solicitante;
- c) Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual de no encontrarse registrada la razón o denominación social o nombre comercial motivo de la solicitud; y,
- d) Registro Único de Contribuyentes o cédula de ciudadanía o de identidad, según sea la persona natural ecuatoriana o extranjera solicitante.

Una, vez recibida la solicitud, el departamento correspondiente verificará si ésta ha sido presentada en debida forma y dispondrá la visita de inspección previa a la clasificación.

Art. 148.- Valor a pagarse por registro. - El valor de registro será una cantidad igual a la que corresponda por Licencia Anual de Funcionamiento, calculada ésta para todo el año calendario.

Art. 149.- Licencia anual de funcionamiento. - La licencia anual de funcionamiento constituye la autorización legal otorgada por el Ministerio de Turismo a los establecimientos o empresas turísticas dedicadas a actividades y servicios turísticos; sin la cual no podrán operar, y tendrá validez durante el año en que se la otorgue y los sesenta primeros días del año siguiente. Este valor podría variar entre \$70 y \$300 dependiendo de la categoría que el Ministerio de Turismo otorgue al establecimiento, previo una inspección.

Cuando se trate de empresas cuyas operaciones no se inicien en los primeros treinta días de cada año, el pago por Licencia de Funcionamiento será por el valor equivalente a los meses que restaren del año calendario.

2.2.1.3.3 Patentes y marcas

Certificación de IEPI

2.2.1.3.4 Licencias y autorizaciones

- Afiliación a la Cámara Provincial de Turismo
- Licencia Anual de Funcionamiento

- Permiso sanitario al GAD de Cascales

2.2.1.4 Estudio administrativo

De acuerdo con, lo que se establezca y planifique con la alta gerencia de la organización se definirían los procesos internos respecto del personal calificado por área a fin de que se cumpla de manera eficiente las operaciones del restaurante ecológico cultural. (Ver tabla 30 donde se presenta una **comparativa** entre las alternativas donde se evidencia que la alternativa 1 es la más viable).

Tabla 17: Desglose de personal calificado

PROCESOS	Gerencia General	OPERACIÓN Y SERVICIO	MARKETING Y PUBLICIDAD	GERENCIA DE FINANZAS Y CONTABILIDAD
TALENTO HUMANO	Gerencia de Talento Humano – contador Cajero Mesero	Chef Ayudante de cocina Meseros	Gerente de Marketing y publicista	Bodeguero

Autores: Lily Lucio & Verónica Concha

Cabe recalcar que todo el personal estará afiliado y se cumplirá con todos los beneficios de ley tal como lo establece el Código de Trabajo, la Ley y reglamento de aplicación social.

2.2.1.5 Estudio técnico

2.2.1.5.1 Tamaño del proyecto

Alternativa 1

El tamaño del proyecto se prevé para brindar el servicio a un aforo de 40 personas, el cual sería de 70 m² para el área de salón y 30 m² para el área de cocina; 10 m² para el área de comedor de los empleados; 15 m² para el área de baños de clientes (incluye uno para personas con discapacidad); 10 m² para baños de empleados; 4m² para el área de

recepción; 40 m² para el área de venta de artesanías y productos de la zona; 10 m² para el área administrativa y de ventas; 30 m² para área de estacionamiento; 20 m² para área de bodega y 200 m² para sendero al río Aguarico y 10 m² para otras áreas comunes. El cual tendría una dimensión total de 450 m². (**Ver tabla 30** donde se presenta una **comparativa** entre las alternativas donde se evidencia que la alternativa 1 es la más viable).

Alternativa 2

El tamaño del proyecto se prevé para brindar los servicios de un lodge turístico con un aforo para 40 personas, en el servicio de alimentación, el cual sería de 70 m² para el área de salón y 30 m² para el área de cocina; 10 m² para el área de comedor de los empleados; 15 m² para el área de baños de clientes (incluye uno para personas con discapacidad); 10 m² para baños de empleados; 4 m² para el área de recepción; 40 m² para el área de venta de artesanías y productos de la zona; 10 m² para el área administrativa y de ventas; 30 m² para área de estacionamiento; 20 m² para área de bodega y 200 m² para sendero al río Aguarico y 50 m² para otras áreas comunes. El cual tendría una dimensión total de 1000 m². Además, el lodge turístico estaría conformado por un área para brindar el servicio de alojamiento, la cual, sería de 240 m² para 15 pax.

2.2.1.5.2 Localización del proyecto

El restaurante ecológico cultural, se ubica en la comunidad San José de Aguarico en la parroquia La Nueva Troncal, cantón Cascales, provincia de Sucumbíos; en el kilómetro 43 vía Lago Agrio – Quito.

2.2.1.5.3 Infraestructura requerida

Alternativa 1

Para la implementación del proyecto, se requiere contar con al menos dos hectáreas de extensión para la instalación del restaurante eco-cultural en medio de áreas verdes con senderos alrededor del restaurante y del río. Dicho espacio estará destinado para las siguientes áreas (**Ver tabla 30** donde se presenta una **comparativa** entre las alternativas donde se evidencia que la alternativa 1 es la más viable):

- El expendio y consumo de alimentos, el mismo que se proyectará con áreas distribuidas para cocina, recepción, venta de artesanías y otros productos de la zona, área administrativa, baños para los clientes y para el personal, comedor para los empleados y salón con mesas para los visitantes, las mismas que estarán ubicadas al menos 2 metros de distancia entre sí, de acuerdo con las normas de salubridad establecidas por las autoridades de salud y regulación y control a partir de la pandemia por COVID-19.
- 1 sendero circular que rodee el restaurante y conecte con el río y el puente colgante Tony El Suizo.
- Área para estacionamiento.

Alternativa 2

Para la implementación del proyecto, se requiere contar con al menos tres hectáreas de extensión para la instalación del lodge turístico en medio de áreas verdes con senderos alrededor del restaurante y del río. Dicho espacio estará destinado para las siguientes áreas:

- El expendio y consumo de alimentos, el mismo que se proyectará con áreas distribuidas para cocina, recepción, venta de artesanías y otros productos de la zona, área administrativa, baños para los clientes y para el personal, comedor para los empleados y salón con mesas para los visitantes, las mismas que estarán ubicadas al menos 2 metros de distancia entre sí, de acuerdo con las normas de salubridad

establecidas por las autoridades de salud y regulación y control a partir de la pandemia por COVID-19.

- Área para el servicio de alojamiento.
- 1 sendero circular que rodee el restaurante y conecte con el río y el puente colgante Tony El Suizo.
- Área para estacionamiento.

2.2.1.5.4 Procesos y parámetros productivos

Recursos Humanos

Para la implementación del proyecto propuesto, es necesario contar principalmente con el (los) profesional(es) que tengan habilidades en gestión de proyectos en todas sus fases, teniendo como punto de partida el acta de constitución, registro de interesados y los planes de gestión en todas las áreas de conocimiento.

Es indispensable contar con un equipo multidisciplinario para determinar las condiciones del terreno donde se instalará el restaurante, los materiales de construcción, calidad y diseño arquitectónico para definir la infraestructura tanto interna como externa del restaurante. Así como para dirigir y fiscalizar la obra en todas sus fases.

Además, se requerirá mano de obra para la ejecución de los trabajos de construcción civil, entre albañiles, peones, soldadores, pintores, plomeros, electricistas, operadores de maquinaria liviana y pesada.

Por otro lado, para implementar estrategias de marketing, será necesario contar con personal que tenga dominio en el manejo de redes sociales para la gestión publicitaria de negocios. De la misma manera se solicitará el apoyo de un desarrollador web

De la misma manera, es necesario contar con la colaboración de personal para la organización y preparación en todas las distintas fases de la ceremonia de reinauguración del restaurante.

Equipos

Todos los colaboradores de esta futura organización contarán con los equipos necesarios que facilitarán su trabajo, haciéndolo más eficiente y eficaz.

Para la gestión del proyecto, diseño de la infraestructura y el desarrollo de la campaña publicitaria será necesario principalmente equipos de computación.

Respecto de la fase de ejecución de la obra civil, será importante contar con herramientas menores (martillos, espátulas, sierra, serrucho, desarmadores, palas entre otros), así como maquinaria liviana y pesada, entre los más importantes se pueden mencionar carretilla, concretera, alisador de pisos, maquina soldadora, compactadores y camiones para traslado de escombros, posteriormente, para el cuidado de la salud de los visitantes, atomizadores para aplicación de líquidos sanitizantes y desinfectantes y equipos de sonido e iluminación.

Materiales

Para la ejecución del proyecto será muy importante contar con un plan de actividades del proyecto, la cual surgirá la organización comunitaria, directiva de la empresa y de los clientes (mercado).

Para la ejecución de las obras, serán necesarios los materiales especificados por los profesionales que correspondan de acuerdo con su nivel de formación, de tal manera que para la instalación del restaurante se requiere: cemento, ripio, arena, cerámica, piezas

sanitarias, empaste, pintura, entre otros, abundante agua y jabón para la higienes y salud de los visitantes.

Además, para la realización del evento de inauguración, será necesario contar con elementos como mesas, sillas, manteles, vajillas y demás implementos necesarios para la decoración del lugar.

2.2.1.6 Estudio social

2.2.1.6.1 Beneficiarios directos/indirectos

Los beneficiarios directos son aquellos que viven en las cercanías al restaurante, es decir, los habitantes de la comunidad San José de Aguarico, así como los pobladores de la cabecera cantonal de Cascales.

En la Tabla 13 se presenta el número de pobladores de cada una de las localidades antes mencionada según cifras presentadas por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2022).

Tabla 18 Población directamente beneficiada por la ejecución del proyecto, de acuerdo con proyecciones presentadas por el PDOT, 2020 del cantón Cascales.

Tabla 18: *Población del cantón Cascales*

Localidad	Población
San José de Aguarico	496
El Dorado de Cascales	2714
Total	3210

Fuente: GAD municipal de Cascales, 2020.

Los beneficiarios indirectos serán aquellos visitantes que van de paso por la comunidad, así como también agricultores que vivan en zonas aledañas y tengan la posibilidad de proveer productos para la preparación de alimentos y bebidas para el restaurante.

Por otro lado, es necesario conocer la estructura económica presente en el cantón Cascales, la cual se constituye de la siguiente manera:

- 51.3% de la población se considera económicamente activa
- El 64.03% con un total de 10.167 personas en edad de trabajar

A continuación, en la Tabla 14 se presenta la ocupación de sus pobladores según su actividad desempeñada y su área de residencia (urbana o rural):

Tabla 19 Cifras porcentuales de la población económicamente activa en el cantón Cascales, de acuerdo

Rama de actividad	Hombre%	Mujer%	Total%
Agricultura, ganadería caza y silvicultura y pesca	37,17	25,7	33,28
Comercio al por mayor y al por menor; reparación vehículos automotores y motocicletas	12,2	23,42	16,01
Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria	7,01	5,29	6,43
Construcción	8,63	0,84	5,99
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	2,95	10,36	5,46
Transporte y almacenamiento	7,34	1,67	5,42
Explotación de minas y canteras	7,56	0,3	5,1
Enseñanza	1,83	10,42	4,74
Industrias manufactureras	5,03	4,05	4,69
Actividades y servicios administrativos y de apoyo	3,54	1,17	2,73
Actividades de atención de la salud humana y de asistencia social	1,02	5,22	2,44
Actividades de los hogares como empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares como productores de bienes y servicios para uso propio	0	4,99	1,69
Otras actividades de servicios	0,52	3,04	1,37
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	1,6	0	1,06
Actividades profesionales, científicas y técnicas	1,22	0,68	1,04
Información y comunicación	0,36	1,72	0,83
Distribución de agua; alcantarillado, gestión de desechos y actividades de saneamiento	1,16	0,11	0,8
Actividades financieras y de seguros	0,49	0,59	0,52
Artes, entretenimiento y recreación	0,2	0,36	0,25
Actividades inmobiliarias	0,16	0,06	0,13
Total	100	100	100

Fuente: PDOT del cantón Cascales

2.2.1.6.2 Ventajas sociales

Las expectativas de este proyecto están en la generación de empleo, así como en la potenciación y valoración de sus recursos naturales y culturales.

Para ello se prevé que en la inauguración se dé a conocer una oferta más innovadora de alta calidad para el sano esparcimiento y disfrute tanto individual como familiar, así también se describen entre otras ventajas en la siguiente tabla:

Tabla 20 Ventajas generadas a partir de la implementación del proyecto.

Ventaja	Descripción
Generación de empleo	Se espera que el proyecto permita dinamizar la economía de comunidad San José de Aguarico, mediante este y otros emprendimientos con servicios diversos, tanto en la etapa de ejecución como en la de operación.
Integración de los habitantes de la localidad	Se convertirá en un espacio para la interculturalidad entre los habitantes de la comunidad, los visitantes y turistas para la práctica de actividades de integración familiar y comunitaria.
Turismo en la localidad	El turismo es la base del negocio en el que se desenvolverá la apertura y manejo del restaurante, atrayendo no solo a los habitantes del sector sino también a turistas de la ruta del agua y la reserva Cuyabeno.
Diversificación económica	La prestación de servicios turísticos formará parte de la lista de actividades económicas que se desarrollan en el sector.
Impulsar la práctica deportiva y de esparcimiento	Se brinda la oportunidad de realizar actividades beneficiosas para la salud en espacios naturales, aprobados por el MINTUR para su uso.

Autor(as): Lily Lucio & Verónica Concha

2.2.1.6.3 Desventajas sociales

Respecto de las desventajas, éstas se evidencian en el ambiente, debido que las actividades generadas en la construcción, surge a raíz de la generación de residuos como resultado de la obra. Es así que en la Tabla 16 se presentan las principales desventajas sociales generadas a partir de la implementación de esta alternativa.

Tabla 21 Desventajas generadas a partir de la implementación de esta alternativa.

Desventaja	Descripción
Generación de ruido	Las actividades desarrolladas durante la etapa de construcción generan ruido, lo cual podría causar molestias a quienes viven en las cercanías de la construcción del restaurante, así como también alterar algunas especies que habitan alrededor.
Generación de comercio informal	De superar la demanda proyectada, es posible que de los habitantes de la comunidad surjan iniciativas que no presenten las garantías de calidad

suficientes, lo cual podría crearse una mala imagen entorno al sitio donde se ubicará el restaurante.

Generación de desechos	La generación de desechos podría verse como resultado del comercio informal, el cual podría no estar consciente del manejo adecuado de desechos que cuide la salud e imagen del destino.
-------------------------------	--

Autor(as): Lily Lucio & Verónica Concha.

2.2.1.6.4 Modelo de prominencia

Para desarrollar el modelo de prominencia, es necesario como primera actividad identificar a los principales interesados en el proyecto. En la Tabla 17 se enumeran a los principales interesados con una breve descripción de sus intereses o demandas.

Tabla 22 Interesados del proyecto, con su descripción y demandas.

Grupo	Descripción	Interés o demanda
Municipio del cantón Cáscales	Máxima autoridad cantonal	Cumplimiento de las ordenanzas para actividades de construcción.
Ministerio de Turismo (MINTUR)	Máxima autoridad nacional para regulación, promoción y control de actividades turísticas	Cumplimiento de disposiciones para brindar servicios de turismo con base a estándares mínimos a cumplir
Prensa local	Medios de comunicación del sector	Información sobre los avances del proyecto
Habitantes de la comunidad San José de Aguarico	Habitantes de la comunidad, más cercanos al restaurante y atractivos turísticos del sitio	Ser proveedores del restaurante y/o sus productos tengan espacio en el área de Artesanías y otros productos de la zona
Habitantes de Cáscales	Habitantes del cantón	Mejorar la vía y servicio de transporte al sitio, el restaurante debe brindar servicios de alta calidad
Obreros de ejecución de obra	Trabajadores en la construcción del restaurante	Seguridad social, implementos de seguridad física, pago puntual.
Personal administrativo del restaurante	Trabajadores durante la operación del restaurante	Tener implementos necesarios para trabajar
Restaurante	Proveedores de alimentos dentro del restaurante	Se les brinde el espacio adecuado para el funcionamiento de su establecimiento
Artesanías y otros productos de la zona	Proveedores de productos orgánicos de la zona	Se provean productos de calidad, de ser posible con valor agregado.
Vendedores informales	Vendedores en exteriores del restaurante	Se les permita la venta de sus productos en exteriores del lugar
Transportistas públicos	Transportistas públicos que circulan por el lugar	Se instale una parada amplia y exclusiva para dejar y recoger pasajeros
turistas fuera del cantón	Visitantes de lugares fuera del cantón Cáscales	Se brinden servicios hoteleros cerca al sitio

Conservacionistas ambientales

Activistas ambientales

Se garantice el menor impacto posible a raíz de los trabajos de diseño, construcción y operación del restaurante

Autoras: Lily Lucio & Verónica Concha

El modelo de prominencia según el portal MDAP (Executive Master Project Management, 2016), permite identificar “clases de interesados basándose en su poder (capacidad de imponer su voluntad), urgencia (necesidad de atención inmediata), y legitimidad (razones para que su participación sea adecuada)”. En base a esta definición, en la Figura 4 se clasifica a los principales interesados del proyecto de acuerdo a sus características frente al proyecto.

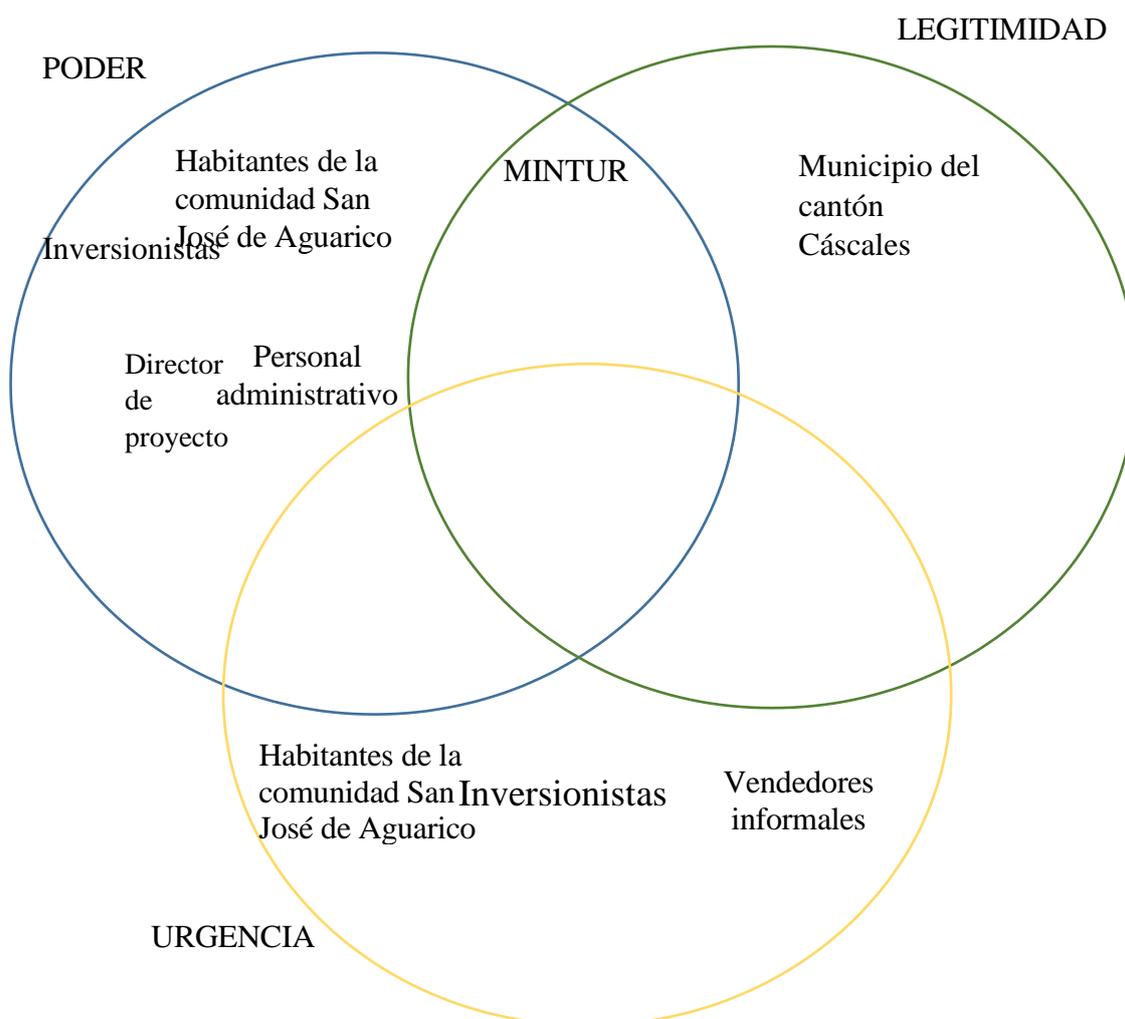


Figura 14 Matriz de prominencia de los interesados en el proyecto

Fuente: Elaboración por los autores

De acuerdo con lo mostrado en la Figura 4, los interesados según su ubicación en la matriz de prominencia, se encuentran agrupados como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 23: Agrupación de interesados en el proyecto de acuerdo con su prominencia

Interesado	Grupo	Descripción
Inversionistas	Dominante	De gran relevancia, su influencia en el proyecto estará presente.
Director de Proyecto	Dominante	
Habitantes de la comunidad San José de Aguarico	Inactivos	Tienen el poder para imponer su voluntad de acuerdo con su legitimidad y urgencia, por lo que es mejor tenerlos presente.
Obreros construcción	Inactivos	
Personal administrativo del Restaurante eco-cultural	Inactivos	
Habitantes del cantón Cascales	Inactivos	
Habitantes de la comunidad San José de Aguarico	Demandantes	Estarán en estado latente ya que no poseen aun el poder suficiente para influir en el proyecto.
GAD provincial de Sucumbíos	Demandantes	
Vendedores informales	Demandantes	
Transportistas públicos	Peligrosos	Es importante monitorearlos, pueden volverse coercitivos dada su influencia y urgencia.
Visitantes fuera del cantón Cascales	Inactivos	Tienen el poder para imponer su voluntad de acuerdo con su legitimidad y urgencia, por lo que es mejor tenerlos presente.
Conservacionistas ambientales	Dominantes	De relevancia, su influencia en el proyecto estará presente.

Autoras: Lily Lucio & Verónica Concha

2.1.1.1 Estudio ambiental

El objetivo del estudio de impacto ambiental es identificar y evaluar los impactos ambientales que podrían resultar de este proyecto antes de ejecutarlo para tomar medidas de mitigación.

Los resultados del estudio de impacto ambiental se utilizan para informar a los tomadores de decisiones y al público en general sobre los impactos ambientales del

proyecto y para desarrollar medidas para minimizar los impactos negativos y mejorar los impactos positivos. (Tito, 2023)

2.1.1.1.1 Identificación de impactos

El impacto ambiental del proyecto proviene de las actividades que se van a realizar, tanto para la ejecución del proyecto como para su operación y posterior cierre de éste. En la Tabla 19 se identifican aquellas actividades que tendrán impacto en los distintos componentes ambientales involucrados.

Tabla 24 Componentes ambientales involucrados en el proyecto.

Fase	Actividad	Descripción
CONSTRUCCIÓN	Limpieza y retiro de maleza del terreno	Limpieza del lugar, retiro de maleza y desperdicios que no serán utilizados durante la ejecución de los trabajos.
	Trabajos de construcción (obra civil)	Trabajos de construcción: instalación de columnas y/o paredes de concreto, soldadura, refuerzo y/o reemplazo de elementos estructurales, enlucido, empaste, pintura, instalación de ventanas, puertas, entre otros.
	Instalación de mueblería y equipos	Colocación de mueblería (escritorios, mesas, sillas, anaqueles, etc.) y equipos (climatización, cocinas, equipos de computación, etc.) en las distintas zonas del restaurante
	Evento de inauguración	Evento en el cual se inaugura el restaurante y da inicio a las actividades del mismo.
OPERACIÓN	Expendio y consumo de alimentos	Actividades dentro del comedor, donde restaurantes venden sus productos alimenticios y los visitantes los consumen.
	Venta de artesanías y productos de la zona	visitantes hacen uso de las canchas deportivas y piscinas.
	Eventos sociales en espacio destinado para ello.	Realización de eventos sociales, con presencia de actos artísticos, bailes, consumo de alimentos.
	Demolición de edificación	Trabajos de desmontaje de estructura

CIERRE	Desalojo de escombros	Retiro de material y/o escombros y disposición final del mismo.
---------------	------------------------------	---

Autor(es): Lily Lucio Reinoso & Verónica Concha

2.1.1.1.1 Matriz de EIA

Tabla 25 Matriz EIA diferenciados por colores de acuerdo al nivel de impacto al proyecto - Alternativa 1

Criterios de importancia	NATURALEZA	MANTENIMIENTO	RESIDUOS	PREPARACIÓN DE TERRENO	USO DE AGUA	USO DE ENERGIA	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	AFECCIONES POSITIVAS	AFECCIONES NEGATIVAS	IMPORTANCIA TOTAL
Impactos	A									
Contaminación del suelo con residuos	(-)	0	-3	-9	-20	0	-9	0	4	-41
Contaminación al aire	(-)	0	-4	0	0	0	0	0	1	-4
Riesgos de accidentes	(-)	0	0	-4	0	-4	-8	0	3	-16
Generación de empleo	(+)	9	4	25	0	9	30	5	0	77
Emanación de gases	(-)	0	0	0	0	0	-2	0	1	-2
Alteración de la flora	(-)	-6	0	-16	0	0	-3	0	3	-25
Alteración de la fauna	(-)	-2	0	0	-4	0	-12	0	3	-18
Contaminación ambiental por ruido	(-)	0	0	0	0	0	-2	0	2	-2
Cambios en el paisaje	(-)	0	0	-15	0	0	0	0	1	-15
Cambios en el estilo de vida	(+)	16	14	4	15	0	20	5	0	69
AFECCIONES POSITIVAS		0	1	2	1	2	2			23
AFECCIONES NEGATIVAS		0	6	4	2	2	7			
AGREGADO DE IMPACTO		17	11	-15	-9	5	14		23	23

Tabla 26: Matriz EIA diferenciados por colores de acuerdo al nivel de impacto al proyecto - Alternativa 2

Crterios de importancia	NATURALEZA	MANTENIMIENTO	RESIDUOS	PREPARACIÓN DE TERRENO	USO DE AGUA	USO DE ENERGIA	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	AFECTACIONES POSITIVAS	AFECTACIONES NEGATIVAS	IMPORTANCIA TOTAL
Impactos										
Contaminación del suelo con residuos	(-)	-12	-12	-20	-24	0	-9	0	4	-77
Contaminación al aire	(-)	-15	-8	-4	0	0	0	0	1	-27
Riesgos de accidentes	(-)	-6	0	-6	0	-4	-8	0	3	-24
Generación de empleo	(+)	9	15	35	0	9	30	5	0	98
Emanación de gases	(-)	0	0	0	0	0	-2	0	1	-2
Alteración de la flora	(-)	-20	0	-28	0	0	-3	0	3	-51
Alteración de la fauna	(-)	-2	0	0	-6	0	-12	0	3	-20
Contaminación ambiental por ruido	(-)	0	0	0	0	0	-2	0	2	-2
Cambios en el paisaje	(-)	-12	0	-18	0	0	0	0	1	-30
Cambios en el estilo de vida	(+)	16	8	12	15	0	20	5	0	71
AFECTACIONES POSITIVAS		0	1	2	1	2	2			-64
AFECTACIONES NEGATIVAS		0	6	4	2	2	7			
AGREGADO DE IMPACTO		-42	3	-29	-15	5	14		-64	

Autoras: Lily Lucio & Verónica Concha

En las tablas 8 y 9, los valores de la magnitud del impacto oscilan entre + 1 y +10 si el impacto es positivo. Cuando el impacto se evalúa como negativo, se asignan valores entre -1 y -10. La evaluación de la importancia del impacto en el medio ambiente siempre tiene valores positivos que van del 1 al 10. En la celda de la diagonal seleccionada de la interacción entre un factor ambiental y la acción relevante, se anotan dos valores. Por encima de la diagonal se anota el valor de la magnitud del impacto seleccionado y debajo de esta diagonal el valor de la importancia. (SPEROHOPE, 2023)

Multiplicando la magnitud del impacto por el valor de la importancia nos da el valor de impacto que, si es positiva como en el caso de la alternativa 1 en la tabla 8, no se tomarán medidas preventivas. Pero si es un valor significativo negativo como en la tabla 9 de alternativa 2 se tomarán medidas preventivas y correctivas.

2.1.1.1.1 Medidas preventivas

De acuerdo con la tabla anterior, la mayoría de las actividades corresponden a aquellas que son compatibles con el proyecto, no será necesario aplicar medidas preventivas o correctivas pues su impacto al medio ambiente no es significativo, puesto que se ubicará el restaurante en una zona de continua afluencia de los habitantes y visitantes de la comunidad.

2.1.2. Estudio económico

2.1.2.1. Análisis de ingresos y egresos

2.1.2.1.1. Ingresos

Para determinar la proyección de ingresos en dólares, como primer paso se definió la cantidad de visitantes que ingresarían al restaurante en el primer año. Cabe resaltar que la proyección se la realizó con una cantidad mínima de visitantes, considerando el porcentaje de aceptación de la demanda (90%), se espera captar un 3% de turistas nacionales, 1% de los turistas internacionales que visitan la provincia de Sucumbíos y un 10% de los visitantes que se trasladan a sitios recreativos – turísticos dentro del cantón Cascales. Lo cual representa 14484 pax al año.

