

BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD REGIONAL CHIGNAHUAPAN

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TESIS

APART HOTEL
“BELLO AMANE CER”
EN LA CIUDAD DE ZACATLÁN,
PUEBLA.

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

PRESENTAN:

CRUZ CARMONA GUSTAVO

SÁNCHEZ MILLÁN ANGÉLICA

DIRECTOR

MTRO. SAÚL DÍAZ BENÍTEZ



ÍNDICE





	Pág.
2.1.4 Análisis de la demanda.....	30
2.1.4.1 Demanda real.....	30
2.1.4.2 Demanda futura.....	31
2.1.5 Oferta.....	31
2.1.5.1 Oferta real.....	31
2.1.5.2 Oferta futura.....	35
2.1.6 Precio.....	35
2.1.7 Comercialización.....	36
2.2 Localización del proyecto.....	40
2.2.1 Indonimía.....	40
2.2.2 Historia sucinta de Zacatlán, Puebla.....	40
2.2.3 Ubicación geográfica.....	41
2.2.3.1 Orografía.....	42
2.2.3.2 Hidrografía.....	43
2.2.3.3 Clima.....	44
2.2.4 impacto geográfico, ambiental y social para el proyecto.....	44
2.3 Ingeniería del proyecto.....	53
2.3.1 Servicio(s) principal(es) y servicio(s) complementario(s)	53
2.3.2 Proceso(s) para otorgar el(los) servicio(s).....	54
2.3.3 Requerimientos necesarios para otorgar el servicio.....	58
2.3.4 Aspectos ecológicos.....	84
2.3.5 Plan de trabajo.....	86



	Pág.
2.4 Inversiones	87
2.4.1 Inversión para el proyecto.....	87
2.4.2 Resumen de inversiones	108
2.5 Financiamiento	109
2.5.1 ¿Qué es el financiamiento?.....	109
2.5.2 Dependencias que otorgan el financiamiento.....	110
2.5.3 Pago del financiamiento.....	110
2.6 Presupuestos costos-gastos	111
2.6.1 Conceptos.....	111
2.6.2 Presupuesto de ingresos.....	113
2.6.3 Presupuesto de egresos.....	114
2.7 Evaluación económica y social	115
2.7.1 Introducción.....	115
2.7.2 Flujo de efectivo.....	117
2.7.3 Evaluación económica.....	118
2.7.4 Evaluación social.....	118
2.8 Organización	119
2.8.1 Introducción.....	119
2.8.2 Organigrama.....	121
Conclusiones y recomendaciones	122
Conclusiones.....	123
Recomendaciones.....	125



	Pág.
Bibliografía	126
Anexos	130
Anexo 1 Acuerdo por el que se establecen los lineamientos generales para la incorporación y permanencia al programa pueblos mágicos.....	131
Anexo 2 Planos.....	141
Anexo 3 Carta médica.....	145
Anexo 4 Distintivo “H” y normas de seguridad e higiene de la cocina.....	147
Anexo 5 Financiamiento.....	158

A large, semi-transparent version of the logo from the top left, centered on the page. It features the same tree, church, and text elements. Overlaid on this logo is the word "INTRODUCCIÓN" in a large, bold, black, sans-serif font.

INTRODUCCIÓN



“Encumbrado en lo más alto de la Barranca de los Jilgueros, Zacatlán se rodea de bosques cubiertos de niebla, fértiles campos sembrados de árboles frutales y valles donde las rocas desafían a la gravedad. Un pueblo mágico de sobria belleza, alejado de ostentación, orgullosos de su herencia.

Junto al antiguo Convento Franciscano y la Parroquia de San Pedro y San Pablo la gente pasea por amplios jardines y concurridos portales. Alrededor de las grandes casonas de antaño con sus ventanas enrejadas y cuidados balcones, puertas de grandes aldabas, fachadas que compiten en encanto y protectores aleros.

Gris cantera, rojo y blanco, madera y hierro. El agradable paseo culmina en una plazuela, sentados en una terraza soleada tomando la exquisita sidra. El pueblo donde parece que el tiempo se detuvo observa, sin embargo, atento el paso de las horas.

Honran la tradición relojera de este pintoresco Pueblo Mágico el gran Reloj Floral en la Plaza y los autómatas en la fachada de la fábrica de Relojes Centenario. Con las últimas campanadas, la niebla vuelve a envolverlo todo en un aura mágica y en las noches de fiesta la gran plaza se transforma en un espectáculo de danzas, música y pirotecnia.

En los meses de julio a octubre se permite disfrutar de su agridulce producción frutícola conformada por diversas variedades de ciruelos, peras y principalmente manzanas, estas últimas han permitido celebrar desde 1941 la gran feria de la manzana.” (Rosa Ma. Corona, 2015, 13).

A este paradisiaco lugar convergen visitantes (que no turistas) de los municipios próximos de: Huauchinango, Xicotepec de Juárez, Ahuazotepec, Tétela de Ocampo y Aquixtla, Puebla; y Apizaco y Tlaxco, Tlaxcala; también turistas (353,194) y visitantes



(250,000) de los vecinos estados de: Hidalgo, Tlaxcala, D.F, México, Veracruz y Puebla, aclarando que solo los turistas requieren del servicios de hospedaje. (Secretaria de turismo del Estado de Puebla, 2015).

Con el estudio de mercado realizado exprofeso para este proyecto, se detectó que los ingresos del 80% de los turistas-visitantes oscila entre 3 y 5 salarios mínimos; del otro 20% de los turistas-visitantes, su salario es superior a 5 salarios mínimos.

Este trabajo va dirigido precisamente a los turistas-visitantes que viven (o sobreviven) con 3 a 5 salarios mínimos, es decir, nuestro mercado potencial es del 80% (282,555), entonces, se tiene un proyecto bastante viable para su implementación.

La estructura del expediente técnico, la dividimos en dos capítulos:

CAPÍTULO 1: PROCESO METODOLÓGICO. En este rubro nos apegamos a lo que establece la Facultad de Administración de la BUAP, cuyo contenido se resumen en: planteamiento del problema, justificación, delimitación espacio-tiempo, objetivos (objetivo general y objetivos particulares), marco teórico-metodológico e hipótesis.

CAPÍTULO 2: APART HOTEL “BELLO AMANE CER” EN LA CIUDAD DE ZACATLÁN, PUEBLA. Con los rubros que el mismo contiene (desde estudio de mercado hasta organización), se logra la afirmación que en la hipótesis se plantea.

The background logo is a larger version of the one in the top left corner, centered on the page. It features a green tree on the left and a yellow building with a bell tower on the right. The text ': Apart Hotel :' is written in a cursive font at the top, and 'BELO AMANECEER' is written in a bold, orange font at the bottom.

CAPÍTULO 1

PROCESO

METODOLÓGICO.

1.1 Planteamiento del problema

La afluencia turística hacia el Pueblo Mágico de Zacatlán, Puebla; ha crecido sustancialmente desde que fue nombrado como tal el 27 de abril de 2011. La infinidad de atractivos turísticos dentro del mismo y de sus alrededores es casi imposible de visitar en un solo día; ello ha obligado a requerir servicios adicionales de hoteles, cabañas moteles y campamentos. Aunque se cuenta con una cantidad considerable de estos servicios, en ocasiones, la demanda supera la oferta.

Aunado a lo anterior, muchos turistas de clase media-baja buscan un servicio bueno, bonito y barato con condiciones de intimidad y familiaridad, condiciones que el proyecto Apart Hotel “Bello Amanecer” ofertará pues parece ser un apartamento. Entonces: ¿Si se lleva a cabo el proyecto del Apart Hotel “Bello Amanecer” en la ciudad de Zacatlán, Puebla; se podrá incrementar la estancia en días de los turistas de clase media-baja con una capacidad instalada siempre alta y tendrá los efectos económicos positivos que se requieren?

1.2 Justificación

Zacatlán, Puebla; es un pueblo (turísticamente hablando) muy importante que ha crecido en los últimos años y, a pesar de ello, conserva la tranquilidad y armonía de sus habitantes; la naturaleza, arquitectura (religiosa y urbana), su cultura (fiestas y gastronomía, entre otros), son algunas de las razones por lo cual es muy visitado por niños, jóvenes y adultos.

Sobresalen los siguientes atractivos naturales: Cascadas de Tulimán, Cascada de San Pedro, Valle de Piedras Encimadas y Barranca de los Jilgueros; su arquitectura religiosa: Parroquia de San Pablo y San Pedro, Exconvento Franciscano y, su



arquitectura urbana: Palacio Municipal, reloj floral, kiosco y el museo de Relojes Centenario; su cultura, fiestas: la Feria de la Manzana que se celebra en la semana que abarca el 15 de agosto, festejando a la Santa Virgen de la Asunción; su gastronomía: pan de queso, mole poblano, mondongo, pay de manzana, pancita en mole de olla, tamales, gorditas, quesadillas, chile-atole, dulces, vinos regionales y otros alimentos que destacan por su sabor.

Toda esta amalgama turística genera la necesidad de hospedaje, hoy, esta oferta de servicio de hotel, motel, cabañas y campamento, es muy tradicional.

En este proyecto se propone un Apart Hotel, cuya definición es: “un tipo de edificio de apartamentos con servicios, que es operado con un sistema de reservas de igual manera que en un hotel. Los Apart Hoteles son alojamientos muchos más flexibles; que en vez de ofrecer el clásico formato de habitación de hotel muy limitada, posee apartamentos completamente amueblados” (www.tourspain.es/). Actividad poco utilizada en el tema de hospedaje, por lo que creemos será un atractivo especial para que el proyecto tenga el impacto adecuado.

1.3 Delimitación espacio-tiempo

El proyecto a implementar, en caso de su aprobación financiera, se ubicará en el Pueblo Mágico de Zacatlán, Puebla; en el barrio de Tlatempa, sito en Avenida Miguel Hidalgo s/n, en colindancia con la calle Vicente Guerrero. Este proyecto inició en la materia de Formulación de Proyectos Turísticos cursado en el 2012 y, se concluye en el 2014 como trabajo de tesis para la obtención del título.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Elaborar el proyecto de inversión denominado Apart Hotel “Bello Amanecer” a ser



instalado en la ciudad de Zacatlán, Puebla; que de servicio de calidad y calidez a turistas de clase media-baja, sin omitir las clases altas, para que la estancia de éstos en la región se prolongue, todo ello, en beneficio de la economía local.

1.4.2 Objetivos particulares

- Realizar un estudio de campo de la ciudad de Zacatlán, Puebla, incidiendo de manera precisa en la concatenación afluencia turística-servicios ofertados.
- Detallar los elementos que componen la denominación Apart Hotel y la diferencia con los otros tipos de hospedaje.
- Saber estructurar un proyecto de inversión específicamente bajo la normatividad de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

1.5 Marco teórico-metodológico

El presente trabajo versa sobre un proyecto de inversión entendiéndose éste como: “la búsqueda de una solución inteligente tendiente a resolver necesidades humanas; por ello su formulación, su evaluación y las decisiones finales, se circunscriben a la medida y a las expectativas humanas. Por tal razón, el PROYECTO debe nacer de la reflexión ante una necesidad u oportunidad detectada; de la conexión o creación de ideas que permitan formular hipótesis que den una posibilidad para la acción: del querer comprobar conceptos materializados en una decisión o plan estratégico y de una acción que permita no solo satisfacer necesidades o aprovechar oportunidades sino también lograr la experiencia necesaria para mejorar continuamente nuestros procesos de supervivencia.

Para las PyMES, el PROYECTO debe ser el resultado del ejercicio de reflexión en búsqueda del mejor futuro para la organización, con unos objetivos bien definidos en



términos de alcance, tiempo, presupuesto, riesgo y calidad, realizado a través de tareas interdependientes y promovido por la movilización de inteligencia, la voluntad colectiva y principios compartidos.

Los proyectos se clasifican en:

“Proyectos de investigación: Tiene relaciones con la teoría existente en el tema y a su vez con el mundo empírico, de esta forma se planea lo que se pretende investigar. Sus partes son: planteamiento o formulación del problema, antecedentes, importancia o justificación del estudio, elementos teóricos que fundamenten la investigación, objetivos (generales y específicos), metodología, esquema o plan de trabajo, cronograma y referencias.

Proyectos de inversión: Están relacionados con la empresa y la parte comercial, los hay de varias clases: Inversión privada: consiste en crear un plan que permita obtener una rentabilidad económica a partir de la inversión de un capital. Inversión pública: El estado invierte recursos para lograr el bienestar social de una comunidad a la vez que beneficio económico. Inversión social: Se busca invertir bienes en el desarrollo exclusivamente social sin esperar remuneración económica, sino que los beneficios permanezcan después de acabado el proyecto.

Proyectos de infraestructura: Se invierte en obras civiles, se construye infraestructura que aporte beneficios económicos o sociales.

Proyectos sociales: Su único fin es mejorar la calidad de vida de una comunidad en sus necesidades básicas como salud, educación, empleo y vivienda. El proyecto pronostica y orienta una serie de actividades para conseguir unos determinados objetivos. Debe contener una descripción de lo que quiere conseguir, debe ser

adaptado al entorno en que se piensa desarrollar, los recursos necesarios para desarrollarlo y el cronograma en el que se establece el plazo de su ejecución.

Proyectos de desarrollo sostenible: Es un proyecto social y económico de una comunidad que incluye ecología o del medio ambiente como un elemento importante tanto para mejorar la economía como para ser protegido durante un largo periodo. Este tipo de proyectos surgió en torno al deterioro en el medio ambiente y la intención de que la producción humana no lo impacte de forma negativa. También busca la participación equitativa de la sociedad en estos procesos”(www.pymesfuturo.com).

“En la elaboración de los proyectos es frecuente encontrar los siguientes problemas:

- Los encargados de elaborar los estudios de preinversión tienden a justificar obras a construir en vez de problemas a resolver.
- Es práctica común realizar los proyectos ejecutivos sin contar con los estudios de factibilidad, lo cual ocasiona presiones para realizar las inversiones aunque estas no sean las más convenientes.
- Cuando se efectúan los estudios de factibilidad sin contar con los estudios de prefactibilidad, es probable que la solución que se preste no sea la óptima.
- Se presentan a la consideración de los órganos de autorización (bancos, autoridades gubernamentales, etc.) estudios “maquillados” de manera que las inversiones aparenten ser atractivas.
- Cuando una consultora realiza el estudio de factibilidad, es recomendable que el proyecto ejecutivo sea elaborado por una empresa distinta; de lo contrario, la primera tenderá a justificar el proyecto con el fin de ser contratada para desarrollar los estudios posteriores.

- En aquellas ocasiones que se utilizan empresas consultoras para realizar los estudios y éstas, a su vez, esperan ser los contratistas, tienden a justificar los beneficios de las inversiones y a subestimar el costo de las mismas.
- Cuando una compañía contratista ofrece realizar el estudio integral de manera “gratuita”, el ahorro obtenido es aparente, ya que no se tiene bases para conocer si la solución técnica y su costo son los adecuados.
- Cuando es el promotor del proyecto quien realiza los estudios, en general carece de suficiente experiencia para llevar a cabo esta actividad. Por otra parte, su visión tiende a ser restringida por los propios problemas operativos a los que se enfrenta en forma cotidiana.

Para evitar esos problemas en el trabajo se proponen las siguientes actividades:

Factibilidad. Comprende la formulación del proyecto y los estudios de factibilidad. La decisión de seguir adelante se toma al final de esta etapa.

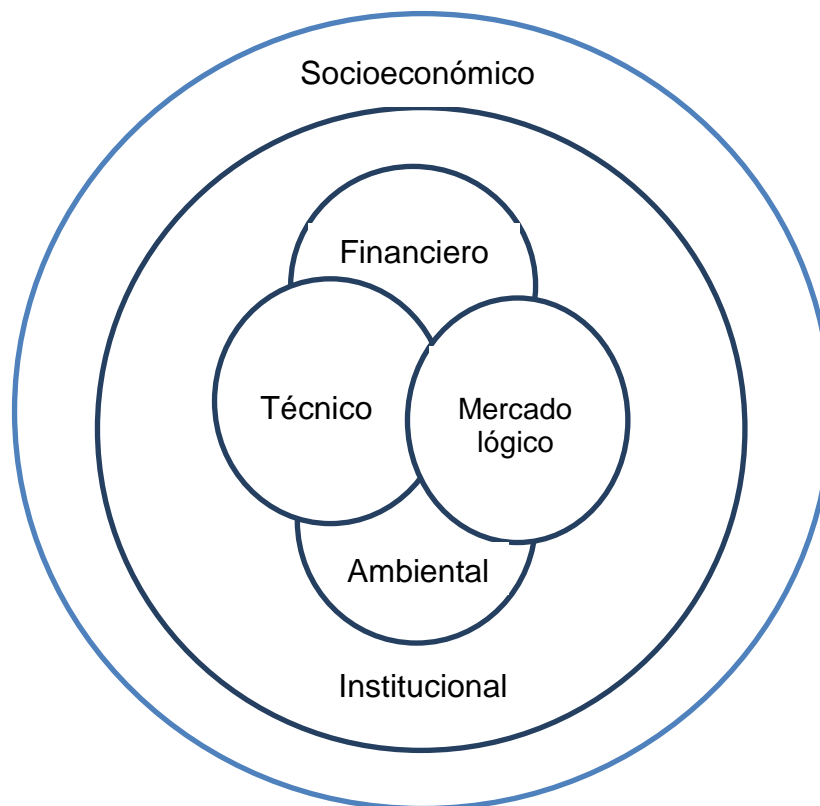
Planeación y diseño. Incluye el diseño básico, costos y calendarización, términos y condiciones de los contratos y planeación pormenorizada de las actividades.

Construcción e instalaciones. Manufactura, suministros, obra civil, instalaciones y pruebas preoperativas.

Entrega de instalaciones. Pruebas y ajustes finales. La planta se encuentra en plena producción al terminar esta fase (en caso de ser aprobado el proyecto).

Esto es, apegándonos a un proyecto integral, que contenga información de mercado, técnica, financiera, económica, legal e institucional que proporciona los fundamentos requeridos para la toma de decisiones respecto a la conveniencia de llevar a cabo una inversión” (Joaquín de la Torre,2002,35) (ver Figura N° 1.1).

Figura N°1.1 Interrelación de los elementos de un proyecto.



FUENTE: JOAQUÍN DE LA TORRE, 2002,35.

Para llevar acabo el mismo, se debe asentar que la investigación es dialéctica, del nivel teórico al empírico, de lo abstracto o lo concreto, se ofrecerá la investigación descriptiva, analítica y proyectiva; por ello, se manejarán los siguientes instrumentos: a) la población es finita, entonces la ecuación a aplicar para determinar el tamaño de la muestra es $n = \frac{Z^2 \sigma^2}{(\bar{x} - \mu)^2} y$, b) de la ecuación, se determina el número de encuestas (300, con un grado de confianza del 95%) que se van a manejar.

1.6 Hipótesis

La implementación del proyecto “Bello Amanecer” en Zacatlán, Puebla; un lugar de descanso placentero para los turistas de clase media-baja; incrementará los días de estancia de éstos, logrando una derrama económica favorable para la comunidad.



CAPÍTULO 2
APART HOTEL
“BELLO AMANE CER”
EN LA CIUDAD DE
ZACATLÁN, PUEBLA.

2.1 Estudio de mercado

2.1.1 Objetivo

Encuestar a 300 turistas que visitan Zacatlán, Puebla; del 15 al 30 de septiembre del 2014, para determinar la viabilidad de construir un Apart hotel en dicha ciudad.

2.1.2 El servicio

“El apart hotel, tiene los siguientes sinónimos: “Apart hotel; aparthotel; apartotel, que es un conjunción de las palabras “apartment” (apartamento, en inglés) y “hôte”, es un tipo de edificio de apartamentos con servicios que es operado con un sistema de reservas de igual manera que un hotel. Es un sistema similar a alquilar un apartamento, pero no posee un contrato fijo, y los huéspedes pueden hacer su 'check-out' cuando lo deseen.

Los apartoteles son alojamientos muchos más flexibles; que en vez de ofrecer el clásico formato de habitación de hotel muy limitada, posee apartamentos completamente amueblados. Suelen estar diseñados a medida, con distintos tipos de apartamentos. El plazo de estancia en un apartotel es muy amplio, ya que se puede pasar en él desde unos días hasta meses, o incluso años. La gente que vive en apartoteles los utiliza como hogar a distancia, y por ello están equipados con todo tipo de comodidades” (www.llanes.com). “Hôte” (huésped, anfitrión, hospedador).

“Para la Real Academia Española da como definición “hotel de apartamentos”. Entendiendo por hotel “establecimiento de hostelería capaz de alojar con comodidad a huéspedes o viajeros.” Y por apartamento: “piso: vivienda: conjunto de habitaciones que constituyen vivienda independiente en una casa de varias alturas.”

Otra definición posible “es un complejo de apartamentos amueblados con un sistema de reserva como el de un hotel tradicional. Esta acepción abarca el concepto que

implica este producto que es similar a un alquiler temporario de un apartamento amueblado, pero sin contrato fijo y con los servicios de un hotel.

Se recomienda tanto para quienes quieren pasar un tiempo de vacaciones y sentirse como en su casa, pero al mismo tiempo, tener las comodidades de un hotel.

En cuanto a los costos es menor al de un hotel, sumándole además el beneficio de poder realizar las comidas allí.

Esta tendencia de hospedaje ya se ha llevado a cabo en algunos países como: España y el Salvador, que ofrecen servicios de hospedaje con todas las comodidades del hotel que incluye el servicio de restaurante, lavandería, gym, entre otros".

(quees.la/aparta-hotel/).

"Para explicar, aunque solo sea someramente, el funcionamiento de este tipo de establecimiento de hospedaje y los servicios que se presta, mencionaremos, a manera de ejemplo, como se inició uno de ellos, el denominado apartotel. Este término se utilizó por primera vez en el año 1963, en Torremolinos, España; para designar un edificio de apartamentos que contó con los servicios de un hotel residencial. Constaba de 171 unidades y empezó a operar bajo el nombre de Torreomar.

Mediante un novedoso sistema de operaciones proyectado para el funcionamiento de estos tipos de establecimientos de hospedaje, se otorgaron facilidades a personas de medianos recursos económicos para la compra de apartamentos en condominio, con servicios de hotel, con el atractivo ---para el adquirente--- de poder participar dentro de un pool de rentas de apartamentos, sistema que le permite obtener su parte correspondiente de las utilidades que resulten de la operación.

En México apareció en la década de los setenta con la denominación de condotel, y

vino a revolucionar lo que hasta entonces se había ideado para establecimientos de hospedaje, ya que se basa en el principio de compartir propiedad, espacio, tiempo y servicio". (Oscar de la Torre Padilla, 1997, 43,44).

2.1.2.1 El servicio principal

El servicio principal, entonces, es el apart hotel "Bello Amanecer", que incluye:

Cuadro N° 2.1. El servicio principal

Cantidad	Concepto	Características
16	Apartamentos familiares	14 departamentos con medidas 10.22m. x 8.01m. ocupación hasta para 6 personas cada uno, cocineta y comedor, 1 sala, habitación principal, habitación extra, baño completo para las habitaciones, y 2 departamentos con medidas 7.75m. x 6.19 m. ocupación hasta para 4 personas 1 habitación, 1 baño, cocina, sala-comedor.
1	Restaurant-bar	Con medidas de 21.55 m. x 9.61 m. contará con 10 mesas para 4 personas, cocina, bodega, congelador, área de comedor, baños para dama y caballero, barra para mini bar y taburetes.
1	Terraza general	Con medidas de 17.69m x 45.69m áreas verdes, 12 mesas de jardín, 6 macetas grandes y 6 botes de basura
1	Recibidor	Con medidas 24.6m x 9.5m recepción, sala de espera, T.V. por cable, baños, vitrina de artesanías de la región, tres oficinas administrativas, escaleras y elevador.
1	Estacionamiento	Patio de estacionamiento con espacio de 50m. x 23.35m Con 18 cajones de 3 m. x 3.95 m cada uno.
1	Tienda	Con medidas de 7.65 m x9.08 m refrigerador para carnes frías, refrigerador para bebidas, refrigerador para hielo, anaqueles para mercancía, exhibidores (botanas), exhibidores (vinos de la región, dulces típicos y artesanías, equipo de cómputo y caja.
3	Extras	Bodega con medidas de 3.93 m. x 8.01m., lavandería con medidas de 4.97m. x 8.01m. y cuarto de vigilancia con medidas 6.88m x 3.06m.

Nota: las especificaciones técnicas se desglosan en el rubro de ingeniería.

Fuente: proyección de los tesistas.

2.1.2.2 Servicios complementarios

Los servicios complementarios que Apart Hotel "Bello Amanecer" ofrecería son: spa, transporte y visitas guiadas por medio de convenios realizados con empresas serias que otorgarán un servicio de excelencia como el que tenemos contemplado para el proyecto (ver Cuadro N° 2.2.).

Cuadro N° 2.2. Servicios complementarios

Concepto	Dirección	Teléfono	Características
Visitas guiadas	En este servicio se recurrirá a los guías de la Dirección de Turismo de Zacatlán, Puebla.	(797) 974678	Los anfitriones turísticos darán un recorrido de los lugares más característicos de la comunidad.
Transporte colectivo Amado Camarillo. A.C.	Calle Independencia s/n, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	(797) 9750585	Cuenta con los vehículos para transportar a los turistas a cualquier lugar que ellos deseen.

Fuente: investigación realizada por los tesistas

2.1.2.3 Servicios sustitutos

En las ciudades de Zacatlán y Chignahuapan (área de afluencia del proyecto) existe una gama amplia de servicios sustitutos, pero que, no reúnen las características del servicio que se piensa ofertar con este apart hotel, a continuación se detallan los servicios sustitutos existentes en los pueblos mágicos de Zacatlán y Chignahuapan, Puebla (ver Cuadro N° 2.3.).

Cuadro N° 2.3 Servicios sustitutos

Hospedaje en Zacatlán		
Nombre	Dirección	Teléfono
Hotel Colonial	Balderas No. 6, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 1574
Hotel Avenida	Av. Luis Cabrera No. 13, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 0529
Hotel Villa de las Flores	Libramiento s/n , Barrio Bartolo, Zacatlán, Puebla	(797) 975 0881
Hotel Ilsogno	Carr. aZacatlan km 2, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 0177
Hotel Posada Don Ramón	Leandro Valle No. 23, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 0405
Cabañas El Mirador	Km 3, Carretera Zacatlán - Chignahuapan, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 0579
Cabañas Los Jilgueros	Tepetzintla #8, Col. Tlatempa, Zacatlán, Puebla.	(797) 973 3015
Hacienda Casa Grande	Leandro Valle No. 26, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 4301
Hotel Zacatlán	Juárez No. 8, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 0315
Hotel Campestre La Barranca	KM 66, carretera Federal Apizaco-Zacatlán.	(797) 975 2233
Hotel XicXanacEco – Alojamiento	Prolongación José María Iglesias s/n, Colonia Cruz del Guardia, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 5997
California Cabins	Km 3, Carretera Zacatlán – Chignahuapan, Col. El Mirador, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 1012

Continúa...

Continúa...

Cabañas Rancho Los Morales	Km 3.5, Carretera Zacatlán - Jicolapa, Colonia Eloxochitlan, Zacatlán, Puebla.	(797) 973 4255
Cabañas El Refugio	Carr. Zacatlan - Huauchinango s/n Atexca, Zacatlán, Puebla.	(797) 976 1877
Cabañas Sierra Verde	Tlatempa s/n, Zacatlán, Puebla.	(797) 973 3092
Hotel San Pedro	Av. Cosio No. 5, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla	(797) 975 4233
Tonantzin	Rancho Coyotepec s/n, Barrio Eloxochitlán, Zacatlán, Puebla.	(797) 975 4099
Temaxcallin	KM 66, carretera Federal Apizaco-Zacatlán.	(797) 1007616 y (797) 1076719

Hospedaje en Chignahuapan

Nombre	Dirección	Teléfono
Hotel Márquez	6ta. Calle de Lerdo No. 42 - A, Col. Centro, Chignahuapan, Puebla.	(797) 971 0659
Hotel Symer	Romero Vargas No. 7, Chignahuapan, Puebla.	(797) 971 0155
Hotel Cristal	Hidalgo No. 8 - A, Chignahuapan, Puebla.	(797) 971 0054
Aguas Termales de Chignahuapan	Carr. Baños Termales Km 5, Chignahuapan, Puebla.	(797) 971 0792
Hotel 9 Manantiales	Calle Prolongación Guillermo Prieto s/n, Col. Teoconchila, Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 10590 y 9712159

Continúa...

Continúa...