2.1.2.1.2. Egresos

Entre los principales gastos directos e indirectos para la operación del proyecto de la alternativa 2, se encuentran: Costos de producción, conformados por insumos para la adquisición de materia prima, así como de mano de obra directa y; Gastos de administración conformados por pagos de sueldos y salarios, así como pago de servicios básicos, promoción y publicidad, permisos y materiales de oficina (ver tabla 27).

2.1.2.2. Proyección del flujo de efectivo

Para la proyección de la cantidad de clientes del año 1, se consideró una tasa de crecimiento poblacional de cantón Cascales del 3,64%. Posteriormente se tomó de un total de 1120 clientes por mes, de los cuales el 30% son junior (niños), un 70% son adultos, un 50% de éstos consume algunas de las bebidas del menú y un 35% de los clientes que llegan al restaurante compra artesanías o algún producto de la zona. Esto según resultados de la encuesta realizada. *Para el cálculo de valor de desecho se utilizó el método contable el cual constituye un procedimiento en extremo conservador y que a nivel de prefactibilidad permite mantener mayor precisión en las estimaciones de costos y beneficios en el horizonte de evaluación (Sapag, 2011).*

Considerando el tipo de proyecto y a fin de obtener un rubro exacto de la inversión de capital de trabajo requerida para la operación del proyecto se utilizó el método de déficit acumulado máximo, para esto, se preparó un presupuesto de efectivo del primer año de operación y se tomará como capital de trabajo el máximo déficit entre los ingresos y egresos, el cual será el déficit de efectivo que se necesitará para iniciar y mantenerse en operación.

Tabla 27 Flujo de Efectivo – Alternativa 1

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS						
Ventas		\$ 82.003	\$ 87.743	\$ 93.885	\$ 100.457	\$ 107.489
TOTAL INGRESOS		\$ 82.003	\$ 87.743	\$ 93.885	\$ 100.457	\$ 107.489
COSTOS DE PRODUCCIÓN						
Mano de Obra directa		\$ 10.200	\$ 10.571	\$ 10.956	\$ 11.355	\$ 11.768
Insumos		\$ 11.153	\$ 11.559	\$ 11.980	\$ 12.416	\$ 12.867
GASTOS ADMINISTRATIVOS						
Servicios básicos		\$ 4.000	\$ 4.146	\$ 4.296	\$ 4.453	\$ 4.615
Promoción y publicidad		\$ 500	\$ 518	\$ 537	\$ 557	\$ 577
Materiales de oficina		\$ 2.000	\$ 2.073	\$ 2.148	\$ 2.226	\$ 2.307
Permisos		\$ 200	\$ 207	\$ 215	\$ 223	\$ 231
Sueldos y salarios		\$ 9.600	\$ 9.949	\$ 10.312	\$ 10.687	\$ 11.076
COSTOS NO DESEMBOLSABLES						
Gastos depreciación		\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231
TOTAL EGRESOS		\$ 40.883	\$ 42.254	\$ 43.674	\$ 45.147	\$ 46.672
FLUJO ANTES DE IMPUESTOS		\$ 41.120	\$ 45.490	\$ 50.211	\$ 55.311	\$ 60.817
Participación de trabajadores		\$ 6.168	\$ 6.823	\$ 7.532	\$ 8.297	\$ 9.123
Impuesto a la renta		\$ 8.738	\$ 9.667	\$ 10.670	\$ 11.754	\$ 12.924
FLUJO DESPUES DE OBLIGACIONES		\$ 26.214	\$ 29.000	\$ 32.010	\$ 35.261	\$ 38.771
AJUSTE NO DESEMBOLSABLES						
Ajuste gastos depreciación		\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231
FLUJO DE CAJA PERIÓDICO		\$ 29.444	\$ 32.230	\$ 35.240	\$ 38.491	\$ 42.002
INVERSIÓN INICIAL	\$ (84.564,54)					
Inversión en activos	\$ -					
Valor de desecho						\$ 258.473
Flujo de Caja del Inversionista	\$ (84.564,54)	\$ 29.444	\$ 32.230	\$ 35.240	\$ 38.491	\$ 300.475
Flujo de Caja Acumulado	\$ (84.564,54)	\$ (55.120)	\$ (22.890)	\$ 12.350	\$ 50.841	\$ 351.316

Autoras: Verónica Concha & Lily Lucio.

Tabla 28 Flujo de Efectivo – Alternativa 2

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS						
Ventas		\$ 82.003	\$ 87.743	\$ 93.885	\$ 100.457	\$ 107.489
TOTAL INGRESOS		\$ 82.003	\$ 87.743	\$ 93.885	\$ 100.457	\$ 107.489
COSTOS DE PRODUCCIÓN						
Mano de Obra directa		\$ 15.000	\$ 15.540	\$ 16.099	\$ 16.679	\$ 17.279
Insumos		\$ 11.153	\$ 11.559	\$ 11.980	\$ 12.416	\$ 12.867
GASTOS ADMINISTRATIVOS						
Servicios básicos		\$ 4.000	\$ 4.146	\$ 4.296	\$ 4.453	\$ 4.615
Promoción y publicidad		\$ 500	\$ 518	\$ 537	\$ 557	\$ 577
Materiales de oficina		\$ 2.000	\$ 2.073	\$ 2.148	\$ 2.226	\$ 2.307
Permisos		\$ 200	\$ 207	\$ 215	\$ 223	\$ 231
Sueldos y salarios		\$ 12.600	\$ 13.054	\$ 13.524	\$ 14.010	\$ 14.515
COSTOS NO DESEMBOLSABLES						
Gastos depreciación		\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231
TOTAL EGRESOS		\$ 48.683	\$ 50.327	\$ 52.030	\$ 53.794	\$ 55.622
FLUJO ANTES DE IMPUESTOS		\$ 33.320	\$ 37.417	\$ 41.856	\$ 46.663	\$ 51.867
Participación de trabajadores		\$ 4.998	\$ 5.612	\$ 6.278	\$ 7.000	\$ 7.780
Impuesto a la renta		\$ 7.080	\$ 7.951	\$ 8.894	\$ 9.916	\$ 11.022
FLUJO DESPUES DE OBLIGACIONES		\$ 21.241	\$ 23.853	\$ 26.683	\$ 29.748	\$ 33.065
AJUSTE NO DESEMBOLSABLES						
Ajuste gastos depreciación		\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231	\$ 3.231
FLUJO DE CAJA PERIÓDICO		\$ 24.472	\$ 27.084	\$ 29.914	\$ 32.978	\$ 36.296
INVERSIÓN INICIAL	\$ (117.542,54)					
Inversión en activos	\$ -					
Valor de desecho						\$ 220.435
Flujo de Caja del Inversionista	\$ (117.542,54)	\$ 24.472	\$ 27.084	\$ 29.914	\$ 32.978	\$ 256.731
Flujo de Caja Acumulado	\$ (117.542,54)	\$ (93.071)	\$ (65.987)	\$ (36.073)	\$ (3.095)	\$ 253.636

Autoras: Verónica Concha & Lily Lucio

2.2.1.9 Estudio financiero

Considerando una tasa de descuento de 15,00%

Alternativa 1

Tasa de Descuento	15,00%
VP Valor Presente	\$244.541,94
VAN Valor Actual Neto	\$159.977,40
TIR Tasa Interna de Retorno	53,63%
Payback	2,65 años
ROI Retorno sobre la inversión	5,15
g =	0,00%

Autoras: Verónica Concha & Lily Lucio

Luego de haber ingresado los datos en el flujo de caja para la alternativa 1 incluyendo el valor de desecho de los activos fijos, el incremento y recuperación de capital de trabajo, con una tasa de descuento del 15,00% se establece un VAN positivo de \$159.977,40 y un TIR mayor al costo de capital del 53,63% representando una rentabilidad mayor que la exigida, recuperando la inversión casi al tercer año aproximadamente, permitiendo posicionarse en el mercado y logrando sostenibilidad económica.

Alternativa 2

Tasa de Descuento	15,00%
VP Valor Presente	\$207.924,08
VAN Valor Actual Neto	\$90.381,54
TIR Tasa Interna de Retorno	33,34%
Payback	4,21 años
ROI Retorno sobre la inversión	3,16
g =	0,00%

Autoras: Verónica Concha & Lily Lucio

Una vez ingresados los datos en el flujo de caja para la alternativa 2 incluyendo el valor de desecho de los activos fijos, el incremento y recuperación de capital de trabajo, con una tasa de descuento del 15,00% se establece un VAN positivo de \$90.381,54 y TIR mayor al costo de capital del 33,34 % representando una rentabilidad

mayor que la exigida, recuperando la inversión casi al cuarto año aproximadamente, permitiendo posicionarse en el mercado y logrando sostenibilidad económica.

Tabla 29 Análisis de resultados financieros

Concepto	Alternativa 1	Alternativa 2	Decisión
Inversión	\$84.564,54	\$ 117.542,54	
VAN	\$159.977,40	\$90.381,54	> 0 significa que genera beneficio
TIR	53,63%	33,34%	El mayor % será aceptado
ROI	5,15	3,16	Mayor porcentaje es mejor
PayBack	2,65 años	4,21 años	Menor tiempo de recuperación

Autoras: Verónica Concha & Lily Lucio

Después de realizar el estudio de ambas alternativas, se puede llegar a la conclusión que la alternativa 1 con una inversión menor tiene un VAN mayor que la alternativa 2, una TIR de 53,63% mayor que la de la alternativa 2 que es de 33,34%. La alternativa 1 muestra un porcentaje mayor de ROI y un payback menor que la alternativa 2. Lo que expresa que la alternativa 1 es la de mayor aceptación en este proyecto.

2.3. Evaluación Multicriterio

2.3.1 Criterios de selección

Tabla 30: Criterios de selección

Estudios	Alternativa 1: Restaurante ecológico - cultural	Alternativa 2: Lodge turístico
Mercado	Según los resultados de encuesta realizada, el 97% del mercado no conoce un restaurante ecológico que ofrezca el servicio de alimentación. Por otro lado, el 87% menciona que sí estaría dispuesto a visitar el restaurante ecológico cultural en la comunidad San José de Aguarico . Además, el 53% y 59% prefiere comida típica ecuatoriana, y comida típica de la Amazonía respectivamente.	De acuerdo a los resultados de la encuesta realizada, el 77% de la demanda potencial menciona que no conoce un establecimiento que preste el servicio de alojamiento turístico ecológico en el cantón Cascales ni en las ciudades más próximas al mismo. Así también el 77% no está dispuesto a utilizar el servicio de alojamiento en la comunidad San José de Aguarico. Así también, el 80% prefiere hospedarse en un hotel convencional cuando hace turismo y tan sólo un 15% prefiere hospedarse en un lodge turístico.
Análisis	En función de los resultados de este estudio, la alternativa más viable es la alternativa 1, debido que se tiene un mercado dispuesto a consumir los servicios que ofrece el restaurante. No obstante, en cuanto a la alternativa 2, la demanda no está dispuesta a alojarse en la comunidad San José, puesto que tiene más preferencia por alojarse en un hotel convencional que en un lodge.	
Regulatorio	Como prestadores de servicios turísticos de alimentos, deberán cumplir con los siguientes requisitos: a) Escritura de constitución, debidamente inscritas en el Registro Mercantil; b) Detalle de inventario valorado de activos fijos, para el ejercicio de la actividad comercial; o, el balance presentado a la	Según el Art. 27 del Reglamento de Actividades Turísticas, para su aprobación de Registro de la actividad deberá contar con los servicios de: Recepción las 24 horas del día. atendido por personal capacitado que conocerá, además del español, el idioma inglés. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de

	<p>Superintendencia, si tuviere, y que contenga los activos de su establecimiento a registrar;</p> <p>c) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural o jurídica, según corresponda;</p> <p>d) Pago del 1 x 1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por a la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales y jurídicas;</p> <p>e) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,</p> <p>f) Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio</p>	<p>la recepción; Central telefónica para llamadas locales e interprovinciales y para comunicación con las habitaciones.</p> <p>La actividad deberá registrarse en el Ministerio de Turismo, obtener la licencia anual de funcionamiento, la aprobación de los precios de los bienes y servicios que prestan y los demás requisitos y documentos exigidos en otras leyes, reglamentos especiales, resoluciones del Ministerio de Turismo y otros instructivos administrativos.</p> <p>El valor</p> <p>de la Licencia Anual de Funcionamiento podría variar entre \$70 y \$300 dependiendo de la categoría que el Ministerio de Turismo otorgue al establecimiento, previo una inspección.</p>
<p>Análisis</p>	<p>Respecto del análisis Regulatorio, la alternativa 1, nuevamente es la más viable, debido que sus obligaciones ante el ente rector que es el ministerio de turismo, se basan principalmente en la presentación de documentos, como requisitos para iniciar sus operaciones, sin embargo como parte de los requisitos básicos para la prestación del servicio de alojamiento que incluye un lodge, deberá contar con el servicio de recepción las 24 horas del día, lo cual incurriría en más gastos de personal para cumplir satisfactoriamente con este requerimiento.</p>	

Administrativo	<p>En cuanto al criterio administrativo, el personal para esta alternativa estaría conformado por un mínimo de 12 personas para atender las siguientes áreas:</p> <p>Gerencia general, Gerencia de operaciones, mismo que estaría conformado por un chef y dos meseros; Así también por Gerencia de marketing y tecnología, donde se tendría personal para ventas y atención al cliente, publicidad y tecnología; Gerencia de talento humano, Gerencia de finanzas y contabilidad.</p>	<p>En cuanto al personal para esta alternativa, se debería contratar al menos 15 personas para atender áreas similares a la alternativa 1, adicionando, área de recepción, la cual debería estar conformada por al menos 2 personas, así también en el área de operaciones se debería agregar mucamas para que realicen el servicio de limpieza en las habitaciones y eventual contratación de servicio de mant.</p>
Análisis	<p>Con relación al criterio administrativo, la alternativa 1 representa un menor gasto de sueldos y salarios por contratación de personal, debido que en esta alternativa no se requiere personal para recepción las 24 horas del día, o la limpieza de las habitaciones, así como servicio de mantenimiento para las áreas del servicio de alojamiento como lo es en la alternativa 2.</p>	
Técnico	<p>Para el estudio de este criterio se consideró que para la alternativa 1, se requiere una extensión mínima de 450 m² aproximadamente.</p>	<p>Para esta alternativa se requiere una extensión mínima de 1000 m² debido que se debería destinar un área para el servicio de alojamiento con servicio de baño y ducha privada.</p>
Análisis	<p>La alternativa 1, resulta más favorable para implementar antes que la alternativa 2, debido que, ésta requiere de una menor extensión de terreno, así como también su diseño y ejecución resultaría más ágil de instalar.</p>	
Social Ambiental	<p>De acuerdo con la evaluación del estudio socioambiental, se tiene un valor de 23 que representa la importancia de impacto generado por esta alternativa, lo cual indica que esta alternativa tiene un impacto socioambiental positivo.</p>	<p>De acuerdo con la evaluación del estudio socioambiental, se tiene un valor de -64 que representa la importancia de impacto generado por esta alternativa, lo cual indica que esta alternativa tiene un impacto socioambiental negativo.</p>

Análisis	La alternativa 1, resulta más viable debido que la importancia del impacto socioambiental es positiva, mientras que la alternativa 2, presenta un valor negativo, debido que requiere mayor utilización y mantenimiento de recursos para su ejecución como para su operación. Ver tabla	
Económico	Para la alternativa 1, se tiene como resultado una inversión de \$84.564,54., lo cual considera gastos administrativos, técnicos, y comerciales.	Para la alternativa 1, se tiene como resultado una inversión de \$117.542,54, lo cual considera gastos administrativos, técnicos, y comerciales.
Análisis	La alternativa 1, resulta más viable debido que los costos de inversión son más bajos en comparación con la alternativa 2.	
Financiero	Para la alternativa 1, se obtuvo un VAN positivo de \$159.977,40 y un TIR mayor al costo de capital del 53,63% representando una rentabilidad mayor que la exigida, recuperando la inversión casi al tercer año aproximadamente.	Para la alternativa 2, se obtuvo un VAN positivo de \$90.381,54 y un TIR mayor al costo de capital del 33,34 % representando una rentabilidad mayor que la exigida, recuperando la inversión casi al cuarto año aproximadamente.
Análisis	La alternativa 1 con una inversión menor tiene un VAN mayor que la alternativa 2, una TIR de 53,63% mayor que la de la alternativa 2 que es de 33,34%. La alternativa 1 muestra un porcentaje mayor de ROI y una recuperación más rápida que la alternativa 2. Lo que expresa que la alternativa 1 es la de mayor aceptación para este proyecto.	
Riesgos	Entre los principales riesgos que se resaltan en la alternativa 1, son: problemas de salud ocasionados por un mal manejo y manipulación de alimentos en las fases de preparación.	Entre los principales riesgos que se resaltan en la alternativa 2, es la competencia debida que cuenta con establecimientos que la demanda potencial prefiere, lo cual es alojarse en un hotel convencional antes que en un lodge
Análisis	El riesgo con mayor posibilidad de mitigar es el de la alternativa 1, ya que se puede crear un plan de buenas prácticas de manejo y manipulación de alimentos para cada una de las fases que involucra el servicio.	

Autor(es): Verónica Concha & Lily Lucio.

2.3.2 Justificación de selección

A partir de las observaciones dadas en la sección 2.3.1, la alternativa 1: “Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios” se seleccionó como la alternativa más factible con base a los siguientes puntos:

- De acuerdo con los indicadores obtenidos en el análisis financiero, la TIR de la Alternativa 1 es 53,63%, lo cual resulta más rentable comparado con la segunda alternativa para promover el desarrollo económico en la comunidad y beneficio económico para los inversores.
- El número de visitantes y turistas en la comunidad es alto y moderado respectivamente, a pesar de no existir ningún servicio de planta turística, que facilite su visita y aumente la calidad de su experiencia en el sitio. Lo cual, aumenta la posibilidad de contar con diferentes fuentes de financiamiento para su ejecución.
- Esta alternativa es de menor inversión, tiene un riesgo menor que la otra alternativa.
- Esta alternativa tiene un impacto social y ambiental positivo.
- Este producto, está enfocado en un segmento de mercado que busca experiencias en contacto con la naturaleza y en cercanía con la cultura local y/o ancestral, mercado que actualmente está en tendencia de crecimiento.
- Esta alternativa tiene el potencial de generar más emprendimientos de características similares para ser desarrollados por más habitantes de la comunidad.
- Esta alternativa promueve espacios de interculturalidad, fomenta la producción comunitaria, turística.

2.4 Inicialización del proyecto

Una vez realizada la evaluación multicriterio de la alternativa propuesta, se definió la alternativa mediante los índices financieros que determinaron mayor rentabilidad para la organización. Por consiguiente, se debe dar inicio al cumpliendo con lo siguiente:

1. Presentar formalmente el análisis realizado de la alternativa.
2. Elaborar el acta de constitución del proyecto.
3. Formalizar el nombramiento el gerente del proyecto.
4. Selección y reclutamiento del equipo de proyecto.

2.4.2 Planeación del proyecto

Con el objetivo que la planificación del proyecto cuente con buenas prácticas de gestión, se deberá elaborar, aprobar y aceptar cada uno de los siguientes documentos que servirán como instrumentos claves para la gestión integral del proyecto:

- a. Acta de Constitución del Proyecto
- b. Gestión de la Integración
- c. Gestión de los Interesados
- d. Gestión del Alcance
- e. Gestión de Cronograma
- f. Gestión de Presupuesto
- g. Gestión de Calidad
- h. Gestión de Recursos
- i. Gestión de Comunicaciones
- j. Gestión de Adquisiciones
- k. Gestión de Riesgos

2.4.3 Ejecución del proyecto

Esta etapa se llevará a cabo cada una de las actividades definidas y programadas en los planes de gestión del proyecto donde el equipo de trabajo estará involucrado de manera directa en el desarrollo de cada uno de los procesos establecidos.

2.4.4 Supervisión del proyecto

Para el correcto desempeño del proyecto se mantendrá la supervisión y control de todas las operaciones y actividades del proyecto con el Sistema de Gestión del Valor Ganado (EVMS), el cual permitirá realizar el seguimiento adecuado de la ejecución del proyecto, a través del presupuesto y cronograma, esto con la finalidad de aprovechar de manera eficiente los recursos de la organización de tal modo que se de minimicen los riesgos mediante la toma de decisiones oportunas y/o correctivos necesarios según sea el caso, a través del monitoreo permanente del estado del proyecto para que se actualice y se gestionen los cambios pertinentes en las líneas base de alcance, costo y cronograma.

Además, se orientarán esfuerzos para el cumplimiento efectivo de políticas de desempeño con el fin de lograr la calidad esperada que se encontrará detallada en el enunciado del alcance, validación de los requerimientos y alcance del proyecto.

2.4.5 Cierre del proyecto

Una vez culminado el proyecto se considerará el cierre administrativo donde se dará cumplimiento al siguiente proceso:

1. Actas de entrega recepción debidamente firmadas.
2. Entrega de las actas de reuniones legalizadas por el personal responsable del contrato.
3. Entrega de planillas de ejecución por parte del contratista para el desembolso final.
4. Realización del documento de entregables correspondientes.
5. Documentos de lecciones aprendidas.
6. Pago final de la obra o de recursos por ser asignados al finalizar la entrega.
7. Entrega del producto.
8. Cierre final y firmas correspondientes entre los interesados.

3. CAPITULO 3 - ACTA DE CONSTITUCIÓN DEL PROYECTO

En el capítulo tres se describe el Acta de Constitución del proyecto, es un documento formal que establece la autoridad y los límites del proyecto, define los objetivos y los entregables, identifica a los interesados y las partes interesadas, establece el presupuesto y el cronograma, y nombra al director del proyecto. El acta de constitución de un proyecto es esencial para asegurar que todas las partes interesadas estén alineadas en cuanto a los objetivos y las expectativas del proyecto (PMBOK, 2017).

3.1. Nombre del Proyecto

Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.

3.2. Propósito y Justificación del Proyecto

En la actualidad el cantón Cascales perteneciente a la provincia de Sucumbíos, presenta un alto potencial turístico en donde se pretende implementar un restaurante ecológico en la comunidad San José de Aguarico con la finalidad de generar oferta turística en la zona manteniendo estándares de sostenibilidad, calidad y atención del servicio a los visitantes del restaurante. Así como también revitalizar la cultura local tomando elementos culturales en el proceso de preparación gastronómica, donde para ello los principales proveedores serán agricultores locales que recibirán un pago justo por sus productos, pudiendo así incentivar la producción de la zona.

Respecto del análisis financiero se ha considerado una tasa de descuento del 15,00% el flujo de caja proyectado refleja un VAN positivo de USD\$112.856,49 una TIR de 51,39%. La alternativa muestra un porcentaje mayor de ROI y se prevé que se estaría recuperando la inversión alrededor del tercer año aproximadamente, permitiendo establecer

una maduración en el mercado y una sostenibilidad económica. Por lo antes expuesto, y considerando que la implementación del restaurante beneficiará al sector económico y turístico de la zona, este proyecto es factible para que los inversionistas puedan implementarlo.

3.3. Descripción del Proyecto y Entregables

3.3.1. Descripción General

Se pretende implementar un restaurante ecológico para la comunidad San José de Aguarico, que promueva un uso más responsable de sus recursos tanto naturales como culturales. Donde, además se fortalezca este emprendimiento con el apoyo de una aplicación móvil que facilite el acceso a mayor cantidad de personas sobre los servicios que se brindan en este lugar.

3.3.2. Principales Entregables

Los principales entregables que se consideran entregar en el presente proyecto son: a) Plan para la Dirección del proyecto; b) Plan de mercado; c) Planos de diseño; d) Interfaz de la aplicación móvil; e) Instalaciones equipadas con implementos modernos. f) Ceremonia de entrega y reapertura.

3.4. Requerimientos de Alto Nivel del Proyecto

- La empresa constructora deberá contar con personal altamente capacitado para la ejecución de la obra con materiales ecológicos con el debido tratamiento para prolongar el tiempo de vida útil de los mismos, así como también preverá trabajos en altura, manipulación de material pesado, etc.
- Establecer políticas de buenas prácticas ambientales y culturales, así como de gestión de proyectos.

- Contratar personal capacitado para la gestión eficiente del proyecto.
- Captar un elevado segmento de clientes.
- Crear los medios y canales necesarios para lograr una efectiva comunicación en los procesos de gestión durante la ejecución del proyecto.
- Contar con personal administrativo capacitado para las actividades operativas del restaurante.

3.5. Objetivos del proyecto

3.5.1. Objetivo General

Diseñar un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios en un plazo no mayor a siete meses con un costo máximo de \$84.564,54.

3.5.1. Objetivos estratégicos del proyecto

- Cumplimiento y entrega de la línea base del alcance del proyecto en un 100%.
- Cumplimiento con la planificación de costos del proyecto con una desviación permitida del $\pm 5\%$
- Cumplimiento con la planificación del cronograma del proyecto con una desviación permitida del $\pm 5\%$
- Obtener al menos un 10% de rentabilidad por ingresos conformados por el servicio de alimentación al finalizar el quinto año de operación del restaurante.
- Obtener al menos el 85% de eficiencia en el aprovechamiento de los recursos del restaurante al finalizar el año de operación.
- Lograr un 80% de satisfacción del cliente al finalizar el año de operación.
- Incrementar las ventas en un 30% por promociones publicitarias a través de manejo de redes sociales en el primer año de operación

- Construir el 100% de la infraestructura de restaurante que cumpla con estándares de calidad.
- Utilizar un software contable, así como plataformas bancarias en línea, mensajería instantánea, entre otras, como parte de las funcionalidades de la aplicación móvil.
- Integrar técnicas ancestrales compatibles con prácticas sostenibles en el 90% de las áreas de operación.
- Implementar procesos de mejora continua y evaluación de desempeño en el 100% de las áreas de operación del restaurante
- Implementar plan de capacitación continuo para el 100% del personal operativo del restaurante.

3.5.2. Indicadores de Éxito

- Generar al menos un 20% de utilidad, cumpliendo con estándares de calidad y sostenibilidad turística.
- Incrementar la satisfacción del cliente en un 80%.
- Integrar técnicas ancestrales compatibles con prácticas sostenibles en el 75% de las áreas de operación.
- Contar con al menos el 70% del personal con pleno conocimiento en el “Know How” del sistema de producción.
- Lograr que al menos el 50% de la comunidad participe activamente en iniciativas de desarrollo productivo y/o turístico sostenible.

3.6. Premisas y Restricciones

3.6.1. Premisas

Las premisas que se consideran en el presente proyectos son las siguientes:

- Se cuenta con los elementos administrativos necesarios que permita un buen

manejo del restaurante y evitar así el cierre del lugar.

- Los permisos de construcción no afectarán la programación de los trabajos ya que se asume que la entidad municipal gestionará la emisión de estos en el plazo que inicialmente ellos estipulen.
- Se contratará personal calificado previamente aprobar una serie de talleres de capacitación.
- El material de construcción estará disponible en todas las fases de construcción del lugar, así como de los equipos que serán necesarios.
- El MINTUR otorgará los permisos de funcionamiento respectivos para el inicio de las operaciones del lugar.

3.6.2. Restricciones

- El presupuesto de costos por obra física y activos fijos no podrá exceder.
- El proyecto deberá ser entregado máximo a finales de septiembre del 2024
- Posible incumplimiento con los plazos de entrega.

3.7. Riesgos de alto nivel

- Recesión económica.
- Retraso en apertura del restaurante por entrega de permisos de funcionamiento.
- Daños por mal uso de las instalaciones por parte de los visitantes.
- Inconformidad de los comensales en la atención y calidad de alimentos que consumen.

3.8. Cronograma de Hitos Principales

Tabla 31 Cronograma de hitos principales

Hito o evento significativo	Fecha estimada de entrega
Inicio del proyecto	Lunes, 10 de Junio de 2024
Plan de Dirección del Proyecto	Lunes, 15 de Julio de 2024
Modelo de Gestión	Viernes, 30 de Agosto de 2024
Infraestructura física y tecnología	Martes, 14 de Enero de 2024
Cierre	Martes 28 de Enero de 2024

Fuente: Elaborado por los autores

3.9. Presupuesto Estimado

El presupuesto estimado para este proyecto es de US\$82.526,85 (Ochenta y dos mil quinientos veinte y seis dólares con 85/100 dólares de los Estados Unidos de Norteamérica).

3.10. Lista de Interesados

Tabla 32 Lista de interesados

Interesados	Rol
Gerente de Administración	Patrocinador
Director Técnico	Usuario de proyecto
Coordinador General Administrativo	Usuario del proyecto
Coordinador de TIC'S y Comunicación	Usuario del proyecto
Jefe de Capacitación	Usuario del proyecto
Coordinador de Control de Calidad	Usuario del proyecto

Fuente: Elaborado por las autoras

3.11. Requisitos de Aprobación de Proyecto

- Contar con el cumplimiento del proyecto en el plazo de 152 días.
- Cumplir con los criterios de aceptación de los entregables, alcance.
- Cumplir con las métricas de calidad.
- Cumplir con el presupuesto asignado al proyecto, costo.

- El personal designado para cada área debe cumplir una capacitación mínima de 60 horas sobre el servicio al cliente.

3.12. Asignación de Autoridad del director del Proyecto

La directora del proyecto será la Ing. Lily Lucio y a continuación se describen sus niveles de autoridad en relación con el proyecto:

Tabla 33: Niveles de autoridad de la directora del Proyecto

Área de Autoridad	Nivel de Autoridad
Decisiones de personal	Alto
Gestión de presupuesto	Medio
Resolución de conflictos	Alto
Decisiones sobre recursos, materiales y equipos	Alto
Uso de reserva de contingencia	Medio

Fuente: Elaborado por las autoras

3.13. Asignación de Autoridad del Patrocinador del Proyecto

El patrocinador del proyecto será la ingeniera Lily Lucio, quien se desempeña como director general de la institución y a continuación se describen sus niveles de autoridad en relación al proyecto.

Tabla 36: Niveles de autoridad de la Patrocinadora del Proyecto

Área de Autoridad	Nivel de Autoridad
Decisiones de personal	Alto
Gestión de presupuesto	Alto
Resolución de conflictos	Alto
Decisiones sobre recursos, materiales y equipos	Alto
Uso de reserva de contingencia	Alto

Fuente: Elaborado por las autoras

Aprobaciones del Proyecto

La principal autoridad es el patrocinador quien aprobará todo lo relacionado al proyecto, el director del proyecto informa y participa en las decisiones con voz y voto.

4. CAPITULO -D PLAN PARA LA DIRECCIÓN DEL PROYECTO

A continuación, se presenta el Plan para la Dirección del Proyecto, documento formalmente aprobado que integra todos los planes de las diferentes áreas de conocimiento donde se establece como el proyecto será ejecutado, monitoreado y controlado.

4.1. Plan de gestión de la integración del proyecto

La gestión de la integración del proyecto incluye los procesos y actividades que identifica, definen, combinan, unifican y coordina los diversos procesos para la dirección de proyectos dentro de los grupos de procesos de estos.

Esta gestión de la integración de proyectos también ayuda a mantener los proyectos en curso y orientados para poder cumplir con los plazos y el presupuesto asignado, pero el proyecto debe estar alineado con el plan de gestión integrado.

4.1.1. Gestión de la Integración del Proyecto

Tabla 34: *Plan de Gestión de Integración*

Nombre del Proyecto	Siglas del proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWA-MG-19
Procedimiento de Dirección del Proyecto:	
Para la dirección del proyecto se seguirá el siguiente procedimiento:	
<ul style="list-style-type: none">• Elaborar el Plan para la Dirección del Proyecto para definir la forma en que se va a gestionar el proyecto.• Gestionar el trabajo del proyecto e implementar cambios aprobados de ser requerido, con el fin de alcanzar los objetivos del proyecto.• Documentar cómo se realizará el control, aprobación y cambios del proyecto.• Monitorear y controlar el trabajo del proyecto para informar sobre el avance en función a los objetivos definidos en el plan para la dirección del proyecto.• Realizar el control integrado de cambios para analizar las solicitudes de cambio los mismos que serán aprobados por el patrocinador.• Cerrar el proyecto para completar formalmente y dar por terminado todas las actividades en todos los	

grupos de procesos mediante un cierre administrativo o contractual.

Ciclo de vida del Proyecto y Enfoques

Fase del proyecto	Entregable	Consideraciones	
		Iniciales	Finales
Inicio	Identificación de Interesados del Proyecto.	Esta fase inicia una vez que se apruebe el acta de constitución del proyecto.	Esta fase se cierra con el registro de interesados del proyecto.
Planificación	Plan para la Dirección del Proyecto	Esta fase inicia una vez que se apruebe el acta de constitución del proyecto.	Esta fase se cierra una vez que se hayan definido las líneas base del proyecto.
Ejecución	Diseño arquitectónico del restaurante	Esta fase se inicia cuando se apruebe el plan de dirección del proyecto.	Esta fase se cierra una vez se haya elaborado el diseño arquitectónico del restaurante
	Construcción e instalación de cabaña para restaurante y áreas de uso común	Esta fase se inicia cuando se ha aprobado el diseño arquitectónico del restaurante.	Esta fase termina cuando se haya construido e instalado las áreas de uso común del restaurante.
	Adquisición de maquinaria y equipos	Esta fase se inicia cuando se haya instalado las áreas de uso común del restaurante.	Esta fase termina cuando se haya adquirido maquinaria y equipos
	Plan de capacitación	Esta fase se inicia cuando se haya adquirido maquinaria y equipos	Esta fase termina cuando se haya elaborado el plan de capacitación
	Plan de implementación del servicio de restaurante	Esta fase se inicia cuando se haya elaborado el plan de capacitación	Esta fase termina cuando se haya implementado el plan de implementación del servicio de restaurante.
Monitoreo y Control	Informe de seguimiento	Inicia una vez aprobado el plan de dirección del proyecto.	Cierra cuando se ha completado satisfactoriamente el trabajo definido en la planificación del proyecto

Cierra	Lecciones aprendidas	Inicia una vez se haya culminado el trabajo definido en el proyecto.	Cierra una vez que se hayan socializado las lecciones aprendidas del proyecto.
	Acta de Cierre del Proyecto	Inicia una vez que se hayan socializado las lecciones aprendidas.	Cierra con el paso formal a operación de los entregables

Procedimiento de Enfoque de Trabajo

El equipo de trabajo se encuentra conformado por profesionales, todos especialistas en sus áreas de desempeño, quienes trabajarán en conjunto desde el inicio del proyecto. Para la ejecución del trabajo del proyecto se seguirá el siguiente procedimiento:

- Reunión entre Patrocinado y Directora de Proyecto para la identificación de los interesados claves.
- Reunión con los miembros del equipo de trabajo en conjunto con los interesados claves para definiciones y recopilación de requisitos.
- Reunión con los miembros del equipo del proyecto en conjunto con la Directora del Proyecto para definir el Alcance.
- Elaboración de documentos de gestión de proyectos en los cuales se encuentra incluido el cronograma.
- Realizar reuniones de seguimiento del proyecto en función del cronograma establecido.
- La Directora del Proyecto validará que los entregables cumplen con los criterios de aceptación definidos.
- El patrocinador aprobará formalmente los entregables a través de un acta de entrega recepción parcial o definitiva.

Una vez completados los entregables del proyecto, se realiza el cierre del mismo mediante la presentación de las lecciones aprendidas y el acta de cierre del proyecto.

Procedimiento de Gestión de Cambios:

Para la gestión de cambios se seguirá el siguiente procedimiento:

- Receptar las solicitudes de cambio efectuadas por los diferentes involucrados del proyecto.
 - Elaborar el Plan de la Gestión de Cambios.
 - Validar el cambio solicitado con el alcance del proyecto.
 - Analizar el impacto del cambio en función de las restricciones del proyecto.
 - Realizar la aprobación del cambio según el impacto.
 - Generar alternativas para la implementación del cambio propuesto.
 - Ejecutar el cambio para generar los entregables del proyecto.
 - Controlar la calidad del entregable generado.
-

- Generar medidas correctivas.
- Validar el alcance según el cambio propuesto.
- Actualizar los documentos del proyecto.
- Concluir el proceso de cambios del proyecto.

Procedimiento Monitoreo y Control

Para la gestión del desempeño del presente proyecto se realizarán evaluaciones de desempeño mediante el uso del Sistema de Gestión del Valor Ganado (EVMS), el cual permite llevar el correcto control de la ejecución del proyecto en lo relacionado al presupuesto y cronograma de tal modo que se permita conocer la eficiencia en el cumplimiento de las actividades y uso de los recursos.

Informe de Desempeño del Proyecto

Alcance	% avance real y % avance planificación	Estimaciones del costo final (EAC) Estimado hasta concluir (ETC) Variación de conclusión (VAC) Fecha de fin planificada Fecha de fin pronosticada
Cronograma	<i>SVSPI</i>	
Costo	<i>CV CPI</i>	
Objetivos/ Verificación de entregables	Fechas / Avance /Hitos	

Procedimiento de Cierre del Proyecto

La directora del proyecto crea el expediente del proyecto el cual contiene toda la documentación generada durante las diferentes fases de este (Inicio, Planificación, Ejecución, Monitoreo) que incluye, entre otras cosas:

- Acta de Constitución del Proyecto
- Plan de Dirección del Proyecto
- Actas de entrega recepción de entregables.
- Contratos.
- Registro de Cambios.
- Lecciones aprendidas.
- Acta de Cierre del Proyecto.

La directora del proyecto presenta al patrocinador el expediente del proyecto que respalda la solicitud de cierre del proyecto. Finalmente, se cerrará el proyecto y anunciar al equipo haciendo transferencia de los entregables.

Políticas de cierre del proyecto:

El cierre del proyecto se efectuará cuando:

- Todos los entregables hayan sido aceptados.
- El Informe de las lecciones aprendidas haya sido socializado.

- El acta de cierre del proyecto haya sido aprobada por el patrocinador.

Roles:

Rol	Autoridad
Patrocinador	Total sobre el proyecto
Director del proyecto	Coordinar el trabajo definido en el plan de dirección del proyecto. Aprobar cambios a la línea base del proyecto que no impacten en los objetivos de este. Ejecutar el trabajo definido en el plan de dirección del proyecto.
Analista de TIC's y Comunicación	Ejecutar el trabajo definido en el plan de dirección del proyecto.
Jefe de Capacitación	Ejecutar el trabajo definido en el plan de dirección del proyecto.
Coordinador General administrativo	Ejecutar el trabajo definido en el plan de dirección del proyecto.
Coordinador de Control de Calidad	Ejecutar el trabajo definido en el plan de dirección del proyecto.

Administración de Líneas Base:

El informe de administración de Línea Base se presentará semanalmente en la reunión de coordinación del equipo de proyecto, y debe presentar la siguiente información:

Estado Actual del Proyecto:

- Situación del Alcance: Avance Real y Avance Planificado.
- Eficiencia del Cronograma: SV y SPI.
- Eficiencia del Costo: CV y CPI.
- Cumplimiento de objetivos de calidad.

Reporte de Progreso:

- Alcance del Periodo: % de avance planificado y % real del periodo.
- Valor Ganado del Periodo: Valor Ganado Planificado y Valor Ganado Real.
- Costo del Periodo: Costo Planificado y Costo Real.
- Eficiencia del Cronograma en el Periodo: SV del periodo y SPI del periodo.
- Eficiencia del Costo en el Periodo: CV del periodo y CPI del periodo

Pronósticos:

- Pronóstico del Costo: EAC, ETC y VAC.
- Pronóstico del Tiempo: EAC, ETC, VAC, fecha de término planificada y fecha de término pronosticada.

Revisiones de Gestión del Proyecto:

Tipo de Revisión	Temas	Alcance	Frecuencia
-------------------------	--------------	----------------	-------------------

Informe de Seguimiento	Avance del trabajo y costo planificado del proyecto. Estado de los entregables. Solicitudes de cambio	Avance del trabajo y costo planificado del proyecto. Análisis de avance general del proyecto.	Semanal
-------------------------------	---	--	---------

Coordinación del proyecto	Revisión de informe de desempeño del proyecto. Estado de los entregables. Coordinación de actividades. Asuntos varios de la gestión y avance del proyecto	Definición de actividades. Establecimiento de compromisos. Toma de decisiones. Revisiones y aprobaciones del Patrocinador.	Semanal
----------------------------------	--	--	---------

Elaborado: Autoras

4.1.2. Registro de Beneficios del proyecto

Tabla 358: Plan de Gestión de Integración

Nombre del proyecto							Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.							PROY-KICHWAG-MG-19
ID	Beneficios	Plazo	Responsables	Beneficiarios	Métrica	Supuestos	Riesgos
B01	Disponer de servicio de alimentación a visitantes y turistas	Medio	Coordinador General – Coordinador de Control de calidad	Visitantes y turistas	Número de platos vendidos por mes.	El proyecto impacta en la salud y recreación de los visitantes mediante la provisión del servicio de alimentación.	Los alimentos servidos en el restaurante enferman o no son del agrado de los clientes.
B02	Generar empleo en la población local	Medio	Coordinador General	Agricultores y productores locales	Número de empleados / proveedores locales a través del presente proyecto.	Capacitaciones brindadas generan un óptimo desempeño del personal para la operación del restaurante.	El rendimiento de los empleados y los productos de los proveedores es de baja calidad.
B03	Revitalizar la cultura local, fomentando la conservación ambiental	Medio	Coordinador General	Comunidad local Kichwa	Número de prácticas culturales ancestrales y ambientales integradas en la operación del servicio del restaurante	Las prácticas culturales se transmiten a las nuevas generaciones de la cultura local, mediante manifestaciones y/o representaciones gastronómicas, teniendo como base su estrecho vínculo de respeto por la pacha mama.	Bajo porcentaje de la población local joven interesada en participar en prácticas ancestrales culturales y/o amigables con el ambiente.

Elaborado: Autoras

4.1.1. Registro de Lecciones Aprendidas

Tabla 39: *Registro de Lecciones Aprendidas.*

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto		
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios		PROY-KICHWAG-MG-19		
Descripción	¿Cuál fue la acción tomada?	¿Cuál es la lección aprendida específicamente?	¿Dónde y cómo puede utilizarse este conocimiento en el proyecto actual?	¿Cómo debería ser difundida esta lección aprendida?
Definición y Gestión del Alcance				
Planificación del Cronograma y Presupuesto				
Gestión de Riesgos				
Planificación y Gestión de las Adquisiciones				
Informes de Desempeño				
Cierre del Proyecto				
Otros				

Elaborado: Autoras

4.1.2. Acta de Cierre del Proyecto

Tabla 40: *Acta de Cierre del Proyecto o Fase.*

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios	PROY-KICHWAG-MG-19
Fecha de inicio:	
Fecha de finalización:	
Declaración de Cierre	
En la comunidad Kichwa San José de Aguarico, a los <u>XX</u> días del mes de <u>XXXX</u> del año <u>XXXX</u> , la directora del proyecto en calidad de patrocinadora del proyecto, certifica el cumplimiento de los entregables descritos a continuación:	

Aceptación de los productos o entregables

Entregable	Aceptación (Sí o No)	Observaciones
Acta de Constitución del Proyecto		
Plan de Dirección del Proyecto		
Informes de Seguimiento		
Reuniones Semanales		
Lecciones Aprendidas		
Acta de Cierre del Proyecto		
Diagnóstico Situacional		
Manual de Procesos		
Modelo de Comunicación		
Fase Precontractual		
Fase Contractual		
Fase Postcontractual		
Definiciones Funcionales		
Desarrollo		
Diseño		
Ejecución		

Para cada entregable aceptado se da por entendido que:

- El entregable ha cumplido los criterios de aceptación establecidos en la documentación de requerimientos y definición de alcance.
- Se ha validado el cumplimiento de los requerimientos funcionales y de calidad definidos.
- Se ha realizado la transferencia de conocimientos y control al área operativa.
- Se ha concluido el entrenamiento que se definió necesario.
- Se ha entregado la documentación al área operativa.

Aprobaciones:

Nombre	Cargo	Fecha	Firma
Ing. Lily Lucio	Directora de proyecto - Patrocinadora		
Ing. Verónica Concha	Patrocinadora		

Elaborado: Autora.

4.2. Registro de Interesados

4.2.1. Plan de Gestión de Interesados

Tabla 41: Plan de Gestión de Interesados

Nombre del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-19
Identificación y Registro de Interesados	
La identificación y registro de interesados del proyecto seguirá el siguiente procedimiento:	
<ul style="list-style-type: none">• Posterior a la aprobación del acta de constitución del proyecto se mantendrá una reunión entre la directora del proyecto con el equipo del proyecto y patrocinador para realizar la identificación de los interesados que intervendrán o se verán afectados por la implementación del proyecto, y que por lo tanto, deberán ser gestionados a lo largo de todo el ciclo de vida del proyecto.• Una vez identificados los interesados del proyecto, la directora del proyecto se reunirá con cada uno de ellos a fin de recopilar información referente a su rol dentro del proyecto, requisitos y expectativas. Con esta información el equipo del proyecto podrá evaluar el grado de interés y poder que tienen dichos interesados sobre el proyecto.	
Clasificación de Interesados	
El análisis de la clasificación de interesados del proyecto se realizará de acuerdo con el siguiente proceso:	
<ul style="list-style-type: none">• Analizar el poder/interés, poder/influencia e impacto/influencia de los interesados sobre el proyecto y plasmarlo a través de las Matrices Poder vs. Interés, Poder vs. Influencia e Impacto vs. Influencia.	
Participación Actual y Deseada	
El nivel de participación actual y requerida por parte de los involucrados para incrementar las posibilidades de éxito del proyecto se presentan a continuación.	
Estrategia de Gestión de Interesados	
Después del registro, clasificación y definición del nivel de participación de los interesados en el proyecto, se establecen las siguientes estrategias para buscar recibir apoyo o reducir obstáculos por parte de los interesados en el proyecto.	
Requisitos de Información de Interesados	
Para determinar qué información debe ser comunicada a cada uno de los interesados en el proyecto se deberá realizar el siguiente proceso:	
<ul style="list-style-type: none">• La directora del proyecto se reunirá con cada interesado o grupo de interesados y el equipo del proyecto para identificar principalmente de acuerdo con su rol dentro del proyecto y evaluación cuáles son los requisitos de información, motivo, plazo y frecuencia con la que se debe entregar información a cada uno de los interesados.• La información recopilada se plasma en la matriz de comunicaciones del proyecto.	

Seguimiento de Gestión de Interesados

El seguimiento a los interesados del proyecto se realizará con ayuda de la información que proporciona el equipo del proyecto, a fin de obtener el apoyo de todos los interesados durante la implementación y cierre del proyecto. Dentro de la información requerida para realizar el seguimiento se encuentra:

- Informes de desempeño del proyecto
- Registro de incidentes
- Solicitudes de cambios aprobadas.

Elaborado: *Autoras.*

4.2.2. Identificación y Registros de Interesados

Tabla 42: *Identificación y Registros de Interesados*

Nombre del Proyecto					Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.					PROY-KICHWAG-MG-19
Interesado (Persona o Grupo)	Rol en el Proyecto	Tipo	Postura Inicial	Fase de Mayor Interés	Interés en el Proyecto
Gerente de Administración	Patrocinador	Interno	Apoyo	Todo el Proyecto	Potenciar al máximo los recursos disponibles para generar al menos un 25% de utilidad anual (\$61.135). Ejecutar procesos de contratación de empleados y/o profesionales; Alcanzar altos niveles de satisfacción del cliente.
Directora Técnico del Proyecto	Equipo del Proyecto	Interno	Líder	Todo el Proyecto	Cumplir con el alcance del proyecto en el tiempo y costo definidos. Colaboración con todos los involucrados en el proyecto.
Coordinador de TIC's y Comunicación	Equipo del Proyecto	Interno	Apoyo	Ejecución	Coordinar el desarrollo de software de aplicación móvil para el restaurante; Diseñar medios de difusión publicitaria del restaurante; Ejecutar procesos de contratación.
Jefe de Capacitación	Equipo del Proyecto	Interno	Apoyo	Ejecución	Mejorar la eficiencia institucional mediante la reingeniería de los procesos de atención al público.
Aspirantes a puestos de empleo	Aspirante	Externo	Apoyo	Ejecución	Cumplir con el perfil requerido para formar parte del personal del restaurante.

Proveedores	Proveedor	Externo	Apoyo	Ejecución	Proveer los bienes y servicios que ofrece al restaurante y que los pagos se realicen de acuerdo al cronograma.
Cientes	Equipo del Proyecto	Externo	Apoyo	Ejecución	Cumplir en un 100% el plan anual de capacitación.

Elaborado: Autoras

4.2.3. Análisis de Clasificación de Interesados

Ilustración 10: *Matriz de Poder vs Interés de los Interesados*

Interés	Alto	Proveedores. Coordinador de TIC's y Comunicación Jefe de capacitación Aspirantes a puestos de empleo	Clientes	Directora del Proyecto. Gerente de Administración
	Medio			
	Bajo			
		Bajo	Medio	Alto
		Poder		

Elaborado: Autoras

Ilustración 11: *Matriz Poder vs Influencia de los Interesados*

Poder	Alto			Directora del Proyecto. Gerente de Administración
	Medio		Clientes	
	Bajo	Proveedores Coordinador de TIC's y Comunicación Jefe de capacitación Aspirantes a puestos de empleo		
		Bajo	Medio	Alto
		Influencia		

Elaborado: Autoras

Ilustración 12: *Matriz Influencia vs Impacto de los Interesados*

Poder	Alto	Jefe de capacitación Coordinador de TIC's y Comunicación		Directora del Proyecto. Gerente de Administración
	Medio		Clientes	
	Bajo	Proveedores Aspirantes a puestos de empleo		
		Bajo	Medio	Alto
		Influencia		

Elaborado: Autoras

4.2.4. Estrategia de Gestión de Interesados

Tabla 43: *Estrategia de Gestión de Interesados*

Nombre del Proyecto				Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.				PROY-KICHWAG-MG-19	
Interesado (Persona o Grupo)	Rol en el Proyecto	Participación Actual	Participación Deseada	Estrategia de Gestión	
				General	Específica
Director General	Patrocinador	Apoyo	Apoyo	Gestionar atentamente	Enviar de forma permanente actualizaciones sobre el proyecto. Involucrar en las reuniones de seguimiento y coordinación del proyecto.
Gerente de Administración	Equipo del Proyecto	Apoyo	Apoyo	Gestionar atentamente	Involucrar en las reuniones de seguimiento y coordinación del proyecto.
Analista de Proyectos	Equipo del Proyecto	Apoyo	Apoyo	Mantener informado	Involucrar en las reuniones de seguimiento y coordinación del proyecto.
Analista de TICs	Equipo del Proyecto	Apoyo	Apoyo	Mantener informado	Involucrar en las reuniones de seguimiento y coordinación del proyecto.
Coordinador de TICs y Comunicación	Equipo del Proyecto	Apoyo	Apoyo	Mantener informado	Involucrar reuniones seguimiento en las de y coordinación del proyecto
Aspirantes a puestos de empleo	Usuario	Neutral	Apoyo	Mantener informado	Socializar el alcance del proyecto explicando el perfil requerido del personal para el restaurante

Proveedor	Proveedor	Desconoce dor	Apoyo	Mantener informado	Reuniones de proveedores para explicar requerimientos del restaurante.
Clientes	Usuario	Desconoce dor	Apoyo	Mantener informado	Socializar el alcance del proyecto, explicando el impacto sobre los servicios de la institución

Elaborado: Autoras

4.3. Gestión del Alcance

4.3.1. Plan de Gestión de Alcance

Tabla 47: *Plan de Gestión del Alcance.*

Nombre del Proyecto	Siglas del proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-19
Proceso de definición del Alcance	
<p>Para la definición del Alcance del proyecto se seguirá el siguiente proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Levantar el alcance del proyecto una vez firmada el Acta de Constitución del Proyecto y designada la Directora del proyecto. Revisar el enunciado del alcance preliminar y los requisitos de los interesados del proyecto en reunión con el equipo del proyecto y el patrocinador. Revisar los activos de procesos de la organización (políticas, procedimientos, plantillas, archivos y lecciones aprendidas de proyectos previos). <p>Se empleará el juicio de expertos y talleres facilitados para la definición del alcance</p>	
Proceso de elaboración de la EDT	
<p>Para la elaboración de la Estructura de Desglose de Trabajo se seguirá el siguiente proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisar el Plan de Gestión del Alcance, el enunciado del alcance del proyecto y la documentación de requisitos al menos. Descomponer el proyecto en paquetes de trabajo empleando la técnica de la descomposición para posteriormente poder asignarles duración y costo. Revisar y aprobar la EDT. 	
Proceso de elaboración del diccionario de la EDT	
<p>Para la elaboración del diccionario de la EDT se seguirá el siguiente proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Establecer las características de los paquetes de trabajo de la EDT aprobada y breve descripción. 	

- Describir las tareas a realizar para la construcción de los paquetes de trabajo, como su lógica o metodología empleada y las actividades necesarias para la elaboración de los mismos.
- Asignar responsabilidades en los paquetes de trabajo (quienes intervienen en su elaboración).
- Definir criterios de aceptación para los paquetes de trabajo.
- Definir supuestos y restricciones que afectarán a los paquetes de trabajo.
- Definir los recursos asignados, así como tiempos a los paquetes de trabajo.

Proceso para verificación del Alcance

Para verificar el alcance del proyecto se seguirá el siguiente proceso:

- Controlar la calidad de los entregables de forma programada y a lo largo del proyecto.
- Proporcionar al patrocinador los entregables verificados para que formalice la aceptación de los mismos o en el caso de ser necesario solicitar cambios.
- Se emplearán técnicas grupales de toma de decisiones para la validación del alcance; y los insumos necesarios para su validación son:
- Plan para la Dirección del Proyecto, Entregables verificados, Datos de desempeño de trabajo

Proceso para control del Alcance

Para controlar el alcance se seguirá el siguiente proceso:

- Monitorear el alcance del proyecto y gestionar los cambios necesarios a su línea base, mediante el proceso formal del Control Integrado de Cambios (Directora del Proyecto).
- Validar el cumplimiento del alcance tomando como referencia la línea base del mismo (Directora del Proyecto y patrocinador).

La documentación necesaria para controlar el alcance es:

- Plan para la Dirección del Proyecto.
- Documentación de requisitos.
- Matriz de trazabilidad.

Datos de desempeño del trabajo (solicitudes de cambio recibidas, solicitudes de cambios aceptados, o el número de paquetes de trabajo aceptados, etc.).

Elaborado: Autora.

4.3.2. Matriz de Requisitos

Tabla 45: *Matriz de Recopilación de Requisitos*

Nombre del Proyecto						Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.						PROY-KICHWAG-MG-19
ID	Requisito	Interesado	Tipo	Prioridad	Supuesto	Restricción
R01	Generar rentabilidad por producción de alimentos y bebidas servidas en el restaurante.	Patrocinador	Negocio	Alta	El proyecto aporta a conseguir los objetivos estratégicos.	El proyecto debe generar al menos un 25% de rentabilidad anual
R02	El presupuesto no debe exceder de \$82.527	Patrocinador	Proyecto	Alta	El presupuesto es fijo.	Los costos no pueden superar el 5% del valor.
R03	El proyecto se debe ejecutar en máximo 9 meses.	Patrocinador	Proyecto	Alta	El plazo de ejecución es fijo.	El plazo no puede superar 10 días de retraso.
R04	Definir la necesidad técnica del restaurante para su construcción y adquisición de bienes y servicios	Patrocinador	Proyecto	Alta	Se garantiza el dimensionamiento adecuado de los requerimientos de diseño de infraestructura física y tecnológica.	Los costos no pueden superar el 5% del valor.
R05	Garantizar la vigencia tecnológica del software para la aplicación móvil, como para los equipos adquiridos.	Patrocinador	Proyecto	Alta	Se garantiza la obtención de la totalidad de beneficios definidos en la evaluación del proyecto.	La vigencia tecnológica no debe ser menor a 5 años.
R06	El personal asignado al proyecto debe estar disponible de acuerdo al	Directora de Proyecto	Proyecto	Alta	Se evita cambios significativos a la línea base del cronograma del	El plazo no puede superar 10 días de retraso.

cronograma definido

R07	El proceso de adquisiciones debe regirse a lo determinado en la ley de Regulación de Actividades Turísticas (Alimentos y Bebidas).	Administrador	Proyecto	Media	El área de Administración es la responsable de las adquisiciones del restaurante de forma centralizada.	El pago de proveedores debe estar liderado en el departamento de gerencia de Administración.
R08	Se debe evaluar el nivel de satisfacción de los participantes de las capacitaciones.	Jefe de Capacitación	Proyecto	Alta	Cumplir con política de calidad y mejora continua del restaurante.	El nivel de satisfacción no debe ser menor al 95%
R09	Se debe garantizar la elección de la oferta más económica en el mercado para la adquisición de bienes.	Administrador	Negocio	Media	La búsqueda y competencia abierta de proveedores de un bien genera ahorros en el precio de compra.	Se debe utilizar productos y mano de obra local en la medida de lo posible.
R10	Debe durar al menos dos semanas el periodo de prueba de operación del software de la aplicación móvil del restaurante.	Coordinador General de TICs y Comunicaciones	Proyecto	Media	El informe debe dar conformidad al funcionamiento de la aplicación móvil.	El software debe operar al 100% en todos los dispositivos configurados las 24 horas del día.
R11	Definir la necesidad técnica de la institución para la adquisición de bienes y servicios	Coordinador de Control de Calidad	Proyecto	Alta	Garantizar que todos los productos utilizados en la cocina sean orgánicos y de origen sostenible, asegurando que se cumplan con los estándares de calidad y normas de higiene y seguridad alimentaria	El 99% de los productos los productos utilizados en la cocina sean orgánicos, sostenibles y respetuosos con el medio ambiente, así como también deben cumplir con los principios culturales y éticos del restaurante.