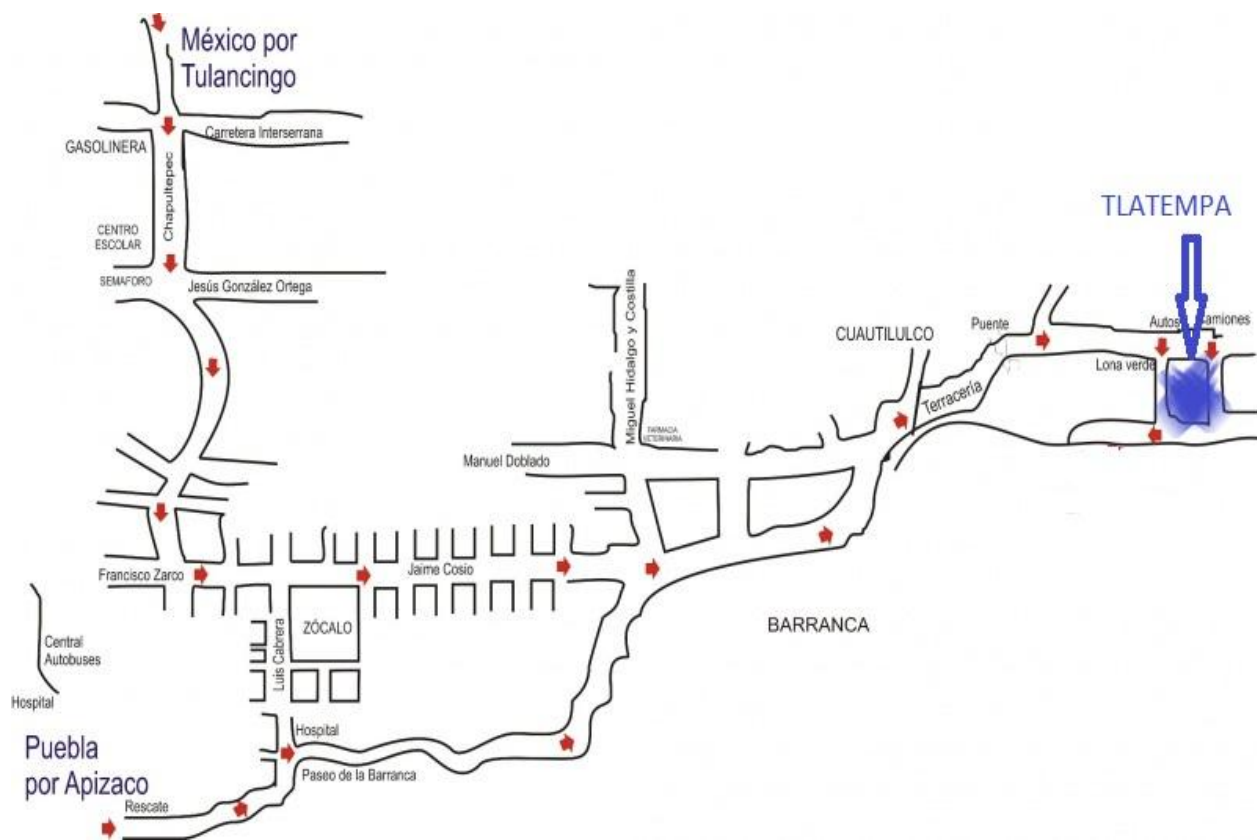
Hacienda Amoltepec	Km. 3.5 Carr. Chignahuapan - Zacatlán, Chignahuapan, Puebla.	(797) 598 0205 y Puebla (222) 368 0950
Cabañas al Final de la Senda	Km. 38 Carr. Apizaco Chignahuapan, Chignahuapan, Puebla.	045 (797) 100 34 43
El Llano del Conejo	Carr. Fed. Apizaco - Chignahuapan Km. 38.5, Chignahuapan, Puebla.	(797) 596 3005
Cabañas Capulina	Carr. a las Aguas Termales, Barrio Ixtlahuaca, Chignahuapan, Puebla.	(797) 971 1986
Cabañas Casa Blanca	2da Calle de Romero Vargas No. 20. Col. Centro, Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 1 20 41
Hotel La Laguna Azul	Paseo de la Laguna s/n. Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 1 12 28
Cabañas Las Ranas	Camino a las Aguas Termales Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 114 13
Hotel Vázquez	1ra de Lerdo No. 5. Col Centro, Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 1 13 38
Hotel Santa Cruz	5ta de Nigromante s/n. Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 1 19 24
Hotel Kuri	3ra de Romero Vargas s/n Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 1 11 43
Auto Hotel Azteca	Carr. Fed. Chignahuapan-Zacatlán. Km 3.Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 1 12 38
Auto-Motel Los Arcos	Libramiento Chignahuapan Chignahuapan, Puebla.	(797) 97 1 15 26

Fuente: investigación realizada por tesistas

2.1.3 Área y/o zona de influencia del proyecto

El proyecto de apart hotel "Bello Amanecer", una vez autorizado, se implementará en la cabecera municipal de Zacatlán, Puebla; sito en Avenida Miguel Hidalgo s/n, en colindancia con la calle Vicente Guerrero, en el Barrio de Tlatempa. (ver Figura N° 2.1)

Figura N°2.1 Lugar donde se pretende ubicar el Apart Hotel "Bello Amanecer"



Fuente: http://gruponolcheztlyhortalizasorganicas.blogspot.mx/p/diagnostico_5958.html

El área de influencia del proyecto (dada la cercanía a Chignahuapan, Puebla) incluye a los visitantes de ambas ciudades, catalogados como un mercado local (Huauchinango, Xicotepec de Juárez, Ahuazotepec, Tétela de Ocampo, y Aquixtla, Puebla; y Apizaco y Tlaxco, Tlaxcala); y un mercado regional que son los visitantes de seis estados limítrofes con Puebla (incluyendo éste); éstos son, Tlaxcala, Hidalgo, Estado de México, D.F. y Veracruz. (ver Figura N°2.2)

Figura N° 2.2 Área de mercado

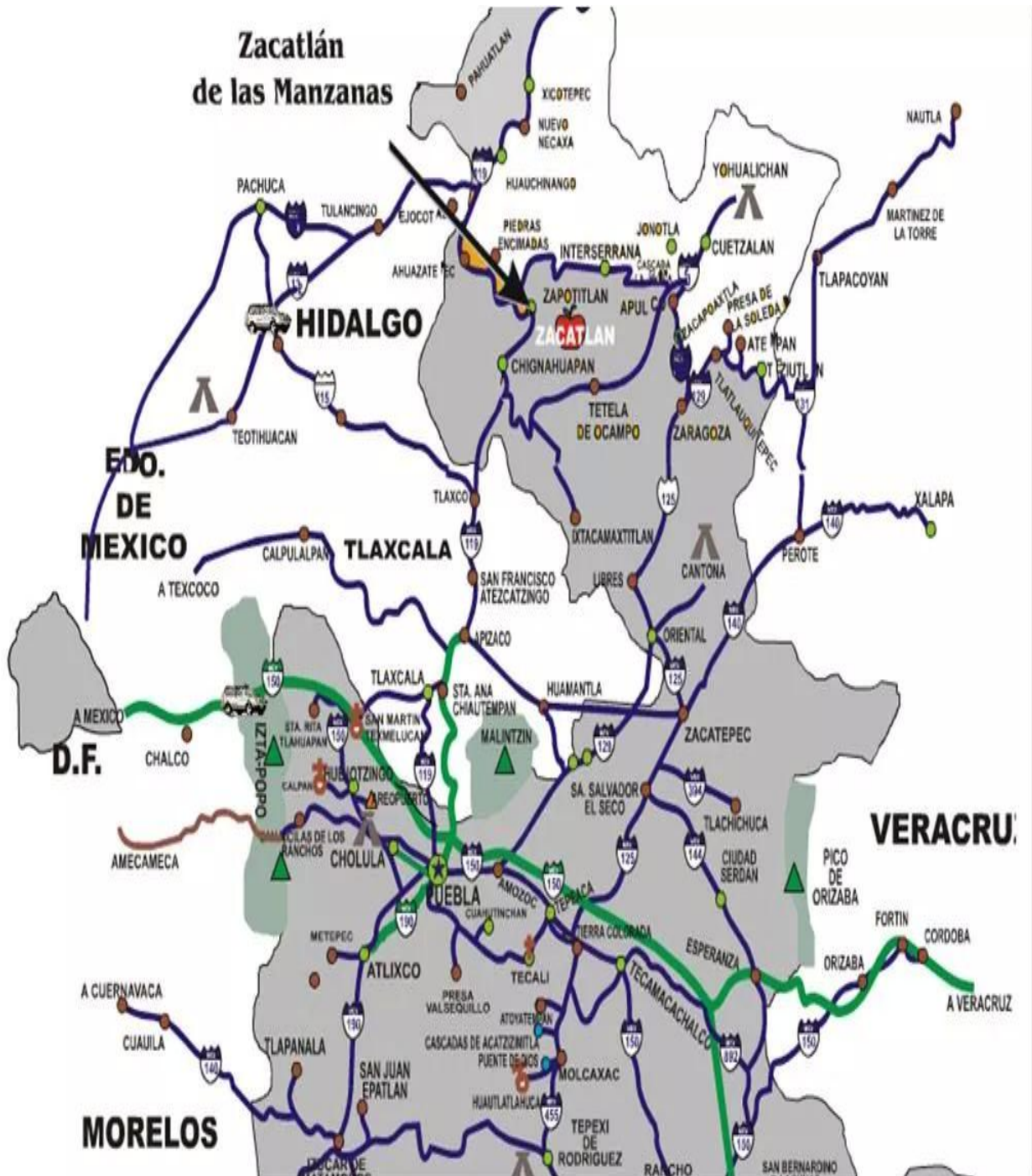


Fuente: <http://www.explorandomexico.com.mx/map-gallery/0/45/>

2.1.3.1 Vías y medios de comunicación.

Vías de comunicación (ver Figura N° 2.3)

Figura N° 2.3 vías de comunicación



Fuente: <http://visionesparticulares.com/archivos/1598>

Medios de comunicación (ver Cuadro N° 2.4)

Cuadro N° 2.4 Medios de comunicación.

Mercado Regional			
Líneas	Rutas	Horarios	Costo
ATAH (directo u ordinario)	México-Apizaco-Zacatlán	México-Zacatlán	\$185
	Puebla-Apizaco-Zacatlán	Salida cada hora.	
	Apizaco-Zacatlán	Puebla-Zacatlán salida cada 20 minutos	\$132
Estrella Blanca (Futura)	México-Tulancingo - Zacatlán	México-Zacatlán Salida cada hora.	\$185
De la terminal al centro de la ciudad de Zacatlán se tienen:			
Amado Camarillo	Diversas localidades del municipio (micro)	De 6:15am a 8:00pm (sujeto a cambio de acuerdo al cambio de horario).	\$8.00 por persona
Taxis	Diversas localidades del municipio	Las 24hrs.	(Costo Según la distancia)

Nota: solo se toma en cuenta el mercado regional (ver punto 2.1.3.2). Autobuses Estrella Blanca absorben el mercado de Hidalgo por la ruta México-Tulancingo-Zacatlán.

Fuente: investigación realizada por tesistas

2.1.3.2 Población consumidora

Para determinar a la población consumidora no tomamos en cuenta el mercado local (Huauchinango, Xicotepec de Juárez, Ahuazotepec, Tétela de Ocampo y Aquixtla, Puebla; y Apizaco y Tlaxco, Tlaxcala) que es conformado por municipios cercanos, estos visitantes debido a su cercanía, es difícil que requieran de los servicios de hospedaje.

El mercado regional (Hidalgo, Tlaxcala, D.F, México y Veracruz) es el mercado potencial; de acuerdo con encuestas realizadas a los turistas, arrojaron que dos son las razones por la cual llegan a Zacatlán 1°) conocer Zacatlán y sus recursos y 2°) pernoctar en este lugar para, posteriormente, dada la cercanía con el Pueblo Mágico de

Chignahuapan ir de compras por productos navideños (esferas), salud (baños termales), religión (Inmaculada Concepción) y ecoturismo (Quetzalapan). (ver Cuadro N° 2.5)

Cuadro N° 2.5 Población consumidora regional

Localidad	Población consumidora regional
Puebla	1, 539, 819
Tlaxcala	1, 169, 936
Hidalgo	2, 665, 018
Estado de México	15, 175, 862
Distrito federal	8, 851, 080
Veracruz	7, 645, 194
Total	37, 046, 909

Nota: para determinar la población consumidora no tomamos en cuenta al mercado local.

Fuente: INEGI 2010

2.1.3.3 Sueldos y salarios

Sueldos y salarios estimados de la población consumidora regional (ver Cuadro N° 2.6).

Cuadro N° 2.6 Sueldos y salarios estimados de la población consumidora regional.

Actividad	Ingreso mensual estimado
Profesionistas varios (independientes)	\$10,000.00-25,000.00
Profesionistas varios (dependientes)	\$7,000.00-15,000.00
Ejecutivos bancarios	\$3,500.00-
Profesores	\$8,000.00
Auxiliares administrativos	\$4,000.00-7,500.00
Comerciantes	\$10,000.00-15,000.00
Pequeños empresarios	\$15,000.00-20,000.00
Obreros	\$6,000.00-10,000.00

Fuente: INEGI 2010

2.1.4 Análisis de la demanda

“Las personas tienen deseos casi ilimitados, pero poseen recursos limitados. Eligen productos que ofrecen la máxima satisfacción por su dinero. Cuando los deseos se apoyan en el poder de compra, se convierten en demanda.” (Kotler Philip, 1997, 24).

2.1.4.1 Demanda real

En el año 2010 había en el área de influencia 37,046,909 habitantes (INEGI 2010), con la ecuación $P_n = P_0(1+R)^n$ donde $R = P + e_i$, y $P = 1.8\%$ y $e_i = .35\%$ (octubre 2015), se proyectan para el 2015; 41, 204,443 habitantes como demanda.

De esta población (demanda), la Secretaría de Turismo del estado de Puebla tiene datos más precisos sobre los turistas que visitan las ciudades de Zacatlán y Chignahuapan, en 2014 recibió Zacatlán 345,760 turistas y Chignahuapan atrajo 154,453, dando un total de 500,213 turistas; si se incluyen los visitantes 600,000 se tiene un total de 1,100,213 como demanda real, precisa.

Entonces, para el 2015, utilizando la misma ecuación econométrica, se tiene: 353,194., Zacatlán + 157,774., Chignahuapan = 510,967; agregando 612,900 la demanda real para 2015 será 1, 123,867 habitantes como demanda.

Tomando en cuenta a 1, 123,867 de personas que visitarán la región como demanda real y, si sólo se hospedan, de éstos, 510,967 turistas en los diferentes establecimientos de Zacatlán y Chignahuapan, en Apart Hotel se piensa atraer un 1% anual (5,110) y, si se tiene una buena publicidad, convenios con otros establecimientos, entre otras estrategias, se podrá atraer un 0.25% de 612,900 visitantes, esto es, la demanda real sería de $5,110 + 1,532 = 6,642$ (se aclara que la proyección está muy castigada).

2.1.4.2 Demanda futura

Si la demanda real para el 2015 es de 13,283, para los siguientes años se tiene: (ver Cuadro N°2.7)

Cuadro N° 2.7 Demanda futura

Año	%	Turistas				Visitantes		Total
		Zacatlán		Chignahuapan		Zacatlán y Chignahuapan		
		Demanda real	Demanda potencial	Demanda real	Demanda potencial	Demanda real	Demanda potencial	
2015	1% t. .25% v.	353,194	3,532	157,774	1,578	612,900	1,532	6,642
2016	1.5% t. .25% v.	360,788	5,412	161,166	2,417	626,077	1,565	9,395
2017	1.75% t. .25% v.	368,545	6,450	164,631	2,881	639,538	1,599	10,929
2018	1.75% t. .5% v.	376,469	6,588	168,170	2,943	653,288	3,266	12,798
2019	1.75% t. .5% v.	384,563	6,730	171,786	3,006	667,334	3,337	13,073
2020	1.75% t. .5% v.	392,831	6,730	171,479	3,006	681,682	3,337	13,073

Notas: la demanda potencial se estabiliza en los dos últimos años (2019,2020), t. significa turistas y v. visitantes.

Fuente: proyección realizada por tesistas

2.1.5 Oferta

“La oferta es la cantidad de bienes y servicios que cierto número de ofertantes (ya sean productores o prestadores de servicios) están dispuestos a poner a disposición del mercado a un precio determinado” (J. Méndez Silvestre, 2002, 250).

2.1.5.1 Oferta real

La oferta en la ciudad de Zacatlán es competitiva, puesto que hay gran cantidad de prestadores de servicio de hospedaje pero, debemos tomar en cuenta que la participación en el mercado está determinada por la calidad, el precio y los servicios que se ofrecen en el establecimiento. La competencia tiene dominada gran parte del mercado, ya que son establecimientos de prestigio, son hoteles que llevan operando durante varios años y ya cuentan con experiencia en el servicio. Sin embargo, estos

establecimientos tienen algunas debilidades, resaltando que: 1) en temporada alta, los turistas tienen que buscar hospedaje en otros hoteles de la región por la falta de cupo, 2) no cuentan con la calidad deseada (opinión de turistas), 3) no ofrecen nada más que lo de siempre etc., y esto puede ayudar a que el Apart Hotel con sus características tan peculiares, excelente servicio y precio, pueda ganar clientes. Se pretende que Apart Hotel "Bello Amanecer" sea reconocido por su servicio tan completo que ofrece; a continuación se describen los hoteles que son competencia. (ver Cuadro N° 2.8)

Cuadro N° 2.8 Oferta real

HOTELES DE 2 ESTRELLAS EN ZACATLÁN			
Establecimiento	Dirección	Servicios	Tarifa X noche desde:
Hotel Colonial ★★	Balderas No. 6, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	23 habitaciones sencillas y dobles con televisión por cable, estacionamiento y lavandería.	\$955
Hotel Villa de las Flores ★★	Libramiento s/n, Barrio Bartolo, Zacatlán, Puebla.	Habitaciones familiares, Restaurante (a la carta), Servicio de habitaciones, Internet.	desde: \$650
HOTELES DE 3 ESTRELLAS EN ZACATLÁN			
Hotel Posada Don Ramón ★★★	Leandro Valle No. 23, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	Cafetería, estacionamiento privado, internet inalámbrico, lavandería, niñera, restaurante, salas de juntas, salones para eventos	desde: \$955
Il Sogno Hotel ★★★	Km 2, Carretera Zacatlán - Chignahuapan, Puebla.	Cuenta con 27 habitaciones clasificadas por: Sencilla, Doble, Jr Suite, Suite y Master Suite.	desde: \$462
Cabañas El Mirador ★★★	Km 3, Carretera Zacatlán - Chignahuapan, Puebla.	Estacionamiento, internet, restaurante, cafetería, servicio a la habitación.	desde: \$700

Continúa...

Continúa...

Cabañas Los Jilgueros. ★★★	Tepetzintla s/n, Col. Tlatempa, Zacatlán, Puebla	Comedor, estacionamiento, columpios, 2.5 Kms. de senderos, área de Pic Nic y fogatas, vista espectacular.	desde: \$700
Hotel Posada La Escondida ★★★	Privada de Daniel Cabrera No. 3, Colonia Dos Caminos, Zacatlán, Puebla.	Habitaciones familiares, servicio de lavandería, servicio de limpieza en seco, servicio de planchado, wifi, admite mascotas.	desde: \$350
Hotel y Cabañas Una Cosita de Zacatlán	5ta Calle de León S/N Colonia Maquixtla, Zacatlán, Puebla.	Restaurante Cafetería, sala de juntas, servicio al cuarto, capilla	desde: \$1,160
Hacienda Casa Grande ★★★	Leandro Valle No. 26, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	Bar, estacionamiento, restaurante, Wifi gratis, salón de eventos	desde: \$450
Hotel Zacatlán ★★★	Juárez No. 8, Zacatlán, Puebla.	Habitaciones estándar, cuádruple, sencilla, doble, jr. Suite, servicio a la habitación, internet inalámbrico, tv con cable.	desde: \$582
Hotel Campestre La Barranca ★★★	Carr. Fed. Apizaco-Zacatlán km 66, Zacatlán, Puebla.	22 cabañas dobles y sencillas, cuentan con chimenea de leña, alberca y chapoteadero techados con agua templada, jacuzzi, gimnasio, cafetería, salón y jardín para banquetes y eventos.	desde: \$978
ECO - ALOJAMIENTO EN ZACATLÁN			
Hotel Xic Xanac. Eco – Alojamiento	Prolongación José María Iglesias s/n, Colonia Cruz del Guardia, Zacatlán, Puebla	Aparcamiento en el establecimiento, bañera de hidromasaje, conexión WiFi gratuita, gimnasio, jardín, piscina al aire libre, restaurante, salas de reuniones y banquetes, sauna y spa.	desde: \$700
TURISMO RURAL EN ZACATLÁN			
California Cabins	Km 3, Carretera Zacatlán - Chignahuapan, Colonia El Mirador, Zacatlán, Puebla.	Estacionamiento, internet, restaurante, áreas verdes y jardín.	desde: \$600

Continúa...

Continúa...

Cabañas Rancho Los Morales	Km 3.5, Carretera Zacatlán - Jicolapa, Colonia Eloxochitlan, Zacatlán, Puebla.	Áreas verdes, chapoteadero y Alberca, cancha de fútbol, voleibol, tenis y bádminton, mesa de billar y ping pong, paseos a caballo (con costo) a bicicleta y caminatas, servicio de SPA, masajes y faciales (previa cita y con costo), bodega para equipaje y Restaurant-Bar.	desde: \$600
Cabañas El Refugio	Carr. Zacatlan - Huauchinango s/n Atexca, Zacatlán, Puebla.	Habitaciones para familias, acceso para sillas de ruedas, se admiten mascotas, suites, actividades infantiles, estacionamiento gratis, desayuno gratis, salas de reuniones, centro de negocios con acceso a Internet.	desde: \$600
Cabañas Sierra Verde	Tlatempa s/n, Zacatlán, Puebla.	Cocina compartida, conexión WiFi gratuita, internet, jardín, restaurante y terraza.	desde: \$600
Hotel la Cascada	Cascada San Pedro s/n, Zacatlán, Puebla.	Biblioteca, ciclismo, habitaciones no fumadores, información turística, jardín, mini golf, senderismo, servicio de lavandería, snack-bar, zona de fumadores.	desde: \$1,872
SIN CATEGORIA EN ZACATLÁN			
Hotel San Pedro	Av. Cosio No. 5, Colonia Centro, Zacatlán, Puebla.	66 habitaciones, habitaciones sencillas, dobles y triples, Salas de espera, TV por cable, internet Inalámbrico, restaurante, elevador, estacionamiento privado.	desde: \$
Campamento Tlatempa	Tepetzintla 7, Tlatempa, Zacatlán, Puebla.	Servicio de despertador, se admiten mascotas con costo adicional, estacionamiento con costo adicional, sala de reuniones, salón de TV, SPA, Masajes, centro de negocios, salón de Juegos.	desde: \$
Tonantzin	Rancho Coyotepec s/n, Barrio Eloxochitlán, Zacatlán, Puebla	Hospedaje, alimentación, spa, estética médica integral, ejercicios de yoga, relajación y meditación guiada, temazcal y recorridos turísticos.	desde: \$500
Temaxcallin	KM 66, carretera Federal Apizaco-Zacatlán..	Temazcal, masajes terapéuticos, terapias, alternativas, envolturas, faciales, retiros, cursos y talleres	desde: \$
Cabañas Al Final de la Senda	Km. 38, Carr. Apizaco - Chignahuapan, Zacatlán, Puebla.	Hotel, cabañas, restaurante, Café-Bar, jardín para eventos sociales, canchas de futbol, área de juegos infantiles, renta de asadores, renta de bicicletas.	desde: \$850

Fuente: investigación realizada por los tesistas.

2.1.5.2 Oferta futura

Para poder conseguir el aumento de clientes a nuestro establecimiento es necesario dar a conocer nuestros servicios mediante un buen mercadeo, pero debemos considerar también que, los demás establecimientos van a buscar la manera de ofertar servicios adicionales y mejorar su calidad para no perder éstos; es por ello que Apart Hotel "Bello Amanecer" es un establecimiento que busca innovar y dar un plus, para ello será necesario aplicar el sistema de reingeniería, es decir, rediseñar de forma radical y continúa los procesos en el servicio, creando así, ventajas competitivas.

2.1.6 Precio

"El precio final al consumidor resulta de una suma de cálculos parciales efectuados en cada estadio de la preparación del producto.

La aceptación del precio de un producto o de un servicio depende de varios factores, entre ellos, el grado de intensidad del deseo de poseer, el nivel de valor reconocido de aquello que se desea adquirir, el grado de conocimiento de los precios de productos comparables que sirven de puntos de referencia...." (Guy Serraf, 2000, 174).

Para definir el precio del servicio a ofertar por Apart Hotel, nos basaremos en lo siguiente: tarifa que maneja la competencia, datos que permiten evaluar la demanda (número de visitantes, ocupación promedio de hoteles, gasto promedio de los huéspedes, etc.), costos de inversión por apartamento, gastos operativos y el margen que se desea obtener; entonces, la tarifa Rack será de:

- ✓ Apartamento de 1-4 personas \$1,200.00
- ✓ Apartamento para 3-6 personas \$1,800.00

2.1.7 Comercialización

Para poder alcanzar las proyecciones deseadas vamos a realizar varias estrategias publicitarias que se enlistan a continuación:

- **Spot de radio:** dar a conocer a toda la población de Zacatlán y la región sobre los servicios y beneficios que se ofertan en nuestro establecimiento, para que la ciudadanía puedan recomendar el Apart Hotel a los turistas. Ejemplo: Es tiempo de relajarse sintiéndose como en casa... es tiempo de Apart Hotel "Bello Amanecer"
- **Espectacular:** se pretende rentar un espectacular en el entronque de la carretera Tlaxco-Tejocotal con la México-Tuxpan.
- **Folletos:** hacer publicidad en folletos, portarretratos, separadores de libros etc. con información e imagen del Apart Hotel para repartirlos en lugares estratégicos como lo son ferias y festividades regionales, en oficinas de turismo y módulos de información turística de los estados vecinos (mercado potencial), esto con el fin de que al llegar la información a los turistas, no sea desechada. (ver Figura N° 2.4)
- **Regalos digitales a clientes:** Guardar datos de los huéspedes tales como correo electrónico para poder enviar información de promociones, descuentos y hacer regalos, como calendarios personalizados por ser cliente del establecimiento. (ver Figura N° 2.5)
- **Convenios:** Con agencias de viajes, restaurantes y otras empresas, principalmente para temporada baja.



Figura N° 2.4 Folletos

Figura N° 2.5 Regalos digitales a clientes

Feliz navidad y año 2016

Apart Hotel

Enero							Febrero							Margo						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	15	16	17	18	19	20	21
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	22	23	24	25	26	27	28
25	26	27	28	29	30	31								29	30	31				

Abril							Mayo							Junio						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3	4	31				1	2	1	2	3	4	5	6	
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30				

Julio							Agosto							Setiembre						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3	4	30	31				1	1	2	3	4	5		
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30			

Octubre							Nouiembre							Diciembre						
D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5		
4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12
11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19
18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26
25	26	27	28	29	30	31	29	30						27	28	29	30	31		

BELLO AMANE CER

Nota: los calendarios serán personalizados con fotos de las familias que nos visiten.
Fuente: propuesta de los tesistas.



Así como es importante una buena imagen publicitaria, también un eslogan adecuado es necesario para lograr el impacto deseado en los turistas, como se muestra a continuación:

Slogan

- Permítanos atenderlos como si estuvieran en casa.
- Su descanso y comodidad es nuestro objetivo.
- Tu hogar fuera de casa.
- La nueva sensación de la hospitalidad.
- ¡Venga y disfrute de un lugar acogedor!
- Justo lo que su familia necesita.
- Un lugar perfecto para sus vacaciones

2.2 Localización del proyecto

2.2.1 Indonimia

Su nombre deriva del vocablo en náhuatl *zácatl* (zacate), *tlán* (sufijo de lugar), que significa "lugar donde abunda el zacate". Es también una de los mayores productores de manzana, razón por la que se conoce como **Zacatlán de las Manzanas**.

2.2.2 Historia sucinta de Zacatlán, Puebla (ver Cuadro N° 2.8)

Cuadro N° 2.8 Historia sucinta de Zacatlán, Puebla

Fecha	Acontecimiento
Sin registro	No se conoce quienes fueron los primeros habitantes de Zacatlán. Sin embargo, se cree que eran sin duda mezcla de toltecas y chichimecas
1521	El conquistador español Hernán López de Ávila junto con el Marqués del Valle de España, llegó al territorio de Zacatlán, el cual voluntariamente aceptó la paz con los conquistadores.
21 de noviembre de 1564	La bendición de la iglesia y el cementerio del convento franciscano por el 23° obispo de Tlaxcala, Hernando de Villagómez.
1601	La asignación y guardia de la iglesia y el cementerio del convento franciscano a Fray Juan de Torquemada.
1816	Convento franciscano sufre un incendio.
12 de mayo de 1845	Se inaugura solemnemente la Escuela Lancasteriana de "La Divina Providencia" en los claustros del Convento de San Francisco, reconstruidos por la Junta Lancasteriana, después del incendio.
5 de julio de 1859	La batalla de Tlatempa entre las fuerzas de Don Carlos Oronoz, nombrado Gobernador de Zacatlán, y las del General Juan N. Méndez, en la que después de rudos combates triunfan las armas del Gral. Méndez.
1862	Durante la segunda intervención francesa, la infantería de la Guardia Nacional de Zacatlán marchó para incorporarse al Ejército de Oriente que se reunía en Puebla para defenderla de los franceses, y que fue designado para defender la línea de San Agustín a la ciudad. Cuando el General Méndez fue herido el coronel Ramón Márquez Galindo tomó el mando de las fuerzas de Zacatlán y Tétela y continuó al frente hasta el término de la batalla.
17 de julio de 1876	Nace en la ciudad el distinguido político, abogado, escritor y diplomático Luis Cabrera Lobato.
4 de agosto 1904	Nace en la ciudad el distinguido profesor, historiador y periodista Enrique Cordero.
21 de mayo de 1920	Durante la Revolución Mexicana el general Rodolfo Herrero, nativo zacateco, asesina al presidente Venustiano Carranza en la ciudad de Tlaxcalantongo, dándole el disparo final el teniente Coronel Herminio Márquez, igualmente nativo de Zacatlán.
15 de agosto de 1941	Se inaugura, por iniciativa del Circuito Social Zacateco, la primería Feria de la Manzana de Zacatlán, con María Pilar de 12 años como reina de la Feria.
2009	Se restaura el templo mayor de la ciudad, considerado una joya arquitectónica y una de las primeras iglesias del continente americano.
27 de abril 2011	La ciudad es nombrada Pueblo mágico.