Elaborado: Autora

4.3.3. Matriz de Trazabilidad de Requisitos

Tabla 49: *Matriz de Trazabilidad de Requisitos*

Nombre del Proyecto						Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.						PROY-KICHWAG-MG-19
Objetivo de Negocio	Código	Requisito	Requerido por	Prioridad	Criterio de aceptación	Método de validación
Alcanzar un margen mínimo de utilidad del menú en general.	R01	Generar rentabilidad por producción de alimentos y bebidas servidas en el restaurante.	Patrocinador y Administrador	Alta	El margen mínimo de beneficio del menú es de un 38%.	Análisis de reporte financiero: estado de resultados.
Garantizar la eficiencia en el uso de recursos	R02	El presupuesto no debe exceder de \$82.527	Patrocinador	Alta		
	R03	El proyecto se debe ejecutar en máximo 9 meses.	Patrocinador	Alta		
	R06	El personal asignado al proyecto debe estar disponible de acuerdo al cronograma definido	Directora del proyecto	Alta		
	R08	Se debe evaluar el nivel de satisfacción de los participantes de las capacitaciones.	Jefe de Capacitación	Alta		
	R09	Se debe garantizar la elección de la oferta más económica en el	Administrador	Media		

		mercado para la adquisición de bienes.				
Garantizar la eficiencia de la gestión de procesos	R04	Definir la necesidad técnica del restaurante para su construcción y adquisición de bienes y servicios	Coordinador de control de calidad / Administrador	Alta	El proceso lo lidera el área de Administración y las demás áreas involucradas	Firmas de responsabilidad en la adjudicación de contratos
	R05	Garantizar la vigencia tecnológica del software para la aplicación móvil, como para los equipos adquiridos.	Patrocinador	Media	El proveedor adjudicado debe contemplar en su oferta técnica la vigencia tecnológica	Firma de responsabilidad en la adjudicación del contrato
	R07	El proceso de adquisiciones debe regirse a lo determinado en la ley de Regulación de Actividades Turísticas (Alimentos y Bebidas).	Administrador	Media	El proceso lo lidera el área de Administración y las demás áreas involucradas	Firmas de responsabilidad en la adjudicación de contratos
	R10	Debe durar al menos dos semanas el periodo de prueba de operación del software de la aplicación móvil del restaurante.	Coordinador de control de calidad	Media	Se deben probar todas las funcionalidades del sistema de usuarios durante el período de prueba.	Informe de aceptación de usuarios
	R11	Definir la necesidad técnica de la institución para la adquisición de bienes y servicios	Coordinador de Control de Calidad	Alta	Identificar y abordar rápidamente cualquier problema relacionado con la calidad de los alimentos, la seguridad alimentaria o el cumplimiento de los estándares ecológicos y culturales	Especificaciones técnicas.

Elaborado: Autora

4.3.4. Enunciado del Alcance

Tabla 47: Enunciado del Alcance

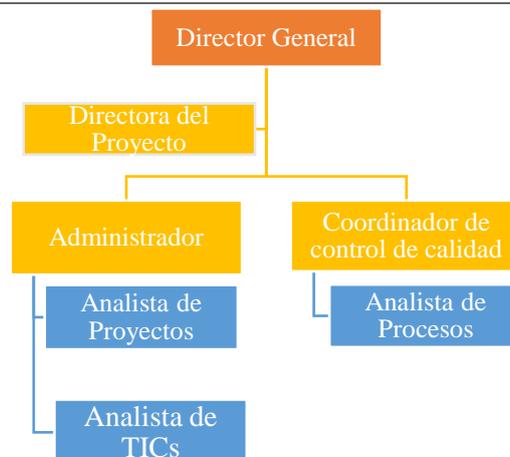
Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-19
Objetivo del Proyecto		
Diseñar un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil, en un plazo no mayor a seis meses y con un costo máximo de \$82.527,00.		
Descripción del alcance del producto		
Alcance del Proyecto		
<p>El proyecto consiste en diseñar un restaurante con un modelo arquitectónico según la cosmovisión de la cultura local Kichwa, con diferentes distribuidas para ofrecer alimentos saludables y sostenibles, utilizando ingredientes de los productores / agricultores de la zona, así como de temporada, reduciendo al mínimo los residuos y la huella de carbono.</p> <p>Para lograrlo, se deberá realizar un diagnóstico situacional de la oferta y la demanda del servicio de alimentos y bebidas en la zona, en función del perfil del consumidor identificado en el estudio de mercado, así como de los productos cultivados y producidos por agricultores y/o productores locales con el fin de ofrecer un menú con productos y/o servicios según las necesidades, gustos y preferencias del consumidor.</p> <p>Se considera también, diseñar recursos digitales que permitan gestionar eficientemente la atención al cliente, por medio de una aplicación móvil, la cual sirva también como medio de difusión de publicidad y promociones del restaurante.</p> <p>Por otro lado, el proceso de preparación y servicio de platos que conformarán el menú del restaurante deberá representar la identidad de la cultura Kichwa de esta zona, donde el cliente puede ser parte de los diferentes procesos de la cadena productiva del restaurante, en la medida de lo posible. Donde las actividades operativas inherentes al restaurante tendrán también como enfoque promover la educación sobre la sostenibilidad, integrar a la comunidad local y fomentar el apoyo local.</p>		
ID	Componente del Proyecto	Criterios de Aceptación
1	Gestión del Proyecto	Debe contemplar todo el trabajo necesario para definir la línea base del proyecto (alcance, tiempo, costo, calidad); así como el requerido para monitorear y controlar el proyecto y finalmente cerrarlo.
2	Modelo de Gestión	Debe contemplar todo el trabajo necesario para elaborar el diagnóstico situacional del restaurante, así como el manual de procesos y un modelo de comunicación.
3	Infraestructura Física y Tecnológica	Debe contemplar la adquisición de bienes y servicios para realizar el diseño e instalación de la infraestructura física y tecnológica, así como el desarrollo de un software informático para la aplicación móvil, el cual automatiza el modelo de

gestión, comunicación y servicio al cliente.

4	Capacitación	Debe contemplar las capacitaciones necesarias para garantizar que el personal del restaurante opere de forma óptima tanto en las áreas de producción como ventas de forma óptima.
---	--------------	---

ID	Componentes del Proyecto	Alcance del Producto o Servicio
1	Gestión del Proyecto	Acta de Constitución del Proyecto Plan de Dirección del Proyecto Informes de Seguimiento Reuniones Semanales Lecciones Aprendidas Acta de Cierre del Proyecto
2	Modelo de Gestión	Diagnóstico Situacional Manual de Procesos Modelo de Comunicación mediante aplicación móvil
3	Infraestructura Física y Tecnológica	Fase Precontractual Fase Contractual Fase Postcontractual Definiciones Funcionales
4	Capacitación	Diseño Ejecución

Equipo del proyecto



Exclusiones del Proyecto

El proyecto no contempla:

- Construcción física de la infraestructura no especificada en el estudio técnico del presente proyecto
- Contratación de personal adicional para la ejecución del trabajo definido en el proyecto.

Restricciones del Proyecto

- El tiempo de ejecución del proyecto no debe exceder en un 10% el plazo de seis meses desde el inicio de su ejecución.
- El proyecto no podrá exceder en un 5% el presupuesto asignado para su ejecución.

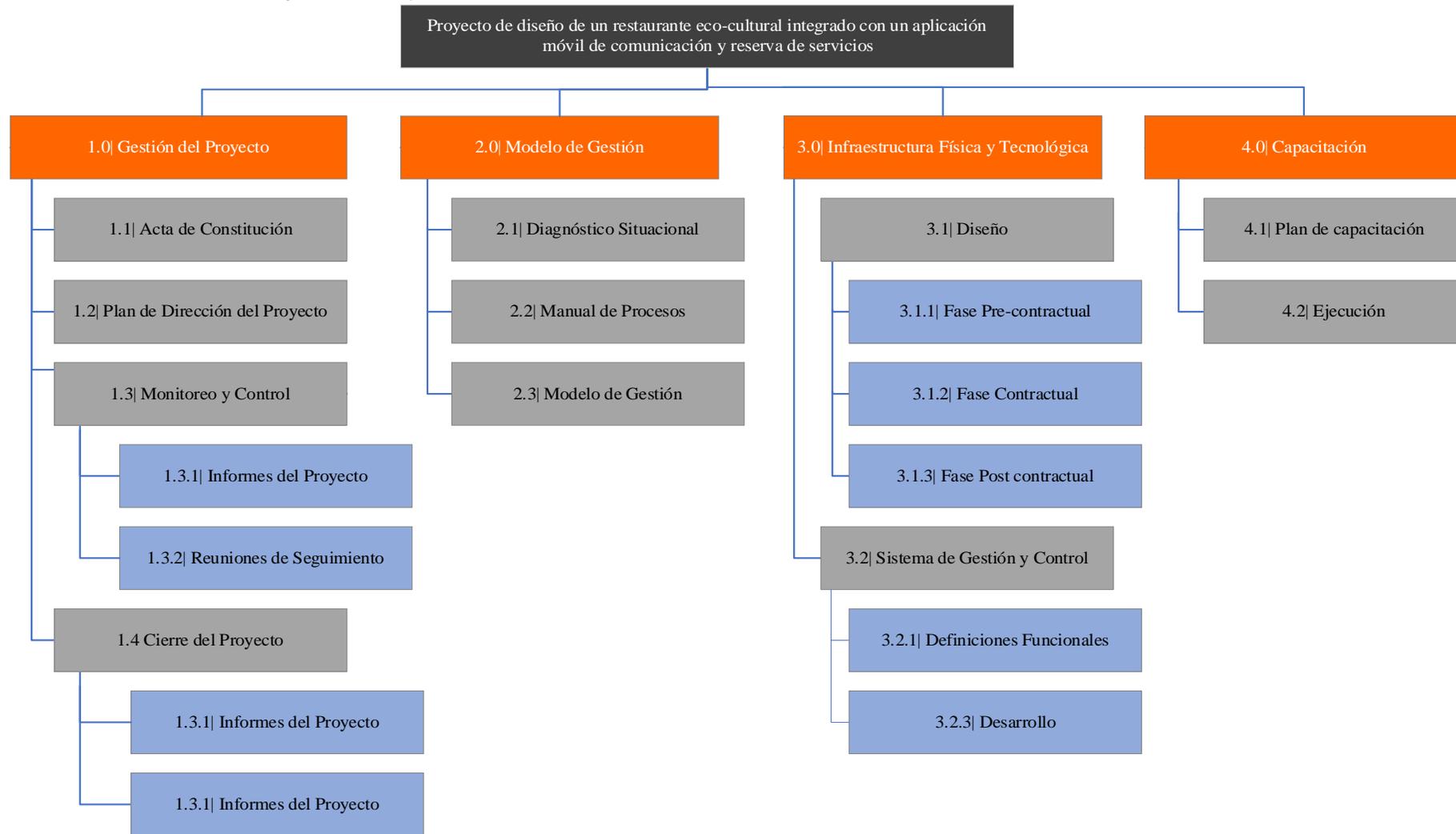
Supuestos del Proyecto

- Se cuenta con los elementos administrativos necesarios que permita un buen manejo de los recursos contemplados para el presente proyecto.
- Los permisos de construcción no afectarán la programación de los trabajos.
- El material de construcción estará disponible en todas las fases de implementación del lugar, así como de los equipos que serán necesarios.
- El MINTUR otorgará los permisos de funcionamiento respectivos para el inicio de las operaciones del lugar.
- No operarán otros establecimientos de similares características en el cantón.

Hito en evento significativo	Fecha Programada
Inicio del proyecto	8 de junio de 2024
Plan de Gestión del Proyecto	20 de junio de 2024
Lecciones Aprendidas	26 de diciembre de 2024
Acta de Cierre del Proyecto	30 de diciembre de 2024
Diagnóstico Situacional	05 de junio de 2024
Modelo de gestión	25 de junio de 2024
Manual de procesos	25 de julio de 2024
Fase Precontractual	01 de agosto de 2024
Fase Contractual	15 de agosto de 2024
Fase postcontractual	25 de agosto de 2024
Definiciones funcionales	30 de agosto de 2024
Desarrollo de software de aplicación móvil	01 septiembre de 2024
Diseño de planos arquitectónicos del restaurante y su menú	01 de septiembre de 2024
Ejecución	20 de septiembre de 2024
Cierre (Inauguración del restaurante)	21 de diciembre de 2024

4.3.5. Estructura de Desglose de Trabajo (EDT)

Ilustración 13: Estructura de Desglose de Trabajo



4.3.6. Diccionario de la EDT

Tabla 48: Diccionario de EDT – Acta de Constitución del Proyecto

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto		
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22		
Nombre del Paquete de Trabajo:	Acta de Constitución del Proyecto	ID EDT:	1.1	
Inicio:	10/06/2024	Fin:	11/06/2024	
Duración:	2 días	Costo Estimado:	\$645,32	
Descripción:	Documento que da inicio formal al proyecto y otorga autoridad a la directora del proyecto.	Criterio de Aceptación:	Debe contener al menos el propósito del proyecto, justificación, descripción del alcance, los entregables esperados, requerimientos de alto nivel, objetivos del proyecto, premisas, restricciones, riesgos de alto nivel, cronograma de hitos principales, presupuesto estimado, lista de interesados, y requisitos de aprobación del proyecto.	
Supuestos:	Es elaborada de manera conjunta entre la directora del proyecto y el patrocinador; es aprobada por el patrocinador. Registra todos los campos requeridos en la descripción del entregable de forma integral	Restricciones:		
ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
1.1.1	Reunión con el patrocinador del proyecto		Directora del Proyecto, Patrocinador	1 día

1.1.2	Elaborar acta de constitución	1.1.1	Directora del Proyecto	0,5 días
1.1.3	Revisión de Acta de Constitución		Directora del Proyecto, Patrocinador	0,5 días

Preparado por: Lily Lucio R.

Aprobado por: Verónica Concha

Elaborado: Autora.

Tabla 49: Diccionario de la EDT – Plan de Dirección del Proyecto.

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Plan de Dirección del Proyecto	ID EDT:	1.2
Inicio:	10/06/2024	Fin:	28/06/2024
Duración:	15 días	Costo Estimado:	\$4,125.65
Descripción:	Documento que define la forma en la que se gestionarán los diferentes aspectos del proyecto.	Criterio de Aceptación:	El plan debe contemplar al menos la gestión del alcance, tiempo, costo, calidad, recursos, comunicaciones, riesgos, adquisiciones, e interesados. El plan es aprobado por el patrocinador.
Supuestos:	Participa todo el equipo del proyecto y el patrocinador en la definición del plan de dirección del proyecto.	Restricciones:	

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
1.2.1	Reunión con el equipo del proyecto	1.1.3	Equipo del Proyecto	4 días
1.2.2	Elaboración del Plan de Dirección del Proyecto	1.2.1	Equipo del Proyecto	7 días
1.2.3	Revisión del Plan de Dirección del Proyecto	1.2.2	Patrocinador, directora del Proyecto	4 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: Autora.

Tabla 50: Diccionario de la EDT – Informes de seguimiento

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Plan de Dirección del Proyecto	ID EDT:	1.2
Inicio:	01/07/2024	Fin:	02/07/2024
Duración:	15 días	Costo Estimado:	\$81.70
Descripción:	Informe que recopila el avance real del proyecto, así como datos relevantes respecto a la ejecución del proyecto.	Criterio de Aceptación:	Se emplea formato de seguimiento de la institución.

Supuestos: Todos los miembros del equipo del proyecto brindan información oportuna y verídica sobre el avance de actividades.

Restricciones:

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
1.3.1.1.	Informes de seguimiento 1	1.2.3	Analista de proyectos	1 día
1.3.1.2.	Informes de seguimiento 2	1.3.1.1	Analista de proyectos	1 día
Preparado por: Lily Lucio		Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: Autora.

Tabla 50: *Diccionario de la EDT – Lecciones aprendidas*

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Plan de Dirección del Proyecto	ID EDT:	1.2
Inicio:	26/12/2024	Fin:	12/12/2024
Duración:	15 días (hábiles)	Costo Estimado:	\$931.45
Descripción:	Documento que recopila las lecciones aprendidas generadas durante la ejecución del proyecto.	Criterio de Aceptación:	Se emplea formato de la institución para registro de lecciones aprendidas.
Supuestos:	Todos los miembros del equipo comparten las enseñanzas que les deja el proyecto.	Restricciones:	

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
1.4.1.1	Recopilar lecciones aprendidas	1.3.1.2	Directora del proyecto	2 días
1.4.1.2	Elaborar documento de lecciones aprendidas	1.3.2.1	Directora del proyecto	2 días
1.4.1.3	Socializar lecciones aprendidas	1.3.2.2	Patrocinador, Directora del Proyecto	3 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: Autora.

Tabla 51: *Diccionario de la EDT – Acta de Cierre del Proyecto*

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Plan de Dirección del Proyecto	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	15 días (hábiles)	Costo Estimado:	\$465.72
Descripción:	Documento que formaliza el cierre del proyecto y el paso del proyecto a operación.	Criterio de Aceptación:	Se emplea formato de la institución para registro de lecciones aprendidas.

Supuestos:

Restricciones:

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
1.4.1.1	Verificar expediente del proyecto		Directora del proyecto	1 días
1.4.1.2	Elaborar acta de cierre del proyecto	1.4.1	Directora del proyecto	1 días
1.4.1.3	Revisar y firma de acta de cierre del proyecto	1.4.2	Patrocinador, Directora del Proyecto	0,5 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: Autora

Tabla 52: *Diccionario de la EDT – Diagnóstico Situacional*

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Diagnóstico Situacional	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	20 días	Costo Estimado:	\$3,516.43
Descripción:	Documento que describe la situación actual del proceso de gestión de camas	Criterio de Aceptación:	Debe incluir aspectos relacionados con el proceso como las entradas, controles, reglas operativas, infraestructura, personal, y salidas; así como información histórica.

Supuestos:

Restricciones:

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
2.1.1	Levantamiento de información histórica del proceso		Directora del proyecto	5 días
2.1.2	Reuniones de trabajo con personal operativo	2.1.1	Analista de procesos	5 días
2.1.3	Reuniones de trabajo con personal directivo	2.1.2	Analista de procesos, Administrador, Coordinador de control de calidad, directora del Proyecto.	5 días
2.1.4	Análisis del proceso	2.1.3	Analista de procesos	2 días
2.1.5	Elaboración de informe de diagnóstico situacional	2.1.4	Analista de procesos	2 días
2.1.6	Revisión y socialización de informe	2.1.5	Patrocinador, directora del Proyecto	1 día
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: *Autora*

Tabla 53: Diccionario de la EDT – Manual de Procesos

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	

Nombre del Paquete de Trabajo:	Manual de Procesos	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	10 días	Costo Estimado:	\$279.68
Descripción:	Documento que recopila las actividades, recursos, personas, reglamentos que rigen e interactúan en un grupo determinado de procedimientos.	Criterio de Aceptación:	Deben participar todos los involucrados en el proceso de asignación, manejo, preparación y control de alimentos y menús, así como servicio al cliente.

Supuestos: Se cuenta con personal calificado para la elaboración del manual de procesos. **Restricciones:**

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
2.1.1	Revisión de informe de diagnóstico situacional		Analista de procesos	1 días
2.1.2	Reuniones de trabajo con personal involucrado en el proceso	2.2.1	Analista de procesos	1 días
2.1.3	Elaboración de propuesta de manual de procesos	2.2.2	Analista de procesos	1 días
2.1.6	Reunión de revisión de propuesta de manual de procesos	2.2.3	Analista de procesos, Coordinador de control de calidad, directora del Proyecto.	0,5 días
Preparado por:		Lily Lucio	Aprobado por:	
			Verónica Concha	

Elaborado: Autora

Tabla 54: Diccionario de la EDT – Modelo de Gestión

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Modelo de gestión	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	3.5 días	Costo Estimado:	\$416.38
Descripción:	Documento que recopila la forma en que se organizan y combinan los recursos con el fin de cumplir con un objetivo, meta o regulación.	Criterio de Aceptación:	Deben participar todos los involucrados en el proceso de asignación, manejo, preparación y control de alimentos y menús, así como servicio al cliente.
Supuestos:	La institución cuenta con el personal calificado para la elaboración del modelo de gestión	Restricciones:	El modelo de gestión se fundamenta en el manual de procesos aprobado.

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
2.3.1	Definición de objetivos y establecimiento de políticas y estrategias	2.2.4	Analista de procesos	1 días
2.3.2	Establecimiento de canales efectivos de comunicación	2.3.1	Analista de procesos	1 días
2.3.3	Identificación y evaluación de riesgos	2.3.2	Analista de procesos, Coordinador de control de calidad, directora del Proyecto	1 días
2.3.4	Evaluación del desempeño	2.3.3	Analista de procesos	0,5 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: Autora

Tabla 55: *Diccionario de la EDT – Fase Precontractual*

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-22

Nombre del Paquete de Trabajo:	Fase Precontractual	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	3 días	Costo Estimado:	\$122.55
Descripción:	Creación de expediente de proceso de contratación, publicarlo en la página web de la organización.	Criterio de Aceptación:	El proceso se publica en la página web y redes sociales de la organización.
Supuestos:	Existe certificación presupuestaria para realizar la contratación.	Restricciones:	

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
3.1.1.1	Revisión de documentación previa	2.3.4	Analista de Proyectos	1 días
3.1.1.2	Elaborar expediente de proceso de contratación	3.1.1.1	Analista de Proyectos	1 días
3.1.1.3	Ejecutar proceso de precontractual de proveedor	3.1.1.2	Analista de Proyectos	1 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: *Autora*

Tabla 56: Diccionario de la EDT – Fase Contractual

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Fase Contractual	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	20 días	Costo Estimado:	\$817.00
Descripción:	Ejecución por parte del proveedor del trabajo definido en el contrato y términos de referencia	Criterio de Aceptación:	El proceso se publica en la página web y redes sociales de la organización.
Supuestos:	Existe certificación presupuestaria para realizar la contratación.		
		Restricciones:	

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
3.1.2.1	Firma de contrato	3.1.1.3	Analista de Proyectos	1 días
3.1.2.2	Pago de anticipo	3.1.2.1	Analista de Proyectos	2 días
3.1.2.3	Ejecución de contrato	3.1.2.2	Analista de Proyectos	15 días
3.1.2.4	Entrega-recepción de contrato	3.1.2.3	Analista de Proyectos	2 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: *Autora*

Tabla 57: Diccionario de la EDT – Fase Post-Contractual

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Fase Post-contractual	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	3 días	Costo Estimado:	\$55,353.27
Descripción:	Cierre del proceso de contratación en la que se publica en el portal de compras públicas los documentos de soporte de la contratación y se realiza el pago al proveedor y/o contratista.	Criterio de Aceptación:	El proceso de contratación debe aparecer como finalizado en las plataformas de la organización.
Supuestos:	El proveedor cumplió a cabalidad con el trabajo detallado en el contrato.	Restricciones:	

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
2.1.1	Actualización de expediente de proceso de contratación		Analista de Proyectos	1 días
2.1.2	Publicación de documentación de soporte	3.1.3.1	Analista de Proyectos	1 días
2.1.3	Pago de saldo a proveedor y contratista	3.1.3.2	Analista de Proyectos	1 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: Autora

Tabla 58: Diccionario de la EDT – Definiciones Funcionales

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22	
Nombre del Paquete de Trabajo:	Definiciones funcionales	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	8 días	Costo Estimado:	\$869.45
Descripción:	Documento que describe el funcionamiento del modelo de gestión y de comunicaciones de forma integral dentro de los sistemas de la empresa.	Criterio de Aceptación:	El documento debe contener la descripción detallada de las funcionalidades del sistema, sus pantallas (visualización), y cómo están interrelacionadas.
Supuestos:	La empresa cuenta con personal calificado para el desarrollo las definiciones funcionales.	Restricciones:	La institución no puede contratar prestadores externos para el desarrollo del sistema.

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
2.1.1	Revisión de documentación previa		Analista de Proyectos	3 días
2.1.2	Elaboración de borrador de definiciones funcionales	3.2.1.1	Analista de Proyectos	4 días
2.1.3	Revisión de definiciones funcionales	3.2.1.2	Patrocinador, directora del Proyecto, Analista de Proyectos	1 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: *Autora*

Tabla 58: Diccionario de la EDT – Desarrollo

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-22

Nombre del Paquete de Trabajo:	Desarrollo	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	52 días	Costo Estimado:	\$4357.60
Descripción:	Desarrollar la integración del modelo de gestión y el de comunicación en un software informático.	Criterio de Aceptación:	El desarrollo debe cumplir con lo detallado en las definiciones funcionales.
Supuestos:	La organización cuenta con personal calificado para el desarrollo del software	Restricciones:	La organización no puede contratar prestadores externos para el desarrollo del sistema.

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
2.1.1	Revisión de definiciones funcionales	3.2.1.3	Analista de TIC's	2 días
2.1.2	Desarrollo de prototipo del software informático	3.2.2.1	Analista de TIC's	50 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: Autora

Tabla 58: *Diccionario de la EDT – Capacitación*

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-22

Nombre del Paquete de Trabajo:	Desarrollo	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	3 días	Costo Estimado:	\$863.35
Descripción:	Diseño de contenido de la capacitación para la operación óptima del sistema de gestión y control de calidad	Criterio de Aceptación:	Debe contemplar el material audiovisual y la capacitación debe ser en su mayoría práctica.
Supuestos:	La organización cuenta con personal calificado para el desarrollo de la capacitación.	Restricciones:	El cronograma de capacitación debe ser coordinado con el área de talento humano.

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
2.1.1	Elaborar contenido para las capacitaciones		Jefe de capacitación	2 días
2.1.2	Establecer cronograma de capacitación	4.1.1	Jefe de capacitación	1 días
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: *Autora*

Tabla 59: Diccionario de la EDT – Ejecución

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-22

Nombre del Paquete de Trabajo:	Desarrollo	ID EDT:	1.2
Inicio:	30/12/2024	Fin:	16/12/2024
Duración:	6.5 días	Costo Estimado:	\$450,00
Descripción:	Se ejecuta la capacitación en el uso del sistema de gestión y control de calidad de los productos.	Criterio de Aceptación:	La capacitación es práctica en su mayoría y debe tener un nivel de satisfacción de los asistentes igual o mayor al 95%.
Supuestos:	Todos los involucrados en la operación y manejo del sistema participan activamente en la capacitación.	Restricciones:	La capacitación se desarrolla antes de la inauguración del restaurante

ID	Actividades	Predecesora	Recursos	Duración
4.2.1	Convocar a capacitación	4.1.2	Jefe de Capacitación	0.50 días
4.2.2	Ejecutar capacitación	4.2.1	Jefe de Capacitación	5 días
4.2.2	Evaluar capacitación	4.2.2	Jefe de Capacitación, Analista de Proyectos	1 día
Preparado por:	Lily Lucio	Aprobado por:	Verónica Concha	

Elaborado: Autora

4.4. Gestión de Cronograma del Proyecto

4.4.1. Plan de Gestión del Cronograma

Tabla 36 Plan de Gestión del Cronograma.

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-22
Proceso de definición de las actividades	
<p>Para la definición de actividades del proyecto se seguirá el siguiente proceso:</p> <ul style="list-style-type: none">• Identificar las diversas actividades que permitirán llevar a cabo en su totalidad cada uno de los paquetes de trabajo definidos en la EDT del Proyecto.• Asignar un código, nombre, alcance de este, y responsable para cada actividad identificada en cada paquete de trabajo. <p>Se utilizará el formato de estimación y secuencia de actividades definidos por la organización para llevar a cabo este proceso.</p>	
Proceso de secuencia de actividades	
<p>Para la secuencia de actividades del proyecto se seguirá el siguiente proceso:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mapear la red del Proyecto con base en los entregables del mismo.• Mapear por separado la red del proyecto por fase del proyecto. <p>Para este proceso utilizaremos el formato de red del proyecto.</p>	
Proceso de estimación de recursos de las actividades	
<p>Para la estimación de recursos de las actividades del proyecto se seguirá el siguiente proceso:</p> <ul style="list-style-type: none">• Realizar la estimación de la duración y tipo de recursos (material o consumibles, personal, y maquinas o no consumibles) tomando como base los paquetes de trabajo y actividades que se han identificado para llevar a cabo el proyecto. <p>Se define lo siguiente para los tipos de recursos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Trabajo: Nombre del recurso, tipo trabajo, duración, tasa por hora.• Material: Nombre del recurso, tipo de material, tasa por cantidad de material• Costo: Nombre del recurso, tipo de costo. <p>Para este proceso se utilizaremos el formato de estimación de recursos y duraciones.</p>	
Proceso de estimación de duración de las actividades	

Para la estimación de la duración de las actividades del proyecto se seguirá el siguiente proceso: Estimar la duración de este y calcular el trabajo que tomará llevar a cabo la actividad (Recursos tipo trabajo).

- Definir la tasa por unidad y multiplicarla por la cantidad necesaria para llevar a cabo la actividad (Recursos tipo material).

Proceso de desarrollo del cronograma

Para el desarrollo del cronograma se seguirá el siguiente proceso en la herramienta Microsoft Project:

- Definir el nombre del cronograma.
- Definir el calendario del proyecto.
- Definir programación automática de actividades.
- Registrar los recursos a utilizar en el proyecto.
- Ingresar los componentes de la EDT con su respectivo nivel (sangría).
- Ingresar las actividades que permiten llevar a cabo los paquetes de trabajo.
- Ingresar los hitos de cada paquete de trabajo (duración 0).
- Asignar los recursos a las actividades del proyecto.
- Secuenciar las actividades del proyecto (precedencia).
- Asignar la duración a las actividades del proyecto.

Para el desarrollo del cronograma emplearemos la identificación y secuencia de actividades, red del proyecto, estimación de recursos, y duraciones definidas. Una vez finalizado el cronograma se procede a enviar el mismo al patrocinador del proyecto para su aprobación.

Proceso de control del cronograma

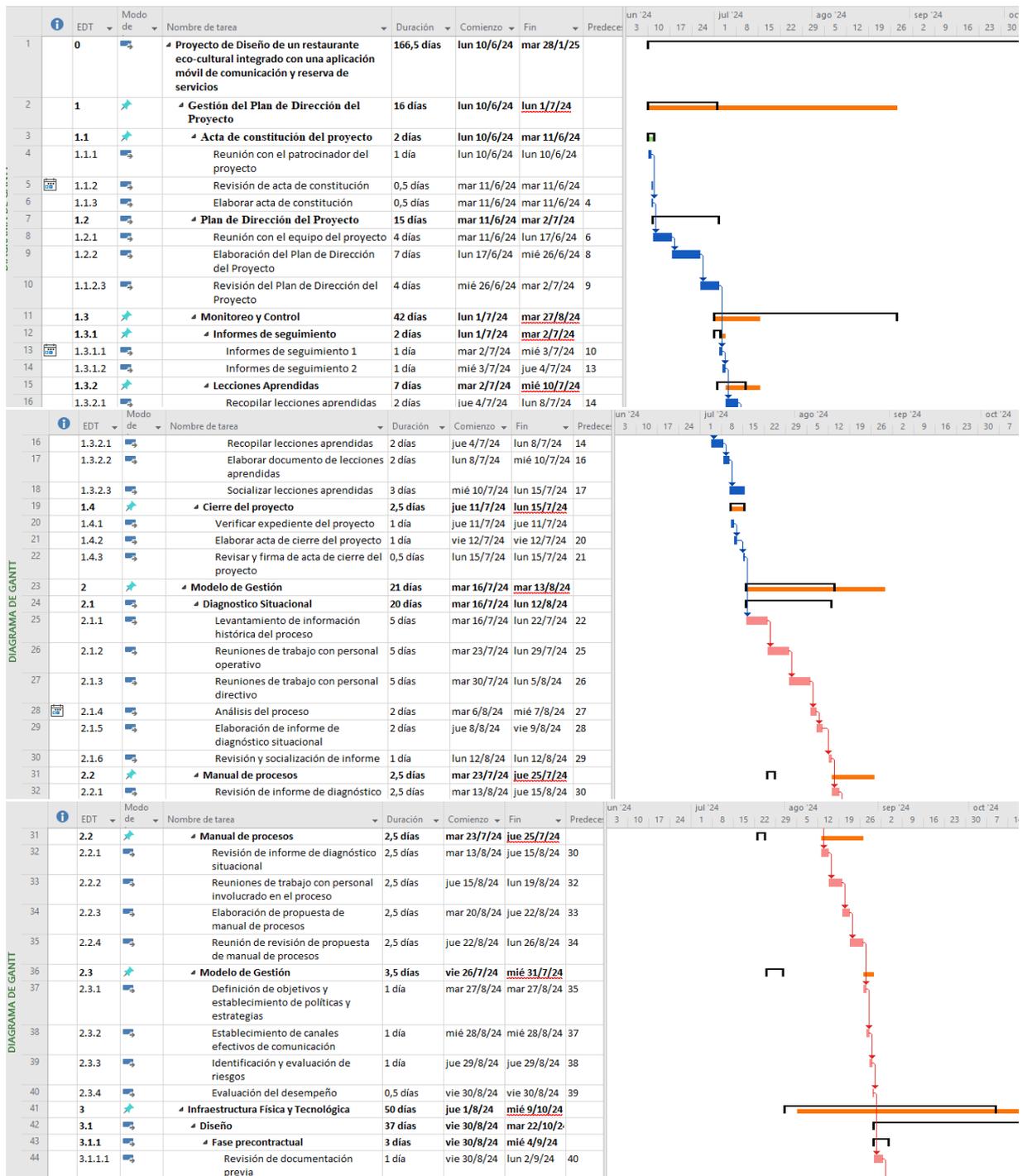
Para el control del cronograma se seguirá el siguiente proceso:

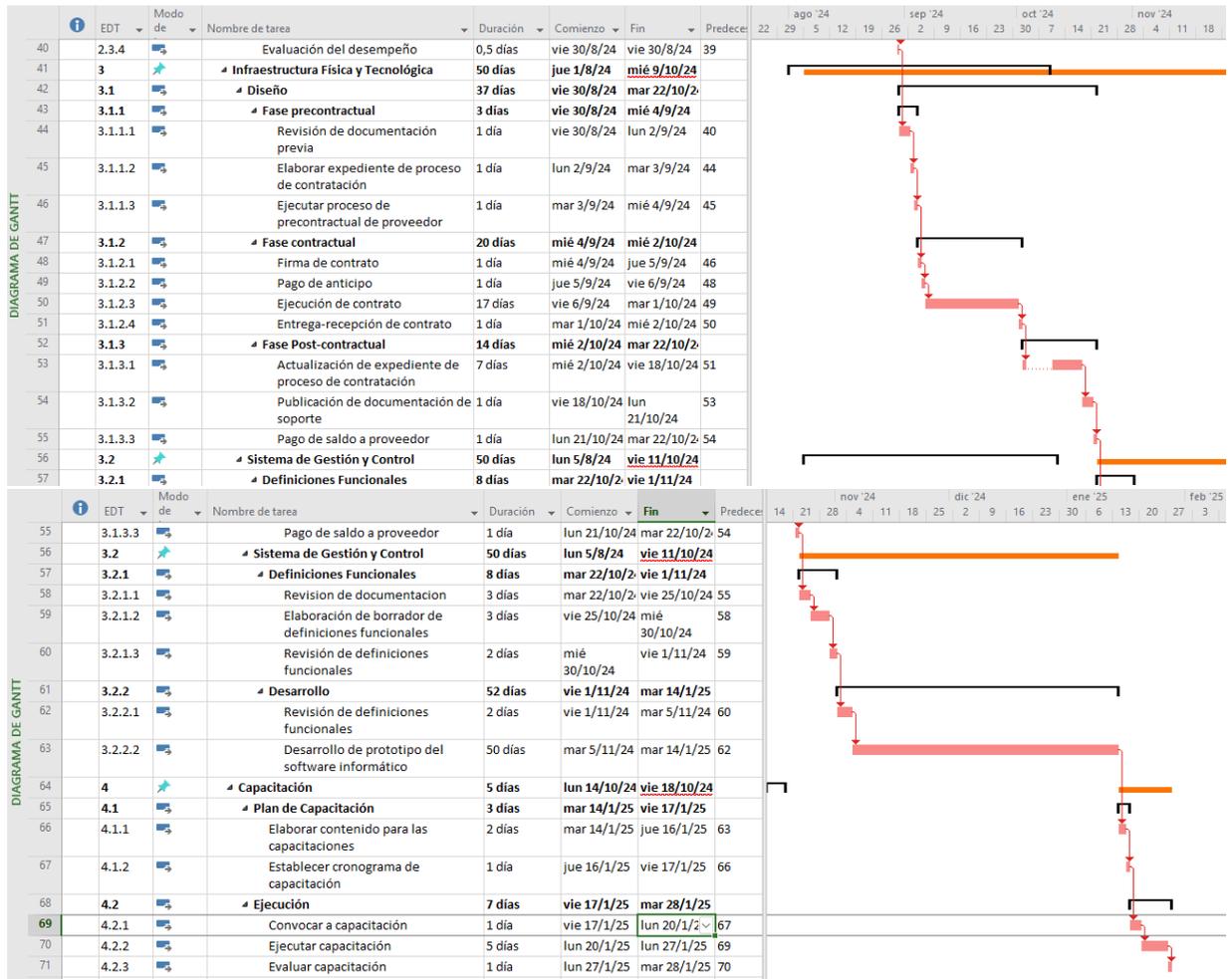
- Elaborar informes de desempeño del cronograma a través de la revisión del desempeño, técnicas de optimización de recursos, adelantos y retrasos, compresión del cronograma.
- Contrastar el desempeño del cronograma con la línea base aprobada.
- Tomar medidas pertinentes para ajustar las desviaciones entre avance real y línea base del cronograma en el caso de existir.

Para este proceso se emplearán el Plan de Dirección del Proyecto, cronograma del proyecto, datos de desempeño del trabajo, calendario del proyecto, datos del cronograma.

Elaborado por las autoras

Ilustración 1 Cronograma del Proyecto





4.4.2. Línea Base del cronograma (MS Project)

	EDT	Modo de	Nombre de tarea	Duración	Comienzo	Fin	2024					2025
							T1	T2	T3	T4	T1	
2	1	★	▲ Gestión del Plan de Dirección del Proyecto	16 días	lun 10/6/24	lun 1/7/24						
3	1.1	★	▷ Acta de constitución del proyecto	2 días	lun 10/6/24	mar 11/6/24						
7	1.2	📅	▷ Plan de Dirección del Proyecto	15 días	mar 11/6/24	mar 2/7/24						
11	1.3	★	▲ Monitoreo y Control	42 días	lun 1/7/24	mar 27/8/24						
12	1.3.1	★	▷ Informes de seguimiento	2 días	lun 1/7/24	mar 2/7/24						
15	1.3.2	★	▷ Lecciones Aprendidas	7 días	mar 2/7/24	mié 10/7/24						
19	1.4	★	▷ Cierre del proyecto	2,5 días	jue 11/7/24	lun 15/7/24						
23	2	★	▲ Modelo de Gestión	21 días	mar 16/7/24	mar 13/8/24						
24	2.1	📅	▷ Diagnostico Situacional	20 días	mar 16/7/24	lun 12/8/24						
31	2.2	★	▷ Manual de procesos	2,5 días	mar 23/7/24	jue 25/7/24						
36	2.3	★	▷ Modelo de Gestión	3,5 días	vie 26/7/24	mié 31/7/24						
41	3	★	▲ Infraestructura Física y Tecnológica	50 días	jue 1/8/24	mié 9/10/24						
42	3.1	📅	▲ Diseño	37 días	vie 30/8/24	mar 22/10/24						
43	3.1.1	📅	▷ Fase precontractual	3 días	vie 30/8/24	mié 4/9/24						
47	3.1.2	📅	▷ Fase contractual	20 días	mié 4/9/24	mié 2/10/24						
52	3.1.3	📅	▷ Fase Post-contractual	14 días	mié 2/10/24	mar 22/10/24						
56	3.2	★	▲ Sistema de Gestión y Control	50 días	lun 5/8/24	vie 11/10/24						
57	3.2.1	📅	▷ Definiciones Funcionales	8 días	mar 22/10/24	vie 1/11/24						
61	3.2.2	📅	▷ Desarrollo	52 días	vie 1/11/24	mar 14/1/25						
64	4	★	▲ Capacitación	5 días	lun 14/10/24	vie 18/10/24						
65	4.1	📅	▷ Plan de Capacitación	3 días	lun 14/10/24	mié 16/10/24						
68	4.2	📅	▷ Ejecución	7 días	jue 17/10/24	vie 25/10/24						

Fuente: MS Project

4.4.3. Listado de Actividades, Secuencias e Hitos

Tabla 37 Listado de Actividades, Secuencias e Hitos.

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24	
EDT	Nombre de Tarea	Predecesoras EDT	Descripción
0	Proyecto de Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios		Actividad de Resumen
1	Gestión del Plan de Dirección del Proyecto		Actividad de Resumen
1.1	Acta de constitución del proyecto		Actividad de Resumen
1.1.1	Reunión con el patrocinador del proyecto		
1.1.2	Revisión de acta de constitución		
1.1.3	Elaborar acta de constitución	1.1.1	Hito
1.2	Plan de Dirección del Proyecto		Actividad de Resumen
1.2.1	Reunión con el equipo del proyecto	1.1.3	
1.2.2	Elaboración del Plan de Dirección del Proyecto	1.2.1	
1.1.2.3	Revisión del Plan de Dirección del Proyecto	1.2.2	Hito
1.3	Monitoreo y Control		Actividad de Resumen
1.3.1	Informes de seguimiento		
1.3.1.1	Informes de seguimiento 1	1.1.2.3	
1.3.1.2	Informes de seguimiento 2	1.3.1.1	
1.3.2	Lecciones Aprendidas		
1.3.2.1	Recopilar lecciones aprendidas	1.3.1.2	
1.3.2.2	Elaborar documento de lecciones aprendidas	1.3.2.1	
1.3.2.3	Socializar lecciones aprendidas	1.3.2.2	Hito
1.4	Cierre del proyecto		Actividad de Resumen
1.4.1	Verificar expediente del proyecto		
1.4.2	Elaborar acta de cierre del proyecto	1.4.1	
1.4.3	Revisar y firma de acta de cierre del proyecto	1.4.2	Hito
2	Modelo de Gestión		Actividad de Resumen
2.1	Diagnostico Situacional		Actividad de Resumen
2.1.1	Levantamiento de información histórica del proceso		
2.1.2	Reuniones de trabajo con personal operativo	2.1.1	
2.1.3	Reuniones de trabajo con personal directivo	2.1.2	
2.1.4	Análisis del proceso	2.1.3	
2.1.5	Elaboración de informe de diagnóstico situacional	2.1.4	
2.1.6	Revisión y socialización de informe	2.1.5	Hito
2.2	Manual de procesos		Actividad de Resumen
2.2.1	Revisión de informe de diagnóstico situacional	2.1.6	
2.2.2	Reuniones de trabajo con personal involucrado en el proceso	2.2.1	
2.2.3	Elaboración de propuesta de manual de procesos	2.2.2	

2.2.4	Reunión de revisión de propuesta de manual de procesos	2.2.3	Hito
2.3	Modelo de Gestión		Actividad de Resumen
2.3.1	Definición de objetivos y establecimiento de políticas y estrategias	2.2.4	
2.3.2	Establecimiento de canales efectivos de comunicación	2.3.1	
2.3.3	Identificación y evaluación de riesgos	2.3.2	
2.3.4	Evaluación del desempeño	2.3.3	Hito
3	Infraestructura Física y Tecnológica		Actividad de Resumen
3.1	Diseño		Actividad de Resumen
3.1.1	Fase precontractual		
3.1.1.1	Revisión de documentación previa	2.3.4	
3.1.1.2	Elaborar expediente de proceso de contratación	3.1.1.1	
3.1.1.3	Ejecutar proceso de precontractual de proveedor	3.1.1.2	
3.1.2	Fase contractual		
3.1.2.1	Firma de contrato	3.1.1.3	
3.1.2.2	Pago de anticipo	3.1.2.1	
3.1.2.3	Ejecución de contrato	3.1.2.2	
3.1.2.4	Entrega-recepción de contrato	3.1.2.3	
3.1.3	Fase Post- contractual		
3.1.3.1	Actualización de expediente de proceso de contratación	3.1.2.4	
3.1.3.2	Publicación de documentación de soporte	3.1.3.1	
3.1.3.3	Pago de saldo a proveedor	3.1.3.2	Hito
3.2	Sistema de Gestión y Control		Actividad de Resumen
3.2.1	Definiciones Funcionales		
3.2.1.1	Revisión de documentación	3.1.3.3	
3.2.1.2	Elaboración de borrador de definiciones funcionales	3.2.1.1	
3.2.1.3	Revisión de definiciones funcionales	3.2.1.2	
3.2.2	Desarrollo		
3.2.2.1	Revisión de definiciones funcionales	3.2.1.3	
3.2.2.2	Desarrollo de prototipo del software informático	3.2.2.1	Hito
4	Capacitación		Actividad de Resumen
4.1	Plan de Capacitación		Actividad de Resumen
4.1.1	Elaborar contenido para las capacitaciones		
4.1.2	Establecer cronograma de capacitación	4.1.1	Hito
4.2	Ejecución		Actividad de Resumen
4.2.1	Convocar a capacitación	4.1.2	
4.2.2	Ejecutar capacitación	4.2.1	
4.2.3	Evaluar capacitación	4.2.2	Hito

Elaborado por las autoras

4.4.3. Estimación de Recursos de Actividades

Tabla 38 Estimación de recursos de las actividades.

Nombre Del Proyecto				Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.				PROY-KICHWAG-MG-24	
Paquete de Trabajo	EDT	Actividad	Nombre del Recurso	Tipo de Recurso	Capacidad
Acta de Constitución del Proyecto	1.1.1	Reunión con el patrocinador del proyecto	Patrocinador	Trabajo	100%
			Directora de Proyecto	Trabajo	100%
	1.1.2	Revisión de Acta de Constitución	Directora de Proyecto	Trabajo	100%
	1.1.3	Elaboración de Acta de Constitución	Patrocinador	Trabajo	100%
			Directora de Proyecto	Trabajo	100%
Plan de Dirección del Proyecto	1.2.1	Reunión con el equipo del proyecto	Directora de Proyecto, Equipo del proyecto	Trabajo	100%
				Trabajo	100%
	1.2.2	Elaboración del Plan de Dirección del Proyecto	Directora de Proyecto	Trabajo	100%
				Trabajo	100%
1.2.3	Revisión del Plan de Dirección del Proyecto	Patrocinador, directora del Proyecto	Trabajo	100%	
Informes de seguimiento	1.3.1.1	Informes de seguimiento 1	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	1.3.1.2	Informes de seguimiento 2	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	1.3.2.1	Recopilar lecciones aprendidas	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
Lecciones aprendidas	1.3.2.2	Elaborar documento de lecciones aprendidas	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	1.3.2.3	Socializar lecciones aprendidas	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
Cierre del proyecto	1.4.1	Verificar expediente del proyecto	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	1.4.2	Elaborar acta de cierre del proyecto	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	1.4.3	Revisar y firma de acta de cierre del proyecto	Directora del Proyecto, patrocinador	Trabajo	100%

Diagnostico Situacional	2.1.1	Levantamiento de información histórica del proceso	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	2.1.2	Reuniones de trabajo con personal operativo	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	2.1.3	Reuniones de trabajo con personal directivo	Directora del Proyecto, patrocinador	Trabajo	100%
	2.1.4	Análisis del proceso	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	2.1.5	Elaboración de informe de diagnóstico situacional	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	2.1.6	Revisión y socialización de informe	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
Manual de procesos	2.2.1	Revisión de informe de diagnóstico situacional	Directora del Proyecto, patrocinadora	Trabajo	100%
	2.2.2	Reuniones de trabajo con personal involucrado en el proceso	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	2.2.3	Elaboración de propuesta de manual de procesos	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	2.2.4	Reunión de revisión de propuesta de manual de procesos	Directora del Proyecto, patrocinadora	Trabajo	100%
Modelo de Gestión	2.3.1	Definición de objetivos y establecimiento de políticas y estrategias	Directora del Proyecto, patrocinadora	Trabajo	100%
	2.3.2	Establecimiento de canales efectivos de comunicación	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	2.3.3	Identificación y evaluación de riesgos	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	2.3.4	Evaluación del desempeño	Directora del Proyecto, patrocinadora	Trabajo	100%
Fase precontractual	3.1.1.1	Revisión de documentación previa	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	3.1.1.2	Elaborar expediente de proceso de contratación	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	3.1.1.3	Ejecutar proceso de precontractual de proveedor	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
Fase contractual	3.1.2.1	Firma de contrato	Directora del Proyecto, proveedores	Trabajo	100%
	3.1.2.2	Pago de anticipo	Directora del Proyecto, patrocinadora	Trabajo	100%
	3.1.2.3	Ejecución de contrato	Proveedores	Trabajo	100%

	3.1.2.4	Entrega-recepción de contrato	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
Fase Post-contractual	3.1.3.1	Actualización de expediente de proceso de contratación	Directora del Proyecto, proveedores	Trabajo	100%
	3.1.3.2	Publicación de documentación de soporte	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	3.1.3.3	Pago de saldo a proveedor	Patrocinador	Trabajo	100%
Definiciones Funcionales	3.2.1.1	Revisión de documentación	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	3.2.1.2	Elaboración de borrador de definiciones funcionales	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
	3.2.1.3	Revisión de definiciones funcionales	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
Desarrollo	3.2.2.1	Revisión de definiciones funcionales	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	3.2.2.2	Desarrollo de prototipo del software informático	Analista de TICs	Trabajo	100%
Plan de capacitación	4.1.1	Elaborar contenido para las capacitaciones	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	4.1.2	Establecer cronograma de capacitación	Directora del Proyecto, equipo del proyecto	Trabajo	100%
Ejecución	4.2.1	Convocar a capacitación	Directora del Proyecto	Trabajo	100%
	4.2.2	Ejecutar capacitación	Jefe de capacitación	Trabajo	100%
	4.2.3	Evaluar capacitación	Directora del Proyecto	Trabajo	100%

Elaborado por las autoras

4.4.4. Estimación de Duración de Actividades

Tabla 39 Estimación de duración de las actividades.

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto				
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24				
EDT	Nombre de tarea	Optimista	Más Probable	Pesimista	PERT	Unidad
1	Gestión del Proyecto					
1.1	Acta de Constitución del Proyecto					
1.1.1	Reunión con el patrocinador del proyecto	0,95	1	1,05	1	día
1.1.2	Elaboración de Acta de Constitución	0,48	0,5	0,52	0,5	días
1.1.3	Revisión de Acta de Constitución	0,5	0,5	0,5	0,5	días
1.2	Plan de Dirección del Proyecto					
1.2.1	Reunión con el equipo del proyecto	3,75	4	4,25	4	días
1.2.2	Elaboración de Plan de Dirección del Proyecto	6,46	7	7,54	7	días
1.2.3	Revisión del Plan de Dirección del Proyecto	3,94	4	4,06	4	días
1.3	Monitoreo y Control					
1.3.1	Informes de Seguimiento 1	0,99	1	1,01	1	día
1.3.2	Informes de Seguimiento 2	0,23	0,25	0,27	0,25	días
1.4	Cierre del Proyecto					
1.4.1	Verificar expediente del proyecto	0,96	1	1,04	1	día
1.4.2	Elaborar acta de cierre del proyecto	0,94	1	1,06	1	día
1.4.3	Revisar y firma de acta de cierre del proyecto	0,46	0,5	0,54	0,5	días
2	Modelo de Gestión					

2.1 Diagnóstico Situacional						
2.1.1	Levantamiento de información histórica del proceso	14,04	15	15,96	15	días
2.1.2	Reuniones de trabajo con personal operativo	14,51	15	15,49	15	días
2.1.3	Reuniones de trabajo con personal directivo	13,98	15	16,02	15	días
2.1.4	Análisis del proceso	14,16	15	15,84	15	días
2.1.5	Elaboración de informe de diagnóstico situacional	6,97	7	7,03	7	días
2.1.6	Revisión y socialización de informe	3,67	4	4,33	4	días
2.2 Manual de Procesos						
2.2.1	Revisión de informe de diagnóstico situacional	2,79	3	3,21	3	días
2.2.2	Reuniones de trabajo con personal involucrado en el proceso	9,01	10	10,99	10	días
2.2.3	Elaboración de propuesta de manual de procesos	4,62	5	5,38	5	días
2.2.4	Reunión de revisión de propuesta de manual de procesos	4,62	5	5,38	5	días
2.3 Modelo de Gestión						
2.3.1	Definición de objetivos y establecimiento de políticas y estrategias	2,82	3	3,18	3	días
2.3.2	Establecimiento de canales efectivos de comunicación	9,04	10	10,96	10	días
2.3.3	Identificación y evaluación de riesgos	4,72	5	5,28	5	días

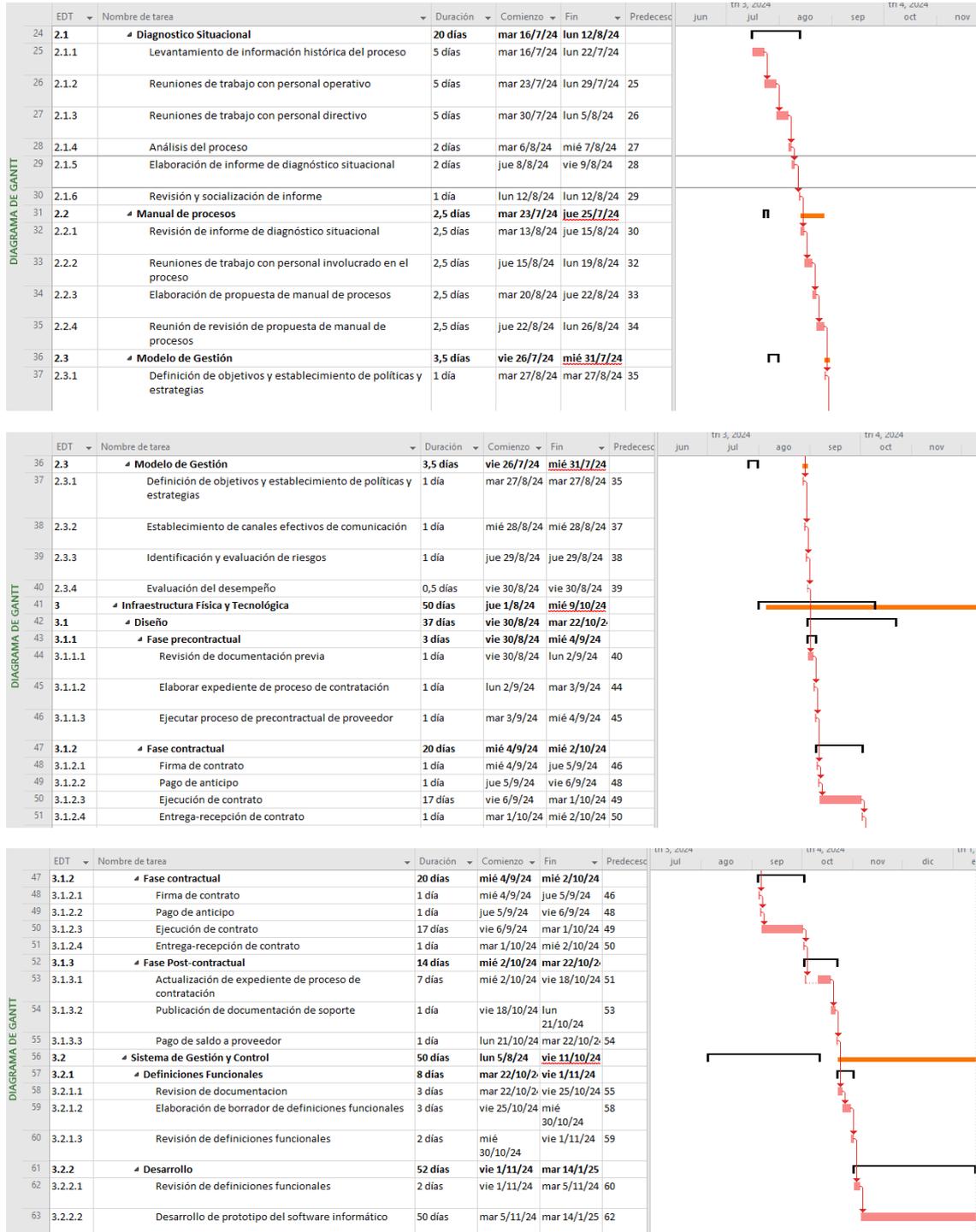
2.3.4	Evaluación del desempeño	2,9	3	3,1	3	días
3	Infraestructura Física y Tecnológica					
3.1	Modificación de Infraestructura					
3.1.1	Fase Pre-contractual					
3.1.1.1	Revisión de documentación previa	2,91	3	3,09	3	días
3.1.1.2	Elaborar expediente de proceso de contratación	6,45	7	7,55	7	días
3.1.1.3	Ejecutar proceso de pre- contractual de proveedor	4,76	5	5,24	5	días
3.1.2	Fase Contractual					
3.1.2.1	Firma de contrato	0,91	1	1,09	1	día
3.1.2.2	Pago de anticipo	1,86	2	2,14	2	días
3.1.2.3	Ejecución de contrato	18,1	20	21,9	20	días
3.1.2.4	Entrega-recepción de contrato	2,72	3	3,28	3	días
3.1.3	Fase Post-contractual					
3.1.3.1	Actualización de expediente de proceso de contratación	1,89	2	2,11	2	días
3.1.3.2	Publicación de documentación de soporte	0,98	1	1,02	1	día
3.1.3.3	Pago de saldo a proveedor	0,94	1	1,06	1	día
3.2	Sistema de Gestión y Control					
3.2.1	Definiciones Funcionales					
3.2.1.1	Revisión de documentación previa	4,57	5	5,43	5	días
3.2.1.2	Elaboración de borrador de definiciones funcionales	6,57	7	7,43	7	días
3.2.1.3	Revisión de definiciones funcionales	2,99	3	3,01	3	días
3.2.2	Desarrollo					

3.2.2.1	Revisión de definiciones funcionales	1,99	2	2,01	2	días
3.2.2.2	Desarrollo de prototipo de sistema informático	23,86	24,12	24,38	24,12	días
4	Capacitación					
4.1	Plan de Capacitación					
4.1.1	Elaborar contenido de capacitaciones	1,91	2	2,09	2	días
4.1.2	Establecer cronograma de capacitación	0,97	1	1,03	1	día
4.2	Ejecución					
4.2.1	Convocar a capacitación	0,23	0,25	0,27	0,25	días
4.2.2	Ejecutar capacitación	4,74	5	5,26	5	días
4.2.3	Evaluar capacitación	0,12	0,13	0,14	0,13	días

Elaborado por las autoras

4.4.5. Ruta Crítica del Proyecto

Tabla 40 Ruta Crítica del Proyecto



Fuente: MS Project

4.5. Gestión del Presupuesto

4.5.1. Plan de Gestión del Costo

Tabla 41 Plan de Gestión del Costo

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto		
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24		
Tipos de estimación del Proyecto				
Tipo de estimación	Modo de formulación	Nivel de precisión		
Orden de magnitud	Análoga	-25% a +75%		
Presupuesto	Bottom up	-10% a +25%		
Definitivo	Bottom up	-5% a +10%		
Unidades de medida				
Tipo de recurso		Unidades de medida		
Personal		Costo / hora		
Material o consumible		Unidades		
Maquina o no consumible		Unidades		
Cuenta de control	Entregables	Presupuesto	Responsable	Fechas Inicio- Fin
No aplica para el proyecto.	No aplica para el proyecto.	No aplica para el proyecto.	No aplica para el proyecto.	No aplica para el proyecto.
Planificación Gradual				
Eta pa	Componentes de Planificación	Fecha de Emisión de Presupuesto	Responsable	
No aplica para el proyecto.	No aplica para el proyecto.	No aplica para el proyecto.	No aplica para el proyecto.	
Umbrales de Control				

Alcance	Variación permitida	Acción para tomar si la variación excede lo permitido
Proyecto Completo	+/- 5% costo planificado	Analizar la variación para tomar acciones correctivas.