Fuente: <http://www.municipios.mx/Puebla/>

2.3 Ubicación geográfica (ver Figura N° 2.6 y Figura N°2.7)

Norte: Atzingo y Ayehualulco, comunidades de Zacatlán, Puebla.

Sur: San Bartolo y San Pedro Atmatla, comunidades de Zacatlán, Puebla.

Este: Tlatempa y Cuautilulco, comunidades de Zacatlán, Puebla.

Oeste: Maquixtla y Eloxochitlán, comunidades de Zacatlán, Puebla.

Coordenadas

Latitud: 19°56'01"N

Longitud: 97°57'40"O

A.S.N.M. 2038m.

Figura N° 2.6 Macrolocalización

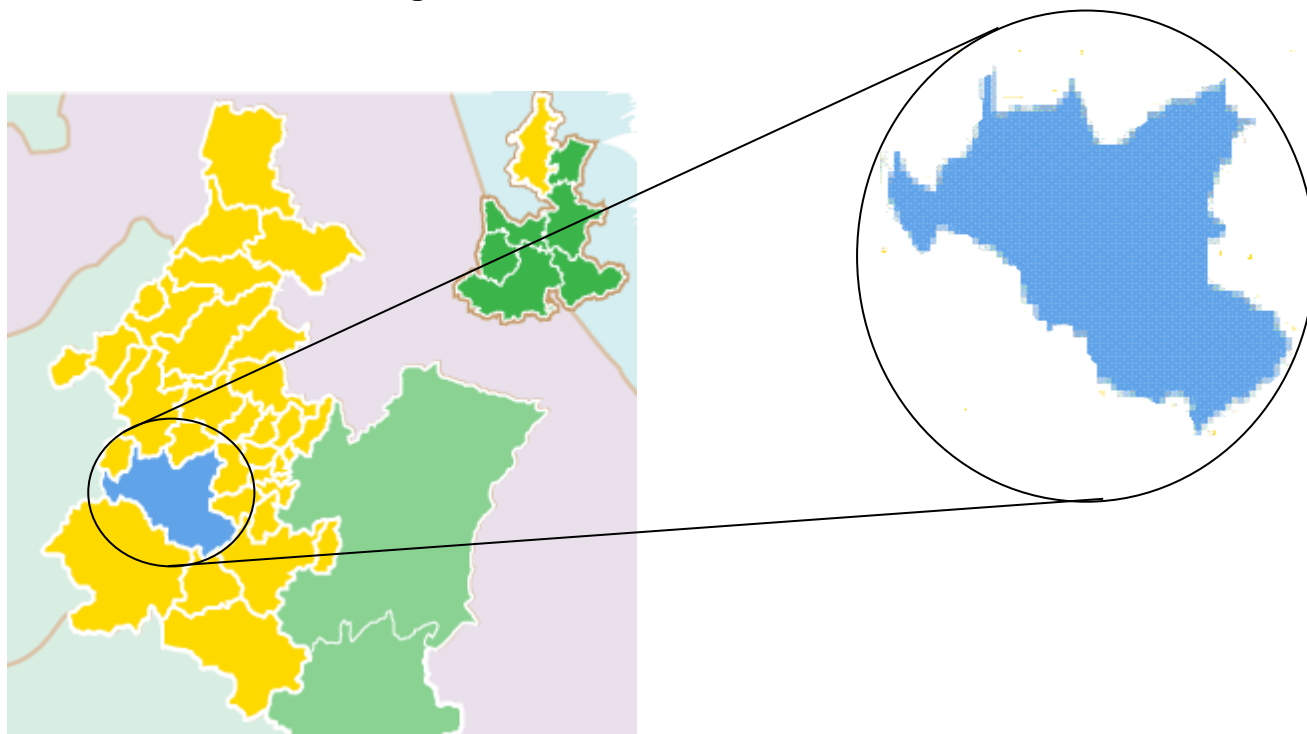


Figura N°2.7 Microlocalización del proyecto



Fuente: www.google.com.mx/maps/dir/Cruz+Roja+Mexicana+Delegacion+Zacatlán//@19.93189,-97.9518058,15z/data=!4m8!4m7!1m5!1m1!1s0x0:0x9e15c9852791ef2!2m2!1d-97.9657783!2d19.9405316!1m0

2.2.3.1 Orografía

Se localiza dentro de la región morfológica de la Sierra Norte, está formado por sierras más o menos individuales y paralelas comprimidas las unas contra las otras y suelen formar grandes o pequeñas altiplanicies intermontañas que aparecen frecuentemente escalonadas hacia la costa.

El municipio presenta como característica principal, un gran antiplano de 14 Kilómetros de largo y 9 de ancho, que se alza a 2,500 metros sobre el nivel del mar, 400 metros sobre el nivel del Valle, cubre el centro del municipio y presenta además de algunas lomas, cinco cerros importantes: Moxhuite, Kiosco, Matlahuacala, Los Cazares y el Tecoxcalman.

Entre los ríos Ajajalpan y Atenco al sureste, se alza una larguísima sierra de más de 15 Kilómetros donde destacan los cerros Peña Blanca, Xahuatl, Tampol, Tenampulco, Titicanale, Chignahuimazatl y Tlalpac, que alcanza más de 2,600 metros, Taxis y

Potrerito. Al norte presenta unas sierras pequeñas y cerros aislados destacando el cerro Pelón y Zempoala.

Por último, entre el altiplano y la sierra del sureste se abre una planicie intermontañosa, en ocasiones es bastante ancha, sobre la cual se asienta la ciudad de Zacatlán con una altura de 2,000 metros sobre el nivel del mar.

El municipio presenta una altura que oscila entre 1,360 y 2,600 metros sobre el nivel del mar.

2.2.3.2 Hidrografía

El municipio está dentro de la cuenca hidrológica del Golfo, en él se encuentran los ríos Hueyapan, Cedazo, Maquixtla, Tepexco, la Ferrería, Tlayaquia y Atlixcala, estos se originan en las estibaciones orientales del altiplano y corren paralelos de oeste a este, para unirse al Laxaxalpan en el Río Canautla. El sistema hidrográfico del municipio proviene de corrientes internas que nacen en lo alto de la sierra, las cuales se unen formando una corriente que escurre en la Barranca de los Jilgueros con 125 millones de metros cúbicos.

Zacatlán se localiza en la vertiente hidrográfica septentrional del estado de Puebla, que está formada por las cuencas parciales RH 18 ó Balsas, RH 26 ó Pánuco y RH 27 ó Tuxpan-Nautla, que desembocan en el Golfo de México y se caracteriza por ríos pertenecientes a la cuenca del Río Tecolutla, afluente de varios ríos que desembocan en el Golfo de México, entre los que destacan: el río Laxaxalpan.

El río Atotonilco que nace al sureste y forma el Totolapa afluente de Necaxa, que a su vez se une con el Tecolutla, por último, de las estibaciones septentrionales y occidentales del altiplano, se desprenden una serie de arroyos intermitentes que se

encauzan al Río Atotonilco, el Totolapa o hacia la Presa de Tenango.

La hidrología de Zacatlán se completa con los manantiales de las comunidades de San Pedro, pero principalmente del manantial que brota en Santa Martha, el arroyo Metlaxixtla y el arroyo Los Baños, el cual constituye la fuente más importante de abastecimiento del Sistema Operador del Agua Potable y Alcantarillado de Zacatlán.

2.2.3.3 Clima

Cuenta con un clima templado subhúmedo con una temperatura anual promedio de 14.5 °C. Las temperaturas más altas se registran entre los meses de marzo y junio, las cuales oscilan entre los 21 y 23 °C, mientras que las temperaturas más bajas se registran entre diciembre y febrero, las cuales oscilan entre los 5 y 6 °C. A pesar de las bajas temperaturas que se registran normalmente en el municipio, rara vez cae nieve en él. Tiene un promedio de 200 días nublados al año, en los que se presenta una visibilidad de 50 a 500 metros.

2.2.4 Impacto geográfico, ambiental y social para el proyecto.

Zacatlán de las Manzanas cuenta con grandes atractivos naturales, arquitectónicos y sociales. Entre los atractivos naturales, se encuentran hermosas cascadas, un extenso campo de grandes formaciones rocosas encimadas y una barranca con una bella vista; atractivos arquitectónicos: destacan construcciones que datan desde el año 1562 y los siglos XVII y XVIII y, por último, el atractivo social, sobresalientes el mercado y el tianguis (viernes y domingo), lugar donde la población adquiere sus alimentos, vestimenta y artículos de primera necesidad, festividades que dejan notar la riqueza de las tradiciones y costumbres de la región. Resaltan además y, como complemento para una rica experiencia turística el museo de Relojes Centenario, sin olvidar el zócalo,

con su excelso Reloj Floral, sus danzas y su feria muy campirana.

Esta geografía, arquitectura y aspectos sociales, se destacan a continuación:

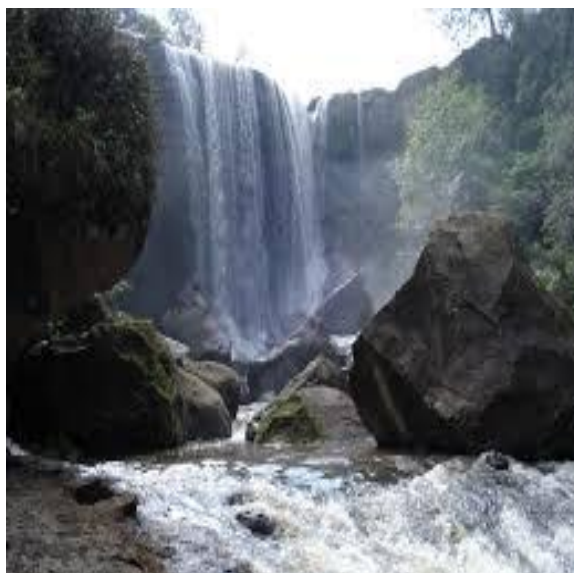
Atractivos naturales

Figura N° 2.8 Cascada de Tulimán



Podrá disfrutar de una incomparable vista de una cascada de aproximadamente 300 metros de altura, dividida en tres cuerpos, asimismo podrá vivir una experiencia inigualable en el mirador del segundo cuerpo de la cascada sintiendo el vértigo de la caída del agua en una profunda poza, necesitará de tiempo y decisión porque a lo largo y ancho de sus más de 90 hectáreas de típica geografía serrana, podrá visitar la preciosa poza de "Las Costillas", un manantial de aguas minerales, un pequeño puente colgante, un árbol de más de 35 metros de altura y 7.50 metros de diámetro en donde hay un hueco donde pueden ingresar 12 personas en promedio, así que por unos segundos podrán ser el corazón de este árbol, también podrá observar la unión de dos ríos y sus diferentes y hermosos cauces.

Figura N° 2.9 Cascada de San Pedro



Tiene una caída de 20 metros aproximadamente, a un costado de se localizan las ruinas de lo que sería en el siglo XVI el primer templo católico de Zacatlán.

Figura N° 2.10 Valle de Piedras Encimadas



Conjunto de gigantescas formaciones rocosas, en muchas de las cuales las posiciones de las grandes rocas parecen inexplicables y sus equilibrios incomparables. Un recomendable sitio para la práctica de caminata, rappel, tirolesa y bici de montaña, también cuenta con áreas de acampado. En Piedras Encimadas podrás disfrutar plenamente de la naturaleza, montar a caballo y recorrer la inmensidad de la zona, gozar del capricho de las formaciones rocosas testigos del paso de frío a calor y de sol a niebla.

Figura N° 2.11 Barranca de los Jilgueros



Desde siempre Zacatlán ha presumido su barranca de "Los Jilgueros" que se ubica a tan solo tres cuadras del centro, pero es a partir del 2014 en que se convierte en un punto aún más importante de atracción turística, ya que a lo largo de aproximadamente un kilómetro se construyó una infraestructura que permite disfrutar y apreciar un paisaje inigualable en sus diferentes terrazas y, de manera especial, vivir la sensación única en uno de sus miradores que tiene piso y barandal de cristal. Desde cualquier punto de este recorrido podrá observar en el cuerpo sur del borde de esta barranca la también llamada cascada de "Las tres Marias". Este paseo cuenta con espacios específicos en donde puede hacer ejercicio trotando, en bicicleta o en algunos de los dos gimnasios al aire libre que posee este espacio. Una buena parte de este paseo consta de dos niveles desde los cuales disfrutará la emoción del vacío de un espacio naturalmente mágico.

Atractivos arquitectónicos

Figura N° 2.12 Exconvento Franciscano



La construcción de este templo se inició en 1562, segundo de estilo basilical en el estado de Puebla, considerándose como joya arquitectónica colonial. Este edificio está completamente construido de piedra, su techumbre a dos aguas y su vigería de madera complementan la majestuosidad del mismo. Consta de 3 naves, central y dos laterales, la teja roja de su azotea complementa la integración al paisaje urbano.

Figura N° 2.13 Parroquia de San Pedro



Se construyó a finales del siglo XVII y principios del siglo XVIII, es un estilo Barroco sobrio indígena o Tequitqui (1670-1740). Tiene en su fachada la característica de retablo, incluyendo las estatuas de San Pedro y San Pablo, patronos del municipio, con adornos de argamaza de hechura popular.

Figura N° 2.14 Palacio Municipal



Edificio del siglo XVIII de estilo neoclásico. Su construcción se debió al acuerdo de *Don Ignacio Romero Vargas*, Gobernador del Estado. El proyecto fue del arquitecto *Francés La Salle*, la iniciativa fue de *José María Guzmán*, para su presentación ante las autoridades. Diseñado por el dibujante *Manuel Medina*, se edifica con recursos de la contribución del trabajo para aquella época. Los trabajos fueron dirigidos por *Camilo Soto*, quienes iniciaron a labrar las piedras construyendo, primero el edificio y, después, la arquería, que demuestra la belleza de su estilo y la majestuosidad de sus líneas.

Figura N° 2.15 Reloj Floral



Con sus carátulas, cada una de 5m de diámetro, característica que lo hace ser el primero y hasta ahora el único reloj de su género en todo el mundo, pues tiene nueve melodías para alegrar el ambiente cotidiano, alternando las canciones durante las diferentes estaciones del año.

Figura N° 2.16 Relojes Centenario



Primera fábrica de Relojes Monumentales en América Latina, a su lado se encuentra el museo de relojería "*Alberto Olvera Hernández*", este museo es único en Latinoamérica.

(Show de Autómatas)

En este curioso espectáculo muñecos de tamaño natural ataviadas con trajes regionales bailan música mexicana en los balcones del museo de relojes.

Horarios de Presentaciones:

Sábados y Domingos:

12:00pm y 2:00pm

Viernes, Sábados y Domingos, presentación con luz y sonido:

9:00 pm

Figura N° 2.17 Iglesia del Señor de Jicolapa



Templo místico que invita a la reflexión y de profunda fe, donde se venera al Señor de Jicolapa, el cual realiza milagros a través de la fe de las personas. Según la leyenda el templo fue edificado justo en donde la imagen del Señor de Jicolapa apareció por primera vez. Una mancha en la pared fue tomando forma y, por más que se le borraba, volvía a aparecer, hasta que un día tomó la forma de un Jesús moreno. Allí se decidió levantar un templo para que la gente acudiera a venerarlo y hacer sus peticiones.

Atractivos socio-culturales

Figura N° 2.18 Mercado y tianguis



Ubicado tres cuerdas al poniente de la plaza central, al visitar este espacio aún se puede vivir el típico ambiente que ha caracterizado a estos lugares, en donde encontrará una gran variedad de productos del campo, frutas de la región, artesanías y gastronomía en sus típicas cocinas y también los días viernes y domingos se reúne a diversas etnias, donde viene gente a vender sus productos que ellos elaboran.

Figura N° 2.19 Feria de la Manzana



Con el propósito de rendirle honores a la Virgen de la Asunción en su día (15 de agosto), el municipio de Zacatlán le rinden homenajes y agradecimientos a la patrona de los fruticultores, se arma toda una celebración alrededor de este importante día, en donde el principal producto de los fruticultores es la manzanas siendo líderes en la producción de la misma, a tal punto que incluso el municipio es comúnmente denominado como "Zacatlán de las Manzanas".

Figura N° 2.20 Festival Cuaxochitl



Mes de mayo: Muestra de etnias, en este festival hay danzas y artesanías indígenas, canto y poesía náhuatl.

En esta muestra se dan cita los diversos municipios en donde se concentra la población indígena: Zapotitlán de Salinas, Cuetzálan, Ixtepec, Jópala, Xicotepec, Cuateman, Tuzamapa, Caxhuacan, Pahuatlán, Ahuacatlán, Tepetzintla, Hueytalpan, Camocuatla, Cuatlaxcoapan, Amixtlán y Zacatlán.

No lo olvides traer tu vela blanca y enciéndela por la preservación de nuestra cultura indígena. Evento que se realiza en la explanada frente al Palacio Municipal.

Figura N° 2.21 Festival de la Sidra



Se celebra en el mes de noviembre con la finalidad de promocionar e impulsar la comercialización de los productos de las 4 empresas embotelladoras de Zacatlán, se propone que el turista conozca una gran región productora de manzanas, con distintas variedades de ellas, las cuales son únicas en el mundo y dan origen a una amplia gama de sabores, colores y texturas de sus ya tradicionales Sidras, orgullosamente hechas en Zacatlán.

A parte de todos estos atributos, hay todavía una cantidad considerable de lugares que visitar, que no, por no mencionarse, no son relevantes. Zacatlán recibió el nombramiento de Pueblo Mágico el año 2011 convirtiéndose en la comunidad número 39 con esta distinción en el país. El exclusivo título de Pueblo Mágico reconoce no sólo la riqueza natural, arquitectónica, cultural y gastronómica de Zacatlán, sino también, establece un nuevo desafío para conservar esta belleza.

Un Pueblo Mágico es una localidad que a través del tiempo y, ante la modernidad, ha conservado su valor y herencia histórica cultural y la manifiesta en diversas expresiones a través de su patrimonio tangible e intangible irremplazable, además, tiene atributos simbólicos, leyendas, cotidianidad, en fin, magia que emana en cada una de sus manifestaciones socio-culturales y, que significan hoy día, una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico. (Ver Anexo 1 Acuerdo por el que se establecen los Lineamientos Generales para la incorporación y permanencia al programa Pueblos Mágicos).

Este es el sitio donde se piensa implementar Apart hotel "Bello Amanecer", lugar que por sus características antes citadas, más su tranquilidad, su gente, su entorno, etc. es clave para que el turista y/o visitante regrese, invite, motive, promueva Zacatlán de las Manzanas.

2.3 Ingeniería del proyecto

2.3.1 Servicio(s) principal(les) y servicio(s) complementario(s) (ver cuadro N° 2.9)

Cuadro N° 2.9 Servicio(s) principal(les) y servicio(s) complementario(s)

Servicios principales		
Cantidad	Concepto	Características
16	Apartamentos familiares	Ocupación hasta para 4 y 6 personas cada uno, 1 cocineta, 1 sala-comedor, 2 habitaciones y 1 baño completo.
1	Restaurante-bar	Con medidas de 19.85 m. x 9.61 m. contará con 10 mesas para 4 personas, barra para mini bar, 5 taburetes, cocina, bodega, área de comedor.
1	Terraza general	Con medidas de 35.71 m. x 17.08 m., áreas verdes, bancas, 12 mesas de jardín, 6 macetas grandes y 6 botes para basura.
1	Recibidor	Recepción, sala de espera, T.V. por cable, 3 oficinas administrativas, baños, 1 elevador, vitrina de artesanías de la región.
1	Estacionamiento	Patio de estacionamiento con espacio de 23.35 m. x 50 m. aprox. Con 18 cajones de 3 m. x 3.97 m. cada uno, áreas verdes y caseta de vigilancia.
1	Tienda	Con medidas de 7.65 m x 9.08, 1 refrigerador para carnes frías, refrigerador para bebidas, congelador para hielo, anaqueles para mercancía, exhibidores (botanas), exhibidores (vinos de la región, dulces típicos y artesanías), equipo de cómputo y caja. Cuenta con bodega.
3	Extras	Bodega con medidas de 3.93 m x 8.01m, una lavandería con medidas de 4.97m x 8.01m y cuarto de vigilancia con medidas 6.88m x 5.66m (dormitorio con medidas 3.82m x 2.34m, baño con medidas 3.06m x 2.34m y área de vigilancia con medidas 3.82m x 3.32m).
Servicios complementarios		
	Concepto	Características
	Visitas guiadas	Los guías darán un recorrido de los lugares más característicos de la comunidad.
	Transporte colectivo Amado Camarillo. A.C.	Cuenta con los vehículos para transportar a los turistas a cualquier lugar que ellos deseen.

Nota: ver planos de distribución.

Fuente: proyección de los tesistas.

2.3.2 Proceso(s) para otorgar el (los) servicio(s) (ver figura N° 2.22, figura N° 2.23, figura N° 2.24, figura N° 2.25, figura N° 2.26 y figura N° 2.27)

Figura N° 2.22 Proceso del servicio de hospedaje

NO.	EMPLEADO	DESCRIPCÓN	SÍMBOLOS					
			○	↑	□	D	△	
1		Llegada del visitante al estacionamiento		●				
2	Vigilante	Dar amablemente la bienvenida y presentación de quien lo atiende	●					
3	Vigilante	Conducir a los huéspedes a la recepción	●					
4	Recepcionista	Registrar al huésped y darle la bienvenida	●					
5	Recepcionista	Comentarle al huésped de los servicios con que cuenta el establecimiento (entregar trípticos)	●					
6	Recepcionista	Explicar al cliente políticas de permanencia y salida	●					
7	Botones	Ayudar al huésped con el equipaje y acompañarlo al apartamento indicado		●				
8	Botones	Mostrar a los visitantes rutas de evacuación, donde se encuentra la tienda, la cafetería y la terraza						●
9	Botones	Abrir la puerta del apartamento y ceder el paso a los clientes	●					
10	Botones	Verificar que esté en orden y perfectas condiciones el apartamento que se les asignó y entregarles sus llaves.						●
11	Botones	Invitar a los huéspedes a visitar el resto de nuestras instalaciones	●					
12	Recepcionista	Atender las inquietudes y verificar problemas que pudieran surgir en las habitaciones	●					
13	Recepcionista	Verificar el apartamento a la salida del huésped y recibir las llaves						●
14	Recepcionista	Registrar salida y guardar datos del huésped para futuras referencias	●					

Nota: ○ = operación, ↑ = transporte, □ = inspección, D = demora y △ = almacén.
Fuente: proyección de los tesisistas.

Figura N° 2.23 Proceso del servicio de alimentos

NO.	EMPLEADO	DESCRIPCIÓN	SIMBOLOS				
			○	↑	□	D	△
1	Mesero	Recibir con amabilidad a los comensales	●				
2	Mesero	Asignar una mesa dependiendo el número de personas	●				
3	Mesero	Mostrar carta o mencionar los alimentos y bebidas que se ofertan a los comensales	●				
4	Mesero	Tomar la orden y verificar que esté correcta la comanda.					●
5	Mesero	Entregar comanda a la cocinera para que prepare los platillos	●				
6	Mesero	Preparar las bebidas, servir y presentar de acuerdo al menú					●
7	Cocinera	Prepara los platillos por grado de complejidad. Servir y presentar platillos de acuerdo al menú					●
8	Cocinera	Avisar al mesero cuando estén listos los platillos.	●				
9	Mesero	Llevar los alimentos y servir por la derecha a cada comensal.	●				
10	Mesero	Estar al pendiente de la mesa y preguntar si desean ordenar algo más.					●
11	Mesero	Retirar loza que no utilice	●				
12	Mesero	Ofrecer café o algún postre	●				
13	Mesero	Llevar los muertos a la cocina	●				
14	Mesero	Esperar a que pidan la cuenta y solicitarla en caja	●				
15	Mesero	Cobrar y regresar cambio	●				
16	Mesero	Agradecer al cliente su colaboración y esperar a que se retire	●				
17	Mesero	Dejar la mesa presentable para próximos clientes					●

Nota: ○ = operación, ↑ = transporte, □ = inspección, D = demora y △ = almacén.
 Fuente: proyección de los tesisistas.

Figura N° 2.24 Proceso del servicio de tienda

NO.	EMPLEADO	DESCRIPCIÓN	SIMBOLOS					
			○	↑	□	D	△	
1	Encargado de tienda	Recibir amablemente al huésped	●					
2	Encargado de tienda	Preguntar amablemente al huésped ¿Qué desea?	●					
3	Encargado de tienda	Registrar los artículos				●		
4	Encargado de tienda	Revisar los artículos antes de entregarlos				●		
5	Encargado de tienda	Dar al huésped los artículos que solicite	●					
6	Encargado de tienda	Cobrar los artículos	●					
7	Encargado de tienda	Regresar el cambio cuando sea necesario	●					
8	Encargado de tienda	Pedir al cliente de una manera amable: llene un formato de quejas y sugerencias para mejorar el servicio	●					
9	Encargado de tienda	Agradecer al cliente su colaboración	●					

Nota: ○ = operación, ↑ = transporte, □ = inspección, D = demora y △ = almacén.
Fuente: proyección de los tesistas.

Figura N° 2.25 Proceso del servicio de SPA

NO.	EMPLEADO	DESCRIPCIÓN	SIMBOLOS				
			○	↑	□	D	△
1	Recepcionista	Informar al huésped sobre los servicios que ofrece el spa	●				
2	Recepcionista	Checar fechas y horarios disponibles, y consultar con el huésped				●	
3	Recepcionista	Reservar la visita del huésped al spa	●				
4	Recepcionista	Entregar pases de los servicios reservados por el huésped	●				
5	Transporte	Traslado del huésped al spa				●	

Nota: ○ = operación, ↑ = transporte, □ = inspección, D = demora y △ = almacén.
Fuente: proyección de los tesistas.

Figura N° 2.26 Proceso del servicio de visitas guiadas

NO.	EMPLEADO	DESCRIPCIÓN	SIMBOLOS				
			○	↑	□	D	△
1	Recepcionista	Informar a los huéspedes sobre los recorridos que se ofrecen mostrando itinerarios (senderismo, cabalgata, rutas de cuatrimotos, etc)	●				
2	Recepcionista	Solicitar el servicio de transporte en caso de ser requerido (transportes Camarillo)	●				
3	Recepcionista	Acordar costo	●				
4	Recepcionista	Elegir el tipo de recorrido o itinerario conveniente para el huésped	●				
5	Recepcionista	Solicitar un anfitrión turístico a la oficina de Turismo de la Presidencia Municipal de Zacatlán	●				
6	Guía	Presentarse amablemente con el grupo	●				
7	Guía	Organizar al grupo de turistas para dar el recorrido y dar indicaciones					●
8	Guía	Dar a conocer datos relevantes de los lugares visitados					●
9	Guía	Dar por terminado el recorrido	●				
10	Guía	Regresar al hotel	●				

Nota: ○ = operación, ↑ = transporte, □ = inspección, D = demora y △ = almacén.
Fuente: proyección de los tesisistas.

Figura N° 2.27 Proceso del servicio de transporte

NO.	EMPLEADO	DESCRIPCIÓN	SIMBOLOS				
			○	↑	□	D	△
1	Recepcionista	Proporcionar información del servicio de transporte (costos)	●				
2	Recepcionista	Si el huésped desea el servicio, realizar la reservación	●				
3	Recepcionista	Acordar los horarios con la empresa que ofrece este servicio	●				
4	Chofer	Presentarse amablemente con el grupo y dar indicaciones de seguridad	●				

Nota: ○ = operación, ↑ = transporte, □ = inspección, D = demora y △ = almacén.
Fuente: proyección de los tesisistas.

2.3.3 Requerimientos necesarios para otorgar el servicio

Activo fijo

Terreno

El terreno propuesto se ubica en Avenida Miguel Hidalgo s/n, en colindancia con la calle Vicente Guerrero, en el Barrio de Tlatempa, las medidas del terreno son de 50m x 80m.

(ver Figura N°2.28), este colinda con las propiedades de:

Norte: Avenida Miguel Hidalgo

Sur: Barranca de los Jilgueros

Este: Calle Vicente Guerrero

Oeste: Terreno propiedad de Hilario Sánchez Santiago

Figura N° 2.28 Terreno



Fuente: <https://www.google.com.mx/maps/place/Tlatempa,+Pue./@19.9368359,-97.9408284,311m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x85d0706cfa0d1311:0x669c61be53c9d110?hl=es-419>

Edificio (ver Cuadro N° 2.10)

Cuadro N° 2.10 Edificio

Estacionamiento	Con medidas de 50m x 23.35m con 18 cajones de 3mx3.95m.
Recibidor y oficinas	Con medidas 24.6m x 9.5m recepción, sala de espera, T.V. por cable, baños, vitrina de artesanías de la región, tres oficinas administrativas, escaleras y elevador
Apartamentos	14 apartamentos con medidas 10.22m. x 8.01m ocupación hasta para 6 personas cada uno, cocineta y comedor, 1 sala, habitación principal, habitación extra, baño completo para las habitaciones, y 2 apartamentos con medidas 7.75m. x 6.19 m. ocupación hasta para 4 personas 1 habitación, 1 baño, cocina, sala-comedor.
Restaurante-bar	Con medidas de 21.55 m. x 9.61 m. contará con 10 mesas para 4 personas, cocina, bodega, congelador, área de comedor, baños para dama y caballero, barra para mini bar y taburetes
Tienda	Con medidas de 7.65 m x9.08 m refrigerador para carnes frías, refrigerador para bebidas, refrigerador para hielo, anaqueles para mercancía, exhibidores (botanas), exhibidores (vinos de la región, dulces típicos y artesanías, equipo de cómputo, caja, bodega y área de descarga.
Terraza	Con medidas de 17.69m x 45.69m áreas verdes, 12 mesas de jardín, 6 macetas grandes y 6 botes de basura.
Extras	Bodega con medidas de 3.93 m x 8.01m, una lavandería con medidas de 4.97m x 8.01m y cuarto de vigilancia con medidas 6.88m x 5.66m (dormitorio con medidas3.82m x 2.34m, baño con medidas 3.06m x 2.34m y área de vigilancia con medidas 3.82m x 3.32m).