Método de Medición de Valor Ganado

Alcance	Método de medición	Modo de medición
Proyecto Completo	Valor acumulado – Curva S	Reporte de desempeño semanal del proyecto.

Fórmulas de Pronóstico de Valor Ganado

Tipo de pronóstico	Fórmula	Modo
EAC variaciones típicas	$AC + \frac{BAC - EC}{CPI}$	Informe semanal de desempeño del proyecto.
TCPI	$\frac{BAC - EV}{BAC - AC}$	Índice de desempeño de trabajo por completar

Niveles de Estimación y de Control

Tipo de estimación de costos	Nivel de estimación de costos	Nivel de control de costos
Orden de magnitud	Por fase	No aplica
Presupuesto	Por actividad	Por actividad
Definitiva	Por actividad	Por actividad

Procesos de Gestión de Costos

Procesos de gestión de costos	Descripción
Estimación de costes	Se estima los costos del proyecto con base en el tipo de estimación por presupuesto y definitiva. Esto se realiza en la planificación del proyecto y es responsabilidad de la directora del Proyecto, y será aprobado por la Patrocinadora.

Determinación de presupuesto El presupuesto del proyecto comprende la línea base del costo más las reservas de gestión. La línea base se define con relación al coste de las actividades definidas en el alcance más las reservas de contingencia que provienen del análisis de riesgos del proyecto. Para la reserva de gestión se considera el 2% del coste de las actividades definidas en el alcance. Este documento es elaborado por la directora del Proyecto y, revisado y aprobado por la Patrocinadora.

Control de costes Se auditará el impacto de cualquier cambio en costo que esté fuera del rango tolerable establecido. El resultado de la auditoría será presentado a la Patrocinadora y evaluará los posibles escenarios para corregir las desviaciones, teniendo en cuenta siempre el intercambio de la triple restricción (alcance, tiempo, costo).

Formatos de Gestión de Costos

Formatos de gestión de costos	Descripción
Plan de gestión de costo	Documento que detalla la planificación para la gestión de los costos del proyecto.
Línea base del Costo	Línea base de los costos del proyecto que incluye las estimaciones de los costos de los paquetes de trabajo y la reserva de contingencias.
Costo del Proyecto	Este informe detalla los costos a nivel de las actividades de cada entregable, según el tipo de recurso que participe.
Presupuesto por fase y entregable	Informa los costos del proyecto, divididos por Fases (componentes de la EDT), y cada fase dividida en entregables.
Presupuesto en el tiempo (Curva S)	Muestra gráficamente el valor ganado del proyecto en un periodo de tiempo determinado.

Sistemas de Control de Tiempos

Cada responsable en el equipo del proyecto debe de emitir un reporte semanal dando a conocer los entregables realizados y el porcentaje de avance. La directora del proyecto con base en esta información procede a actualizar el cronograma con el cumplimiento de lo estipulado.

La duración del proyecto podrá tener una variación +/- 5% del total planeado, si este intervalo es superado se deberá emitir una solicitud de cambio.

Sistema de Control de Costos

Cada responsable del equipo del proyecto deberá emitir un reporte semanal dando a conocer los entregables ejecutados y el porcentaje de avance. La directora del proyecto con base en esta información procede a actualizar el cronograma con el cumplimiento de lo estipulado.

El costo del proyecto puede tener una variación del +/- 5% del total del proyecto, en el caso de superar este límite se deberá emitir una solicitud de cambio.

Sistema de Control de Cambios de Costos

El Patrocinador y la directora del proyecto son los encargados de evaluar, aprobar o rechazar las solicitudes de cambio. La directora será responsable de aprobar aquellos cambios que no tengan un impacto en la estrategia de la institución. Todos los cambios deberán ser evaluados previo a su aprobación con objeto de identificar los impactos de estos sobre el proyecto.

Sólo se aprobarán cambios urgentes que por su naturaleza o impacto sobre el proyecto no puedan esperar a ser tratados por el Comité de Control de Cambios y que en total no excedan el 5% del presupuesto aprobado y deberán ser expuestos en la próxima reunión del equipo del proyecto.

Elaborado por las autoras

4.5.2. Estimación de Costos del proyecto

Tabla 42 Estimación de Costos

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto					
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24					
Nombre de Paquete de Trabajo	T	ED Actividades	Nombre de Recurso	Tipo de Recurso	Trabajo	Costo Total	Costo Total PdT
Acta de Constitución del Proyecto	1.1.1	Reunión con el patrocinador del proyecto	Directora de Proyecto	Trabajo	8	\$136,70	\$645,32
			Patrocinador	Trabajo	8	\$247,95	
	1.1.2	Elaboración de Acta de Constitución	Directora de Proyecto	Trabajo	4	\$68,35	
			Directora de Proyecto	Trabajo	4	\$68,35	
	1.1.3	Revisión de Acta de Constitución	Patrocinador	Trabajo	4	\$123,97	
			Equipo del proyecto				

Plan de Dirección del Proyecto	1.2.1	Reunión con el equipo del proyecto		Trabajo	32	\$797,40	
			Directora de Proyecto	Trabajo	32	\$546,80	
	1.2.2	Elaboración de Plan de Dirección del Proyecto	Directora de Proyecto	Trabajo	56	\$956,90	
			Analista de proyectos	Trabajo	56	\$285,95	
	1.2.3	Revisión del Plan de Dirección del Proyecto	Directora de Proyecto	Trabajo	32	\$546,80	
			Patrocinador	Trabajo	32	\$991,80	\$4.125,65
Monitoreo y Control	1.3.1 Informes de seguimiento	1.3.1.1 Informes de seguimiento 1	Analista de proyectos	Trabajo	8	\$40,85	
		1.3.1.2 Informes de seguimiento 2	Analista de proyectos	Trabajo	8	\$40,85	
		1.4.1.1 Recopilar lecciones aprendidas	Directora de Proyecto	Trabajo	16	\$273,40	
	1.3.2 Lecciones Aprendidas	1.4.1.2 Elaborar documento de lecciones aprendidas	Directora de Proyecto	Trabajo	16	\$273,40	
		1.4.1.3 Socializar lecciones aprendidas	Directora de Proyecto	Trabajo	8	\$136,70	

		Patrocinador	Trabajo	8	\$247,95	
1.4.1	Verificar expediente del proyecto	Directora de Proyecto	Trabajo	8	\$136,70	
1.4.2	Elaborar acta de cierre del proyecto	Directora de Proyecto	Trabajo	8	\$136,70	
Cierre del proyecto						
1.4.3	Revisar y firma de acta de cierre del proyecto	Directora de Proyecto	Trabajo	4	\$68,35	\$1.478,87
		Patrocinador	Trabajo	4	\$123,97	
Diagnostico situacional						
2.1.1	Levantamiento de información histórica del proceso	Directora de Proyecto	Trabajo	40	\$683,50	
2.1.2	Reuniones de trabajo con personal operativo	Analista de procesos	Trabajo	40	\$204,25	
2.1.3	Reuniones de trabajo con personal directivo	Directora de Proyecto	Trabajo	40	\$683,50	
		Analista de procesos	Trabajo	40	\$204,25	
		Coordinador de control de calidad	Trabajo	40	\$683,50	

		Administrador	Trabajo	40	\$204,25		
2.1.4	Análisis del proceso	Analista de Procesos	Trabajo	30	\$153,19		
2.1.5	Elaboración de informe de diagnóstico situacional	Analista de Procesos	Trabajo	30	\$153,19	\$4.212,49	
2.1.6	Revisión y socialización de informe	Directora de Proyecto	Trabajo	32	\$546,80		
2.2.1	Revisión de informe de diagnóstico situacional	Analista de procesos	Trabajo	8	\$40,85		
Manual de procesos	2.2.2	Reuniones de trabajo con personal involucrado en el proceso	Analista de procesos	Trabajo	8	\$40,85	
	2.2.3	Elaboración de propuesta de manual de procesos	Analista de Procesos	Trabajo	8	\$40,85	
	2.2.4	Reunión de revisión de propuesta de manual de procesos	Directora de Proyecto	Trabajo	4	\$68,35	
			Coordinador de control de calidad	Trabajo	4	\$68,35	
			Analista de procesos	Trabajo	4	\$20,43	
Modelo de Gestión	2.3.1	Definición de objetivos y establecimiento de políticas y estrategias	Analista de procesos	Trabajo	8	\$40,85	

	2.3.2	Establecimiento de canales efectivos de comunicación	Analista de procesos	Trabajo	8	\$40,85	
			Directora del Proyecto	Trabajo	8	\$136,70	
	2.3.3	Identificación y evaluación de riesgos	Analista de procesos	Trabajo	8	\$40,85	
			Coordinador de control de calidad	Trabajo	8	\$136,70	
	2.3.4	Evaluación del desempeño	Analista de procesos	Trabajo	4	\$20,43	
Fase Pre-contractual	3.1.1.1	Revisión de documentación previa	Analista de Proyectos	Trabajo	8	\$40,85	
	3.1.1.2	Elaborar expediente de proceso de contratación	Analista de Proyectos	Trabajo	8	\$40,85	
	3.1.1.3	Ejecutar proceso de pre-contractual de proveedor	Analista de Proyectos	Trabajo	8	\$40,85	\$56.292,82
	3.1.2.1	Firma de contrato	Analista de Proyectos	Trabajo	8	\$40,85	
	3.1.2.2	Pago de anticipo	Analista de Proyectos	Trabajo	16	\$81,70	
	3.1.2.3	Ejecución de contrato	Analista de Proyectos	Trabajo	120	\$612,75	
	3.1.2.4	Entrega-recepción de contrato	Analista de Proyectos	Trabajo	16	\$81,70	

	3.1.3.1	Actualización de expediente de proceso de contratación	Analista de Proyectos	Trabajo	16	\$121,20
	3.1.3.2	Publicación de documentación de soporte	Analista de Proyectos	Trabajo	8	\$60,60
			Analista de Proyectos	Trabajo	8	\$60,60
Fase Post- contractual	3.1.3.3	Pago de saldo a proveedores y contratista	Equipos de oficina	Costo		\$5.000,00
			Instalaciones	Costo		\$46.000,00
			Muebles y enseres	Costo		\$2.391,87
			Materiales de oficina	Costo		\$1.719,00
	3.2.1.1	Revisión de documentación	Analista de Proyectos	Trabajo	24	\$181,80
Definiciones Funcionales	3.2.1.2	Elaboración de borrador de definiciones funcionales	Analista de Proyectos	Trabajo	32	\$242,40
	3.2.1.3	Revisión de definiciones funcionales	Analista de Proyectos	Trabajo	8	\$60,60
			Directora de Proyecto	Trabajo	8	\$136,70

\$5.227,05

			Patrocinador	Trabajo	8	\$247,95	
Desarrollo	3.2.2.1	Revisión de definiciones funcionales	Analista de TIC's	Trabajo	16	\$167,60	
	3.2.2.2	Desarrollo de prototipo del software informático	Analista de TIC's	Trabajo	400	\$4.190,00	
Plan de Capacitación	4.1.1	Elaborar contenido para las capacitaciones	Jefe de capacitación	Trabajo	16	\$247,00	
	4.1.2	Establecer cronograma de capacitación	Jefe de capacitación	Trabajo	8	\$123,50	
Ejecución	4.2.1	Convocar a capacitación	Jefe de capacitación	Trabajo	4	\$61,75	
	4.2.2	Ejecutar capacitación	Jefe de capacitación	Trabajo	40	\$617,50	\$1.233,85
	4.2.3	Evaluar capacitación	Jefe de capacitación	Trabajo	8	\$123,50	
			Analista de Proyecto	Trabajo	8	\$60,60	
						Total, Fases	\$73.216,05
						Reserva de contingencia	\$3.660,80
						Línea base del costo	\$76.876,85
						Reserva de Gestión	\$7.687,69

Presupuesto total del proyecto	\$84.564,54
--------------------------------------	-------------

Elaborado por las autoras

4.5.3. Presupuesto del proyecto mensual

Tabla 43 Presupuesto del proyecto mensual

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24

Semana	Monto	Monto Acumulado
Mes 1	\$645,32	\$645,32
Mes 2	\$4.125,65	\$4.770,97
Mes 3	\$5.691,36	\$10.462,33
Mes 4	\$245,10	\$10.707,43
Mes 5	\$56.047,72	\$66.755,15
Mes 6	\$5.227,05	\$71.982,20

Mes 7

\$1.233,85

\$73.216,05

Reserva de contingencia

\$3.660,80

Línea base del costo

\$76.876,85

Reserva de Gestión

\$7.687,69

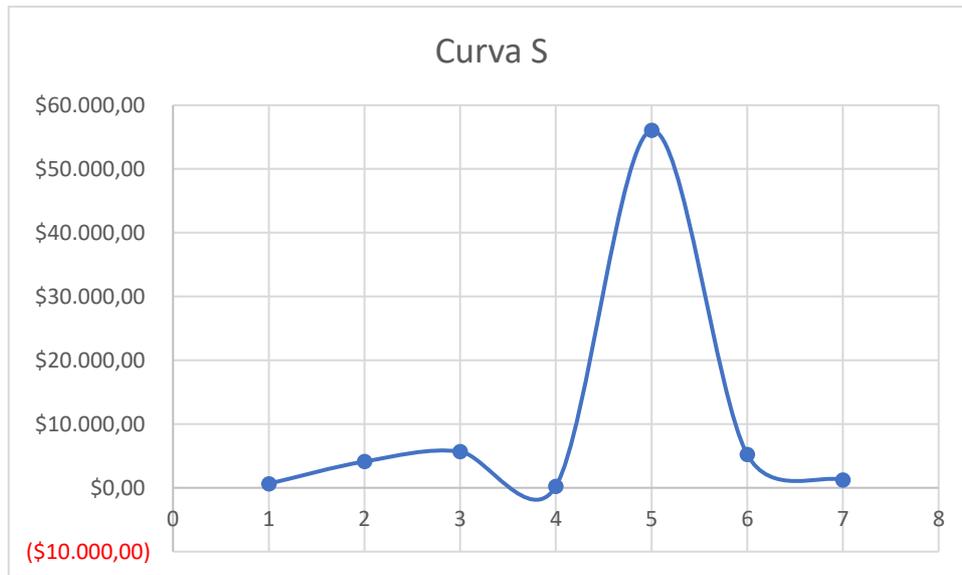
Presupuesto total del proyecto

\$84.564,54

Elaborado por las autoras

4.5.4. Timeline del Proyecto (Curva S)

Ilustración 2 Timeline del Proyecto (Curva S)



Elaborado por las autoras

4.6. Gestión de la Calidad

4.6.1. Plan de Gestión de la Calidad

Tabla 44 Plan de Gestión de la Calidad

Nombre Del Proyecto				Siglas del Proyecto			
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.				PROY-KICHWAG-MG-24			
Línea Base de Calidad del Proyecto							
Factor de calidad relevante	Objetivo de calidad	Métrica a usar	Fórmula	Medición		Reporte	
				Frecuencia	Momento	Frecuencia	Momento
Desempeño del proyecto.	$CPI \geq 0,95$	Índice de desempeño del costo	$\frac{EV}{AC}$	Semanal	Viernes en la tarde.	Semanal	Lunes en la mañana.
Desempeño del proyecto.	$SPI \geq 0,95$	Índice de desempeño del cronograma	$\frac{EV}{PV}$	Semanal	Viernes en la tarde.	Semanal	Lunes en la mañana.
Eficiencia proceso contratación	$PC = 1$	Adjudicación	$\frac{\sum_{i=1}^n PCi}{n}$	Una sola vez	Al finalizar el proceso de contratación	Una sola vez	Al finalizar el proceso de contratación.
Disponibilidad	$D > 95\%$	Caídas del Sistema	$\frac{\sum_{i=1}^n Di}{n}$	Diario	Viernes en la tarde.	Semanal	Lunes en la mañana.
Satisfacción	$S > 95\%$	Satisfacción de capacitación	$\frac{\sum_{i=1}^n Si}{n}$	Una sola vez	Al finalizar la capacitación.	Una sola vez	Al finalizar la capacitación.
Tiempo de atención	$TE < 5$	Tiempo promedio de espera por servicio	$\frac{\sum_{i=1}^n t_i}{n}$	Diario	Al final del día.	Diario	Al final del día.
Número de clientes atendidos	$\Delta P = 10\%$	Variación de clientes atendidos	$\frac{p1 - p0}{p0}$	Semanal	Viernes en la tarde.	Semanal	Lunes en la mañana.
Eficiencia del gasto	$\Delta CP = -10\%$	Costo de atención cliente	$\frac{\sum_{i=1}^n C_i}{n}$	Mensual	Último día del mes.	Mensual	Primer día del mes.
Plan de Mejora de Procesos							

Para la mejora de procesos se deben seguir los siguientes pasos:

- Delimitar el proceso.
 - Determinar la oportunidad de mejora.
 - Tomar información sobre el proceso.
 - Analizar la información levantada.
 - Definir las acciones correctivas para mejorar el proceso.
 - Aplicar las acciones correctivas.
-
- Verificar si las acciones correctivas han sido efectivas.
 - Estandarizar las mejoras logradas para hacerlas parte del proceso.

Matriz de Actividades de Calidad

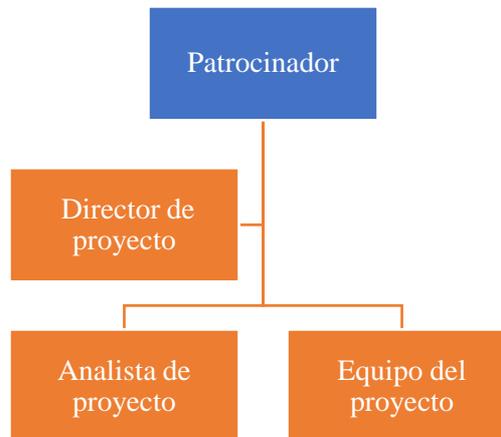
Paquete de Trabajo	Estándar o norma de calidad aplicable	Actividades de prevención	Actividades de control
1.1 Acta de constitución del proyecto	Guía del PMBOK		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
1.2 Plan de dirección del proyecto	Guía del PMBOK		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
1.3.1 Informe de seguimiento	Guía del PMBOK		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
1.3.2 Reuniones semanales	Guía del PMBOK		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
1.4.1 Lecciones aprendidas	Guía del PMBOK		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
1.4.2 Acta de cierre del proyecto	Guía del PMBOK		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
2.1 Diagnóstico Situacional	ISO 9001		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
2.2 Manual de Procesos	ISO 9001		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
2.3 Modelo de Gestión	ISO 9001		Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador

2.4 Modelo de Comunicación	ISO 9001	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
3.1.1 Fase Pre-contractual	LOSNCP	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
3.1.2 Fase Contractual	LOSNCP	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
3.1.3 Fase Post-contractual	LOSNCP	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
3.2.1 Definiciones Funcionales	ISO 25000	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
3.2.2 Desarrollo	ISO 25000	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
3.2.3 Certificación	ISO 25000	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
4.1 Diseño	Plan de Capacitación Institucional	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador
4.2 Ejecución	Plan de Capacitación Institucional	Revisión de la directora del proyecto, aprobación del patrocinador

Roles para la Gestión de la Calidad

Patrocinador	Objetivos del rol:	Responsable ejecutivo y final por la calidad del proyecto.
	Funciones del rol:	Revisar, aprobar, y tomar acciones correctivas para mejorar la calidad.
	Niveles de autoridad:	Aplicar a discreción los recursos de la empresa para el proyecto, renegociar contratos.
	Reporta a:	Directorio
	Supervisa a:	Directora de Proyecto
	Requisitos de conocimientos:	Dirección de proyectos y gestión en general.

	Requisitos de habilidades:	Liderazgo, comunicación, negociación, motivación, y solución de conflictos.
	Requisitos de experiencia:	Más de 10 años de experiencia en el ramo.
Directora de Proyecto	Objetivos del rol:	Gestionar la calidad operativamente.
	Funciones del rol:	Revisar estándares, revisar entregables, aceptar entregables o disponer su reproceso, deliberar para generar acciones correctivas, aplicar acciones correctivas.
	Niveles de autoridad:	Exigir el cumplimiento de los entregables al equipo del proyecto.
	Reporta a:	Patrocinador
	Supervisa a:	Equipo de Proyecto
	Requisitos de conocimientos:	Gestión de proyectos
	Requisitos de habilidades:	Liderazgo, comunicación, negociación, motivación, y solución de conflictos.
	Requisitos de experiencia:	4 años de experiencia en el cargo.
Miembros de Equipo de Proyecto	Objetivos del rol:	Elaborar los entregables con la calidad requerida y según estándares.
	Funciones del rol:	Elaborar los entregables.
	Niveles de autoridad:	Aplicar los recursos asignados.
	Reporta a:	Directora del proyecto
	Supervisa a:	N/A
	Requisitos de conocimientos:	Gestión de proyectos y las especialidades de acuerdo con los entregables asignados.
	Requisitos de habilidades:	Específicas según los entregables.
	Requisitos de experiencia:	Específicas según los entregables.



Documentos Normativos para la Calidad

- | | |
|-------------------------|---|
| Procedimientos | <ul style="list-style-type: none">• Para mejoras de procesos del proyecto• Para auditorías de procesos• Para reuniones mensuales de aseguramiento de calidad• Para resoluciones de problemas |
| Plantillas | <ul style="list-style-type: none">• Métricas• Plan de Gestión de la Calidad |
| Formatos | <ul style="list-style-type: none">• Métricas• Línea base de calidad• Plan de Gestión de Calidad |
| Lista de Chequeo | <ul style="list-style-type: none">• De métricas• De auditorías• De acciones correctivas |

Procesos de Gestión de Calidad

<p>Enfoque de aseguramiento de la calidad</p>	<p>El aseguramiento de calidad se hará monitoreando continuamente el desempeño del trabajo, los resultados del control de calidad, y sobre todo las métricas.</p> <p>De esta manera se descubrirá tempranamente cualquier necesidad de auditoría de procesos, o de mejora de procesos.</p> <p>Los resultados se formalizarán como solicitudes de cambio y/o acciones correctivas/preventivas.</p> <p>Asimismo, se verificará que dichas solicitudes de cambio, y/o acciones correctivas/preventivas se hayan ejecutado y hayan sido efectivas.</p>
<p>Enfoque de control de la calidad</p>	<p>El control de calidad se ejecutará revisando los entregables para ver si están conformes o no.</p> <p>Los resultados de estas mediciones se consolidarán y se enviarán al proceso de aseguramiento de calidad.</p> <p>Asimismo, en este proceso se hará la medición de las métricas y se informarán al proceso de aseguramiento de calidad.</p> <p>Los entregables que han sido reprocesados se volverán a revisar para verificar si ya se han vuelto conformes.</p> <p>Para los defectos detectados se tratará de detectar las causas raíz de los defectos para eliminar las fuentes del error, los resultados y conclusiones se formalizarán como solicitudes de cambio y/o acciones correctivas/preventivas.</p>
<p>Enfoque de mejora de procesos</p>	<p>Cada vez que se requiera mejorar un proceso se seguirá el siguiente proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Delimitar el proceso • Determinar la oportunidad de mejora • Tomar información sobre el proceso • Analizar la información levantada • Definir las acciones correctivas para mejorar el proceso • Aplicar las acciones correctivas • Verificar si las acciones correctivas han sido efectivas • Estandarizar las mejoras logradas para hacerlas parte del proceso

Elaborado por las autoras

4.6.2. Métricas de Calidad.

Tabla 45 Métricas de Calidad

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-24
Métrica:	Control de cumplimiento del cronograma y costo del proyecto
Factor de Calidad relevante:	Desempeño del proyecto
Definición del Factor de Calidad	
<p>El desempeño del proyecto se mide por el cumplimiento de la línea base de costo y tiempo definida para el proyecto, esto permitirá al equipo del proyecto poder detectar desviaciones de manera oportuna y así tomar acciones que mejoren o mantengan el nivel de desempeño. Esto permitirá la realización de los beneficios esperados por la empresa con la implementación del proyecto.</p>	
Propósito de Métrica	
<p>Monitorear de manera adecuada el desempeño del proyecto con relación al cumplimiento de la línea base de costo y tiempo, y de ser el caso tomar medidas correctivas oportunas.</p>	
Definición Operacional	
<p>La directora del Proyecto con ayuda del Analista de Proyectos, quien estará encargado de elaborar el Informe de Seguimiento, actualizará el sistema EVM en el Project, los días viernes de cada semana</p>	
<p>Contados a partir de la aprobación del Plan de Gestión del Proyecto; esto permitirá calcular el CPI y el SPI con la finalidad de poder medir el desempeño del proyecto.</p>	
Método de Medición	
<ul style="list-style-type: none">• Recopilando con el equipo del proyecto la información del avance de las actividades planificadas (duración real, fecha de inicio real, fecha de fin real, costo real) se ingresarán en el MS Project.• El MS Project calculará los índices de desempeño del proyecto CPI y SPI que servirán de insumo para la elaboración del informe de seguimiento del proyecto.• Se revisará el informe en las reuniones semanales de seguimiento y coordinación, y de ser el caso se tomarán medidas correctivas y/o preventivas para salvaguardar la calidad del proyecto.• Se comunicará al Patrocinador del proyecto si se tomaron acciones.	

Resultado Deseado

- Se espera un valor acumulado del CPI no menor a 1.
 - Se espera un valor acumulado del SPI no menor a 1.
-

Enlace con Objetivos Organizacionales

El cumplimiento de esta métrica aporta a los objetivos a los que se alinea el proyecto como la reducción del gasto operacional de las áreas de producción y administrativas, en especial sobre el gasto de mantenimiento de la planta.

Responsable del Factor de Calidad

El responsable del control del cumplimiento del cronograma y costo del proyecto es la directora del Proyecto.

Elaborado por las autoras

4.6.3. Lista de Verificación de Calidad

Tabla 46 Lista de Verificación de Calidad

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto					
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24					
EDT	Entregable	Estándar de Calidad	Punto de Control	Conformidad		Observado	Comentarios
				Sí	No		
1.1	Acta de Constitución del Proyecto	PMBOK 6 ^{ta} edición	Acta de constitución aprobada.				
1.2	Plan de Dirección del Proyecto	PMBOK 6 ^{ta} edición	Proyecto gestionado satisfactoriamente.				

1.3.1	Informe de Seguimiento	PMBOK-6 ^a edición	Informe de seguimiento aprobado.
1.3.2	Lecciones Aprendidas	PMBOK-6 ^a edición –	Lecciones aprendidas documentadas y socializadas.
1.4.1	Acta de Cierre del Proyecto	PMBOK 6 ^a edición –	Proyecto cerrado y pasado a operación.
1.4.2	Diagnóstico Situacional	ISO 9001	Diagnóstico situacional elaborado.
2.1	Manual de Procesos	ISO 9001	Manual de procesos aprobado.
2.2	Modelo de Gestión	ISO 9001	Modelo de gestión elaborado.
2.3	Fase Precontractual	Ley Orgánica del Sistema Nacional de Compras	Proceso de contratación adjudicado
3.1.1	Fase Contractual	Públicas Ley Orgánica del Sistema Nacional de Compras	Firma de contrato
3.1.2	Fase postcontractual	Públicas Ley Orgánica del Sistema Nacional de Compras	Proceso de contratación finalizado
3.1.3	Definiciones Funcionales	Públicas ISO 25000	Definiciones Funcionales aprobadas
3.2.1	Desarrollo	ISO 25000	Versión de prueba de modelo de gestión automatizado
3.2.2	Capacitación	Plan de Capacitación	Plan de capacitación ejecutado.
4.1	Ejecución	Plan de Capacitación	Plan de capacitación ejecutado.

Elaborado por las autoras

4.7. Gestión de los Recursos

4.7.1. Plan de Gestión de los Recursos

Tabla 47 Plan de Gestión de los Recursos.

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-24
Organigrama del Proyecto	
Ver Organigrama del Proyecto definido en el Enunciado del Alcance.	
Roles y Responsabilidades	
Ver Matriz de Asignación de Responsabilidades (RACI).	
Descripción de Roles	
Ver Descripción de Roles.	
Adquisición de Personal del Proyecto	
Ver Tabla de Adquisición de Personal.	
Cronograma e Histograma de Trabajo del Personal del Proyecto	
Ver Diagrama de Carga de Personal.	
Criterio de Liberación del Personal del Proyecto	

Rol	Criterio de liberación	¿Cómo?	Destino de asignación
Patrocinador	Al término del proyecto	Comunicación con el patrocinador	Otros proyectos
Directora de Proyecto	Al término del proyecto	Comunicación con el patrocinador	Otros proyectos
Analista de Proyecto	Al término del proyecto	Comunicación con el patrocinador	Otros proyectos
Analista de procesos	Al término del proyecto	Comunicación con el patrocinador	Otros proyectos
Analista de TICS	Al término del proyecto	Comunicación con el patrocinador	Otros proyectos
Jefe de Capacitación	Al término del proyecto	Comunicación con el patrocinador	Otros proyectos
Coordinador de control de calidad	Al término del proyecto	Comunicación con el patrocinador	Otros proyectos
Administrador	Al término del proyecto	Comunicación con el patrocinador	Otros proyectos

Capacitación, Entrenamiento, Tutoría Requerida

Se planifica una sesión de transferencia de conocimientos en el área de Gestión de proyectos para lo cual se deberá generar el material correspondiente. Se aplicarán para la sesión de transferencia de conocimientos y de acompañamiento las herramientas aprendidas en la MGP y PMBOK.