Nota: (La construcción del establecimiento es de dos niveles) ver plano

Fuente: proyección de los tesistas.

Maquinaria y equipo (ver Cuadro N°2.11)

Cuadro N° 2.11 Maquinaria y equipo

K	Unidad	Concepto	Características
2	Piezas	Motobomba para agua	A Gasolina Hyundai 2 Pulgadas 6.7 Hp Hyw2067
2	Piezas	Máquina podadora de césped	Black & Decker Mm1800 18 12 Amp Op4
3	Piezas	Desbrozadora podadora	A Gasolina Hyundai Hyh5228
2	Piezas	Taladro manual	
4	Piezas	Azadones	Acero inoxidable
4	Piezas	Rastrillos para césped	Plástico y madera
4	Piezas	Pala	Acero inoxidable
4	Piezas	Pico	Acero inoxidable
2	Piezas	Machetes	Hoja de acero
3	Piezas	Tijeras de podar	Acero inoxidable diferentes tamaños
2	Piezas	Martillos	Acero y madera
2	Paquetes	Destornilladores	Acero y plástico
2	Piezas	Pinzas de presión	Acero inoxidable
2	Piezas	Pinzas de punta	Acero inoxidable
2	Piezas	Pericos	Acero inoxidable
2	Piezas	Llave stilson	Metal
2	Juegos	Llaves briston	Metal de diferentes tamaños
2	Juegos	Llaves españolas	Acero inoxidable diferentes tamaños
2	Juegos	Llaves alen	Acero inoxidable diferentes tamaños
1	Pieza	Gato	De patín
1	Pieza	Llave de cruz	Acero inoxidable
100	Piezas	Tornillos	Acero diferentes tamaños
100	Piezas	Tuercas	Acero diferentes tamaños
1	Kilo	Clavos	Acero deferentes tamaños
4	Pares	Guantes de carnaza	Piel
10	Pares	Guantes de látex	Látex diferentes tamaños
2	Piezas	Cinta métrica	Acero
4	Piezas	Cinta de aislar	Hule
4	Piezas	Cinta teflón	Hule

Fuente: proyección de los tesistas.

Muebles y enseres (ver Cuadro N° 2.12)

Cuadro N° 2.12 Muebles y enseres

Estacionamiento			
K	Unidad	Concepto	Características
4	Piezas	Botes	Decorativo para exteriores de plástico para basura
10	Piezas	Conos	Plástico naranja 41cm.
Recibidor			
K	Unidad	Concepto	Características
1	Pieza	Mostrador	De madera rustica de roble con 1.14m de altura y 1m de ancho x 2m de largo para recepción
1	Pieza	Banco taburete	De madera rustica de roble para mostrador con 74cm. de alto
1	Equipo	Computadora	Marca HP con Windows 8.1
1	Pieza	Impresora	Marca HP-ENVY 5530 blanco y negro y a color
3	Juego, 3 piezas	Sala de espera	3 piezas distintos tamaños hechos de madera de pino tapizados con forro de curri color café con cojines
2	Juego, 3 piezas	Mesa de centro	3 piezas con estructura de madera de pino y base de vidrio en distintos tamaños
1	Pieza	Pantalla	Marca LG de 50 pulgadas
1	Pieza	Vitrina	Con estructura de aluminio y divisiones de vidrio, con medidas de 1m x34cm. y con 2 puertas corredizas; contendrá artesanías, vinos de la región y dulces típicos.
1	Pieza	Tablero de tarifas	Madera de pino de 1mx60cm.
1	Pieza	Tapete	En la entrada a la recepción que tendrá medidas de 2m x1m tejido de nylon y base de hule nitrilo
2	Piezas	Macetas	De fibra de vidrio distintos diseños y tamaños.
2	Piezas	Cestos	De acero inoxidable con capacidad de 20 litros, marca tramontina.
1	Pieza	Timbre	Campanilla.

Continúa...

Continúa...

Oficinas administrativas			
K	Unidad	Concepto	Características
2	Pieza	Escritorio	Mediano en L de madera de roble con 70cm. de alto y 60cm. el frente será de 1.10m y el costado de 80cm. con cajones y silla ejecutiva
2	Equipo	Computadora	Marca HP con Windows 8.1
2	Pieza	Impresora	Marca HP-ENVY 5530 blanco y negro y a color
2	Pieza	Silla para oficina	De piel, Marca true innovations
4	Pieza	Silla de visita	Tapiz negro, marca lux.
Oficina gerencial			
K	Unidad	Concepto	Características
1	Pieza	Escritorio	Mediano en L de madera con 70cm. de alto y 60cm. el frente será de 1.10m y el costado de 80cm .con cajones y silla ejecutiva
1	Pieza	Librero	Mediano de madera de roble con 1.5m de largo x 2m de alto y 30cm. de ancho
1	Equipo	Computadora	Marca HP con Windows 8.1
1	Pieza	Impresora	Marca HP-ENVY 5530 blanco y negro y a color
1	Pieza	Silla para oficina	De piel, marca true innovations
2	Pieza	Silla de visita	Tapiz negro, marca lux.
Baños			
K	Unidad	Concepto	Características
2	Piezas	Secador para manos	De acero inoxidable y plástico marca helvex
2	Piezas	Despachador de toalla rollo	De plástico marca jofel
4	Piezas	Despachador de jabón	De plástico marca jofel
4	Piezas	Dispensador de aromatizante	De plástico marca jofel
2	Piezas	Despachador de papel higiénico	De plástico marca jofel
6	Piezas	Botes basura	De acero inoxidable con pedal
2	Piezas	Espejos	2.5m de largo x 1m de alto

Continúa...

Continúa...

Apartamentos			
Salas			
K	Unidad	Concepto	Características
16	Juegos, 3 piezas	Salas	Distintos tamaños hechos de madera de pino tapizados con forro de curri color café con cojines
16	Juegos, 3 piezas	mesas de centro	Un juego de 3 piezas de diferentes tamaños con estructura de madera y base de vidrio
16	Piezas	Pantalla	Marca LG de 40 pulgadas
48	Piezas	Cortinas	De tela de algodón color café con medidas de 1x1m
48	Piezas	Cortineros	De madera de pino, 1.50m de largo
16	Piezas	Tapetes	Para la entrada de 70x50cm. tejido en nylon con base de hule nitrilo
32	Piezas	Cuadros	De madera con dibujos representativos hecho por artesanos de la región
16	Piezas	Macetas	De fibra de vidrio distintos diseños, colores y tamaños.
16	Piezas	Botaneros	Chicos de vidrio
16	Piezas	Ceniceros	De vidrio
Comedores			
K	Unidad	Concepto	Características
14	Juegos, 7 piezas	Comedores	Mesas de madera de pino 90x1.20 y 80cm. de alto con 6 sillas de madera de pino.
2	Juego, 5 piezas	Comedores	Para 4 personas.
16	Piezas	Frutero	De acero inoxidable.
28	Piezas	Manteles	De tela de algodón color naranja 2.20x1.30m caída a tierra 40cm.
4	Piezas	Manteles	De tela de algodón color naranja para mesa chica, caída a tierra 40cm.
Cocinetas			
K	Unidad	Concepto	Características
16	Piezas	Cocina integral	Gabinetes alacenas cubierta formaica.
16	Piezas	Parrillas	Parrilla para cocina 5 quemadores vidrio templado de gas marca Axcent.
16	Piezas	Horno microondas	Marca LG-MJ1482BP 1.4 pies.
16	Piezas	Licuadaora	Marca Osterizer 6663 para hielo con capacidad para 2.5 litros.
16	Piezas	Batidora	Marca kitchenmod. KP26M1X con tazon de acero inoxidable para 5.8 litros.

Continúa...

Continúa...

16	Juegos, 10 piezas	Batería	Marca Magefesa Acero Inoxidable incluye: 1 Sartén con tapa 24 cm., 1 Cazo con tapa 16 cm., 1 Olla con tapa 24 cm., 1 Olla con tapa 20 cm., 1 Olla con tapa 18 cm.
16	Piezas	Olla express	EkcoClasico de aluminio con capacidad para 4 litros.
16	Juegos, 3 piezas	Cuchillos	Filo de acero inoxidable y mango de plástico diferentes tamaños.
16	Juegos	Tablas	Plástico medianas.
3	Juegos, 180 piezas	Vajilla	Cerámica blanca.
8	Juegos, 160 piezas	Cubiertos	Cucharas soperas, cafeteras, cuchillo y tenedor de acero inoxidable.
16	Juegos, 13 piezas	Vasos	De vidrio incluye jarra de 2 litros.
32	Juego, 3 piezas	Sartenes	Teflón diferentes tamaños.
32	Pieza	Salero	Vidrio.
32	Pieza	Azucarero	Vidrio.
100	Piezas	Tasas	Cerámica blanca.
32	Piezas	Jarras	Vidrio capacidad 2 litros.
32	Piezas	Exprimidores	Acero inoxidable.
32	Piezas	Cucharas	Grandes de acero inoxidable.
Recámaras			
K	Unidad	Concepto	Características
46	Piezas	Bases de cama	De madera rustica de pino para 2 personas con medidas de 1.90x1.40m
46	Piezas	Colchones	Hoteleros para 2 personas 1.90x1.40m
46	Piezas	Buros	De madera rustica de pino con 65x67x50cm.
32	Piezas	Roperos	De madera rustica de pino 160 cm. de alto x 90 cm. ancho x 60cm. de profundidad, con dos cajones en la parte inferior y su respectivo compartimento para colgado.
32	Piezas	Tocadores	De madera rustica de pino con medidas de 1.10x1m con espejo enmarcado.
32	Piezas	Cortinas	De tela de algodón color café con medidas de 1x1m.
32	Piezas	Cortineros	De madera de pino.
16	Piezas	Cuadros	Con dibujos representativos de la región.
104	Juegos, 2 piezas	Sábanas	De algodón color blanco para cama matrimonial.
64	Juegos, 2 piezas	Sábanas	De franela de algodón para temporada invernal color blanco para cama matrimonial.

Continúa...

Continúa...

156	Piezas	Cobijas	De lana.
104	Piezas	Almohadas	Medianas rellenas de pluma de ganso.
64	Piezas	Edredones	Para temporada invernal.
64	Piezas	Colchas	
Baños			
K	Unidad	Concepto	Características
64	Piezas	Toallas de Baño	Tamaño grande o jumbo (aproximado de 67x140cm.).
64	Piezas	Toallas	Toallas pequeñas, adecuadas para uso de cara.
16	Piezas	Tapete	De plástico para regadera con medidas de 1x1m.
16	Piezas	Despachador de jabón	Acabado satín marca Foset 49666.
16	Piezas	Cestos para basura	De acero inoxidable con capacidad de 5 litros, marca tramontina.
16	Piezas	Botes para ropa	De plástico grandes con tapa para ropa sucia.
16	Piezas	Espejos	Medianos con marco de aluminio de 30cm. de ancho x 50cm. de largo.

Continúa...

Continúa...

Restaurant-bar			
K	Unidad	Concepto	Características
10	Piezas	Mesas	De madera de pino con medidas de 70x70cm. y 80cm. de alto para 4 personas.
40	Piezas	Sillas	De madera de pino.
80	Piezas	Manteles	Tela de algodón color naranja con medidas de 1.10x1.10m.
80	Piezas	Cubremantel	De tela de algodón color beige con medidas de 70x70cm.
18	Piezas	Cortinas	De tela de algodón color café con medidas de 2m.
6	Piezas	Cortineros	Madera.
1	Pieza	Pantalla	Marca LG de 40 pulgadas.
20	Piezas	Saleros	De vidrio con tapa de aluminio pequeños.
20	Piezas	Azucareros	De vidrio con tapa de aluminio pequeños.
20	Piezas	Servilleteros	Acero inoxidable doble.
50	Piezas	Servilletas	Tela.
18	Piezas	Tela absorbente	Para limpiar los residuos en las mesas.
1	Piezas	Cestos	De acero inoxidable con capacidad de 20 litros, marca tramontina.
1	Pieza	Refrigerador	Vitrina vertical para refrescos postres etc.
Barra de bar			
K	Unidad	Concepto	Características
1	Pieza	Barra	Madera de roble.
5	Piezas	Bancos taburetes	De madera de roble para la barra con 74cm. de altura.
1	Pieza	Refrigerador	Mediano marca Magic chef MCBR3605 con capacidad para 102 litros.
2	Pieza	Licuada	Marca Osterizer 6663 para hielo con capacidad para 2.5 litros.
120	Piezas	Copas	Para Martini, bola, tulipán y margarita de vidrio.
150	Piezas	Vasos	De diferentes tamaños: Old fashioned, tumbler, tequilero y jaibolero de vidrio.
2	Piezas	Shaker	De acero o inoxidable para 1litros.
2	Piezas	Destapadores	De acero inoxidable para botellas.
2	Piezas	Sacacorchos	De acero inoxidable.
1	Juego	Charolas de servicio	Circulares forradas de plástico antiderrapantes para bebidas.
1	Piezas	Cestos	De acero inoxidable con capacidad de 20 litros, marca tramontina.

Continúa...

Continúa...

1	Pieza	Caja registradora	Marca royal de 200 artículos de acero, eléctrica.
1	Pieza	Exprimidor de jugos	Acero inoxidable.
1	Pieza	Extractor de jugos	Eléctrico de plástico.
2	Piezas	Recipientes	Plástico diferentes tamaños.
1	Juego	Tablas	De plástico de distintos tamaños para picar frutas.
2	Juegos	Cuchillos	Con filo de acero inoxidable y mango de plástico.
2	Piezas	Tinas	De plástico para 30 litros.
5	Piezas	Ceniceros	De vidrio.
5	Piezas	Hieleras	Plástico.
Cocina			
K	Unidad	Concepto	Características
5	Piezas	Cafeteras	Aluminio y vidrio.
1	Pieza	Estufa industrial	Marca across Fabricada completamente en acero inoxidable, quemadores octagonales ó resistencias eléctricas, asador de 29 x 68 cm., plancha de 51 x 68 cm., horno de 66 x 58 x 42 cm., operación a gas LP o eléctrico (trifásico), medidas: 1.71 x 0.79 x 1m Incluye freidora y parrilla.
1	Pieza	Campana	Para ventilación, acero inoxidable larga duración.
1	Pieza	Licuada	Industrial para 12 litros.
1	Pieza	Batidora	Marca kitchen Aid Mod. KP26M1X.
1	Pieza	Refrigerador	Mediano marca Magic chef MCBR3605 con capacidad para 102 litros.
1	Pieza	Congelador	Horizontal 7 Pies marca Torrey.
1	Piezas	Horno microondas	Marca LG-MJ1482BP 1.4 pies.
1	Pieza	Exprimidor de jugos	Acero inoxidable.
1	Pieza	Extractor de jugos	Eléctrico de plástico.

Continúa...

Continúa...

1	Pieza	Cafetera	Semi automática capacidad de 8 litros.
1	Pieza	Capuchinera	Semi automática con bomba para expreso y cappuccino, bomba Italiana, para producir espuma, depósito de agua removible de 1.5lts, dispositivo para espumar leche y producir espuma rápidamente, incluye un filtro expreso fácil de servir, contiene: cafetera manual en español, 2 filtros para café molido, cuchara medidora.
1	Juego	Batería	Acero inoxidable capsula difusora de calor 12 pzs, marca Kuche.
2	Juegos	Sartenes	3 piezas diferentes tamaños de acero inoxidable con tapa.
1	Juego	Cuchillos	Marca Oster 22 piezas de acero inoxidable.
2	Juegos	Tablas	3 piezas de bambú marca Godex diferentes tamaños.
1	Juego	Espátula	Kit de 4 espátula miserable marca Belle Cuisine de plástico.
1	Juego	Coladores	3 piezas de acero inoxidable diferentes tamaños.
2	Piezas	pelador de verduras	Pelador vertical acero inoxidable marca Crownbaccara.
1	Pieza	rebanador y rayador	Incluye 5 discos de corte de acero inoxidable y plástico.
1	Pieza	Tijeras	Marca Inmeza de acero inoxidable multiusos.
2	Piezas	Abrelatas	Acero inoxidable marca Crownbaccara.
1	Juego	Cernidores	6 piezas de metal en distintos tamaños.
1	Pieza	Mesa de trabajo	De acero inoxidable 1.10m de largo, 57cm. de ancho, 80cm. de alto con lambrinlater.
2	Juegos	Bowl	De acero inoxidable 3 piezas de distintos tamaños marca Queensense.
80	Piezas	Plato trinche	Cerámica blanca 25cm. loza cuadrada.
80	Piezas	Plato arrocero	Cerámica blanca 19.5cm. loza cuadrada.
80	Piezas	Plato sopero	Cerámica blanca 21cm. loza cuadrada.
80	Piezas	Tasas	De cerámica, color blanco.
80	Piezas	Plato repostero	De cerámica, color blanco, loza cuadrada.
5	Piezas	Jergas	Telas diferentes y distintos grosores.
20	Juegos, 24 Piezas	Cubiertos	16 piezas de acero inoxidable, incluye cuchara soper, cuchillo, tenedor y cuchara para postre marca Chapala.

Continúa...

Continúa...

Terraza			
K	Unidad	Concepto	Características
12	Piezas	Mesas	De madera de pino con medidas de 80x80cm .y 80cm. de alto para 4 personas.
4	Piezas	Bancas para jardín	Para jardín 4 personas.
4	Piezas	Macetas	Macetas artesanales medianas hechas de barro de la región con plantas de sombra.
4	Piezas	Botes	Decorativo para exteriores de plástico para basura.
Tienda			
K	Unidad	Concepto	Características
1	Pieza	Refrigerador	Vertical de 2 puertas 32 pies, ahorrador para refrescos.
1	Pieza	Vitrina refrigeradora	Panorámica horizontal para mantención de productos con luz interior temperatura de 2°C a 5°C 3 bandejas de acero inoxidable capacidad 110 litros 1.5m marca frioland.
1	Pieza	Rebanadora	Para carnes frías cuchillas de 30cm de acero inoxidable.
1	Pieza	Bascula	Digital capacidad de 40kg eléctrica.
1	Pieza	Mostrador	Vertical con estructura de aluminio y vidrio con 5 niveles.
1	Pieza	Vitrina	Horizontal con estructura de aluminio y divisiones de vidrio, con medidas de 1m x34cm. y con 2 puertas corredizas.
1	Equipo	Equipo computo	Marca HP con Windows 8.1.
1	Pieza	Caja registradora	Marca royal de 200 artículos de acero, eléctrica.
1	Pieza	Exhibidor	Con estructura de aluminio y divisiones de vidrio, con medidas de 1m x34cm y con 2 puertas corredizas.
6	Pieza	Anaqueles	De metal o de madera rústica de 5 niveles.
2	Piezas	Reguladores	No-break para los refrigeradores.
Lavandería			
K	Unidades	Concepto	Características
3	Piezas	Lavadora	Capacidad para 15 kg de metal y plástico, 3 tipos de lavado.
3	Piezas	Secadora	Capacidad de 15kg de metal y plástico marca Whirlpool.
5	Piezas	Casilleros	De metal con 4 casilleros de 2m de alto, 50cm. de ancho.
2	Piezas	Anaqueles	Metálico de 85cm. x 60cm.
2	Piezas	Tanques	Gas LP
3	Piezas	Tendederos	

Continúa...

Continúa...

Cuarto vigilancia			
K	Unidad	Concepto	Características
1	Pieza	Cama	Individual.
1	Pieza	Colchón	Individual.
1	Pieza	Mesa	De madera de pino de 80cm.x50cm.
1	Pieza	Silla	De madera de pino.
1	Pieza	Espejo	Rectangular con marco.
2	Piezas	Buró	De madera de pino.
1	Pieza	Lámpara	De luz led recargable.
1	Juego	Radios	Marca Kewood recargables.

Fuente: proyección de los tesistas.

Equipo de seguridad e higiene (ver Cuadro N°2.13)

Cuadro no. 2.13 Equipo de seguridad e higiene y señalética.

K	Unidad	Concepto	Características
10	Pieza	Cartel para señalar rutas de acceso	Tamaño visible y con colores verde rojo y amarillo
10	Pieza	Cartel para señalar rutas de evacuación	
12	Pieza	Cartel para señalar que hacer en caso de sismo y/o incendio	
12	Pieza	Cartel para señalar salidas de emergencia, extintores, botiquín, etc.	
12	Pieza	Cartel para señalar lugares prohibidos para el visitante	
3	Pieza	Extintores	4 litros
5	Piezas	Botas de hule	Antiderrapantes

Fuente: proyección de los tesistas.

Equipo de primeros auxilios (ver Cuadro N°2.14)
Cuadro no. 2.14 Equipo de primeros auxilios

K	Unidad	Concepto	Características
Instrumental			
3	Piezas	Pinzas	Para extraer espinas o aguijones de insectos
3	Piezas	Termómetro digital	Para tomar temperatura en caso de febrícula
4	Paquete	Saniclip	Para sostener vendas. Paquete con 6 piezas
10	Piezas	Férula	Distintos tamaños
5	Caja	Comprensas mágicas	Bolsa para crioterapia. Caja con 3 piezas
2	Piezas	Tijeras	Para cortar cinta adhesiva y gasa
1	Paquete	Torundas de algodón	Auxiliar en la limpieza de la piel y en la aplicación de antisépticos. Paquete con 100 g
1	Caja	Gasas estériles	Caja con 10 piezas
2	Paquetes	abatelenguas	De uso medico
1	Caja	Apósitos o curitas	Banditas adhesivas. Caja con 100 piezas
1	Caja	Hisopos	Para extraer cuerpos extraños, limpiar heridas y aplicar antisépticos en cavidades. Caja con 180 piezas
10	Piezas	Vendas	De distintos tamaños
4	Rollos	Cinta micropore	Para cubrir lesiones pequeñas
4	Rollos	Telas adhesivas	Permiten fijar en la piel gasas, apósitos, compresas y vendas
1	Caja	Jeringas	10 piezas
1	Caja	Guantes de látex	Los guantes sanitarios (caja con 100 piezas)
Antisépticos			
1	Piezas	benzal	Para irritaciones leves de la piel. Tobo con 100 g
2	Frasco	Alcohol etílico o etanol	Para golpes y heridas pequeñas. frasco de 1 litros
1	Frasco	Tintura de yodo	Antiséptico de acción rápida. Frasco de 100 ml
2	Frasco	Agua oxigenada	Auxiliar en heridas leves de la piel, su administración es cutánea. Frasco de 1 litros
2	Frasco	Gel antibacterial	Desinfectante, bactericida y virucida. Frasco 500 ml
2	Frasco	Jabón quirúrgico	Agente limpiador o detergente para lavar heridas antes de utilizar un antiséptico. Frasco de 1 litros

Continúa...

Continúa...

Medicamentos			
1	Caja	Aspirina	Ácido acetilsalicílico. Caja con 10 tabletas
1	Caja	Alkaseltzer	Antiácido. Caja con 5 piezas de 2 tabletas
1	Caja	Tabcin	Para evitar los síntomas de la gripa. Efervescente. caja con 5 piezas de 2 tabletas
1	Caja	Flanax	Naproxeno sódico. Caja con 20 tabletas de 275 mg
1	Caja	Dolac	Caja con 10 tabletas de 10 mg
1	Caja	Cafiaspirina	Analgésico de tipo AINE (antiinflamatorio no esteroide). Caja con 40 tabletas
1	Tubo	Xylocaina	Anestésico local (lidocaína). tubo con 40 g

Nota: por salud no se sugiere la automedicación, la empresa de Apart hotel "Bello Amanecer" contará con el apoyo de la Dra. Edna Arely García G., con Cédula Profesional 09|146516 , a quien se le podrá llamar en caso de emergencia. (ver Anexo 3 carta médica)

Fuente: proyección de los tesisistas.

Activo diferido

Gastos de elaboración del proyecto (ver Cuadro N° 2.15).

Cuadro N° 2.15 Gastos de elaboración del proyecto

Cantidad	Concepto
1	Elaboración del proyecto
1	Elaboración del proyecto arquitectónico

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Gastos de organización (ver Cuadro N° 2.16).

Cuadro N° 2.16 Gastos de organización

Cantidad	Concepto
1	Gastos de organización
1	Constitución de la sociedad
1	Trámites ante Notaria Pública
1	Trámites para registro como contribuyentes

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Contratos diversos (ver Cuadro N° 2.17)

Cuadro N° 2.17 Contratos diversos

Concepto	Contrato correspondiente
Luz	CFE (Comisión Federal de Electricidad)
Agua	SOSAPAZ (Servicio Operativo de Saneamiento de Agua Potable y Alcantarillado de Zacatlán)
Drenaje	SOSAPAZ (Servicio Operativo de Saneamiento de Agua Potable y Alcantarillado de Zacatlán)
Teléfono	TELMEX (Teléfonos de México)
Cable	Cable Z
Predial	H. Ayuntamiento

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Papelería y útiles (ver Cuadro N° 2.18)

Cuadro N° 2.18 Papelería y útiles

K	Unidad	Concepto	Especificaciones
1	Paquete (de mil hojas)	Hojas blancas	Tamaño carta, especial para impresora.
1	Millar	Facturas	Media carta
6	Block	Notas de remisión	15cm.x10cm.
1	Cajas (12 piezas)	lapiceros	Bic punto mediano
1	Cajas (12 piezas)	Lápiz	Grafito HD grado 2
1	Caja (6 piezas)	Marcadores	Punta redonda tinta base agua lavable no toxico.
1	Paquete (100 piezas)	Folder	Tamaño carta color negro
2	Piezas	Libro contable	Libro de funciones contables forma francesa
3	piezas	Post-it	Colores vivos (100 hojas)
3	Piezas	Memorias USB	Capacidad de 8 GB marca Kingston
2	Piezas	sellos	Fechador y logo
1	Pieza	cojín	
1	Pieza	tinta	
3	Piezas	Sacapuntas	Afilador de lápices
1	Caja	Clips gigantes	
3	Piezas	Gomas	Goma plástica, borra lápiz de grafito
2	piezas	Cinta adhesiva	
1	Caja	Clips	Inoxidable (50 piezas)
2	Pieza	Engrapadora	Profesional
3	Piezas	Libretas	Profesionales rayadas (100 hojas)
3	Piezas	Carpetas	Panorámica doble mecanismo para cerrar con facilidad
3	Piezas	Cartuchos	Tinta negra rendimiento estándar
3	Piezas	Cartuchos	Tinta de color alta calidad
2	Paquetes	Grapas	Uso rudo (mil piezas)

Fuente: proyección de los tesistas.

Publicidad (ver Cuadro No. 2.19)

Cuadro N° 2.19 Publicidad

K	Unidad	Concepto
1	Millar	Folletos
½	Millar	Portarretratos
1	Millar	Separadores
1	Millar	Amenidades
1	Grabación	Spot de radio
1	Pieza	Espectacular (4x8)
10	Diseños	Regalos digitales a clientes

Fuente: proyección de los tesistas.

Capacitación

Las capacitaciones serán asesorías técnicas para las distintas áreas de servicio y, éstas son: salud e higiene en el manejo de alimentos, servicio al cliente que va dirigido al personal administrativo, trabajo en equipo, seguridad e higiene (primeros auxilios), éstas y algunas capacitaciones más, son necesarias para el buen desarrollo de "Apart Hotel". Las horas de las capacitaciones serán de 12 a 18 horas según su grado de complejidad y se van a dividir entre 2 y 3 días para llevarlas a cabo. Estas propuestas también se aplicaron en las cabañas Santiago Tlaxco del municipio de Chinconcuautla, Puebla, como practica del grupo de Turismo 2009, de este campus.

Para lograr los resultados deseados de capacitación se solicitará apoyo a la Dirección de Turismo de Zacatlán, Puebla; (Punto limpio, distintivo H, distintivo M y Super host) (ver Anexo 4) y a la Facultad de Administración, carrera de Licenciatura en Administración Turística de la Unidad Regional Chignahuapan, de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (salud e higiene en el manejo de alimentos, servicio al cliente, trabajo en equipo y primeros auxilios).

Capital de trabajo

Materia prima (ver Cuadro N° 2.20)

Cuadro N° 2.20 Materia prima

K	Unidad	Concepto	Especificaciones
Estacionamiento			
1	Paquete	Papel higiénico	Desechable
1	Garrafón	Agua	Envasada y purificada
3	Litros	Jabón líquido para manos	Producto de higiene
Recepción			
1	Colchón	Papel higiénico	Desechable
4	Paquetes	Vasos	Desechable
6	Garrafón	Agua	Envasada y purificada
5	Litros	Jabón líquido para manos	Producto de higiene
10	Litros	Gel desinfectante	Producto de higiene
Apartamentos			
3	Colchón	papel higiénico	Desechable
30	Litros	jabón líquido para manos	Producto de higiene
32	Garrafón	Agua	Envasada y purificada
Restaurant			
2	Kilos	Queso añejo	Producto lácteo
3	Kilos	Queso doble crema	Producto lácteo
3	Kilos	Queso fresco	Producto lácteo
2	Kilos	Queso manchego	Producto lácteo
1	Kilos	Queso amarillo	Producto lácteo
4	Kilos	Queso Oaxaca	Producto lácteo
6	Litros	Crema	Producto lácteo
5	Cajas	Leche	Producto lácteo
1	Pieza (170gms)	Sustituto de crema	Producto lácteo
20	Litros	Yogurt natural	Producto lácteo
20	Litros	Yogurt de frutas	Producto lácteo
	Kilos	Carnes y mariscos	Proteína
	Kilos	Frutas y verduras	Vegetales

Continúa...

Continúa...

Productos generales			
10	Frascos	Mermelada	Despensa
10	Frascos	Cajeta	Despensa
20	Sobres	Flanes y gelatinas	Despensa
5	Cajas	Chocolate	Despensa
2	Kilos	Café de grano	Despensa
10	Frascos	Café soluble	Despensa
2	Cajas	Té	Despensa
3	Cajas	Concentrado de pollo	Despensa
3	Cajas	Concentrado de res	Despensa
1	Frascos grande	Mayonesa	Despensa
12	Botellas	Jugo maggi	Despensa
12	Botellas	Salsa cátsup	Despensa
12	Botellas	Salsa tabasco	Despensa
12	Botellas	Salsa picante	Despensa
1	Latas	Polvo para hornear	Despensa
1	Paquete (12piezas)	Saborizantes	Despensa
1	Frasco	Aderezo	Despensa
24	Bolsas	Maíz pozolero	Despensa
2	Caja (12piezas)	Frutas en almíbar	Despensa
2	Caja	Jugos de frutas (1/2 litro)	Despensa
2	Cajas	Galletas saladas	Despensa
3	Caja	Galletas dulces	Despensa
4	Paquetes	Pan blanco	Despensa
10	Sobres	Pan molido	Despensa
5	Cajas	Cereal	Despensa
20	Kilos	Tortillas de maíz	Despensa
10	Kilos	Tortillas de harina	Despensa
5	Kilos	Frijol bayo	Despensa
5	Kilos	Frijol negro	Despensa
5	Kilos	Arroz	Despensa
1	Caja	Pasta de espagueti	Despensa
1	Caja	Pasta de fideo	Despensa
1	Caja	Pasta de tallarín	Despensa
1	Caja	Pastas diferentes	Despensa
20	Kilo	Azúcar	Despensa

Continúa...

Continúa...

Espicias y condimentos			
1	Kilo	Pimienta	
1	Kilo	Canela	
1	Kilo	Comino	
1	Kilo	Clavo	
10	Kilo	Sal fina	
1	Kilo	Chile pasilla	
2	Kilo	Chile ancho	
3	Kilo	Serrano	
2	Kilo	Chile de árbol	
6	Kilo	Jalapeño	
5	Kilo	Poblano	
2	Kilo	Mulato	
2	Kilo	Guajillo	
Bar			
1	Botella (1 litro)	Ginebra	Bebida alcohólica
1	Botella (1 litro)	Tequila reposado	Bebida alcohólica
1	Botella	Tequila blanco	Bebida alcohólica
1	Botella	Ron oscuro	Bebida alcohólica
1	Botella	Amaretto	Bebida alcohólica
1	Botella	Kalhua	Bebida alcohólica
1	Botella (4 litros)	Vino tinto	Bebida alcohólica
1	Botella	Wisky	Bebida alcohólica
1	Botella	Vodka	Bebida alcohólica
1	Botella	Sangrita	Bebida alcohólica
1	Botella	Crema de wisky	Bebida alcohólica
1	Botella	Rompopo	Bebida alcohólica
6	Botellas	Licores de café o frutas	Bebida alcohólica
8	Six	Cervezas, dos marcas, de lata	Bebida alcohólica
6	Cartones	Cervezas, varias marcas	Bebida alcohólica
4	Cajas	Refrescos de cola, de lata	Bebida gaseosa de distintos sabores
4	Six (355 ml)	Agua mineral	Agua de manantial
4	Cajas (600 ml)	Refresco de sabores	
5	Garrafón (4 litro)	Zumos de frutas	Distintas marcas y sabores
2	Litros	Jugo de arándano	Bebida de sabor
2	Botellas	Jarabe de goma	Bebida de sabor

Continúa...

Continúa...

2	Litros	Jugo de toronja	Bebida de sabor
2	Botellas (1.890 ml)	Clamato	Jugo de tomate
1	Botella	Chamoy	Salsa agridulce
1	Botella	Tajín (pequeño)	Chile en polvo
2	Botellas	Jugo de soya (maggi)	Despensa
2	Botellas	Salsa inglesa	Despensa
1	Frasco	Cerezas	Decoración para bebidas
2	Bolsas (170 gramos)	Aceitunas	Decoración para bebidas
4	Latas	Leche evaporada	Producto lácteo
4	Latas	Leche condensada	Producto lácteo
4	Litros	Leche	Producto lácteo
5	Litros	Crema de coco	Despensa
2	Kilos	Limones	Fruta
1	Kilo	Sal	Despensa
3	Bolsas	Hielo	Despensa
2	Paquetes	Popotes	Desechable
Tienda de abarrotes			
1	Colchón	Papel higiénico	Desechable
1	Caja	Leche entera	Producto lácteo
1	Caja (12 piezas)	Leche deslactosada	Producto lácteo
1	Caja (12 piezas)	Leche condensada	Producto lácteo
1	Caja (12 piezas)	Leche evaporada	Producto lácteo
1	Kilo	Queso Oaxaca	Producto lácteo
1	Kilo	Queso fresco	Producto lácteo
1	Caja (12 piezas)	Crema ½ litro	Producto lácteo
1	Caja	Mantequilla	Producto lácteo
5	Kilos	Jamón para rebanar	Embutidos
1	Paquete	Tocino	Embutidos
1	Paquete (50 piezas)	Salchichas	Embutidos
1	Caja (12 piezas)	Aceite ½ litro	Despensa
1	Caja (12 piezas)	Vinagre blanco 1 litro	Despensa
20	Kilos	Arroz	Despensa
10	Kilos	Sal	Despensa
20	Kilos	Azúcar	Despensa
20	Kilos	Frijol	Despensa
2	Bolsas	Café soluble 200 gms.	Despensa
1	Caja	Mayonesa 190 g	Despensa
1	Caja (12 piezas)	Mermelada de 250 gms.	Despensa

Continúa...

Continúa...

1	Caja (12 piezas)	Salsa valentina 370 ml	Despensa
20	Kilos	Huevo	Despensa
1	Caja (12 piezas)	Atún	Despensa
1	Caja (12 piezas)	Sardina	Despensa
1	Kilo	Pasas	Despensa
2	Kilos	Nuez	Despensa
2	Kilos	Almendra	Despensa
½	Kilo	Amaranto	Despensa
1	Kilo	Avena	Despensa
2	Kilos	Ciruela pasa	Despensa
5	Kilos	Cacahuete	Despensa
1	Paquete (6 piezas)	Harina para hot cakes	Despensa
10	Cajas	Cereal	Despensa
1	Paquete	Frascos miel	Despensa
1	Paquete	Cerillos	Despensa
1	Paquete (25 piezas)	Encendedores	Despensa
1	Paquete (12 piezas)	Grasa para zapatos negra	Despensa
1	Paquete	Cera para zapatos café	Despensa
1	Paquete	Grasa para zapatos blanca	Despensa
5	Paquetes	Cigarros de diferentes marcas	Despensa
20	Piezas	Cepillos de dientes	Producto de higiene
1	Paquete	Pasta de dientes (chica)	Producto de higiene
5	Tiras	Shampoo de sobre	Producto de higiene
12	Piezas	Perfume dama	Producto de higiene
12	Piezas	Perfume caballero	Producto de higiene
12	Piezas	Desodorante dama	Producto de higiene
12	Piezas	Desodorante caballero	Producto de higiene
1	Paquete (24 piezas)	Rastrillos	Producto de higiene
12	Piezas	Cortaúñas	Producto de higiene
12	Piezas	Gel	Producto de higiene
20	Piezas	Crema	Producto de higiene
12	Piezas	Alcohol	Producto de higiene
12	Piezas	Agua oxigenada	Producto de higiene
1	Caja	Gasas	Producto de higiene

Continúa...

Continúa...

12	Paquetes	Algodón	Producto de higiene
12	Piezas	Vendas de 30 cm	Producto de higiene
10	Paquetes	Toallas sanitarias varias marcas	Producto de higiene
1	Caja (12 piezas)	Jabón de baño	Producto de higiene
12	Piezas	Maquillaje	Producto de belleza
12	Piezas	Depilador	Producto de belleza
1	Caja (12 piezas)	Jabón de polvo 250 gms.	Producto de limpieza
1	Caja (12 piezas)	Cloro	Producto de limpieza
5	Paquetes	Preservativos	Producto de prevención
3	Caja (20 piezas)	Chocolates	Dulces
5	Paquetes	Paletas de diferentes sabores	Dulces
5	Bolsas (24 pzs)	Chicharrones	Botana
2	Paquete (8 sobres)	Palomitas para microondas	Botana
12	Botes	Nido kinder	
12	Paquetes	Toallitas húmedas	
12	Piezas	Talco para bebé	
1	Paquete	Pañales	
10	Bolsas	Hielo	
2	Kilos	Bolsas de aza	Plástico
2	Kilos	Bolsas de 1 kilo	Plástico
2	Rollos	Bolsa para basura	Plástico
Mantenimiento			
20	Litros	Desinfectantes multiusos	Producto de limpieza
20	Litros	Líquido para vidrios	Producto de limpieza
20	Litros	Líquido para baños	Producto de limpieza
3	Litros	Quita cochambre	Producto de limpieza
25	Piezas	Aromatizante	Producto de limpieza
1	Botella	Insecticida	Producto contra plagas
20	Paquetes	Pastillas para baño	Producto de limpieza

Nota: no se tiene una carta de alimentos y bebidas, pero la lista de materia prima requerida para el área de restaurante es lo más aproximado a lo que se necesita, sin importar cuales son los platillos o bebidas que se van a preparar.

Fuente: proyección de los tesistas.

Servicios auxiliares (ver Cuadro N°2.21)

Cuadro N° 2.21 Servicios auxiliares

Concepto	Pago por servicios
Luz	CFE (Comisión Federal de Electricidad)
Agua	SOSAPAZ (Servicio Operativo de Saneamiento de Agua Potable y Alcantarillado de Zacatlán)
Teléfono	TELMEX (Teléfonos de México)
Cable	Cable Z
Predial	H. Ayuntamiento.

Nota: el pago de luz es bimestral, agua anual, el predial por año, teléfono y cable son mensuales; los pagos están contemplados para un periodo de tres meses.

Fuente: investigación realizada por los tesistas.

Mano de obra (ver Cuadro No. 2.22).

Cuadro N° 2.22 Mano de obra

Cantidad	Puesto	Áreas en las que opera
1	Administrador	Oficinas
1	Recepcionista	Recibidor
1	Cocinero	Cocina
1	Ayudantes de cocina	Cocina
1	Meseros	Restaurant
1	Bar tender	Barra
1	Ama de llaves	Apartamentos y lavandería
1	Mucamas	Apartamentos y lavandería
1	Vigilante	Estacionamiento
1	Mantenimiento	Todas las áreas

Fuente: proyección de los tesistas.

Material de limpieza (ver Cuadro N° 2.23).

Cuadro N° 2.23 Material de limpieza

K	Unidades	Concepto
2	Pieza	Cubeta exprimidora
5	Piezas	Trapeador
5	Piezas	Escoba
5	Piezas	Jalador
15	Piezas	Paños de limpieza
10	Piezas	Fibras
2	Piezas	Mangueras (10 metros)
2	Piezas	Disparadores de agua
5	Piezas	Cepillos para WC
5	Piezas	Destapa caños
3	Pares	Guantes para lavar
20	Piezas	Jergas
5	Piezas	Plumeros para sacudir polvo
20	Piezas	Atomizadores
6	Cajas	Toallas sanitas de 15 paquetes
20	Piezas	Fanelas
10	Litros	Gasolina para podadora
20	Piezas	Esponja para trastes
20	Piezas	Cepillo de mano

Fuente: proyección de los tesistas.

2.3.4 Aspectos ecológicos

Hoy, se clasifican a las empresas, de acuerdo a la percepción que estas tienen sobre la variable de su posicionamiento ambiental, la siguiente tipología detecta el lugar que las organizaciones tienen y son:

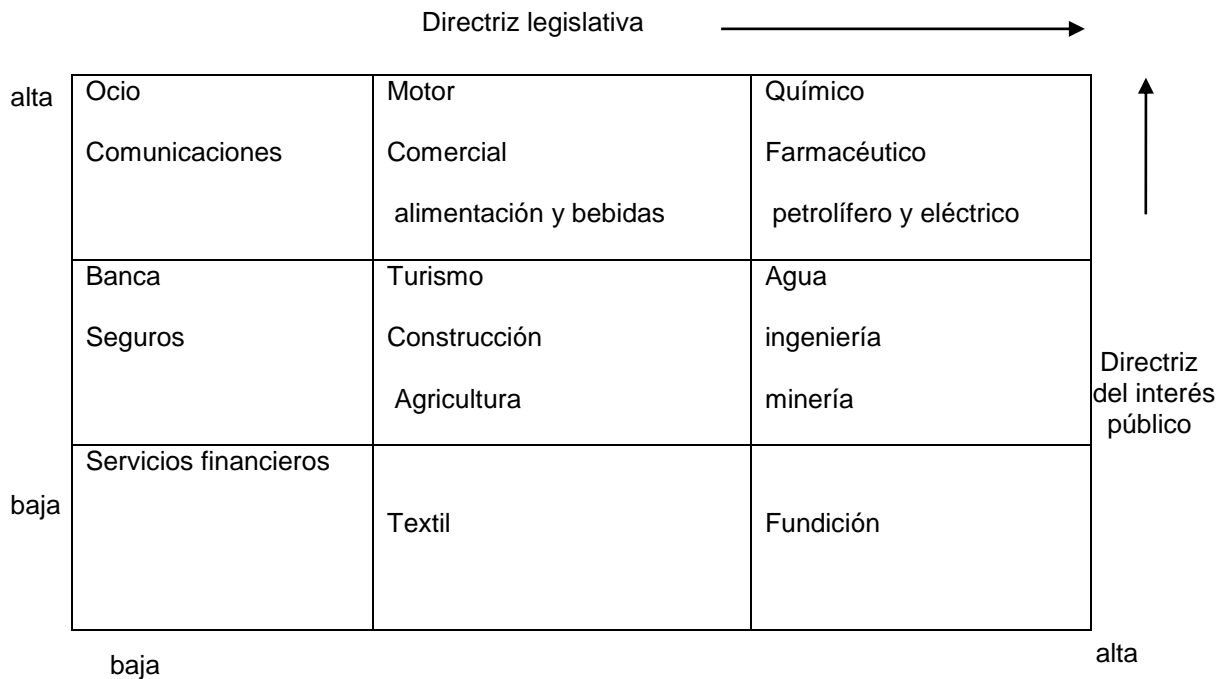
- “• Negativas
 - Pasiva-indiferente
 - Reactiva
 - Proactiva
 - Líder: empresas que ven la preocupación social con respecto al medio ambiente como una oportunidad de potenciar su propia línea de negocios. La empresa ha sido, es y pretende seguir siendo pionera en su sector en la aplicación de técnicas de prevención medioambiental, sistemas de gestión y otro tipo de soluciones. “empresas entusiastas” (Mauricio Alviar, 2007, 330-331).

En la Figura N° 2.29 “Se detectan las presiones ambientales recibidas por la empresa: **la legislación** que será tanto más severa cuanto más vulnerable sea el ámbito en el que opera; y **la opinión pública**, que hará sentir su presencia tanto más cuanto mayor sea el perfil de la empresa implicada” (Ibid, 2007, 335).

En este tenor, Apart Hotel operará en un entorno ambiental punto medio sensible, y que además no tiene una imagen muy fuerte que defender, adoptando una posición proactiva (aunque debemos ser líder a corto plazo), entendiéndose como:

Para iniciar como empresa proactiva se propone:

Para la construcción del Apart Hotel un espacio considerable de áreas como la terraza, esto con el fin de generar un espacio de tranquilidad para el huésped y resaltar

Figura N° 2.29 Vulnerabilidad ambiental


Fuente: Ibid, 2007, 335

la conservación de áreas verdes.

Para ahorrar energía eléctrica, todas las habitaciones contarán con ventanas amplias, el color de los interiores serán cálidos en armonía con el diseño y con las características rústicas del establecimiento, asimismo, la construcción será de ladrillo y adobe (materiales que guardan calor) por el clima tan frío de la región.

Se pretende captar el agua de lluvia en cisternas para utilizarla en diversas áreas. Para el ahorro de agua se comprarán tanques ecológicos para WC y los lavabos serán automáticos.

Los botes de basura serán divididos en basura orgánica, inorgánica, papel, vidrio y plástico para colocar en los pasillos, terraza y estacionamiento.

2.3.5 Plan de trabajo

Figura N° 2.30 Plan de trabajo

ACTIVIDAD	MES				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5				MES 6											
	SEMANA				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
Arreglar terreno	1	2	3	4																												
Construcción de área de estacionamiento																																
Construcción de recepción, oficinas y baños																																
Construcción de restaurant																																
Construcción de tienda, bodega y lavandería																																
Construcción de apartamentos																																
Construcción de terraza																																

Fuente: proyección de los testistas

2.4 Inversiones

2.4.1 Inversión para el proyecto

Activo fijo

Terreno (ver Cuadro N° 2.24)

Cuadro N° 2.24 Terreno

K	Concepto	Precio parcial	Precio total
1	Terreno (50x80mts = 4000mts ²)	\$450.00 m ²	1,800,000.00

Fuente: investigación realizada de los tesistas

Edificio (ver Cuadro N° 2.25)

Cuadro N° 2.25 Edificio

K	Concepto	Precio parcial	Precio total
1	Estacionamiento	\$70, 000.00	\$70, 000.00
1	Recibidor y oficinas	\$150,000.00	\$150,000.00
16	Apartamentos	\$201, 250.00	\$3,220,000.00
1	Restaurant-bar	\$85,000.00	\$85,000.00
1	Tienda	\$40,000.00	\$40,000.00
1	Terraza	\$50,000.00	\$50,000.00
3	Extras	\$35,000.00	\$35,000.00
		Total	\$3,720,00.00

Nota: el costo de caseta de vigilancia está incluida en el costo de estacionamiento

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Maquinaria y equipo (ver Cuadro N° 2.26)

Cuadro N° 2.26 Maquinaria y equipo

K	Concepto	Precio unitario	Total
2	Motobomba para agua	2,990.00	5,980.00
2	Máquina podadora de césped	3,800.00	7,600.00
3	Desbrozadora podadora	1,900.00	5,700.00
2	Taladro manual	880.00	1,760.00
4	Azadones	250.00	1,000.00
4	Rastrillos para césped	170.00	680.00
4	Pala	130.00	520.00
4	Picos	159.00	636.00
2	Machetes	150.00	300.00
3	Tijeras de podar	210.00	630.00
2	Martillos	145.00	290.00
2	Destornilladores	600.00	1,200.00
2	Pinzas de presión	199.00	398.00
2	Pinzas de punta	91.00	182.00
2	Pericos	98.00	196.00
2	Llave stilson	180.00	180.00
2	Llaves briston	190.00	380.00
2	Llaves españolas	695.00	1,390.00
2	Llaves alen	98.00	196.00
1	Gato	580.00	580.00
1	Llave de cruz	150.00	150.00
100	Tornillos	1.00	100.00
100	Tuercas	1.00	100.00
1	Clavos	30.00	30.00
4	Guantes de carnaza	50.00	200.00
10	Guantes de látex	33.00	330.00
2	Cinta métrica	125.00	250.00
4	Cinta de aislar	12.00	48.00
4	Cinta teflón	5.00	20.00
		TOTAL	\$31,026.00

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Muebles y enseres (ver Cuadro N°2.27)

Cuadro N°2.27 Muebles y enseres

Estacionamiento			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
4	Botes	605.00	2,420.00
10	Conos	74.00	740.00
Subtotal			\$3,160.00
Recibidor			
K	Unidad	Precio Unitario	Precio Total
1	Mostrador	4,200.00	4,200.00
1	Banco taburete	890.00	890.00
1	Computadora	15,000.00	15,000.00
1	Impresora	1,980.00	1,980.00
3	Sala de espera	6,500.00	19,500.00
2	Mesa de centro	2,300.00	4,600.00
1	Pantalla 50"	10,600.00	10,600.00
1	Vitrina	1,899.00	1,899.00
	Artesanías de la región	5,000.00	5,000.00
1	Tablero de tarifas	400.00	400.00
1	Tapete	1,200.00	1,200.00
2	Macetas	450.00	900.00
2	Cestos	355.00	710.00
1	Timbre	129.00	129.00
Subtotal			\$67,008.00
Oficinas administrativas			
K	Unidad	Precio Unitario	Precio Total
2	Escritorio	2,300.00	4,600.00
2	Computadora	15,000.00	30,000.00
2	Impresora	1,980.00	3,960.00
2	Silla para oficina	2,700.00	5,400.00
4	Silla de visita	299.00	1,196.00
Subtotal			\$45,156.00
Oficina gerencial			
K	Unidad	Precio Unitario	Precio Total
1	Escritorio	2,300.00	2,300.00
1	Librero	1,950.00	1,950.00
1	Computadora	15,000.00	15,000.00
1	Impresora	1,980.00	1,980.00
1	Silla para oficina	2,700.00	2,700.00
2	Sillas de visita	299.00	598.00
Subtotal			\$24,528.00
Baños			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
2	Secador para manos	5,850.00	11,700.00
2	Despachador de toalla rollo	610.00	1,220.00
4	Despachador de jabón	245.00	980.00
4	Dispensador de aromatizante	605.00	2,420.00
2	Despachador de papel higiénico	550.00	1,100.00
6	Botes de basura	355.00	2,130.00
2	Espejos	1,800.00	3,600.00
Subtotal			\$23,150.00

Continúa...

Continúa...

Apartamentos			
Salas			
K	Unidad	Precio Unitario	Precio Total
16	Salas	10,000.00	160,000.00
16	Mesa de centro	1,500.00	24,000.00
16	Pantallas 40"	7,999.00	127,984.00
48	Cortinas	480.00	23,040.00
48	Cortineros	550.00	26,400.00
16	Tapetes	1,200.00	19,200.00
32	Cuadros	650.00	20,800.00
16	Macetas	450.00	7,200.00
16	Botaneros	180.00	2,880.00
16	Ceniceros	25.00	400.00
Subtotal			\$411,904.00
Comedores			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
14	Comedores (6pax)	5,900.00	82,600.00
2	Comedores (4pax)	4,800.00	9,600.00
16	Frutero	250.00	4,000.00
28	Manteles	375.00	10,500.00
4	Manteles (chicos)	325.00	1,300.00
Subtotal			\$108,000.00
Cocinetas			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
16	Cocina integral	9,990.00	159,840.00
16	Parrillas	3,500.00	56,000.00
16	Horno de microondas	950.00	15,200.00
16	Licuada	455.00	7,280.00
16	Batidora	410.00	6,560.00
16	Batería	1,999.00	31,984.00
16	Olla express	849.00	13,584.00
16	Cuchillos	389.00	6,224.00
16	Tablas	370.00	5,920.00
3	Vajilla	210.00	630.00
8	Cubiertos	230.00	1,840.00
16	Vasos	210.00	3,360.00
32	Sartenes	759.00	24,288.00

Continúa...

Continúa...

32	Salero	30.00	960.00
32	Azucarero	60.00	1,920.00
100	Tasas	23.00	2,300.00
32	Jarras	80.00	2,560.00
32	Exprimidores	25.00	800.00
32	Cucharas (grandes)	30.00	960.00
Subtotal			\$342,210.00
Recámaras			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
46	Bases de cama	1,900.00	87,400.00
46	Colchones	4,599.00	211,554.00
46	Buros	750.00	34,500.00
32	Roperos	4,800.00	153,600.00
32	Tocadores	2,300.00	73,600.00
32	Cortinas	480.00	15,360.00
32	Cortineros	550.00	17,600.00
16	Cuadros	650.00	10,400.00
104	Sábanas (Algodón)	480.00	49,920.00
64	Sábanas (Franela)	490.00	31,360.00
156	Cobijas	650.00	101,400.00
104	Almohadas	150.00	15,600.00
64	Edredones	600.00	38,400.00
64	Colchas	520.00	33,280.00
Subtotal			\$873,974.00
Baños			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
64	Toallas de Baño	155.00	9,920.00
64	Toallas faciales	15.00	960.00
16	Tapete	140.00	2,240.00
16	Despachador de jabón	245.00	3,920.00
16	Cestos para basura	355.00	5,680.00
16	Botes para ropa	355.00	5,680.00
16	Espejos	200.00	3,200.00
Subtotal			\$34,480.00

Continúa...

Continúa...

Restaurant- bar			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
10	Mesas	1,500.00	15,000.00
40	Sillas	250.00	10,000.00
80	Manteles	150.00	12,000.00
80	Cubremantel	59.00	4,720.00
18	Cortinas	480.00	8,640.00
6	Cortineros	550.00	3,300.00
1	Pantalla 40"	7,999.00	7,999.00
20	Saleros	30.00	600.00
20	Azucareros	60.00	1,200.00
20	Servilleteros	99.00	1,980.00
50	Servilletas (tela)	29.00	1,450.00
18	Tela absorbente	110.00	1,980.00
1	Cestos	355.00	355.00
1	Refrigerador	14,890.00	14,890.00
Subtotal			\$84,114.00
Barra de bar			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
1	Barra	4,200.00	4,200.00
5	Banco taburete	890.00	4,450.00
1	Refrigerador	5,300.00	5,300.00
2	Licuada	899.00	1,798.00
50	Copas 700ml	24.00	1,200.00
50	Copas 1.5 ml	35.00	1,750.00
20	Copas margarita	34.00	680.00
50	Vasos 10 onzas	27.00	1,350.00
50	Vasos old fashion	32.00	1,600.00
50	Vasos jaibolero	32.00	1,600.00
2	Shaker	490.00	980.00
2	Destapadores	120.00	240.00
2	Sacacorchos	195.00	390.00
1	Charolas de servicio	650.00	650.00
1	Cestos	355.00	355.00
1	Caja registradora	1,990.00	1,990.00
1	Exprimidor de jugos	760.00	760.00
1	Extractor de jugos	799.00	799.00
2	Recipientes	250.00	500.00
1	Tablas	160.00	160.00
2	Chuchillos	389.00	778.00
2	Tinas	320.00	640.00
5	Ceniceros	25.00	125.00
5	Hieleras	40.00	200.00
Subtotal			\$32,495.00

Continúa...

Continúa...

Cocina			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
5	Cafeteras (servicio)	590.00	2,950.00
1	Estufa industrial (plancha, asador, freidora y horno)	29,999.00	29,999.00
1	Campana	4,700.00	4,700.00
1	Licuadaora	800.00	800.00
1	Batidora	980.00	980.00
1	Refrigerador	5,300.00	5,300.00
1	Congelador	5,600.00	5,600.00
1	Horno de microondas	1,800.00	1,800.00
1	Exprimidor de jugos	760.00	760.00
1	Extractor de jugos	799.00	799.00
1	Cafetera	8,200.00	8,200.00
1	Capuchinera	17,990.00	17,990.00
1	Batería	1,999.00	1,999.00
2	Sartenes	759.00	1,518.00
1	Cuchillos	1,710.00	1,710.00
2	Tablas	370.00	740.00
1	Espátula	90.00	90.00
1	Coladores (3 tamaños)	1,450.00	1,450.00
2	Pelador de verduras	40.00	80.00
1	Rebanador y rayador	230.00	230.00
1	Tijeras	192.00	192.00
2	Abrelatas	180.00	360.00
1	Cernidores (6 piezas)	139.00	139.00
1	Mesas de trabajo	2,190.00	2,190.00
2	Bowl (3 piezas)	600.00	1,200.00
80	Plato trinche	40.00	3,200.00
80	Plato arrocero	30.00	2,400.00
80	Plato sopero	40.00	3,200.00
80	Plato repostero	28.00	2,240.00
80	Tasas	23.00	1,840.00
5	Jergas	25.00	125.00
20	Cubiertos (24pzas)	230.00	4,600.00
Subtotal			\$109,381.00

Continúa...

Continúa...

Terraza			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
12	Mesas	7,800.00	93,600.00
4	Bancas para jardín	1,450.00	5,800.00
4	Macetas	450.00	1,800.00
4	Botes	1,650.00	6,600.00
Subtotal			\$107,800.00
Tienda			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
1	Refrigerador	14,890.00	14,890.00
1	Vitrina refrigeradora	20,000.00	20,000.00
1	Rebanadora	2,550.00	2,550.00
1	Bascula	1,990.00	1,990.00
1	Mostrador	2,500.00	2,500.00
1	Vitrina	2,800.00	2,800.00
1	Equipo computo	15,000.00	15,000.00
1	Caja registradora	1,900.00	1,900.00
1	Exhibidor	1,800.00	1,800.00
6	Anaqueles	2,500.00	15,000.00
2	Reguladores	1,200.00	2,400.00
Subtotal			\$80,830.00
Lavandería			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
3	Lavadora	11,700.00	35,100.00
3	Secadoras	12,000.00	36,000.00
5	Casilleros	1,400.00	7,000.00
2	Anaqueles	690.00	1,380.00
2	Tanques de gas	289.00	578.00
3	Tendederos	1,280.00	3,840.00
Total			\$83,898.00
Cuarto vigilancia			
K	Concepto	Precio Unitario	Precio Total
1	Cama (ind.)	1,250.00	1,250.00
1	Colchón (ind.)	3,600.00	3,600.00
1	Mesa	600.00	600.00
1	Silla	120.00	120.00
1	Espejo	100.00	100.00
2	Buró	600.00	1,200.00
1	Lámpara	390.00	390.00
1	Radios	2,900.00	2,900.00
subtotal			\$10,160.00
TOTAL			\$2,442,248.00

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Equipo de seguridad e higiene (ver Cuadro N° 2.28)

Cuadro N° 2.28 Equipo de seguridad e higiene y señalética.