Sistema de Reconocimientos y Recompensas

El restaurant no maneja sistema de reconocimiento y recompensas económicas por desempeño.

Cumplimiento de Regulaciones, Pactos y Políticas

El proyecto se ejecutará sólo con recursos humanos con los que cuenta el restaurant.

Requerimientos de Seguridad

El traslado de equipos utilizados en el proceso de desarrollo del proyecto genera riesgo de hurto o asalto para el personal que traslada el equipo, por lo tanto, se fija como requerimiento la prohibición de sacar los equipos de las instalaciones

Elaborado por las autoras

4.7.2. Matriz de Asignación de Responsabilidades (RACI).

Tabla 48 Matriz de Asignación de Responsabilidades (RACI).

Nombre del Proyecto		Siglas del Proyecto							
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24							
EDT	Actividades	PT	DP	APR	APC	AT1	CC	JC	AD
1	Gestión del Plan de Dirección del Proyecto								
1.1	Acta de constitución del proyecto								
1.1.1	Reunión con el patrocinador del proyecto	A	R						
1.1.2	Revisión de acta de constitución	A	R						
1.1.3	Elaborar acta de constitución	R	I						
1.2	Plan de Dirección del Proyecto								
1.2.1	Reunión con el equipo del proyecto	A	R						

1.2.2	Elaboración del Plan de Dirección del Proyecto	A	R	C	C	C	C	C	C
1.2.3	Revisión del Plan de Dirección del Proyecto	R	C	I	I	I	I	I	I
1.3	Monitoreo y Control								
1.3.1	Informes de seguimiento								
1.3.1.1	Informes de seguimiento 1	A	I	R	C	C	C	C	C
1.3.1.2	Informes de seguimiento 2	A	R	I	I	I	I	I	I
1.3.2	Lecciones Aprendidas								
1.3.2.1	Recopilar lecciones aprendidas	A	R	C	C	C	C	C	C
1.3.2.2	Elaborar documento de lecciones aprendidas	A	R	C	C	C	C	C	C
1.3.2.3	Socializar lecciones aprendidas	A	R	I	I	I	I	I	I
1.4	Cierre del proyecto								
1.4.1	Verificar expediente del proyecto	A	R						
1.4.2	Elaborar acta de cierre del proyecto	A	R						

1.4.3	Revisar y firma de acta de cierre del proyecto	R	R						
2	Modelo de Gestión								
2.1	Diagnostico Situacional								
2.1.1	Levantamiento de información histórica del proceso	A	I	R					
2.1.2	Reuniones de trabajo con personal directivo	A	I	R	C	C	C	C	
2.1.3	Análisis del proceso	A	I	R	C	C	C	C	
2.1.4	Elaboración de informe de diagnóstico situacional	A	I	R	C	C	C	C	
2.1.5	Revisión y socialización de informe	A	R	C	C	C	C	C	
2.1.6									
2.2	Manual de procesos								
2.2.1	Revisión de informe de diagnóstico situacional	A	R	C	R	I	I	I	I

2.2.2	Reuniones de trabajo con personal involucrado en el proceso		I	C	R				
2.2.3	Elaboración de propuesta de manual de procesos	A	I	C	R	C	C	C	C
2.2.4	Reunión de revisión de propuesta de manual de procesos	A	I		R		C		

2.3 Modelo de Gestión

2.3.1	Definición de objetivos y establecimiento de políticas y estrategias	A	R	C	I	I	I	I	I
2.3.2	Identificación y evaluación de riesgos		I			R			
2.3.3	Evaluación del desempeño	A	I	C	C	R	C	C	C

3 Infraestructura Física y Tecnológica

3.1 Modificación de Infraestructura

3.1.1 Fase Precontractual

3.1.1.1	Revisión de documentación previa	A	I	R	I	I	I	I	I
3.1.1.2	Elaborar expediente de proceso de contratación	A	I	R					
3.1.1.3	Ejecutar proceso de precontractual de proveedor		I	R					

3.1.2 Fase Contractual

3.1.2.1	Firma de contrato	A	I	R	C	C	C	C	C
3.1.2.2	Pago de anticipo	A	I	R	I	I	I	I	I
3.1.2.3	Ejecución de contrato	A	I	R					
3.1.2.4	Entrega-recepción de contrato			R					

3.1.3 Fase postcontractual

3.1.3.1	Actualización de expediente de proceso de contratación	A		R					
3.1.3.2	Publicación de documentación de soporte		I	R	C	C	C	C	C

3.1.3.3	Pago de saldo a proveedor	A	I	R		
3.2	Sistema de Gestión y Control					
3.2.1	Definiciones Funcionales					
3.2.1.1	Revisión de documentación previa	A	I	R		
3.2.1.2	Elaboración de borrador de definiciones funcionales	A		R		
3.2.1.3	Revisión de definiciones funcionales	A	R	I		
3.2.2	Desarrollo					
3.2.2.1	Revisión de definiciones funcionales	A	I	C		R
3.2.2.2	Desarrollo de prototipo de sistema informático	A	I	C		R
4	Capacitación					
4.1	Plan de Capacitación					

		-				
4.1.1	Elaborar contenido de capacitaciones	-	I			R C
4.1.2	Establecer cronograma de capacitación	-	I			R C
4.2	Ejecución					
4.2.1	Convocar a capacitación	-				R
4.2.2	Ejecutar capacitación					R
4.2.3	Evaluar capacitación	I	I	C		R

Elaborado por las autoras

4.7.3. Descripción de Roles del Equipo del Proyecto

Tabla 49 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Patrocinador

Nombre del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24
Nombre del Rol	Patrocinadora	
Objetivo del Rol	Apoya y supervisa la ejecución del proyecto y la consecución de los objetivos planteados.	
Responsabilidades:	<p>Aprobar el Acta de Constitución del Proyecto, Líneas Base del Proyecto, y entregables.</p> <p>Aprobar cambios a la línea base del proyecto.</p>	
Funciones:	<p>Aprobar el inicio y planificación del proyecto.</p> <p>Aprobar los entregables del proyecto.</p> <p>Garantizar la disponibilidad de recursos para la ejecución del proyecto.</p> <p>Aprobar solicitudes de cambio a proyecto.</p> <p>Legalizar el cierre del proyecto.</p>	
Niveles de Autoridad:	<p>Decide sobre la asignación de recursos al proyecto.</p> <p>Decide sobre las solicitudes de cambio a las líneas base del proyecto.</p>	
Reporta a:	N/A	
Supervisa a:	Directora del Proyecto	
Requisitos del Rol:	Conocimientos	<p>Gestión de Proyectos</p> <p>Gerencia Hospitalaria</p> <p>Administración Pública</p>
	Habilidades	<p>Liderazgo</p> <p>Resolución de conflictos</p> <p>Negociación</p> <p>Motivación</p>
	Experiencia	Al menos 5 años en proyectos relacionados a servicios de turismo.

Tabla 50 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Directora del Proyecto

Nombre del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG- 24
Nombre del Rol	Directora de Proyecto	
Objetivo del Rol	Planificar, organizar, dirigir y controlar la ejecución de las actividades contempladas en el cronograma del proyecto.	
Responsabilidades:	<p>Implementar el proyecto cumpliendo con las restricciones de tiempo, costo y calidad.</p> <p>Motivar al equipo del proyecto para la conclusión exitosa del proyecto.</p>	
Funciones:	<p>Elaborar y legalizar el acta de constitución del proyecto.</p> <p>Coordinar las actividades realizadas por el equipo del proyecto.</p> <p>Monitorear el desempeño del proyecto.</p>	
Niveles de Autoridad:	<p>Toma decisiones en función del cumplimiento de los hitos del proyecto.</p> <p>Coordina actividades entre el equipo del proyecto.</p> <p>Responsable del proyecto ante el patrocinador.</p>	
Reporta a:	Patrocinador	
Supervisa a:	Equipo del Proyecto	
Requisitos del Rol:	Conocimientos	Gestión de Proyectos MS Project
	Habilidades	Liderazgo Resolución de conflictos Negociación Motivación
	Experiencia	Al menos 4 años en proyectos relacionados a servicios de turismo.

Elaborado por las autoras

Tabla 51 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Analista de Proyectos

Nombre del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24
Nombre del Rol	Analista de Proyectos 1	
Objetivo del Rol	Brindar soporte técnico y logístico a la Directora del Proyecto y al equipo del proyecto	
Responsabilidades:	Recopilar información del estado del proyecto y elaborar el informe de seguimiento con supervisión de la Directora del Proyecto	
Funciones:	<p>Solicitar información de avance de actividades a los miembros del equipo del proyecto.</p> <p>Apoyo técnico en la definición del Plan de Gestión del Proyecto.</p> <p>Elaborar el informe de seguimiento del proyecto.</p> <p>Elaborar documentos requeridos por la Directora del Proyecto.</p>	
Niveles de Autoridad:	Ninguno	
Reporta a:	Directora de proyectos	
Supervisa a:	N/A	
Requisitos del Rol:	Conocimientos	<p>Gestión de Proyectos</p> <p>Turismo</p> <p>Herramientas MS Office</p>
	Habilidades	<p>Comunicación</p> <p>Organización</p> <p>Trabajo en Equipo</p>
	Experiencia	Al menos 2 años en proyectos relacionados a servicios de Turismo.

Elaborado por las autoras

Tabla 52 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Analista de Procesos

Nombre del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24
Nombre del Rol	Analista de Procesos	
Objetivo del Rol	Elaborar el diagnóstico situacional de la institución, el manual de procesos, y modelo de gestión.	
Responsabilidades:	Velar por la calidad técnica de los documentos que soportan el modelo de gestión de servicio al cliente.	
Funciones:	<p>Apoyo técnico en la definición del Plan de Gestión del proyecto.</p> <p>Elaborar diagnóstico situacional, manuales de procesos, modelo de gestión</p> <p>Asistir a las capacitaciones brindadas por la institución.</p>	
Niveles de Autoridad:	Ninguno.	
Reporta a:	Coordinador de Control de Calidad	
Supervisa a:	N/A	
Requisitos del Rol:	Conocimientos	<p>Gestión de Proyectos</p> <p>MS Project</p> <p>ISO 9001</p> <p>Reingeniería de Procesos.</p>
	Habilidades	<p>Comunicación</p> <p>Organización</p> <p>Trabajo en Equipo</p>
	Experiencia	Al menos 2 años en proyectos relacionados a reingeniería de procesos en servicios de hotelería y turismo.

Elaborado por las autoras

Tabla 53 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Analista de TICs.

Nombre del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24
Nombre del Rol	Analista de TICs	
Objetivo del Rol	Dar soporte técnico al proyecto en lo relacionado al desarrollo del sistema de control.	
Responsabilidades:	Velar por el cumplimiento de los estándares de calidad en el desarrollo del sistema de control de servicio al cliente.	
Funciones:	<p>Apoyo técnico en la definición del Plan de Gestión del proyecto.</p> <p>Elaborar las definiciones funcionales, desarrollar el sistema de automatización del modelo de gestión y apoyar la certificación del sistema por parte de los funcionarios participantes.</p> <p>Definir los requerimientos de remodelación de infraestructura tecnológica de la institución.</p>	
Niveles de Autoridad:	Ninguno.	
Reporta a:	Coordinador de control de calidad	
Supervisa a:	N/A	
Requisitos del Rol:	Gestión de Proyectos	
	Conocimientos	Desarrollo de Software Programación
	Habilidades	Comunicación Organización Trabajo en Equipo
	Experiencia	Al menos 3 años en proyectos relacionados a desarrollo de software/aplicativos.

Elaborado por las autoras

Tabla 54 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Jefe de Capacitación.

Nombre del Proyecto		Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24
Nombre del Rol	Jefe de Capacitación	
Objetivo del Rol	Velar por la correcta ejecución de la capacitación.	
Responsabilidades:	Planificar, organizar, y ejecutar la capacitación de los funcionarios de la institución con relación al manejo del sistema de control de servicio.	
Funciones:	<p>Apoyo técnico en la definición del Plan de Gestión del proyecto.</p> <p>Diseñar el contenido específico de la capacitación.</p> <p>Planificar los grupos y horarios en los que se brindará la capacitación.</p> <p>Ejecutar y evaluar la calidad de la capacitación.</p>	
Niveles de Autoridad:	Ninguno.	
Reporta a:	Directora de Proyecto	
Supervisa a:	N/A	
Requisitos del Rol:	Conocimientos	<p>Gestión de Proyectos</p> <p>Administración de Talento Humano</p> <p>Pedagogía</p>
	Habilidades	<p>Liderazgo</p> <p>Resolución de conflictos</p> <p>Negociación</p> <p>Motivación</p>
	Experiencia	Al menos 5 años en proyectos relacionados capacitación de personal.

Elaborado por las autoras

Tabla 55 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Coordinador de Control de Calidad.

Nombre del Proyecto	Siglas del Proyecto
---------------------	---------------------

Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios. PROY-KICHWAG-MG-24

Nombre del Rol	Coordinador de Control de Calidad
----------------	-----------------------------------

Objetivo del Rol	Supervisar el trabajo que realice el personal que pertenece a su departamento y que participa en el proyecto.
Responsabilidades:	Garantizar la disponibilidad del personal técnico que participa en el proyecto de acuerdo con el cronograma establecido.
Funciones:	<p>Apoyo técnico en la definición del Plan de Gestión del proyecto.</p> <p>Supervisar las actividades desarrolladas por el analista de procesos.</p> <p>Participar en la certificación del sistema de control de servicios.</p> <p>Participación en el levantamiento de información situacional de la institución y de los manuales de procesos.</p>
Niveles de Autoridad:	Sobre la asignación de recursos que pertenecen a su coordinación.
Reporta a:	Directora del Proyecto
Supervisa a:	Analista de Procesos.

Requisitos del Rol:	<p>Gestión de Proyectos</p> <p>MS Project</p> <p>Conocimientos ISO 9001</p> <p>Reingeniería de procesos.</p> <p>Habilidades</p> <p>Liderazgo</p> <p>Resolución de conflictos</p> <p>Negociación</p> <p>Motivación</p> <p>Experiencia</p> <p>Al menos 5 años en proyectos relacionados reingeniería de procesos físicos y tecnológicos.</p>
----------------------------	--

Elaborado por las autoras

Tabla 56 Descripción de Roles del Equipo del Proyecto - Administrador

Nombre del Proyecto	Siglas del Proyecto
---------------------	---------------------

Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios. PROY-KICHWAG-MG-24

Nombre del Rol	Administrador
----------------	---------------

Objetivo del Rol	Supervisar el trabajo que realice el personal que pertenece a su departamento y que participa en el proyecto.
Responsabilidades:	Garantizar la disponibilidad del personal técnico que participa en el proyecto de acuerdo con el cronograma establecido.
Funciones:	<p>Apoyo técnico en la definición del Plan de Gestión del proyecto.</p> <p>Supervisar las actividades desarrolladas por el analista de TICs</p> <p>Participar en la certificación del sistema de control de camas.</p> <p>Participación en el levantamiento de información situacional de la institución y de los manuales de procesos.</p>
Niveles de Autoridad:	Sobre la asignación de recursos que pertenecen a su coordinación.
Reporta a:	Directora de Proyecto
Supervisa a:	Analista de TICs, Analista de Proyectos.

Requisitos del Rol:	<p>Gestión de Proyectos</p> <p>Conocimientos Administración Pública</p> <p>MS Project</p> <p>Habilidades Liderazgo</p> <p>Resolución de conflictos</p> <p>Negociación</p> <p>Motivación</p> <p>Experiencia Al menos 10 años en administración pública.</p>
----------------------------	---

Elaborado por las autoras

4.7.4. Adquisición del Personal del Proyecto

Tabla 57 Matriz de Adquisición de Personal del Proyecto

Nombre del Proyecto		Siglas del Proyecto						
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24						
Rol	Cantidad	Tipo de Adquisición	Fuente de Adquisición	Modalidad de Adquisición	Local de Trabajo Asignado	Fecha de Inicio de Reclutamiento	Fecha Requerida del Personal	Costo de Reclutamiento
Patrocinador	1	Preasignación	Empresa	No asignado	Inversora	01/04/2024	19/12/2024	N/A
Directora de Proyecto	1	Preasignación	Institución	Asignado por patrocinador	H.T.M.C	01/04/2024	19/12/2024	N/A
Analista de Proyecto	1	Preasignación	Institución	Asignado por directora de Proyecto	H.T.M.C	05/04/2024	08/12/2024	N/A
Analista de Procesos	1	Preasignación	Institución	Asignado por directora de proyecto	H.T.M.C	05/04/2024	25/11/2024	N/A

Analista de TICs	1	Contratación	Institución	Asignado por directora de Proyecto	H.T.M.C	05/04/2024	28/11/2024	N/A
Jefe de Capacitación	1	Preasignación	Institución	Asignado por directora de proyecto	H.T.M.C	05/04/2024	08/12/2024	N/A
Coordinador de Control de Calidad	1	Preasignación	Institución	Asignado por directora de proyecto	H.T.M.C	05/04/2024	05/12/2024	N/A
Administrador	1	Preasignación	Institución	Asignado por Patrocinador	H.T.M.C	27/08/2024	22/08/2025	N/A

Elaborado por las autoras

4.8. Gestión de las Comunicaciones

4.8.1. Plan de Gestión de las Comunicaciones

Tabla 58 Plan de Gestión de las Comunicaciones

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
---------------------	---------------------

Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.

PROY-KICHWAG-MG-24

Comunicaciones del Proyecto

Ver Matriz de Comunicaciones del Proyecto.

Procedimiento para Tratar Polémicas

Se captan las polémicas a través de la observación y conversación, o de alguna persona o grupo que los exprese formalmente.

Se codifican y registran las polémicas en el Registro de Control de Polémicas:

Registro de Control de Polémicas

Código	Descripción	Involucrados	Enfoque de Solucion	Acciones de solución	Responsable	Fecha	Resultado Obtenido
--------	-------------	--------------	---------------------	----------------------	-------------	-------	--------------------

Se revisa el Registro de Control de Polémicas en las reuniones semanales de coordinación para:

- Determinar las soluciones a aplicar a las polémicas pendientes por analizar, designar un responsable para su solución, un plazo de solución, y registrar la programación de estas soluciones en el Registro de Control.
- Revisar si las soluciones programadas se están aplicando, de no ser así se tomarán acciones correctivas.
- Revisar si las soluciones aplicadas han sido efectivas y si la polémica ha sido resuelta, de no ser así se diseñarán nuevas soluciones.

En caso de que una polémica no pueda ser resuelta o en caso de que haya evolucionado hasta convertirse en un problema, deberá ser abordada y escalada a la directora del Proyecto, Equipo de Proyecto, Patrocinador.

Procedimiento para Actualizar el Plan de Gestión de Comunicaciones

El Plan de Gestión de las Comunicaciones deberá ser revisado y/o actualizado cada vez que exista:

- Una solicitud de cambio aprobada que impacte el Plan de Proyecto.
 - Una acción correctiva que impacte los requerimientos o necesidades de información de los interesados.
-
- Personas que ingresan o salen del proyecto.
 - Cambios en las asignaciones de personas a roles del proyecto.
 - Cambios en la matriz autoridad versus influencia de los interesados.
 - Solicitudes inusuales de informes o reportes adicionales.
 - Quejas, sugerencias, comentarios o evidencias de requerimientos de información no satisfechos.
 - Evidencias de resistencia al cambio.
 - Evidencias de deficiencias de comunicación.

Guías para Eventos de Comunicación

Guías para Reuniones

Todas las reuniones deberán seguir las siguientes pautas:

- Debe fijarse la agenda con anterioridad.
- Debe coordinarse e informarse fecha, hora, y lugar con los participantes.
- Se debe empezar puntual.
- Se deben fijar los objetivos de la reunión, los roles, los procesos grupales de trabajo, y los métodos de solución de controversias.
- Se debe cumplir a cabalidad los roles de facilitador (dirige el proceso grupal de trabajo) y de anotador (toma nota de los resultados formales de la reunión).
- Se debe terminar puntual.
- Se debe emitir un Acta de Reunión respectiva con la firma de los participantes.

Guías para Correo Electrónico

Todos los correos electrónicos deberán seguir las siguientes pautas:

- Los correos electrónicos entre el Equipo de Proyecto y el patrocinador deberán ser enviados por la directora del Proyecto, para establecer una sola vía formal de comunicación con el patrocinador.
- Los enviados por el patrocinador y recibidos por cualquier persona del Equipo de Proyecto deberán ser copiados a la directora del Proyecto (si es que éstos no han sido considerados en el reparto), para que todas las comunicaciones con el patrocinador estén en conocimiento de los responsables del proyecto.
- Los correos internos entre miembros del Equipo de Proyecto deberán ser copiados a la lista del grupo del proyecto que contiene las direcciones de los miembros, para que todos estén permanentemente informados de lo que sucede en el proyecto.

Guías para Documentación del Proyecto

Guías para Codificación de Documentos

La codificación de los documentos del proyecto será la siguiente:

XXXXX_YYYY_ZZZZ.EXT

Dónde:

Código	Descripción	Ejemplo
XXXX	Código del Proyecto	PROY-KICHWAG-MG-24
YYYY	Abreviatura del Tipo de Documento	EDT, ORG, RACI, ACP, etc.
ZZZZ	Versión del Documento	v1.0, v2.0, v3.0, etc.

Guías para Almacenamiento de Documentos

El almacenamiento de los documentos del proyecto deberá seguir las siguientes pautas:

- Durante la ejecución del proyecto cada miembro del equipo mantendrá en su máquina una carpeta con la misma estructura que la EDT del proyecto, donde guardará en las subcarpetas correspondientes las versiones de los documentos que vaya generando.
- Al cierre de una fase o al cierre del proyecto cada miembro del equipo deberá eliminar los archivos temporales de trabajo de los documentos y se quedará con las versiones controladas y numeradas (ver guías para el control de versiones), las cuales se enviarán a la directora del Proyecto.
- La directora del Proyecto consolidará todas las versiones controladas y numeradas de los documentos, en un archivo final del proyecto, el cual será una carpeta con la misma estructura de la EDT, donde se almacenarán en el lugar correspondiente los documentos finales del proyecto.
- Se publicará una Relación de Documentos del Proyecto y la ruta de acceso para consulta.
- Los miembros de equipo borrarán sus carpetas de trabajo para eliminar redundancias de información y multiplicidad de versiones.

Guías para el Control de Versiones

Todos los documentos de Gestión de Proyectos están sujetos al control de versiones, el cual se hace insertando una cabecera estándar con el siguiente diseño:

Control de Versiones

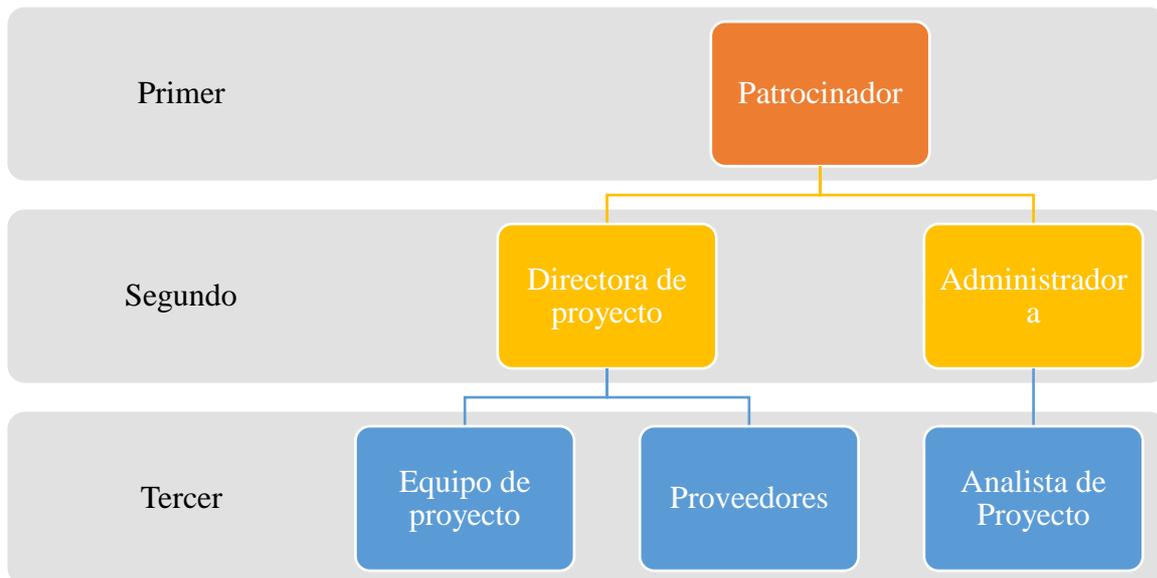
Versión	Hecha por	Revisada por	Aprobada por	Fecha	Motivo
0.1	J.P.	J.S.	N.G.	01-03-2022	Versión Original

Glosario de Terminología del Proyecto

Iniciales	Significado
FCE	Factores Críticos de Éxito
INEC	Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censo
PMBOK	Project Management Book of Knowledge
TICs	Tecnologías de la Información y Comunicaciones
PM	Project Manager (director de Proyecto)
PDF	Portable Document Format

Diagrama de Flujo de las Comunicaciones

Nivel Jerarquía



Elaborado por las autoras

4.8.2. Matriz Comunicaciones del Proyecto

Tabla 59 Matriz de Comunicaciones del Proyecto.

Nombre del Proyecto								Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.								PROY-KICHWAG-MG-24
Tipo de Información	Formato de Comunicación	Frecuencia de Comunicación	Nivel de Detalle	Método de Comunicación	Nivel de Sensibilidad	Responsable de Comunicar	Grupo Receptor	Medio de Comunicación
Acta de Constitución	PDF	Una sola vez	Alto	Reunión	Confidencial	Directora del Proyecto	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Plan de Gestión del Proyecto	PDF	Una sola vez	Alto	Reunión	Confidencial	Directora del Proyecto	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Informes de Seguimiento	PDF	Al finalizar	Alto	Push	Confidencial	Directora del Proyecto	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Lecciones Aprendidas	PDF	Al finalizar	Alto	Push	No Confidencial	Directora del Proyecto	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto

Acta de Cierre del Proyecto	PDF	Al finalizar	Alto	Reunión	No Confidencial	Directora del Proyecto	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Diagnóstico Situacional	PDF	Ejecución	Alto	Push	Confidencial	Analista de Procesos	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Manual de Procesos	PDF	Ejecución	Alto	Push	Confidencial	Analista de Procesos	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Modelo de Gestión	PDF	Ejecución	Alto	Push	Confidencial	Analista de Procesos	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Fase pre-contractual	PDF	Ejecución	Alto	Push	Confidencial	Analista de Proyectos 2	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Fase Contractual	PDF	Ejecución	Alto	Push	Confidencial	Analista de Proyectos	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Fase post-contractual	PDF	Ejecución	Alto	Push	Confidencial	Analista de Proyectos	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto

Definiciones Funcionales	PDF	Ejecución	Alto	Push	Confidencial	Analista de TICs	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Desarrollo	PDF	Ejecución	Alto	Reunión	Confidencial	Analista de TICs	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Capacitación	PDF	Ejecución	Medio	Push	Confidencial	Jefe de Capacitación	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto
Ejecución	PDF	Ejecución	Medio	Push	Confidencial	Jefe de Capacitación	Patrocinador Equipo del Proyecto	Repositorio del Proyecto

Elaborado por las autoras

4.9. Gestión de Riesgos

4.9.1. Plan de Gestión de Riesgos

Tabla 60 Plan de Gestión de Riesgos

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.		PROY-KICHWAG-MG-24	
Metodología de Gestión de Riesgos			
Proceso	Descripción	Herramientas	Fuentes de Información
Planificación de la gestión de los riesgos	Elaborar el plan para la gestión de riesgos del proyecto	Guía del PMBOK	<ul style="list-style-type: none"> Patrocinador Clientes Directora del Proyecto Equipo del Proyecto
Identificación de riesgos	Identificar los riesgos que pueden afectar al proyecto y documentar sus características.	Lista de chequeo de riesgos.	<ul style="list-style-type: none"> Patrocinador Clientes Directora del Proyecto Equipo del Proyecto Archivos históricos de proyectos.
Análisis cualitativo de riesgos	Evaluar probabilidad e impacto y establecer clasificación de importancia.	Matriz de probabilidad impacto.	<ul style="list-style-type: none"> Patrocinador Clientes Directora del Proyecto Equipo del Proyecto
Análisis cuantitativo de riesgos	No se realizará	No aplica	No aplica
Planificación de respuesta a los riesgos	Definir la respuesta a los riesgos identificados y planificar su ejecución	Matriz de respuesta a los riesgos.	<ul style="list-style-type: none"> Patrocinador Clientes Directora del Proyecto Equipo del Proyecto Archivos históricos de proyectos

Roles y Responsabilidades de la Gestión de Riesgos

Proceso	Roles	Personas	Responsabilidades
Planificación de Gestión de los Riesgos	Equipo de G. Riesgos		Dirigir actividad, responsable directo.
	Líder		Proveer definiciones
	Apoyo		Ejecutar Actividad
	Miembros		
Identificación de Riesgos	Equipo de G. Riesgos		Dirigir actividad, responsable directo
	Líder		Proveer definiciones
	Apoyo		Ejecutar Actividad
	Miembros		
Análisis Cualitativo de Riesgos	Equipo de G. Riesgos		Dirigir actividad, responsable directo
	Líder		Proveer definiciones
	Apoyo		Ejecutar Actividad
	Miembros		
Análisis Cuantitativo de Riesgos	Equipo de G. Riesgos	No aplica	No aplica
	Líder		
	Apoyo		
	Miembros		
Planificación de Respuesta a los Riesgos	Equipo de G. Riesgos		Dirigir actividad, responsable directo
	Líder		Proveer definiciones
	Apoyo		Ejecutar Actividad
	Miembros		
Seguimiento y Control del Riesgos	Equipo de G. Riesgos		Dirigir actividad, responsable directo
	Líder		Proveer definiciones
	Apoyo		Ejecutar Actividad
	Miembros		

Presupuesto de Gestión de Riesgos

La patrocinadora consideró asignar un máximo de US\$85000 para la ejecución del proyecto, este rubro considera el costo de las actividades, así como la reserva de contingencia (riesgos).