K	Unidad	Concepto	Costo unitario	Subtotal
10	Piezas	Cartel para señalar rutas de acceso	50.00	500.00
10	Piezas	Cartel para señalar rutas de evacuación	50.00	500.00
12	Piezas	Cartel para señalar que hacer en caso de sismo y/o incendio	100.00	1,200.00
12	Piezas	Cartel para señalar salidas de emergencia, extintores, botiquín, etc.	50.00	600.00
12	Piezas	Cartel para señalar lugares prohibidos para los visitantes	100.00	1,200.00
3	Piezas	Extintores de 12 litros	800.00	2,400.00
3	Pares	Botas antiderrapantes de plástico de diferentes números	200.00	600.00
			Total	\$7,000.00

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Equipo de primeros auxilios (ver Cuadro N°2.29)

Cuadro N°2.29 Equipo de primeros auxilios

	Concepto	Costo unitario	Costo parcial	Sub-total
Instrumental				
3 piezas	Pinzas	119.00	357.00	
3 piezas	Termómetro digital	132.00	396.00	
4 paquetes	Saniclip	30.00	120.00	
10 piezas	Férula	210.00	2,100.00	
5 cajas	Comprensas mágicas	150.00	750.00	
2 piezas	Tijeras	25.00	50.00	
1 bolsa	Torundas de algodón	25.00	25.00	
1 caja	Gasas de 5x5 cms	120.00	120.00	
2 paquetes	Abatelenguas	12.00	24.00	
1 caja	Apósitos de tela o curitas	50.00	50.00	
1 caja	Hisopos	28.00	28.00	
10 piezas	Vendas	23.00	230.00	
4 piezas	Cinta micropore	10.00	40.00	
4 rollos	Telas adhesivas	30.00	120.00	
1 caja	Jeringas desechables de 3 cms ³	280.00	280.00	
1 caja	Guantes de latex	157.00	157.00	
Antisépticos				
1 pieza	Benzal	62.00	62.00	
2 frascos	Alcohol etílico	30.00	60.00	
1 frasco	Tintura de yodo (insodine espuma)	70.00	70.00	
2 frascos	Agua oxigenada	32.00	64.00	
2 frascos	Gel antibacterial	22.00	44.00	
2 frascos	Jabón quirúrgico	180.00	360.00	
Medicamentos				
1 caja	Aspirinas	68.00	68.00	
1 caja	Alka seltzer	28.00	28.00	
1 caja	Tabcin	32.00	32.00	
1 caja	Flanax (tabletas)	180.00	180.00	
1 caja	Dolac (tabletas)	144.00	144.00	
1 caja	Cafiaspirina	86.00	86.00	
1 caja	Xylocaina	120.00	120.00	
Costo total				<u>\$6,165.00</u>

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Activo diferido

Gastos de elaboración (ver Cuadro N° 2.30)

Cuadro N° 2.30 Gastos de elaboración

Concepto	Cantidad
Elaboración del proyecto	\$25,000.00
Elaboración del proyecto arquitectónico	\$15,000.00
Total	\$40,000.00

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Gastos de organización (ver Cuadro N° 2.31)

Cuadro N° 2.31 Gastos de organización

Concepto	Cantidad
Gastos de organización	\$2,000.00
Constitución de la sociedad	\$2,000.00
Trámites ante Notaria Pública	\$3,000.00
Trámites para registro como contribuyentes	\$1,000.00
Total	\$8,000.00

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Contratos diversos (ver Cuadro N° 2.32)

Cuadro N° 2.32 Contratos diversos

Concepto	Contrato correspondiente	Costo total
Luz	Dirigido a la CFE (Comisión Federal de Electricidad)	\$5,000.00
Agua	Dirigido a SOSAPAZ	\$6,075.00
Drenaje	Dirigido a SOSAPAZ	\$4,176.00
Teléfono	Dirigido a Telmex (Teléfonos de México)	\$399.00
Cable	Dirigido a cable Z	\$2,000.00
Predial	H. Ayuntamiento	\$4,000.00
	Total	\$21,650.00

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Papelería y útiles (ver Cuadro N° 2.33)

Cuadro N° 2.33 Papelería y útiles

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Subtotal
1 millar	Hojas	120.00	120.00
1 millar	Facturas	125.00	125.00
6 block	Notas	6.50	39.00
1 caja	Lapiceros	30.00	30.00
1 caja con 100	Lápiz	300.00	300.00
1 caja	Marcadores	65.00	65.00
1 paquete de 100	Folder	100.00	100.00
2 piezas	Libros de actas	113.00	226.00
3 piezas	Post-it	34.00	102.00
3 piezas	Memorias USB	75.00	225.00
2 piezas	Sellos	25.00	50.00
1 piezas	Cojín	26.00	26.00
1 piezas	Tinta	21.00	21.00
3 piezas	Sacapuntas	1.00	3.00
1 caja	Clips gigantes	12.00	12.00
3 piezas	Gomas	5.00	15.00
2 piezas	Cinta adhesiva	10.50	21.00
1 caja	Clips	7.00	7.00
2 pieza	Engrapadoras	38.00	74.00
3 piezas	Libretas	10.00	30.00
3 piezas	Carpetas	30.00	90.00
3 piezas	Cartucho (negro)	226.00	678.00
3 piezas	Cartucho (color)	236.00	708.00
2 paquetes	Grapas	30.00	60.00
		TOTAL	\$3,127.00

Nota: el material de papelería y útiles está pronosticado para un periodo de tres meses.
Fuente: investigación realizada por los tesistas

Publicidad (ver Cuadro N° 2.34)

Cuadro N° 2.34 Publicidad

Cantidad	Unidades	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
1	Millar	Folletos	1,500.00	1,500.00
½	Millar	Portarretratos	15.00	7,500.00
1	Millar	Separadores	3.50	3,500.00
1	Millar	Amenidades	5.00	5,000.00
1		Spot radio	2,500.00	5,000.00
1	Piezas	Espectaculares (renta mensual)	3,000.00	9,000.00
10	diseños	Regalos digitales	0	0
			Total	\$31,500.00

Nota: la publicidad se manejará para un periodo de tres meses, excepto el espectacular que su renta será mensual. Los regalos digitales no producen ningún gasto ya que serán diseñados en el establecimiento y enviados por correo electrónico.

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Capacitación (ver Cuadro N° 2.35)

Cuadro N° 2.35 Capacitación

Forma	Concepto	Tiempo	Costo por capacitación
Asesoría técnica	Manejo higiénico de alimentos	12 hrs.	20,000.00
	Servicio al cliente	12 hrs.	20,000.00
	Trabajo en equipo	18 hrs.	25,000.00
	Seguridad e higiene (primeros auxilios)	20 hrs.	28,000.00
			\$93,000.00

Nota: incluye material de trabajo y alimentos, se realizarán cada 12 meses; sin embargo, se hará la invitación a otros establecimientos del mismo rubro con un cobro de \$5.000.00 cada uno, tentativamente (el cupo es de 30 personas por capacitación) y precio se determino según la CNDI.

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Capital de trabajo

Materia prima (ver Cuadro N° 2.36)

Cuadro N° 2.36 Materia prima

Cantidad	Concepto	Costo unitario	Costo parcial
Estacionamiento			
1 Paquete	Papel higiénico	24.50	24.50
1 Garrafón	Agua purificada	60.00	60.00
3 Litros	Jabón líquido para manos	15.00	45.00
Subtotal			\$129.50
Recepción			
1 Colchón	Papel higiénico	480.00	480.00
4 Paquetes	Vasos desechables	13.00	52.00
6 Garrafones	Agua purificada	60.00	360.00
5 Litros	Jabón líquido para manos	15.00	75.00
10 Litros	Gel desinfectante	20.00	200.00
Subtotal			\$3,417.00
Apartamentos			
3 Colchones	Papel higiénico	480.00	1,440.00
30 Litros	Jabón líquido para manos	15.00	450.00
32 Garrafones	Agua purificada	60.00	1,920.00
Subtotal			\$3,810.00
Restaurant			
2 Kg.	Queso añejo	88.00	176.00
3 Kg.	Queso doble crema	84.00	168.00
3 Kg.	Queso fresco	80.00	160.00
2 Kg.	Queso manchego	80.00	160.00
1Kg.	Queso amarillo	160.00	160.00
4 Kg.	Queso Oaxaca	80.00	320.00
6 Litros.	Crema	39.00	234.00
5 Cajas	Leche	156.00	780.00
1 Pieza	Sustituto de crema (170 g)	24.00	24.00
20 Lts	Yogurt natural	28.00	560.00
20 Lts	Yogurt de frutas	28.00	560.00
Kilos	Carnes y mariscos		10,000.00
Kilos	Frutas y verduras		4,000.00
Subtotal			17,302.00

Continúa...

Continúa...

Productos generales			
10 Frascos	Mermelada	13.00	130.00
10 Frascos	Cajeta	35.00	350.00
20 Sobres	Flanes y gelatinas	6.50	130.00
5 Cajas	Chocolate	37.00	185.00
2 Kg	Café de grano	42.00	84.00
10 Frascos	Café soluble	40.00	400.00
2 Cajas	Té	42.00	84.00
3 Cajas	Concentrado de pollo	14.00	42.00
3 Cajas	Concentrado de res	14.00	42.00
1 Frasco grande	Mayonesa	160.00	160.00
12 Botellas	Jugo maggi (pequeño)	10.00	20.00
12 Botellas	Salsa cátsup	12.00	144.00
12 Botellas	Salsa tabasco	8.00	96.00
12 Botellas	Salsa picante	18.00	216.00
1 Lata	Polvo para hornear	27.50	27.50
1 Paquete de 12	Saborizantes	3.50	42.00
1 Frasco	Aderezo	47.00	47.00
24 Bolsas	Maíz pozolero	15.00	360.00
2 Cajas (12 pzs)	Frutas en almíbar	23.00	276.00
2 Cajas	Jugos de frutas (1/2 litro)	96.00	192.00
2 Cajas	Galletas saladas	120.00	240.00
3 Cajas	Galletas dulces	36.00	108.00
4 Paquetes	Pan blanco	24.00	96.00
10 Sobres	Pan molido	12.00	120.00
5 Cajas	Cereal	40.00	200.00
20 Kg	Tortillas de maíz	10.00	200.00
10 Kg	Tortillas de harina	12.00	120.00
5 Kg	Frijol bayo	20.00	100.00
5 Kg	Frijol negro	20.00	100.00
5 Kg	Arroz	17.00	85.00
1 Caja	Pasta de espaguetti	75.00	75.00
1 Caja	Pasta de fideo	75.00	75.00
1 Caja	Pasta de tallarín	75.00	75.00
1 Caja	Pastas diferentes	75.00	75.00
20 Kg	Azúcar	13.50	270.00
Subtotal			\$4,966.50
Especias y condimentos			
1 Kg	Pimienta	32.00	32.00
1 Kg	Canela	230.00	230.00
1 Kg	Comino	24.00	24.00

Continúa...

Continúa...

1 Kg	Clavo	30.00	30.00
10 Kg	Sal fina	6.00	60.00
1 Kg	Chile pasilla	95.00	95.00
2 Kg	Chile ancho	120.00	240.00
3 Kg	Serrano	25.00	75.00
2 Kg	Chile de árbol	60.00	120.00
6 Kg	Jalapeño	15.00	90.00
5 Kg	Poblano	10.00	50.00
2 Kg	Mulato	140.00	280.00
2 Kg	Guajillo	220.00	440.00
Subtotal			\$1,766.00
Bar			
1 Botella	Ginebra (1 litro)	365.00	365.00
1 Botella	Tequila reposado (1 litro)	108.00	108.00
1 Botella	Tequila blanco	130.00	130.00
1 Botella	Ron oscuro	149.00	149.00
1 Botella	Amaretto	154.00	154.00
1 Botella	Kalhua	140.00	140.00
1 Botella	Vino tinto (4 litros)	160.00	160.00
1 Botella	Wisky	239.00	239.00
1 Botella	Vodka	218.00	218.00
1 Botella	Sangrita	52.00	52.00
1 Botella	Crema de wisky	245.00	245.00
1 Botella	Rompopo	79.00	79.00
6 Botellas	Licores de fruta	60	360.00
8 Six	Cervezas, dos marcas, de lata	79.00	632.00
6 Cartones	Cervezas, varias marcas	165.00	990.00
4 Cajas (12 pzs)	Refrescos de cola, de lata	102.00	408.00
4 Six	Agua mineral 355 ml	30.00	120.00
4 Cajas	Refrescos de sabores 600 ml	82.00	328.00
5 Garrafones (4 litros)	Zumos de frutas	27.00	135.00
2 Litros	Jugo de arándano	24.00	48.00
2 Botellas	Jarabe de goma	38.00	76.00
2 Litros	Jugo de toronja	18.00	36.00
2 Botellas	Clamato (1.890 g)	50.00	100.00
1 Botella	Chamoy	15.00	15.00
1 Botella	Tajín (pequeño)	19.00	19.00

Continúa...

Continúa...

2 Botellas	Jugo de soya (maggi)	51.50	103.00
2 Botellas	Salsa inglesa	46.00	92.00
1 Frasco	Cerezas en conserva	115.00	115.00
2 Bolsas	Aceitunas (170 g)	12.50	25.00
4 Latas	Leche evaporada	12.00	48.00
4 Latas	Leche condensada	17.00	68.00
4 Litros	Leche	12.00	48.00
5 Litros	Crema de coco	45.00	225.00
2 Kilos	Limonas	12.00	24.00
1 Kilo	Sal	6.50	6.50
3 Bolsas	Hielo	24.00	72.00
2 Paquetes	Popotes	60.00	120.00
		Subtotal	\$5,892.50
Tienda de abarrotes			
1 Colchón (12pzs)	Papel higiénico	480.00	480.00
1 Caja (12pzs)	Leche entera	160.00	160.00
1 Caja (12 pzs)	Leche deslactosada	192.00	192.00
1 Caja (12 pzs)	Leche condensada	17.00	204.00
1 Caja (12 pzs)	Leche evaporada	12.00	144.00
1 Kilo	Queso Oaxaca	80.00	80.00
1 Kilo	Queso fresco	84.00	84.00
1 Caja (12 pzs)	Crema ½ litro	222.00	222.00
1 Caja	Mantequilla	6.00	72.00
5 Kilos	Jamón para rebanar	76.00	380.00
1 Paquete (5 kilos)	Tocino sin grasa	80.00	400.00
1 Paquete	Salchichas (50 piezas)	70.00	70.00
1 Caja (12 pzs)	Aceite ½ litro	12.00	144.00
1 Caja (12 pzs)	Vinagre blanco 1 litro	17.00	204.00
20 kilos	Arroz	17.50	350.00
20 Kilos	Azúcar	13.50	270.00
10 kilos	Sal	6.00	60.00
20 Kilos	Frijol	20.00	400.00
2 Bolsas	Café soluble 200 g.	65.00	130.00
1 Caja	Mayonesa 190 g	13.00	156.00
1 Caja (12 pzs)	Mermelada de sabores 250 g.	12.00	144.00
1 Caja (12 pzs)	Salsa valentina 370 ml	7.50	90.00
20 Kilos	Huevo	27.00	540.00
1 Caja (12 pzs)	Atún	12.00	144.00
1 Caja (12 pzs)	Sardina	17.00	204.00
1 Kilo	Pasas	90.00	90.00
2 Kilos	Nuez	246.00	492.00
2 Kilos	Almendra	234.00	468.00

Continúa...

Continúa...

½ Kilo	Amaranto	50.00	25.00
1 Kilo	Avena	18.00	18.00
2 Kilos	Ciruela pasa	62.00	124.00
5 Kilos	Cacahuete	36.00	180.00
1 Paquete (6 pzs)	Harina para hot cakes	22.00	132.00
10 Cajas	Cereal	18.00	180.00
1 Paquete	Frascos miel (100 g)	20.00	240.00
1 Paquete	Cerillos	13.00	13.00
1 Paquete (25 pzs)	Encendedores	100.00	100.00
1 Paquete (12 pzs)	Grasa zapatos negra	108.00	108.00
1 Paquete	Grasa zapatos café	108.00	108.00
1 Paquete	Grasa zapatos blanca	108.00	108.00
5 Paquetes	Cigarros de diferentes marcas	48.00	240.00
20 Piezas	Cepillos de dientes	10.00	20.00
1 Paquete	Pasta de dientes (chica)	12.00	72.00
5 Tiras	Shampoo de sobre	72.00	360.00
12 Piezas	Perfume dama	60.00	720.00
12 Piezas	Perfume caballero	60.00	720.00
12 Piezas	Desodorante dama	38.00	456.00
12 Piezas	Desodorante caballero	38.00	456.00
1 Paquete (24 pzs)	Rastrillos	14.50	348.00
12 Piezas	Cortaúñas	10.00	120.00
12 Piezas	Gel	10.00	120.00
20 Piezas	Crema	50.00	1,000.00
12 Piezas	Alcohol	9.00	108.00
12 Piezas	Agua oxigenada	6.00	72.00
1 Caja	Gasas	180.00	180.00
12 Paquetes	Algodón	5.00	60.00
12 Piezas	Vendas (30 cm)	35.00	420.00
10 Paquetes	Toallas sanitarias varias marcas	18.00	180.00
1 Caja (12 pzs)	Jabón de baño	11.00	132.00
12 Piezas	Maquillaje	30.00	360.00
12 Piezas	Depilador	8.00	96.00
1 Caja (12 pzs)	Jabón de polvo 250 g.	6.00	72.00
1 Caja (12 pzs)	Cloro	78.00	78.00
5 Paquetes	Preservativos	450.00	2250.00

Continúa...

Continúa...

3 Cajas	Chocolates (20 piezas)	40.00	120.00
5 Paquetes	Paletas de diferentes sabores	40.00	200.00
5 Bolsas (24 pzs)	Chicharrones	20.00	100.00
2 Paquete (8 sobres)	Palomitas para microondas	36.00	72.00
12 Botes (360g)	Nido kínder	52.00	624.00
1 paquete	Pañales	115.00	115.00
12 paquetes	Toallas húmedas	18.00	216.00
12 piezas(200g)	Talco para bebe	42.00	504.00
10 Bolsas	Hielo	24.00	240.00
2 Kilos	Bolsas de aza	30.00	60.00
2 Kilos	Bolsas de 1 kilo	36.00	72.00
2 Rollos	Bolsa para basura	48.00	96.00
		Subtotal	\$18,769.00
Mantenimiento			
20 Litros	Desinfectantes multiusos	6.00	120.00
20 Litros	Líquido para vidrios	12.00	240.00
20 Litros	Líquido para baños	15.00	300.00
3 Litros	Quita cochambre	60.00	180.00
25 Piezas	Aromatizante	30.00	720.00
2 Rollos	Bolsa para basura	60.00	120.00
1 Botella	Insecticida	205.00	205.00
20 Piezas	Pastillas para baño	40.00	800.00
		Subtotal	\$2,685.00
		TOTAL	\$58,737.00

Nota: la materia prima está programada para 3 meses; los artículos de tienda se irá resurtiendo conforme a su uso, los artículos están sujetos a precios de proveedor y se tendrá una rotación de 100% mensual, el cual será reinvertido. No se tiene una carta de alimentos y bebidas, pero la lista de materia prima requerida para el área de restaurante es lo más aproximado a lo que se necesita, sin importar cuales son los platillos o bebidas que se van a preparar. Fuente: investigación realizada por los tesistas.

Servicios auxiliares (ver Cuadro N° 2.37)

Cuadro N° 2. 37 Servicios auxiliares

Concepto	Costo por mes	Costo total
Luz	1,125.00	2,250.00
Agua	233.33	700.00
Teléfono	1,494.00	4,482.00
Cable	2,000.00	6,000.00
Predial	83.33	1,000.00
	Total	\$14,432.00

Nota: el pago de luz es bimestral, agua anual, el predial por año, teléfono y cable son mensuales; los pagos están contemplados para un periodo de tres meses. Fuente: investigación realizada por los tesistas.

Mano de obra (ver Cuadro N° 2.38)

Cuadro N°2.38 Mano de obra

Cantidad	Puesto	Costo quincenal	Costo mensual
1	Administrador	4,000.00	8,000.00
1	Recepcionista	1,500.00	3,000.00
1	Cocinero	2,000.00	4,000.00
1	Ayudante de cocina	1,500.00	2,000.00
1	Meseros	1,500.00	3,000.00
1	Bar atender	1,500.00	3,000.00
1	Ama de llaves	1,500.00	3,000.00
1	Mucamas	1,500.00	3,000.00
1	Vigilante	1,500.00	3,000.00
1	Mantenimiento	1,200.00	2,400.00
		Total	\$34,400.00

Nota: los sueldos se toman por un periodo de 3 meses dando un total de \$103,200.00

Fuente: investigación realizada por los tesistas

Material de limpieza (ver Cuadro N° 2.39)

Cuadro N°2.39 Material de limpieza

K	Unidades	Concepto	Precio unitario	Total
2	Pieza	Cubeta exprimidora	48.00	96.00
5	Piezas	Trapeador	30.00	150.00
5	Piezas	Escoba	18.00	90.00
5	Piezas	Jalador	18.00	90.00
15	Piezas	Paños de limpieza	15.00	225.00
10	Piezas	Fibras	10.00	100.00
2	Piezas	Mangueras (metros)	189.00	378.00
2	Piezas	Disparadores de agua	57.00	114.00
5	Piezas	Cepillos para WC	28.00	140.00
5	Piezas	Destapa caños	30.00	150.00
3	Pares	Guantes para lavar	20.00	60.00
20	Piezas	Jergas	23.00	460.00
5	Piezas	Plumeros para sacudir polvo	21.00	105.00
20	Piezas	Atomizadores	10.00	200.00
6	Cajas	Toallas sanitas de 15 paquetes	125.00	750.00
20	Piezas	Franelas	15.00	300.00
10	Litros	Gasolina para podadora	14.38	143.80
20	Piezas	Esponja para trastes	10.00	200.00
20	Piezas	Cepillo de mano	12.00	240.00
			Total	\$3,991.80

Nota: los artículos de limpieza son para un periodo de seis meses.
Fuente: investigación realizada por los tesistas

2.4.2 Resumen de inversiones (ver Cuadro N° 2.40)

Cuadro N° 2.40 Resumen de inversiones

ACTIVO FIJO			
Concepto		Inversión	Subtotal
Terreno	○	\$360,000.00	
Edificio	○	\$1,860,000.00	
Maquinaria y equipo		\$36,906.00	
Muebles y enseres	○	\$1,221,124.00	
Equipo de seguridad e higiene y señalética		\$7,400.00	
Equipo de primeros auxilios		\$6,165.00	
ACTIVO DIFERIDO			
Concepto		Inversión	Subtotal
Gastos de elaboración		\$40,000.00	
Gastos de organización		\$8,000.00	
Contratos diversos		\$21,650.00	
Papelería y útiles	●	\$3,127.00	
Publicidad	★	\$24,500.00	
Capacitación	⊕	\$93,000.00	
CAPITAL DE TRABAJO			
Concepto		Inversión	Subtotal
Materia prima	→	\$176,211.00	
Servicios auxiliares	+	\$14,432.00	
Mano de obra	☀	\$103,200.00	
Material de limpieza	■	\$3,991.80	
			subtotal \$3,979,706.80
			10% de imprevistos \$397,970.68
			TOTAL \$4,377,677.48

Notas: ○ La suma del activo fijo no coincide porque sólo se construirá la mitad del edificio afectando también a muebles y enseres, y la inversión inicial de terreno será de \$360,000 ya que se pagara en un periodo de 5 años.

● Equivale a tres meses.

★ Equivale a tres meses de publicidad, el espectacular se pagará mensualmente.

⊕ Equivale a un gasto anual (esto es para dos años).

→ Equivale a tres meses.

⊕ Los pagos serán trimestrales.

☀ Equivale a tres meses de sueldos y salarios.

■ Equivale a seis meses.

Fuente: investigación realizada por los tesistas

2.5 Financiamiento

2.5.1 ¿Qué es el financiamiento?

“El financiamiento es el mecanismo por medio del cual una persona o una empresa obtienen recursos para un proyecto específico que puede ser adquirir bienes y servicios, pagar proveedores, etc. Por medio del financiamiento las empresas pueden mantener una economía estable, planear a futuro y expandirse.

Existen diferentes fuentes de financiamiento:

- Ahorros personales
- Amigos y parientes que pueden prestarnos capital sin intereses o a tasas muy bajas.
- Bancos y uniones de crédito.
- Inversionistas de riesgo.
- Empresas de capital de inversión.

Financiamiento a corto plazo:

- Créditos comerciales
- Créditos bancarios
- Pagarés
- Líneas de crédito
- Papeles comerciales
- Financiamiento por medio de cuentas por cobrar
- Financiamiento por medio de inventarios.

Financiamiento a largo plazo:

- Hipotecas

- Acciones
- Bonos
- Arrendamientos financieros" (www.financiamiento.com.mx)

2.5.2 Dependencias que otorgan el financiamiento

SEDESOL y Secretaría de Economía (ver Anexo 5).

En este punto, se buscó trabajar con la modalidad de proyectos productivos comunitarios, donde el máximo apoyo federal es de \$1,000,000.00 con aportación similar de migrantes emprendedores (tres familiares nuestros lo son).

2.5.3 Pago del financiamiento

Cuadro N° 2.41 Financiamiento SEDESOL

Años	Pago débito	Débito
0		1,000,000
1	200,000	800,000
2	200,000	600,000
3	200,000	400,000
4	200,000	200,000
5	200,000	-----

Fuente: proyección de los tesistas.

Cuadro N° 2.42 Financiamiento Banca Comercial (10% de interés)

Años	Pago débito	Interés	Total pago	Débito
0				2,000,000
1	200,000	200,000	400,000	1,800,000
2	200,000	180,000	380,000	1,600,000
3	200,000	160,000	360,000	1,400,000
4	200,000	140,000	340,000	1,200,000
5	200,000	120,000	320,000	1,000,000
6	200,000	100,000	300,000	800,000
7	200,000	80,000	280,000	600,000
8	200,000	60,000	260,000	400,000
9	200,000	40,000	240,000	200,000
10	200,000	20,000	220,000	-----

Fuente: proyección de los tesistas.

2.6 Presupuestos, costos-gastos

2.6.1 Conceptos

Presupuesto:

“La estimación programada, de manera sistemática, de las condiciones de operación y de resultados a obtener por un organismo en un periodo determinado” (Jorge E. Burbano Ruiz, 2005, 9). El presupuesto puede ser un presupuesto de ingresos y/o un presupuesto de egresos.

Presupuesto de ingresos:

“El cómputo anticipado de los ingresos, es el primer paso en la implantación de todo programa presupuestal, en los organismos privados, ya que este renglón es el que proporciona los medios para poder llevar a cabo, las operaciones de la negociación. El presupuesto de ingresos está formado por los siguientes presupuestos:

- Ventas
- Otros ingresos (préstamos y operaciones financieras, aumento de capital, por entregas en efectivo, etcétera)” (Cristóbal del Río González, 2005,II-12)

Presupuesto de egresos:

“Los egresos implican la salida de algo. El uso más frecuente del término aparece en la contabilidad para nombrar y cuantificar el dinero que sale de las arcas de una entidad, en oposición al dinero que entra (los ingresos).

La noción de presupuesto de egresos se emplea en México para nombrar al instrumento que señala que cantidad de dinero público se gastará, detallando además de que manera y en qué sectores. El documento que recoge las estimaciones de entrada y salida de recursos monetarios para un determinado periodo recibe el

nombre de presupuesto. Gracias a este documento, es posible calcular y plasmar en un registro cuánto dinero se requiere para desarrollar una acción o materializar un proyecto” (definicion.de/presupuesto-de-egresos). El presupuesto de egresos lo componen dos rubros.

Costos:

“El conjunto de pagos, obligaciones contraídas, consumos, depreciaciones, amortizaciones, y aplicaciones atribuibles a un periodo determinado, relacionadas con las funciones de producción, distribución, administración y financiamiento”. (Ortega Pérez de León, 2005, 52).

Gastos:

“Comprende las operaciones habidas desde que el producto fue fabricado, hasta que es puesto en manos del cliente; por lo pronto, integra los gastos que corresponden a las erogaciones por remuneración a vendedores, gastos de oficinas de ventas, publicidad y propaganda, gastos de transporte, gastos de almacén de artículos sujetos a la venta etc”. (Cristóbal Del Río González, 2005, II-29).

2.6.2 Presupuesto de ingresos

El cuadro N° 2.42 Presupuesto de ingresos detalla, de manera proyectada, como se obtendrán ingresos en apart hotel “Bello Amanecer”

2.63 Presupuesto de egresos

El presupuesto de egresos se detalla en el cuadro N° 2.43

Cuadro N° 2.43 Presupuesto de ingresos

Año	N° de clientes	Temporada alta -15% (quita)	Temporada baja -15% (quita)	Ventas tienda	Restaurante	Lavandería	Servicios 10%	Total
1	6,642	\$ 1,185,597.00	\$ 508,743.50	\$ 18,769.00	\$119,708.00	\$33,207.50	\$ 171,684.50	\$2,037,709.50
2	9,395	\$ 1,677,007.50	\$ 718,718.00	\$ 26,494.00	\$169,110.00	\$37,952.50	\$ 233,556.50	\$2,862,838.50
3	10,929	\$ 1,950,826.50	\$ 836,068.50	\$ 30,820.00	\$196,722.00	\$49,460.00	\$ 277,002.00	\$3,340,899.00
4	12,798	\$ 2,284,443.00	\$ 979,047.00	\$ 36,090.00	\$230,364.00	\$63,987.50	\$ 330,441.50	\$3,924,373.00
5	13,073	\$ 2,333,530.50	\$ 1,000,084.50	\$ 36,866.00	\$235,314.00	\$65,362.50	\$ 337,542.50	\$4,008,700.00
6	13,073	\$ 2,333,530.50	\$ 1,000,084.50	\$ 36,866.00	\$235,314.00	\$65,362.50	\$ 337,542.50	\$4,008,700.00

Notas: el número de clientes por año se obtuvo de la demanda futura (1% de turistas y 0.25% de visitantes para el año 1). Del total de huéspedes por año, se proyecta un 70% para la temporada alta y 30% para temporada baja. Las tarifas son \$300.00 la noche por persona, aprox. (apartamento de 1-4 personas = 1,200.00 y apartamento de 3-6 personas = 1,800.00). Se debe manejar una quita del 15% por personas del mercado local cautivas.