Para el caso de las reservas de gestión se provisiona un 2% del costo total estimado de las actividades del proyecto, sin embargo, para poder hacer uso de esta reserva, en el caso de necesitarlo, se debe solicitar al patrocinador la gestión ante la patrocinadora para su aprobación.

Periodicidad de la Gestión de Riesgos

Proceso	Momento de ejecución	Entregable de EDT	Periodicidad de ejecución
Planificación de Gestión de los Riesgos	Al inicio del proyecto	1.1 Plan de Dirección del Proyecto	Una vez
Identificación de Riesgos	Al inicio del proyecto En cada reunión del equipo del proyecto	1.1 Plan de Dirección del Proyecto	Una vez semanal
Análisis Cualitativo de Riesgos	Al inicio del proyecto En cada reunión del equipo del proyecto	1.1 Plan de Dirección del Proyecto	Una vez semanal
Planificación de Respuesta a los Riesgos	Al inicio del proyecto En cada reunión del equipo del proyecto	1.1 Plan de Dirección del Proyecto	Una vez semanal
Seguimiento y Control del Riesgo	En cada etapa del proyecto		Semanal

Formato de la Gestión de Riesgos

Planificación de Gestión de los Riesgos	Plan de Gestión de Riesgo
Identificación de Riesgos	Identificación y Evaluación Cualitativa de Riesgos
Análisis Cualitativo de Riesgos	Identificación y Evaluación Cualitativa de Riesgos
Planificación de Respuesta a los Riesgos	Plan de Respuesta a los Riesgos
Seguimiento y Control del Riesgo	Informe de Monitoreo de Riesgos Solicitud de cambio Acción correctiva

Elaborado por las autoras

4.9.2. Matriz de gestión de riesgos del proyecto

Tabla 61 Matriz de probabilidad e impacto

Definición de Umbrales y Tolerancias de Riesgos

	RIESGOS			OPORTUNIDADES		
Escala	0.005 a 0.060	0.07 a 0.28	0.36 a 0.75	0.36 a 0.75	0.07 a 0.28	0.005 a 0.06
Apetito al riesgo	Apetito	Tolerancia	Capacidad	Capacidad	Tolerancia	Apetito
Umbral (Severidad)	Bajo	Moderado	Alto	Alta	Moderada	Baja
Respuesta	Aceptar	Mitigar o Transferir	Evitar	Explotar	Compartir y Mejorar	Aceptar

Establecimiento de Mapa de Calor de Riesgos

		RIESGOS					OPORTUNIDADES							
Probabilidad	Muy alta	0.9	0.045	0.090	0.180	0.360	0.720	0.720	0.360	0.180	0.090	0.045	0.9	Probabilidad
	Alta	0.7	0.035	0.070	0.140	0.280	0.560	0.560	0.280	0.140	0.070	0.035	0.7	
	Mediana	0.5	0.025	0.050	0.100	0.200	0.400	0.400	0.200	0.100	0.050	0.025	0.5	
	Baja	0.3	0.015	0.030	0.060	0.120	0.240	0.240	0.120	0.060	0.030	0.015	0.3	
	Muy baja	0.1	0.005	0.010	0.020	0.040	0.080	0.080	0.040	0.020	0.010	0.005	0.1	
			0.05	0.1	0.2	0.4	0.8	0.8	0.4	0.2	0.1	0.05		
			Muy bajo	Bajo	Moderado	Alto	Muy alto	Muy alto	Alto	Moderado	Bajo	Muy bajo		
Impacto														

4.9.3. Análisis cualitativo de riesgos

En la tabla 62, visualizamos el análisis cualitativo de la matriz de probabilidad e impacto donde se identifican y analizan los riesgos existentes en las actividades designadas como las más críticas del proyecto.

Tabla 62 Análisis cualitativo de riesgos

Nombre Del Proyecto											Siglas del Proyecto	
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.											PROY-KICHWAG-MG-24	
Descripción del Riesgo			Elemento EDT afectado							Valoración Global del Riesgo		
Causa	Riesgo	Efecto	Categoría	Disparador	Código	Duración	Costo	Probabilidad	Impacto	Severidad	Tiempo	Costo
Contrato de adquisición no contempla penalidades al contratista y proveedor por incumplimiento	Proveedor de bienes y servicios no responde a requerimientos de soporte postventa.	Funcionamiento ineficiente del sistema de control de Servicio	Organización	Proveedor no brinda soporte posterior a la venta y entrega de bienes y servicios.	3.1.3	97	\$56.292,82	0,3	0,1	0,03	2,91	\$1.688,78
Gestión incorrecta por el encargado de la actividad.	Incumplimiento de plazo de entrega por parte de contratista y proveedor.	Incumplimiento del cronograma del proyecto.	Gestión	Informe de seguimiento del proyecto.	3.1	97	\$56.292,82	0,3	0,05	0,015	1,455	\$844,39

Alta carga de trabajo y complejidad en la elaboración de manuales de procesos	No conformidad en la entrega de los manuales de procesos	Demoras en la aprobación de los manuales de procesos	Gestión	Desviación en el cronograma superior al 5%.	2.2	10	\$279,68	0,3	0,4	0,12	1,2	\$33,56
---	--	--	---------	---	-----	----	----------	-----	-----	------	-----	---------

Proveedores presentan ofertas incompletas o con errores que ocasionan demora.	Proceso de contratación se declara desierto.	Retraso en el cronograma del proyecto.	Gestión	Proceso de contratación desierto.	3.1.1	37	\$9.110,87	0,5	0,2	0,1	3,7	\$911,09
---	--	--	---------	-----------------------------------	-------	----	------------	-----	-----	-----	-----	----------

Total, Valor Monetario Esperado (VME)											9,265	\$3.477,83
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------------	-------------------

Elaborado por las autoras

4.9.4. Plan de Respuesta a los Riesgos

Tabla 63 Plan de Respuesta a los Riesgos

Nombre Del Proyecto						Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.						PROY-KICHWAG-MG-24
Código	Riesgo	Responsable del Riesgo	Respuestas Planificadas	Tipo de Respuesta	Responsable de la Respuesta	Fecha Planificada
RS1	Proveedor de bienes y servicios no responde a requerimientos de soporte postventa.	Analista de Proyectos	Incluir en el contrato de adquisición cláusulas de penalidad por incumplimiento.	Mitigar	Analista de Proyectos	12/8/2024
RS2	Incumplimiento de plazo de entrega por parte de contratista y proveedor.	Directora del Proyecto	Ninguna.	Aceptar	Directora del Proyecto	Ninguna.
RS3	No conformidad en la entrega de los manuales de procesos	Analista de Procesos	Incluir en el contrato de adquisición cláusulas de penalidad por incumplimiento.	Mitigar	Analista de Procesos	23/7/2024
RS4	Proceso de contratación se declara desierto.	Jefe de Capacitación	Revisión previa de diseño por parte de personal con mayor experiencia en el área de mantenimiento.	Mitigar	Directora del Proyecto	14/10/2024

Elaborado por las autoras

4.10. Gestión de las adquisiciones

4.10.1. Plan de Gestión de las adquisiciones

Tabla 64 Plan de Gestión de las adquisiciones

Nombre Del Proyecto	Siglas del Proyecto
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.	PROY-KICHWAG-MG-24
Adquisiciones del Proyecto	
Ver Matriz de Adquisiciones del Proyecto.	
Procedimiento Estándar por seguir	
Para la adquisición de bienes y/o servicios definidos en el proyecto se seguirán los procedimientos que dictamina la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública de acuerdo con el monto de adquisición y el tipo de bien y/o servicio a adquirir (Ver Anexo 4).	
Formatos Estándar por utilizar	
Los formatos de contratos se realizarán a través de un modelo estándar que será proporcionado por la entidad ejecutora.	
Coordinación con otros Aspectos de la Gestión de Proyectos	
En la Planificación del Proyecto se establecieron las siguientes fechas para la realización de las adquisiciones: <ul style="list-style-type: none">• Proveedor (12/08/2024)	
Coordinación con la Gestión de Proyectos de los Proveedores	
El contrato con el proveedor de bienes y servicios contemplados en la reingeniería de la infraestructura tecnológica será coordinado con el proveedor desde el momento de la adjudicación.	
Restricciones y Supuestos	
Las restricciones y/o supuestos que han sido identificados y que pueden afectar las adquisiciones del proyecto son las siguientes: Se asume que la probabilidad de modificación del cronograma es mínima, pues esto conlleva a renegociar el contrato durante el desarrollo del proyecto	
Riesgos y Respuestas	
RS1: Incumplimiento de plazo de entrega por parte de proveedor. Las respuestas planificadas son: Incluir en el contrato de adquisición cláusulas de penalidad por incumplimiento.	

Elaborado por las autoras

4.10.2. Matriz de Requisitos de Adquisiciones

Tabla 65 Matriz de Requisitos de Adquisiciones

Nombre Del Proyecto										Siglas del Proyecto		
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios.										PROY-KICHWAG-MG-24		
Actividad del Proyecto	Código EDT	Descripción del Requerimiento	Detalle de Requerimiento	Proveedor	Tipo de Contrato	Unidad de Medida de Contratación	Cantidad	Precio Referencial	Precio Final	Cantidad de Horas Requeridas	Impuestos	Monto a Contratar
Infraestructura	3.1.3.3	Instalaciones	Construcción arquitectónica, eléctrica, etc.	Constructora	Precio fijo	Unidad	1	\$40.480,00	\$40.480,00	36 días	\$5.520,00	\$46.000,00
		Muebles y enseres	Garantía de al menos 1 año.	Proveedor de Mobiliario	Precio fijo	Unidad	1	\$2.104,85	\$2.104,85	37 días	\$287,02	\$2.391,87
		Materiales de Oficina	Garantía de al menos 1 año.	Proveedor de Mobiliario	Precio fijo	Unidad	1	\$1.512,72	\$1.512,72	37 días	\$206,28	\$1.719,00
		Equipos de oficina	Garantía de al menos 1 año.	Proveedor de Equipos Tecnológicos	Precio fijo	Unidad	1	\$4.400,00	\$4.400,00	37 días	\$600,00	\$5.000,00

Elaborado por las autoras

4.10.3. Criterios de selección de proveedores

Tabla 104: *Criterios de Selección de Proveedores.*

Nombre Del Proyecto		Siglas del Proyecto		
Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios		PROY-KICHWAG-MG-24		
Bienes/Servicios del Proyecto	Restricciones y Filtros de Selección	Criterio de Selección	Puntaje de Selección	Experiencia del Proveedor
Infraestructura	Tiempo de entrega apegado al cronograma.	Fecha de entrega	20	Al menos 5 años en el mercado, dedicado a la realizar trabajos de remodelación de infraestructura.
	Garantía y asistencia técnica de al menos 1 año.	Garantía	20	
	Costo no supera presupuesto referencial.	Costo	20	
	Cumplimiento de especificaciones técnicas.	Cumplimiento	20	
	Demostrar documentalmente experiencia.	Experiencia	20	
Muebles y enseres	Tiempo de entrega apegado al cronograma.	Fecha de entrega	20	Al menos 5 años en el mercado, dedicado a la comercialización de mobiliario de oficina.
	Soporte postventa de al menos 2 semanas.	Cumplimiento	20	
	Costo no supera presupuesto referencial.	Costo	20	
	Cumplimiento de especificaciones técnicas.	Cumplimiento	20	
	Demostrar documentalmente	Experiencia	20	

	experiencia.				
Materiales de Oficina	Tiempo de entrega apegado al cronograma.	Fecha de entrega	20	Al menos 5 años en el mercado, dedicado a la comercialización de equipos tecnológicos.	
	Soporte postventa de al menos 2 semanas.	Cumplimiento	20		
	Costo no supera presupuesto referencial.	Costo	20		
	Cumplimiento de especificaciones técnicas.	Cumplimiento	20		
	Demostrar documentalmente experiencia.	Experiencia	20		
Equipos de oficina	Tiempo de entrega apegado al cronograma.	Fecha de entrega	20	Al menos 5 años en el mercado, dedicado a la	
	Soporte postventa de al menos 2 semanas.	Cumplimiento	20		Comercialización de equipos tecnológicos.
	Costo no supera presupuesto referencial.	Costo	20		
	Cumplimiento de especificaciones técnicas.	Cumplimiento	20		
	Demostrar documentalmente experiencia.	Experiencia	20		

Elaborado por las autoras

4.11. CONCLUSIONES

Con base en el análisis presentado a lo largo del trabajo de titulación se puede concluir que el proyecto.

- Aporta directamente a lograr los objetivos estratégicos como: Obtener al menos un 10% de rentabilidad por ingresos conformados por el servicio de alimentación al finalizar el quinto año de operación del restaurante y también el integrar técnicas ancestrales compatibles con prácticas sostenibles en el 90% de las áreas de operación.
- La alternativa 1 genera un menor costo y mayor beneficio.
- El cronograma y costo del proyecto se han establecido dentro de los parámetros establecidos por la patrocinadora incluso al considerar las desviaciones posibles llevadas a efecto de los riesgos.

4.12. RECOMENDACIONES

Con base en las conclusiones presentadas previamente se sugieren las siguientes recomendaciones:

- Implementar el proyecto denominado “Diseño de un restaurante eco-cultural integrado con una aplicación móvil de comunicación y reserva de servicios”
- Monitorear los riesgos identificados en el proyecto, sobre todo aquellos que afectarían la ruta crítica del proyecto para así evitar desviar el costo y cronograma por encima de los parámetros aceptados por la patrocinadora. Esto también garantizaría la obtención de los beneficios calculados en el análisis de viabilidad de la alternativa seleccionada.

ANEXOS

Anexo 1

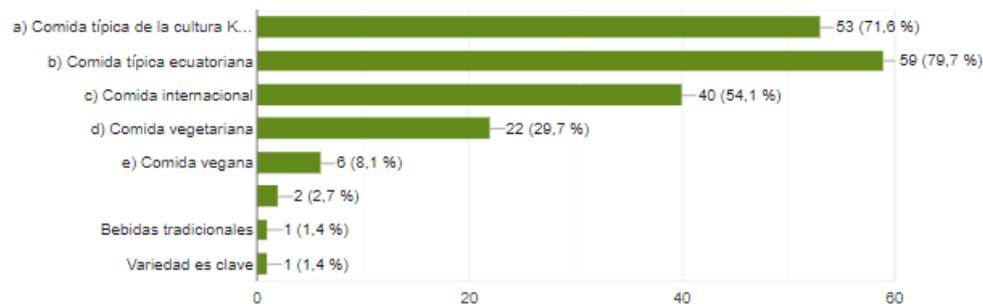
Resultados de encuesta para la implementación de un restaurante ecológico



3. De acuerdo con el orden de su preferencia, elija tres tipos de comida que a usted le interesaría encontrar en un restaurante es:

[Copiar](#)

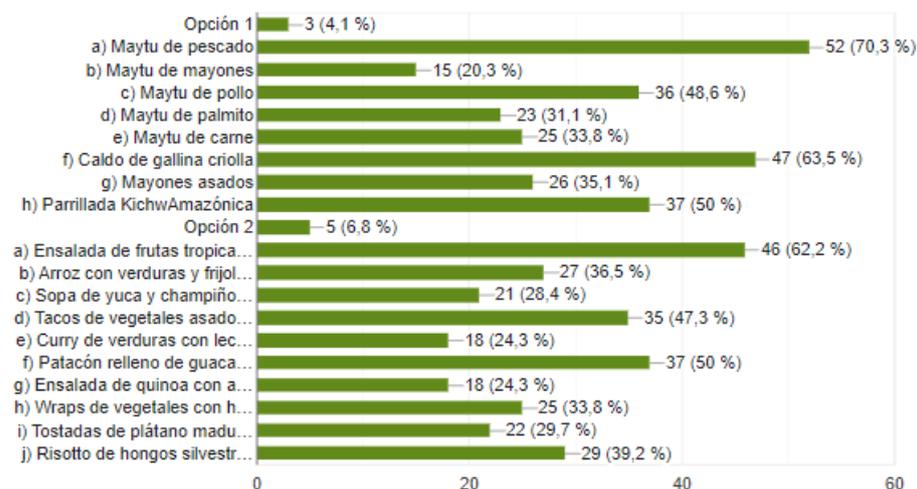
74 respuestas



4. De acuerdo con el orden de su preferencia, elija diez platos que usted consumiría. Puede elegir en cualquiera de las dos opciones.

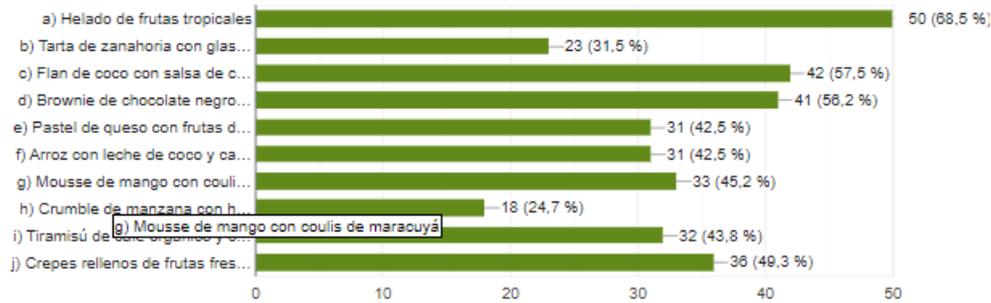
[Copiar](#)

74 respuestas



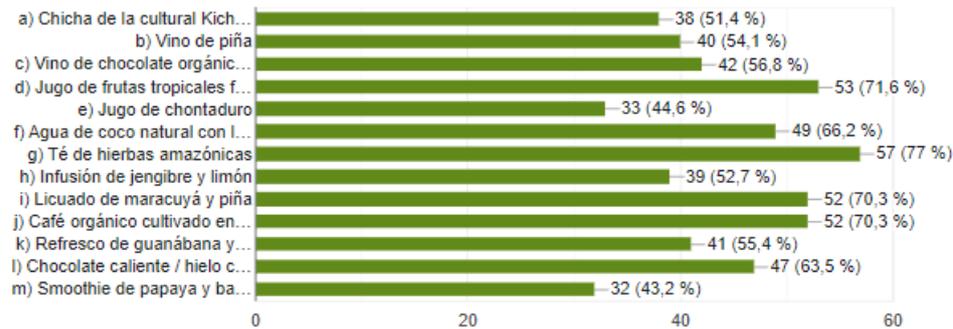
5. De acuerdo con el orden de su preferencia, elija cinco postres que usted más consumiría en nuestro restaurante

73 respuestas



6. De acuerdo con el orden de su preferencia, elija diez bebidas que usted más consumiría en nuestro restaurante

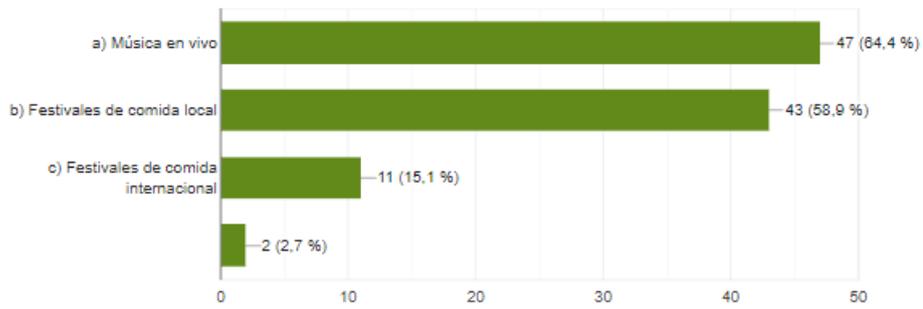
74 respuestas



 Copiar

7. Los servicios adicionales que a usted le gustaría encontrar en un restaurante son:

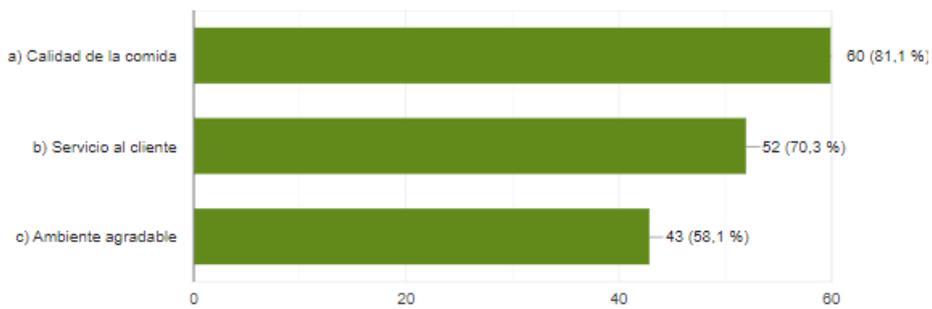
73 respuestas



 Copiar

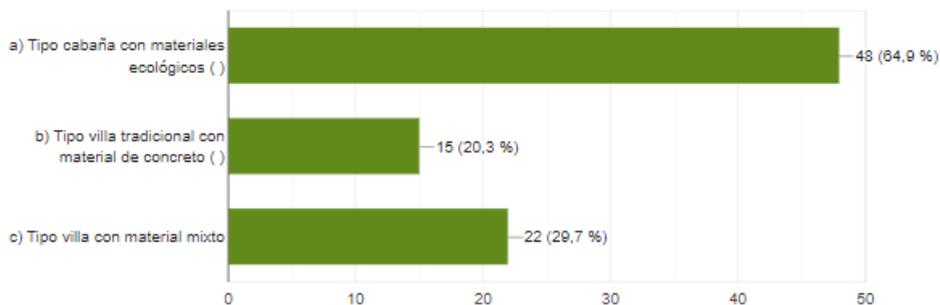
8. Según el orden de su preferencia, elija los aspectos que inciden en su decisión para elegir un restaurante

74 respuestas



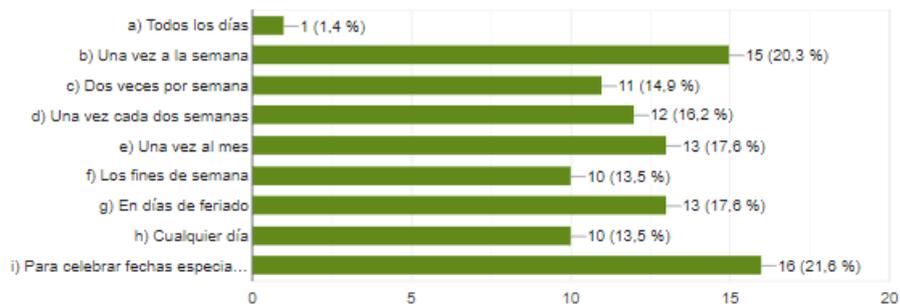
9. Las instalaciones del restaurante que frecuentemente visita prefiere que sea:

74 respuestas



10. La frecuencia con la que usted visita un restaurante es:

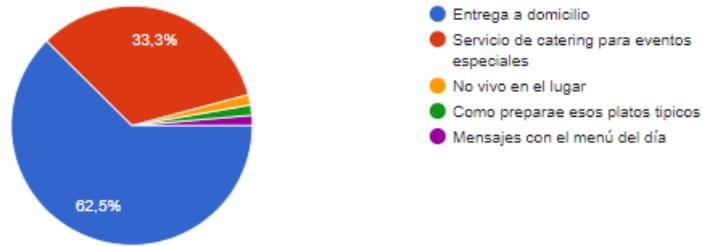
74 respuestas



 Copiar

11. Le gustaría que el restaurante ofreciera opciones de:

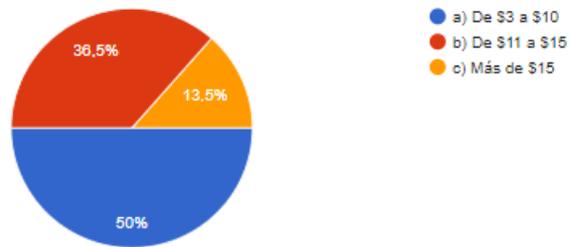
72 respuestas



12. Su presupuesto personal para una comida en un restaurante de comida saludable y sostenible es de:

 Copiar

74 respuestas



Anexo 2

Encuesta para implementación de un ECOLODGE

Preguntas Respuestas **156** Configuración

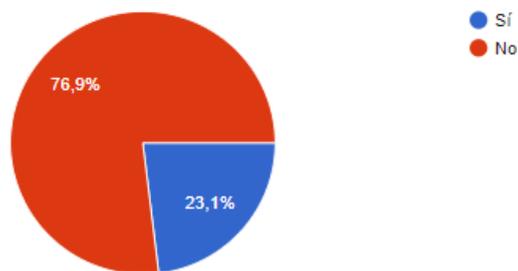
Se aceptan respuestas

Resumen **Pregunta** Individual

¿Conoce algún establecimiento que preste el servicio de alojamiento turístico ecológico en la zona (cantón Cascales)?

[Copiar](#)

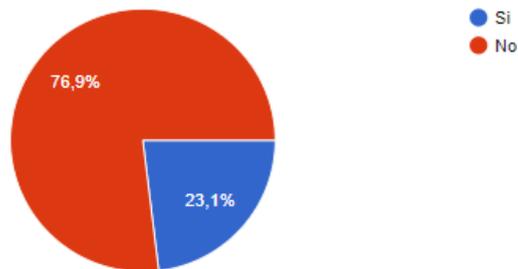
156 respuestas



¿Usted estaría dispuesto a utilizar el servicio de alojamiento turístico en la comunidad San José de Aguarico?

[Copiar](#)

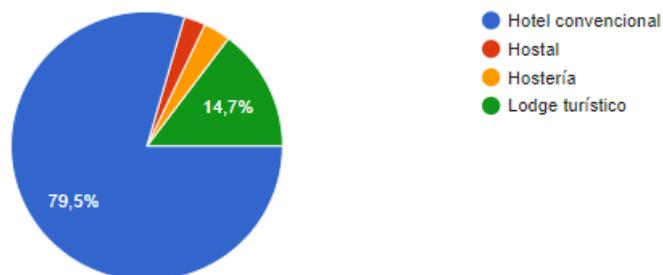
156 respuestas



Cuando usted hace turismo, prefiere hospedarse en:

[Copiar](#)

156 respuestas



BIBLIOGRAFÍA

- PMI, P. M. (2021). Guía de los Fundamentos para la Dirección de Proyectos Sexta Edición. Newtown Square, Pennsylvania, EE.UU.: Project Management Institute, Inc.
- Tito, B. (24 de 02 de 2023). Ingeniería Ambiental. Obtenido de Ingeniería Ambiental: <https://ingenieriaambiental.net/estudio-de-impacto-ambiental/>
- Project Management Institute (PMI). (2017). Guía de los Fundamentos para la Dirección de Proyectos. Newtown Square: Project Management Institute (PMI).
- Torres, Z. (2014). Administración Estratégica. Cuernavaca: Grupo Editorial Patria.
- Reglamento de Actividades turísticas [Regl.]. (2014). Artículo 253 [Título V]. Quito: Asamblea Nacional Constituyente.
- SPEROHOPE. (2023). Leopold Matrix: Para qué sirve, ventajas, ejemplos - Medio ambiente. Obtenido de <https://en.sperohope.com/matriz-de-leopold-para-qu-sirve>
- JUÁREZ SÁNCHEZ, José Pedro y Benito RAMÍREZ VALVERDE. El turismo rural como complemento al desarrollo territorial rural en zonas indígenas de México” Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales. Universidad de Barcelona. Vol. XI, nº 236, 2007 (17 de noviembre de 2008). Disponible en Internet: <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-236.htm>. ISSN: 1138-9788.
- RUIZ, Esteban; Macarena HERNÁNDEZ; Agustín COCA; Pedro CANTERO y Alberto del CAMPO. Turismo comunitario en Ecuador. Comprendiendo el community-based tourism desde la comunidad. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, vol. 6 (3), 2008, p. 399-418.
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Cascales. (2020). PDOT Cantón Cascales. <http://www.cascales.gob.ec/pdot-canton-cascales.pdf>
- Ministerio del Ambiente del Ecuador. (2021). Gráfico sobre la distribución de áreas protegidas del Ecuador. En Ministerio del Ambiente del Ecuador. Recuperado de <http://www.ambiente.gob.ec/areas-protegidas-ecuador>.
- Statista. (2023). Global smartphone market share in 2023. Statista. <https://www.statista.com/statistics/272307/global-market-share-held-by-smartphone-vendors-since-2009/>
- Sapag Chain, N., Sapag Chain, R., & Sapag Puelma, J. M. (2014). Título del documento en PDF. <http://repositorio.uasb.edu.bo:8080/bitstream/54000/1243/1/Sapag-proyectos%206ta%20edici%C3%B3n.pdf>

Juárez Sánchez, J. P., & Ramírez Valverde, B. (2007). El turismo rural como complemento al desarrollo territorial rural en zonas indígenas de México. Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, 11(236). Universidad de Barcelona. <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-236.htm>