Ejemplo temporada alta: $(6,642 \times 70\%) = 4649 - 300 = 1,394$ $820 - 15\% = \$1,185,597$.

La inversión de tienda es de \$18,769 en el periodo de 3 meses; la rotación trimestral de tienda al año es del 100% generando una utilidad promedio del 25%. La inversión de materia prima para restaurante es de \$29,927 cada trimestre del cual se rotará el 100% y generando así una utilidad del 100% sin tomar en cuenta la mano de obra. Se prevé que el servicio de lavandería lo requerirá el 5% de huéspedes con un costo promedio de \$50.00 Los servicios complementarios son: spa (rancho Coyotepec Hotel & SPA) \$300, visitas guiadas (Dirección de Turismo de Zacatlán, Puebla) \$20 y transporte (Amado Camarillo A.C.) \$10 x persona. Se prevé que el 2.5% de huéspedes requerirán el servicio de spa, 5% el servicio de visitas guiadas, y 5% el servicio de transporte. En los 2 últimos años (5, 6) el número de clientes se estabiliza y, así hasta la evaluación de 10 años.

Fuente: proyección de los tesisistas.

Cuadro N° 2.44 Presupuesto de egresos

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Papelera y utiles	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00	\$ 12,508.00
Publicidad	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00	\$ 51,500.00
Capacitación	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00								
Materia prima	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00	\$ 40,166.00
Servicios auxiliares	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00	\$ 57,728.00
Mano de obra	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00
Material de limpieza	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60	\$ 7,983.60
DEPRECIACIONES										
Terreno	\$ 360,000.00	\$ 360,000.00	\$ 360,000.00	\$ 360,000.00	\$ 360,000.00					
Edificio	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00	\$ 93,000.00
Maquinaria y equipo	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60	\$ 3,690.60
Muebles y enseres	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50	\$ 123,171.50
equipo de seguridad e higiene	\$ 740.00	\$ 740.00	\$ 740.00	\$ 740.00	\$ 740.00	\$ 740.00	\$ 740.00	\$ 740.00	\$ 740.00	\$ 740.00
Equipo de primeros auxilios	\$ 616.50	\$ 616.50	\$ 616.50	\$ 616.50	\$ 616.50	\$ 616.50	\$ 616.50	\$ 616.50	\$ 616.50	\$ 616.50
gastos financieros SEDESOL	\$ 200,000.00	\$ 200,000.00	\$ 200,000.00	\$ 200,000.00	\$ 200,000.00					
gastos financieros Banca Comercial	\$ 400,000.00	\$ 380,000.00	\$ 360,000.00	\$ 340,000.00	\$ 320,000.00	\$ 300,000.00	\$ 280,000.00	\$ 260,000.00	\$ 240,000.00	\$ 220,000.00
TOTAL	\$ 1,770,312.86	\$ 1,750,312.86	\$ 1,637,312.86	\$ 1,617,312.86	\$ 1,597,312.86	\$ 1,017,312.86	\$ 997,312.86	\$ 977,312.86	\$ 957,312.86	\$ 937,312.86

Notas: -La publicidad se manejará un costo que corresponde a 3 meses para cada año (\$15,500.00) salvo el espectacular que será anual (\$36,000.00)

-Los gastos de capacitaciones se llevarán a cabo solamente los dos primeros años.

#La materia prima de restaurante, bar y tienda no se toma en cuenta para el presupuesto de egresos ya que es rotatorio, pero se tiene un gasto de \$40,166.00 para las otras áreas.

*Por acuerdo con el dueño el terreno se pagará en un lapso de 5 años.

**para inicio solo se construirá la mitad de edificio y se depreciará al 5%.

***Para maquinaria y equipo la depreciación es del 10% anual.

****En muebles y enseres también se requiere solo la mitad para iniciar y se depreciará al 10%.

*****La depreciación para el equipo de primeros auxilios es del 10%.

El pago del financiamiento de SEDESOL se termina de pagar al año 5 y de Banca comercial hasta el año 10.

Fuente: investigación realizada por los testistas.

2.7 Evaluación económica y social

2.7.1 Introducción

La necesidad de una tasa de rendimiento para la evaluación económica y social, se maneja desde el punto contable y/o análisis de economía:

“El primero calcula las utilidades obtenidas durante periodos pasados, después de conocer los ingresos y los gastos. Calcula los resultados de las operaciones y determina cual fue el rendimiento del capital. El contador resta los gastos de los ingresos para hallar la utilidad sobre la inversión del propietario. No añade una tasa requerida de rendimiento a sus costos sino que, por el contrario, su objetivo es determinar cuál ha sido esa tasa de rendimiento como resultado de operaciones pasadas.

El analista de economía, por otra parte, pone a prueba la productividad de una operación propuesta. Su procedimiento requiere una tasa mínima de rendimiento para asegurar que habrá una utilidad esperando que ésa sea la mayor posible, y que se encuentre allí el día en que se lleve a cabo el cierre del período.

El no reconocer esas diferencias en objetivos y procedimientos ha ocasionado ciertos mal entendidos básicos de las técnicas económicas, sobre todo por parte de administradores financieros familiarizados con los procedimientos de contabilidad. El principal error surge del hecho de que el contador nunca añade el “costo de capital” a las operaciones, a menos que haya habido un desembolso real, como en el caso de los intereses de un préstamo bancario o de una hipoteca, mientras que el analista de economía carga cada dólar con la responsabilidad de ganar un costo de capital. Por supuesto, los dos están en lo cierto, de acuerdo con sus propias funciones y objetivos.

Además, el contador no trata de atribuir una diferencia en productividad a cada dólar de la inversión total. El analista de economía puede calcular la productividad de cada dólar en una potencial oportunidad de inversión y, por medio de procedimientos de auditoría, estima la aparente productividad de cada dólar después de hecha la inversión.

El porcentaje de utilidad obtenido de una inversión recibe diferentes nombres como tasa de rendimiento, rédito, utilidad ganancia, interés. Hasta cierto punto, esa costumbre saca partido del significado exacto de las palabras. Por ejemplo, el interés se refiere, generalmente, al pago sobre depósitos bancarios o capital prestado más que a las utilidades producidas por una inversión de negocios. En la literatura de economía de ingeniería el término "interés" se usa indistintamente con el de "tasa de rendimiento", probablemente debido a que las formulas usadas para calcular el valor cronológico del dinero en los análisis económicos son las mismas que las fórmulas tradicionales del "interés".

Siempre que se use "interés" en su sentido restringido, como desembolso por el uso de capital prestado, en lugar de su sentido más amplio que acabamos de definir, lo indicaremos claramente en el texto. Sin embargo, ese término contribuye a que se comprendan mal los objetivos del analista de economía de ingeniería en comparación con los del contador". (George A. Taylor, 1980, 43-44). Luego entonces, apegándonos más al analista de economía, elaboramos el cuadro de flujo de efectivo, para culminar con la evaluación económica y social. (ver cuadro N° 2.45, 2.46 y 2.47)

2.7.2 Flujo de efectivo

2.7.2 Flujo de efectivo

Año	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ingresos	\$ 2,037,709.50	\$ 2,862,838.50	\$ 3,340,899.00	\$ 3,924,373.00	\$ 4,008,700.00	\$ 4,008,700.00	\$ 4,008,700.00	\$ 4,008,700.00	\$ 4,008,700.00	\$ 4,008,700.00
Egresos	\$ 1,770,312.86	\$ 1,750,312.86	\$ 1,637,312.86	\$ 1,617,312.86	\$ 1,597,312.86	\$ 1,017,312.86	\$ 997,312.86	\$ 977,312.86	\$ 957,312.86	\$ 937,312.86
Utilidad bruta	\$ 267,396.64	\$ 1,112,525.64	\$ 1,703,586.14	\$ 2,307,060.14	\$ 2,411,387.14	\$ 2,991,387.14	\$ 3,011,387.14	\$ 3,031,387.14	\$ 3,051,387.14	\$ 3,071,387.14
Impuestos 40%	\$ 106,958.66	\$ 445,010.26	\$ 681,434.46	\$ 922,824.06	\$ 964,554.86	\$ 1,196,554.86	\$ 1,204,554.86	\$ 1,212,554.86	\$ 1,220,554.86	\$ 1,228,554.86
Utilidad neta	\$ 160,437.98	\$ 667,515.38	\$ 1,022,151.68	\$ 1,384,236.08	\$ 1,446,832.28	\$ 1,794,832.28	\$ 1,806,832.28	\$ 1,818,832.28	\$ 1,830,832.28	\$ 1,842,832.28
Depreciaciones	\$ 580,478.60	\$ 580,478.60	\$ 580,478.60	\$ 580,478.60	\$ 580,478.60	\$ 220,478.60	\$ 220,478.60	\$ 220,478.60	\$ 220,478.60	\$ 220,478.60
Amortizaciones										
F. E. para la empresa	\$ 740,916.58	\$ 1,247,993.98	\$ 1,602,630.28	\$ 1,964,714.68	\$ 2,027,310.88	\$ 2,015,310.88	\$ 2,027,310.88	\$ 2,039,310.88	\$ 2,051,310.88	\$ 2,063,310.88
Mano de obra	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00	\$ 412,800.00
F. E. para evaluación social	\$ 1,153,716.58	\$ 1,660,793.98	\$ 2,015,430.28	\$ 2,377,514.68	\$ 2,440,110.88	\$ 2,428,110.88	\$ 2,440,110.88	\$ 2,452,110.88	\$ 2,464,110.88	\$ 2,476,110.88

Nota: se calcula el 40% de la utilidad bruta para pago de impuestos.
Fuente: proyección de los testistas.

2.7.3 Evaluación económica

Cuadro N° 2.46 Evaluación económica

Año	Flujo de efectivo
0	-\$4,377,677.48
1	\$ 740,916.58
2	\$ 1,247,993.98
3	\$ 1,602,630.28
4	\$ 1,964,714.68
5	\$ 2,027,310.88
6	\$ 2,015,310.88
7	\$ 2,027,310.88
8	\$ 2,039,310.88
9	\$ 2,051,310.88
10	\$ 2,063,310.88

Nota: sólo se construirá la mitad del edificio afectando también a muebles y enseres los cuales solo se requerirá la mitad, y la inversión inicial de terreno será de \$360,000 ya que se pagará en un periodo de 5 años.

La suma de activo fijo es \$3,491,595.00, la suma de activo diferido es \$190,277.00 y la suma de capital de trabajo es \$297,834.80 dando un subtotal de \$3,979,970.68 mas el 10% de imprevistos \$397,970.68 dando un total de \$4,377,677.48 los cuales son la inversión inicial.

Fuente: investigación realizada por los tesistas.

TIR= 32%

2.7.4 Evaluación social

Cuadro N° 2.47 Evaluación social

Año	Flujo de efectivo
0	-\$4,377,677.48
1	\$ 1,153,716.58
2	\$ 1,660,793.98
3	\$ 2,015,430.28
4	\$ 2,377,514.68
5	\$ 2,440,110.88
6	\$ 2,428,110.88
7	\$ 2,440,110.88
8	\$ 2,452,110.88
9	\$ 2,464,110.88
10	\$ 2,476,110.88

Fuente: investigación realizada por los tesistas

TIR= 40%

2.8 Organización

2.8.1 Introducción

“Japón es indudablemente el ejemplo más moderno del estilo apropiado de administración. Los japoneses aprendieron la industrialización moderna y las ciencias para administrarla principalmente de los norteamericanos. Durante muchos años después de la segunda guerra mundial los japoneses se dedicaron a copiar las teorías y prácticas organizacionales del sistema americano. Sin embargo, a finales de los sesenta Japón se convertiría, a su vez, en un exportador de conocimiento administrativo y organizacional respaldado por el milagro económico más asombroso de siglo XX. Y aunque seguramente las causas del éxito económico japonés son múltiples, es general la convicción de que sus sistemas gerenciales han sido ejemplarmente productivos y competitivos.

La transferencia y adaptación de conocimientos a las condiciones propias y específicas de un país o región se entiende como conocimiento apropiado. Este es un conocimiento importado inteligentemente que viene a enriquecer el conocimiento autóctono surgido de la tierra misma, el que se produce y practica originalmente en un lugar. La aplicación práctica, común y generalizada de ciertos conocimientos administrativos viene a formar lo que llamamos el estilo propio de administración.

Curiosamente, Japón y México tuvieron varias condiciones culturales muy similares en los inicios, casi simultáneos, de su industrialización moderna. Por ejemplo: la familia o clan familiar como ente de organización social, el papel de padre o patriarca en la dirección de la organización familiar, las relaciones de autoridad caracterizadas por protección-obediencia, y el papel de las relaciones personales-amistosas en el

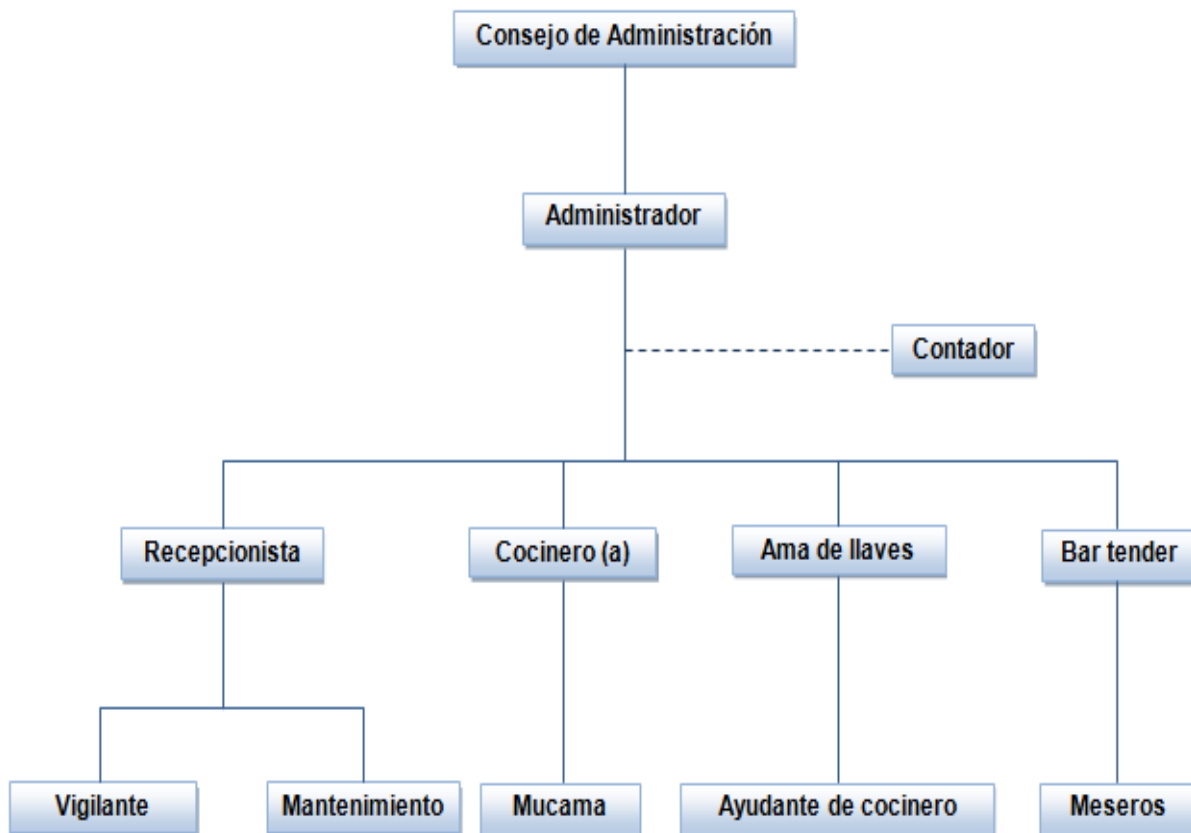
funcionamiento de las instituciones sociales.

¿Se ha logrado en México un estilo propio y apropiado de administración? ¿Cuáles son las características comunes del estilo directivo en México? ¿Cuáles son los factores que determinan el éxito organizacional y empresarial en un país como México? ¿Cuáles son las necesidades de formación y desarrollo de conocimiento administrativo? ¿De qué manera influyen la cultura y el contexto socioeconómico mexicano en las organizaciones y sus líderes?". (José de la Cerda Gastélum y Francisco Núñez de la Peña, 1993, 103-104).

Estas y varias preguntas más, nos orillan a proponer en este trabajo, solo en organigrama que sirve para desarrollar las labores cotidianas de manera empírica y, en su momento, crear un esquema administrativo para operar apart hotel "Bello Amanecer". (ver Figura N° 2.29)

2.8.2 Organigrama propuesto

Figura N° 2.29 Organigrama



Fuente: propuesta de los tesistas.

A large, semi-transparent version of the 'Apart Hotel BELLO AMANE CER' logo is centered on the page. The logo contains the text ': Apart Hotel :', a tree, a church, and 'BELLO AMANE CER'. Overlaid on this logo is the main title of the document in large, bold, black capital letters: 'CONCLUSIONES' on the top line, 'Y' in the middle, and 'RECOMENDACIONES' on the bottom line.

CONCLUSIONES
Y
RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Implementar el proyecto Apart Hotel “Bello Amanecer” en el Pueblo Mágico de Zacatlán, es una novedad y/o innovación en la región en lo que respecta al servicio de hospedaje, por lo que creemos, éste tendrá el impacto que buscamos; no olvidar el dicho de que: “el que pega primero, pega dos veces”.
- De las 300 encuestas realizadas a turistas-visitantes (dado el azar de las mismas no se pudo hacer la encuesta solamente a turistas), todos sin excepción afirmaron que de implementar Apart Hotel, éstos se hospedarían aquí.
- Entonces de 1,123,867 turistas-visitantes se piensa obtener solamente al 1% de turistas y el 0.25% de visitantes, es decir que la demanda real la componen 6,642 personas anualmente. Según las encuestas el proyecto está muy castigado.
- En el rubro de demanda real, se calcula que tengamos en el primer año de actividades 6, 642 visitantes al año, esto es, 18 personas rentarán apartamentos en Apart Hotel, diariamente, ocupando, solamente el 39% de la capacidad instalada (ello obedece a que se tiene proyectado construir inicialmente el 50% del edificio).
- Cabe aclarar que en temporada alta (Feria de Zacatlán [dos semanas mínimo]), y periodo de compra de productos navideños [de agosto a mediados de diciembre] en Chignahuapan, la capacidad instalada en cuartos de hotel en la región es rebasada en una cantidad considerable, teniendo la certeza que durante cuatro meses mínimo, Apart Hotel tendrá ocupación completa.
- Una serie de entrevistas a dueños, administradores y personal de hoteles de Zacatlán y Chignahuapan confirman que en la feria de Zacatlán y los meses de

agosto a mediados de diciembre, los hoteles operan a su máxima capacidad instalada, siendo totalmente rebasados por lo que, los datos duros nos dicen que solo pernoctan en la zona el 45.5%, por lo tanto, un servicio más de hotelería en Zacatlán no está por demás para captar a ese mercado (54.5%) muy castigado.

- Aunque se determinó atender solamente al mercado regional, respecto al mercado local, hay una gran cantidad de maestros(as), profesionistas, personal del gobierno federal y/o estatal, empresarios, etc., que solicitan el servicio. Punto medular son los maestros(as) que ven bien este proyecto, confirmando 3 a 5 de ellos su estancia anual (mientras no se cambien de zona de trabajo), que aunado al punto anterior, siempre se tendrá usado un porcentaje elevado de la capacidad instalada... Entonces, con datos de los puntos anteriores solo debemos preocuparnos de convencer el 1% de la población que nos visita para que pernocten aquí (de ellos, 15 personas diariamente).
- La TIR económica es del 32%, por lo que considera adecuado implementar Apart Hotel.
- La TIR social (40%) confirmo lo citado en el punto anterior.



Recomendaciones

- Es necesario contratar un experto en publicidad y propaganda, aun que proponemos ideas, creemos se puede mejorar ésta para atraer un mayor número de clientes (no se hizo por el costo tan elevado que ello acarrea, pero, a corto plazo, será una inversión).
- Aunque el terreno está bien posicionado (dada la vista hacia los Jilgueros) creemos se puede obtener un precio más cómodo, abatiendo costos y mejorando la TIR económica y social.
- Respecto a capacitación, aunque los costos parecen muy parcos, se aclara que nosotros daremos dichos cursos abatiendo también que costos en beneficio del proyecto.
- Para aplicar la elusión fiscal se propone una sociedad cooperativa.



BIBLIOGRAFÍA



- Báez Castilla, Sixto, **Hotelería**, Grupo Editorial Patria, México, 2009.
- Barragán del Rio, Luis, **Hotelería**, Editorial Instituto Politécnico Nacional, México, 1999.
- BodieZvi, **Principios de inversiones**, Editorial Mc Graw Hill, España, 2004.
- Burbano, Ruiz, Jorge E, **Presupuestos**, Tercera edición, 2005.
- Coss Bu, Raúl, **Análisis y evaluación de proyectos de inversión**, 2° edición, Editorial Limusa, México, 2005.
- Corona, Rosa Ma, 2015.
- De la Cerda, Gastélum, José, y Núñez de la Peña, Francisco, **La Administración en Desarrollo**, 2° edición, Editorial Instituto Internacional de Capacitación y estudios Empresariales A.C., México, 1993.
- De la Torre, Joaquín, **Evaluación de proyectos de inversión**, Editorial Pearson Educación, México, 2002.
- De la Torre, Padilla, Oscar, **El turismo fenómeno social**, 2° edición, Editorial Fondo de cultura económica, México, 1997.
- Del Río, González, Cristóbal, **El presupuesto, Nueva edición, 2005**
- Gómez Bravo, Oscar, **Contabilidad**, 5° edición, Editorial Mc Graw Hill, Bogotá, Colombia, 2005.
- Guajardo, Gerardo, **Contabilidad**, Editorial Mc Graw Hill, México, 1999.
- Ibid, 2007.
- K. Hildebrand David y Ott R. Lyman, **Estadística aplicada a la administración y a la economía**, Editorial Prentice Hall, México, 1998.



- Kotler, Philip, Bowen, John, Makens, James, **Mercadotecnia para hotelería y turismo**, 1997.
- Liguori, Salvatore, **Hoteles y moteles**, Editorial Trillas, México, 1995.
- L. Webster Allen, **Estadística para los negocios y la economía**, Editorial Mc Graw Hill, Bogotá, Colombia, 2000.
- Méndez, Morales, José Silvestre, **Economía y la empresa**, 2° edición, Editorial Mc Graw Hill, México, 2002.
- Méndez Silvestre, 2002.
- Pérez, de León, Ortega, **Contabilidad de costos**, Editorial Limusa, 2005
- Pérez Serrano, Gloria, **Elaboración de proyectos sociales, casos prácticos**, Editorial Narcea, México, 1993.
- Peterof, Thomson, **Administración estratégica**, Editorial Mc Graw Hill, España, 2012.
- Ramírez, Cesar **Hoteles**, Editorial Trillas, México, 1995.
- Rodríguez Jesús, Pierdant Alberto y Rodríguez Cristina, **Estadística para la administración**, Grupo Editorial Patria, México, 2008.
- Romero López, Javier, **Contabilidad intermedia**, Editorial Mc Graw Hill, México, 1997.
- Serraf, Guy, 2000.
- Taylor, George A., **Ingeniería Económica**, Editorial Limusa, México, 1980.
- www.capitalsemilla.org.mx
- www.definiciones.org
- www.eco.unrc.edu.ar



- www.ime.gob.mx/programa-3x1
- www.llanes.com
- www.municipios.mx/puebla
- www.pumesfuturo.com
- www.sectur.org
- www.tourism-mx.blogspot.mx
- www.tourispain.es/
- www.quees.la/aparta-hotel/



ANEXO 1

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA INCORPORACIÓN Y PERMANENCIA AL PROGRAMA PUEBLOS MÁGICOS.



Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Turismo.

CLAUDIA RUIZ MASSIEU SALINAS, Secretaria de Turismo, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 42 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo, así como 4, fracciones I, III, IV, V y VIII, 5 y 7 de la Ley General de Turismo; 2 y 8, fracciones XXIV y XXVII del Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo, y

CONSIDERANDO

Que México es una Nación cimentada en su riqueza cultural e histórica la cual se manifiesta en la belleza natural y arquitectónica de sus pueblos y comunidades, así como en la diversidad de su oferta cultural tangible e intangible;

Que en nuestro país existe un conjunto de pueblos y localidades con un alto potencial turístico que puede ser aprovechado, mediante políticas públicas fundadas en la coordinación interinstitucional entre los tres órdenes de gobierno;

Que el Gobierno de la República tiene la firme convicción de hacer del turismo una actividad que contribuya a elevar los niveles de bienestar de la población receptora, mantener y acrecentar el empleo, fomentar y hacer rentable la inversión, así como fortalecer y optimizar el aprovechamiento racional de los recursos y atractivos naturales y culturales con la actuación básica de todos los actores de la sociedad;

Que en el 2001 nace el Programa Pueblos Mágicos, como una estrategia para el desarrollo turístico, orientada a estructurar una oferta turística complementaria y diversificada hacia el interior del país, basada fundamentalmente en los atributos históricos y culturales de localidades singulares;

Que después de trece años de haberse establecido el Programa Pueblos Mágicos, fue necesario llevar a cabo un diagnóstico para identificar los avances, problemas y oportunidades que se presentan en su operación, a fin de buscar nuevas alternativas para su reestructuración y consolidación como un Programa integral, eficaz e independiente de otros que igualmente opera la Secretaría de Turismo, de tal forma que permita aminorar las grandes diferencias que existen actualmente entre las localidades, así como establecer un adecuado seguimiento de las acciones y control mediante indicadores que permitan su evaluación con certeza en su impacto económico;

Que Pueblos Mágicos es un Programa congruente con los ejes de la Política Nacional Turística, los cuales de manera integral establecen como prioridad nacional, impulsar a México como destino turístico de clase mundial, mediante la promoción de la riqueza patrimonial, material e inmaterial de nuestro país; lo que evidentemente se ha alcanzado con este Programa que propicia la coordinación interinstitucional y la coordinación con estados y municipios; diversifica y mejora la calidad de los destinos, productos y servicios turísticos; estimula y fomenta la inversión pública privada para generar derrama económica y empleo; además de potenciar el desarrollo social y económico en beneficio de la comunidad receptora;

Que el 5 de junio de 2002 se suscribió un Convenio General de Colaboración celebrado entre la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Desarrollo Social; Secretaría de Educación Pública; Secretaría del Trabajo y Previsión Social; Secretaría de Economía; Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales; Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías; Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Banco Nacional de Obras y Servicios; Comisión Federal de Electricidad; Comisión Nacional del Agua, e Instituto Nacional de Antropología e Historia; el cual tiene por objeto establecer las bases de



colaboración entre las partes, para apoyar la elaboración, desarrollo, cooperación, ejecución y evaluación de los logros del Programa Pueblos Mágicos; por lo que es relevante la participación de dichas dependencias e instituciones gubernamentales en el proceso de permanencia al Programa Pueblos Mágicos, como integrantes del órgano de apoyo intersecretarial que al efecto se conforme;

Que el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 (PND) establece dentro la Meta IV.4. México Próspero, el Objetivo 4.11 relativo al aprovechamiento del potencial turístico de México para generar una mayor derrama económica en el país, en cuya Estrategia 4.11.2 se establecen dentro de sus líneas de acción diversificar e innovar la oferta de productos, consolidar los destinos turísticos y posicionar a México como un destino atractivo en segmentos poco desarrollados, además del de sol y playa, el turismo cultural, ecoturismo y aventura, salud, deportes, de lujo, de negocios y reuniones, cruceros, religioso, entre otros;

Que el PND establece como Estrategia 4.11.3. Fomentar un mayor flujo de inversiones y financiamiento en el sector turismo y la promoción eficaz de los destinos turísticos, para lo cual se establece como una de sus líneas de acción, la de detonar el crecimiento del mercado interno a través del desarrollo de nuevos productos turísticos, para consolidarlo como el principal mercado nacional. Asimismo, en su Estrategia 4.11.4 Impulsar la sustentabilidad y que los ingresos generados por el turismo sean fuente de bienestar social, señala como sus líneas de acción, crear instrumentos para que el turismo sea una industria limpia, consolidando el modelo turístico basado en criterios de sustentabilidad social, económica y ambiental; impulsar el cuidado y preservación del patrimonio cultural, histórico y natural del país; convertir al turismo en fuente de bienestar social; crear programas para hacer accesible el turismo a todos los mexicanos; promover el ordenamiento territorial, así como la seguridad integral y protección civil;

Que el 29 de abril de 2014 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Programa Nacional de Infraestructura 2014-2018 (PNI), en el cual dentro de su Estrategia 6.1. Mejorar la infraestructura y equipamiento existente en los destinos de mayor afluencia turística, se establece como una de sus líneas de acción, la de impulsar la reconversión de la infraestructura e imagen urbana en Pueblos Mágicos, para consolidar una oferta turística atractiva;

Que bajo ese contexto, el PNI pretende que hacia el 2018 México disponga de una infraestructura turística que contribuya a innovar la oferta del sector y permita rescatar el patrimonio nacional, así como revitalizar el capital turístico y atractivos del país, lo cual permitirá el fortalecimiento de la vocación económica en Pueblos Mágicos, ciudades colonias y, en suma, de las regiones del país;

Que dentro de los principales proyectos de inversión del PNI se encuentra el Programa de apoyo a Pueblos Mágicos en 31 entidades federativas, el cual es considerado como uno de los 10 Proyectos Estratégicos del Sector Turismo, de alcance interregional y nacional, y que consistirá en la realización de trabajos de mejoras en los centros de cada uno de los Pueblos Mágicos, como son: cableado subterráneo, restauración de edificios emblemáticos, sustitución de pisos utilizando materiales originales, señalización turística y rescate de áreas verdes;

Que en este sentido, se busca que en un corto y mediano plazo, las localidades que reciben los beneficios del nombramiento Pueblo Mágico puedan fortalecer la infraestructura, la calidad de los servicios, la diversificación de sus productos turísticos, la creación y modernización de herramientas comerciales, acciones que contribuirán a detonar el crecimiento del mercado interno.

Que alineado a los objetivos, estrategias y líneas de acción del PND y el Programa Sectorial de Turismo 2013-2018, en concordancia con la Ley General de Turismo, la Secretaría de Turismo Federal debe mantener la marca Pueblos Mágicos, distintiva del turismo en México, como valor agregado de la



oferta turística de nuestro país y del aprovechamiento de su potencial turístico, con lo cual se genere mayor derrama económica y bienestar social, así como la preservación de la identidad de cada pueblo;

Que la Secretaría de Turismo es una dependencia de la Administración Pública Federal, que tiene a su cargo el desempeño de las atribuciones y facultades que le encomiendan principalmente los artículos 42, fracción I de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal y 4, fracciones I, III, IV, V y VIII de la Ley General de Turismo, cuyas funciones se traducen primordialmente en formular y conducir la política turística nacional; coordinar las acciones que lleven a cabo el Ejecutivo Federal, los Estados, Municipios y el Distrito Federal, en su caso, en el ámbito de sus respectivas competencias, para el desarrollo turístico del país, mismas que estarán sujetas a la disponibilidad de los recursos aprobados en el Presupuesto de Egresos de la Federación; atender los asuntos relacionados con la actividad turística del país; regular las acciones para laplaneación, programación, fomento y desarrollo de la actividad turística en el país; así como promover la infraestructura y equipamiento, que contribuya al fomento y desarrollo de la actividad turística, en coordinación con los Estados, Municipios y el Distrito Federal y con la participación de los sectores social y privado, mismas que estarán sujetas a la disponibilidad de los recursos aprobados en el Presupuesto de Egresos de la Federación;

Que el artículo 8, fracciones XXIV y XXVII del Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo señala como facultades indelegables del Titular de la Secretaría, el determinar en coordinación con las entidades federativas, las prioridades en materia de desarrollo turístico; así como establecer las directrices y lineamientos, mediante los cuales se dé cumplimiento al artículo 7 de la Ley General de Turismo, en materia de concurrencia con las autoridades competentes, y

Que al ser relevante establecer lineamientos con reglas claras y transparentes que regulen el procedimiento que se seguirá para la permanencia de localidades ya reconocidas dentro del Programa Pueblos Mágicos, así como de aquellas que pretendan incorporarse, para una mejor optimización de recursos con proyectos que permitan la atracción de nuevos mercados y la generación de un mayor flujo de visitantes en las mismas, mediante la preservación de su identidad; he tenido a bien emitir el siguiente:

ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA INCORPORACIÓN Y PERMANENCIA AL PROGRAMA PUEBLOS MÁGICOS

PRIMERO. Los presentes Lineamientos tienen por objeto determinar y reglamentar los procesos de incorporación y permanencia al Programa Pueblos Mágicos, que deberán observar las localidades que cuentan o aspiran a obtener el Nombramiento Pueblo Mágico.

SEGUNDO. Para los efectos de los presentes Lineamientos, se emplearán las definiciones siguientes:

Atractivo Simbólico: Elemento natural o cultural único, auténtico y emblemático de la localidad aspirante que la diferencie de otras localidades en el estado, región y país.

Centros urbanos de distribución: Aquellos que desde el conglomerado urbano, le sirve de base y distribución a los turistas que visitan las localidades y atractivos del país, en su radio de influencia.

Convocatoria: Documento mediante el cual la Secretaría de Turismo Federal establece los términos, plazos y especificaciones del proceso de incorporación que deberán cumplir aquellas localidades que estén interesadas en obtener el Nombramiento Pueblo Mágico, misma que se encontrará disponible en su portal web www.sectur.gob.mx. La Secretaría emitirá en ese mismo portal, una guía como documento de apoyo y referencia que facilite el cumplimiento de lo señalado en la Convocatoria.

Dictamen: Instrumento técnico, a través del cual se precisa el desarrollo fisicoturístico obtenido de la visita técnica realizada a localidades que aspiran a obtener el Nombramiento Pueblo Mágico.



Dirección General de Gestión de Destinos: Unidad Administrativa adscrita a la Subsecretaría de Innovación y Desarrollo Turístico de la Secretaría de Turismo Federal, encargada de desarrollar un modelo integral de gestión de destinos turísticos, que opere desde lo local bajo los criterios de sustentabilidad, competitividad, transversalidad y productividad, para convertir al turismo en fuente de bienestar social.

Evaluación de desempeño turístico: Resultado del análisis multidimensional cuyos factores son dinámicos y están relacionados con el éxito, eficiencia, innovación y bienestar para los residentes del destino.

Expediente técnico: Conjunto de documentos y archivos digitales que comprenden los elementos que integran las autoridades estatales y municipales de las localidades que cuentan o aspiran a obtener el Nombramiento Pueblo Mágico.

Grupo de Evaluación (en adelante GE): Órgano institucional de la Secretaría de Turismo Federal, de apoyo sectorial, que tiene como función principal evaluar la factibilidad y nivel de desarrollo turístico de las localidades, que aspiran a obtener el Nombramiento Pueblo Mágico.

Grupo de Evaluación y Seguimiento Pueblos Mágicos (en adelante GES): Órgano de apoyo intersecretarial que tiene como principal función, emitir comentarios, recomendaciones y facilitar el desarrollo turístico de las localidades que cuenten con el Nombramiento Pueblo Mágico.

Inventario de Recursos: Documento que muestra en forma ordenada, cualitativa y cuantitativa los elementos naturales y culturales susceptibles de aprovechamiento turístico de una localidad y municipio.

Proceso de incorporación: Características y elementos generales que deberán poseer las localidades para iniciar y postularse al Nombramiento Pueblo Mágico. Estos elementos comprenden tanto las partes iniciales como los complementarios, del proceso de incorporación.

Proceso de permanencia: Formalidades que deberá cumplir una localidad con Nombramiento Pueblo Mágico para mantenerse en el Programa Pueblos Mágicos.

Localidad aspirante: Localidad que aspira a ingresar al Programa Pueblos Mágicos y obtener, en consecuencia, el Nombramiento Pueblo Mágico, al ser susceptible de aprovechamiento turístico por sus atributos únicos, simbólicos, leyendas, historias auténticas, hechos trascendentes, cotidianidad que la identifica de manera particular y la hacen especial entre otras, y que está representada por la autoridad municipal.

Localidad Pueblo Mágico (en adelante Pueblo Mágico): Localidad que a través del tiempo y ante la modernidad, ha conservado su valor y herencia histórica cultural y la manifiesta en diversas expresiones a través de su patrimonio tangible e intangible irremplazable y que cumple con los requisitos de permanencia.

Nombramiento: Acción que realiza la Secretaría de Turismo Federal, con el respaldo de documentos técnicos, para designar a una localidad Pueblo Mágico, la cual acredita el cumplimiento de los requisitos de incorporación o permanencia al Programa Pueblos Mágicos.

Programa Pueblos Mágicos: Programa de desarrollo turístico integral para Localidades que en un diferente nivel de desarrollo, organizan diversas acciones de carácter económico, social y ambiental con el propósito de mejorar las condiciones de vida de una localidad turística.

Secretaría: Secretaría de Turismo Federal.

Sistema de Información Turística: Mecanismo permanente y sistematizado de recopilación, tratamiento, ordenación y divulgación de la información precisa para los objetivos de planeación, acción y evaluación turística para los distintos agentes turísticos, públicos y empresariales del sector.

Visita Técnica: Ejercicio para comprobar *in situ* (en el propio lugar) las características de incorporación y recabar los datos necesarios para revisar el nivel de desarrollo turístico que prevalece en la localidad visitada.



TERCERO. El Programa Pueblos Mágicos tendrá como ejes básicos la sustentabilidad, competitividad, tecnologías de la información y transversalidad, definidos como componentes del nuevo Modelo Integral de Gestión Inteligente de Destinos.

CUARTO. Para que las Localidades puedan obtener o mantener el Nombramiento Pueblo Mágico, según sea el caso, deberán sujetarse a los siguientes procesos:

- I. Incorporación, y
- II. Permanencia.

Proceso de incorporación

QUINTO. El proceso de incorporación iniciará con la publicación de la Convocatoria que para tal efecto emita la Secretaría, la cual estará disponible en su portal web www.sectur.gob.mx.

La Convocatoria contendrá como mínimo el periodo para la entrega de documentación, especificaciones y requisitos que deberán considerar las Localidades aspirantes para su incorporación al Programa Pueblos Mágicos.

SEXTO. Las Localidades aspirantes deberán registrarse previamente en el portal web www.sectur.gob.mx o al correo electrónico que al efecto se establezca en la Convocatoria, a fin de obtener el folio correspondiente.

Para obtener el folio, las Localidades aspirantes deberán remitir por sí mismas, a través de la autoridad municipal o, en su caso, por la autoridad estatal, los siguientes documentos, en los términos y plazos previstos en la Convocatoria:

- I. Documento que acredite la existencia de un área o unidad administrativa oficial, encargada de la atención del turismo en la Localidad aspirante;
- II. Directorio de prestadores de servicios turísticos;
- III. Inventario de recursos y atractivos turísticos de la localidad aspirante y municipio (resaltar los inmuebles declarados o de ser susceptibles de catalogarse como zona de monumentos históricos, por algunas instituciones de nivel estatal o federal);
- IV. Datos e información georreferenciada sobre las condiciones de conectividad, comunicación y cercanía a los centros urbanos de distribución (distancia en kilómetros y/o tiempos de recorrido), y
- V. Plan o Programa de Desarrollo Turístico Municipal.

Los documentos remitidos únicamente tendrán efecto de registro, por lo que estarán sujetos a validación por parte de la Secretaría. La validación de los documentos será informada a la Localidad aspirante, a través del medio de contacto establecido en su registro.

Las Localidades aspirantes que no cumplan con lo establecido en el presente Lineamiento, quedarán excluidas de la Convocatoria vigente.

SÉPTIMO. Una vez obtenida la validación, las Localidades aspirantes o, en su caso, las autoridades estatales o municipales que hayan realizado el registro, deberán acreditar documentalmente ante la Dirección General de Gestión de Destinos lo siguiente, para su revisión e integración del expediente que corresponda:

- I. Integración formal de un Comité Pueblo Mágico;
- II. Aprobación del cabildo de incorporación al Programa Pueblos Mágicos;
- III. Aprobación y punto de acuerdo del Congreso del Estado, donde se establezcan los recursos presupuestarios por asignarse a la Localidad aspirante;
- IV. Recursos presupuestales asignados o por asignar destinados al desarrollo turístico en la Localidad aspirante;



- V. Programas y acciones de gobierno que tengan un impacto en el desarrollo turístico en la Localidad aspirante, con una proyección mínima de 3 años;
- VI. Ordenamientos normativos municipales vigentes, con impacto en el desarrollo turístico;
- VII. Evidencia del atractivo simbólico de la Localidad aspirante;
- VIII. Descripción de los servicios de salud y seguridad pública para la atención del turista en caso de ser necesario en una situación de emergencia;
- IX. Inversión privada y social para el desarrollo turístico de la Localidad aspirante, y
- X. Los demás aspectos que considere la Secretaría como relevantes para la actividad turística.

Si la Localidad aspirante no cumple con alguno de los requisitos antes señalados, la Dirección General de Gestión de Destinos la prevendrá vía correo electrónico por una sola ocasión, para que en el plazo 10 días hábiles lo subsane. En caso de no presentar la documentación faltante en el plazo establecido, la solicitud de incorporación será desechada.

OCTAVO. La Secretaría, a través de la Subsecretaría de Innovación y Desarrollo Turístico, programará Visitas Técnicas a cada Localidad aspirante para constatar el desarrollo físico turístico.

Las Visitas Técnicas serán realizadas, al menos, por personal de las siguientes Unidades Administrativas de la Secretaría:

- I. Dirección General de Gestión de Destinos;
- II. Dirección General de Innovación del Producto Turístico;
- III. Dirección General de Desarrollo Regional y Fomento Turístico, y
- IV. Dirección General de Impulso al Financiamiento y Fomento a las Inversiones.

Para la realización de las Visitas Técnicas, la Secretaría podrá apoyarse en instituciones académicas, organismos internacionales y, en su caso, expertos técnicos en materia turística.

NOVENO. Las personas que realicen la Visitas Técnicas emitirán un Dictamen físico-turístico que cuente al menos con los siguientes apartados:

- I. Datos de los participantes;
- II. Objetivo;
- III. Evaluación de la Localidad aspirante;
- IV. Opinión y recomendaciones, y
- V. Firmas autógrafas de los participantes.

DÉCIMO. La Dirección General de Gestión de Destinos integrará en un expediente electrónico los documentos señalados en los Lineamientos Sexto y Séptimo, así como el Dictamen físico-turístico que será presentando ante el GE, para su revisión y evaluación.

Con base en la información que conste en el expediente electrónico, el GE determinará la procedencia o no para otorgar el Nombramiento Pueblo Mágico. De considerar que no Cumplen las condiciones para otorgar dicho Nombramiento, emitirá las recomendaciones pertinentes para su posterior incorporación en la siguiente Convocatoria.

De considerarse procedente el otorgamiento del Nombramiento Pueblo Mágico, el Secretario Técnico del GE someterá a consideración del Titular de la Secretaría, su firma y fecha de entrega.

Una vez que se otorgue el Nombramiento a una Localidad, la Dirección General de Gestión de Destinos programará para las autoridades municipales e integrantes del Comité Pueblos Mágicos, acciones de capacitación, con los temas siguientes:



- I. Taller de Inducción al Programas Pueblos Mágicos, y
- II. Taller de Planeación y Gestión para Desarrollo Turístico Municipal

Proceso de Permanencia

DÉCIMO PRIMERO. Para que un Pueblo Mágico pueda mantener su Nombramiento, deberá someterse a una evaluación anual coordinada por la Dirección General de Gestión de Destinos, que incluya las siguientes fases:

- III. Revisión de requisitos de permanencia, y
- IV. Evaluación del desempeño del desarrollo turístico económico.

La Dirección General de Gestión de Destinos podrá realizar evaluaciones extraordinarias, en los casos que así lo ameriten, para lo cual podrá apoyarse en instituciones académicas, organismos internacionales y, en su caso, expertos técnicos en materia turística.

DÉCIMO SEGUNDO. En la fase de revisión de requisitos de permanencia, el Pueblo Mágico evaluado deberá entregar los documentos que acrediten lo siguiente:

- I. Mantenimiento y funcionamiento de un Comité Pueblo Mágico con seguimiento de acuerdos;
- II. Aprobación y punto de acuerdo del Congreso del Estado, donde se establezcan los recursos presupuestarios por asignarse al Pueblo Mágico;
- III. Cumplimiento de planes, programas y normativa;
- IV. Fortalecimiento e innovación del catálogo de productos turísticos (servicios certificados);
- V. Funcionamiento y adecuación de los servicios de salud y de seguridad;
- VI. Evaluación del impacto en el desarrollo turístico;
- VII. Mantenimiento de las relaciones comerciales con al menos un intermediario de servicios turísticos;
- VIII. Contar con un Sistema de Información Estadística;
- IX. Integración de un informe detallado de actividades (anual), y
- X. Seguimiento a otros elementos que considere la Secretaría como relevantes para la operación del Programa Pueblos Mágicos.

Si el Pueblo Mágico no cumple con alguno de los requisitos antes señalados, la Dirección General de Gestión de Destinos lo prevendrá vía correo electrónico por una sola ocasión, para que en el plazo de 90 días naturales lo subsane. En caso de no presentar la documentación faltante en el plazo establecido, se informará al GES para su valoración y recomendación.

DÉCIMO TERCERO. En la fase de evaluación de desempeño turístico, la Dirección General de Gestión de Destinos verificará los siguientes componentes:

- I. Oferta turística;
- II. Demanda turística;
- III. Caracterización de la población;
- IV. Acceso a servicios públicos;
- V. Profesionalización y Certificación;
- VI. Seguridad;
- VII. Mercadotecnia;
- VIII. Marco regulatorio, y
- IX. Resultados y satisfacción.

DÉCIMO CUARTO. La Dirección General de Gestión de Destinos integrará en un expediente electrónico, los resultados que se hayan obtenido en las fases que indica el Lineamiento Décimo Primero, a fin de turnarlo al GES, para su valoración y recomendación.



DÉCIMO QUINTO. Con base en los resultados obtenidos en el Lineamiento anterior, el GES emitirá la recomendación correspondiente a la Secretaría.

De conformidad con el expediente electrónico y a las recomendaciones por parte del GES, la Secretaría dentro de un plazo de 15 días hábiles mantendrá o revocará el Nombramiento Pueblo Mágico. La decisión será emitida por escrito y notificada al Presidente del Comité Pueblo Mágico y a las autoridades municipales y estatales de turismo correspondiente.

DÉCIMO SEXTO. A la localidad que se le revoque el Nombramiento Pueblo Mágico, no podrá participar en la próxima Convocatoria de incorporación.

En caso de que a la localidad le sea revocado el Nombramiento Pueblo Mágico en dos ocasiones, no podrán participar en un proceso de incorporación en un periodo de 5 años, contados a partir de la fecha de la notificación de la segunda revocación.

Integración y funcionamiento del Grupo de Evaluación (GE).

DÉCIMO SÉPTIMO. El GE se conformará con los siguientes integrantes quienes tendrán voz y voto:

- I. Presidente, que será el Titular de la Secretaría de Turismo;
- II. Secretario Técnico, que será el Director General de Gestión de Destinos;
- III. Vocales, que serán los titulares de:
 - a) Subsecretaría de Innovación y Desarrollo Turístico;
 - b) Subsecretaría de Planeación y Política Turística;
 - c) Subsecretaría de Calidad y Regulación;
 - d) Consejo de Promoción Turística de México (CPTM), y
 - e) Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR).

En caso de ausencia del Presidente del GE, el Subsecretario de Innovación y Desarrollo Turístico lo suplirá, en cuyo caso su suplente ocupará su lugar para efecto de la votación, en su carácter de miembro del GE.

Los integrantes del GE podrán designar en caso de sus ausencias, mediante oficio, a sus respectivos suplentes, quienes deberán tener un nivel jerárquico inmediato inferior, según corresponda.

DÉCIMO OCTAVO. Al GE le corresponde:

- I. Sesionar, deliberar, emitir acuerdos y cumplir los objetivos para los que fue creado;
- II. Dictaminar técnicamente a las Localidades aspirantes;
- III. Emitir o modificar sus reglas de operación y funcionamiento;
- IV. Otorgar el Nombramiento Pueblo Mágico, y
- V. Las demás que le encomiende el Presidente del GE.

Integración y funcionamiento del Grupo de Evaluación y Seguimiento Pueblos Mágicos (GES)

DÉCIMO NOVENO. El GES estará integrado por los titulares de las siguientes dependencias e instituciones gubernamentales, quienes tendrán derecho voz y voto:

- I. Secretaría de Turismo (SECTUR);
- II. Secretaría de Educación Pública (SEP);
- III. Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL);
- IV. Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STyPS);
- V. Secretaría de Economía (SE);
- VI. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT);
- VII. Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART);



- VIII. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA);
- IX. Banco Nacional de Obras y Servicios (BANOBRAS);
- X. Comisión Federal de Electricidad (CFE);
- XI. Comisión Nacional del Agua (CONAGUA), e
- XII. Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

El GES será coordinado por el Titular de la Secretaría de Turismo y, en su ausencia, lo suplirá el Titular de la Subsecretaría de Innovación y Desarrollo Turístico. Asimismo el Coordinador del GES designará al servidor público que funja como Secretario Técnico.

Los miembros del GES podrán designar, mediante oficio, a sus respectivos suplentes, quienes deberán tener un nivel jerárquico mínimo de Director General Adjunto o equivalente.

A los trabajos del GES podrán asistir como invitados, miembros de instituciones públicas y privadas nacionales, mismas que no tendrán ni voz ni voto.

Los integrantes e invitados del GES ejercerán su cargo o participación, en forma honorífica, una vez que hayan sido convocados por la Secretaría y acepten expresamente la invitación, por lo cual no recibirán emolumento o contraprestación alguna por ser parte del mismo.

VIGÉSIMO. Al GES le corresponde:

- I. Emitir la recomendación para mantener o revocar del Nombramiento Pueblo Mágico;
- II. Dar seguimiento a las acciones de desarrollo turístico de las localidades con Nombramiento Pueblo Mágico;
- III. Proponer la elaboración de proyectos de investigaciones regionales, municipales o locales, relacionados con el sector turístico para coadyuvar en las acciones necesarias para su instrumentación y difusión;
- IV. Conformarse como un vocero ante otras dependencias, para comunicar las diferentes situaciones relacionadas con los Pueblos Mágicos;
- V. Emitir o modificar sus reglas de operación y funcionamiento, y
- VI. Emitir opinión de los expedientes técnicos dictaminados por el GES.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor el día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- La primera Convocatoria para la incorporación y permanencia al Programa Pueblos Mágicos será dada a conocer en el portal web www.sectur.gob.mx, dentro de los 10 días hábiles, contados a partir de la entrada en vigor del presente Acuerdo.

TERCERO.- Se derogan todas las disposiciones reglamentarias y administrativas que se opongan al presente Acuerdo.

Dado en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los diecinueve días del mes de septiembre de dos mil catorce.- En ausencia de la Secretaria de Turismo, Claudia Ruiz Massieu Salinas, en términos de lo dispuesto por los artículos 14 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 9, fracción VIII y 39 del Reglamento Interior de la Secretaría de Turismo, el Subsecretario de Innovación y Desarrollo Turístico, **Carlos Manuel Joaquín González.**- Rúbrica.

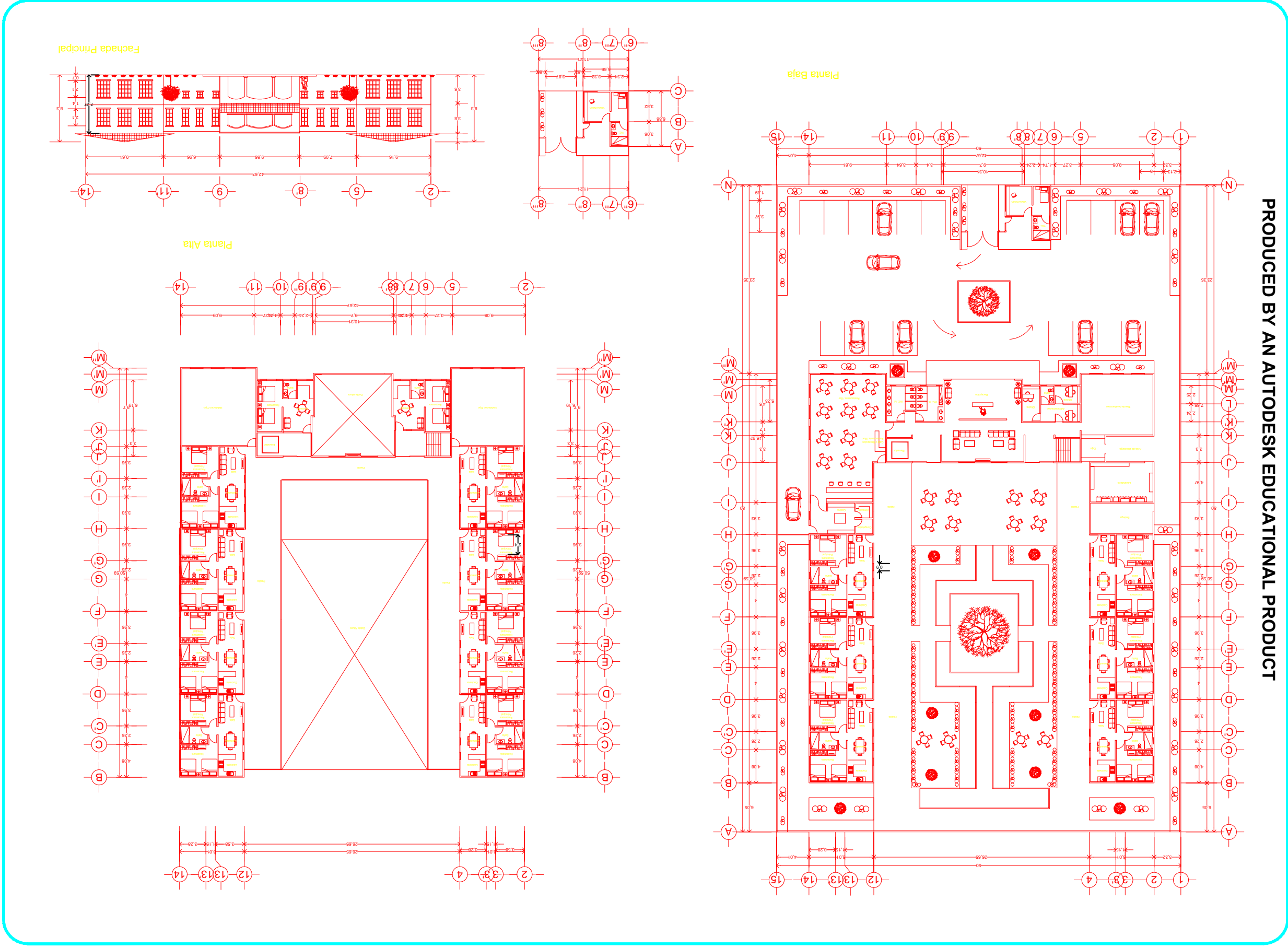


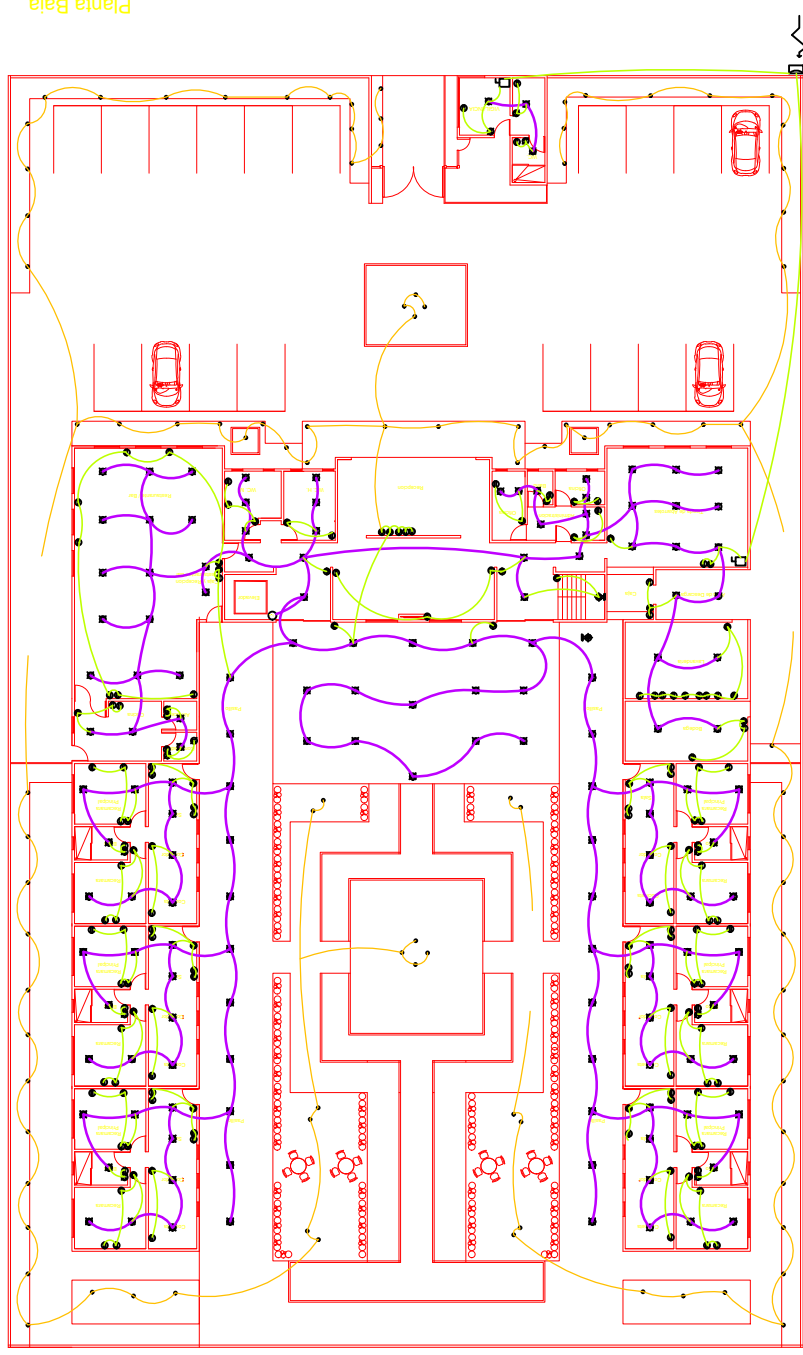
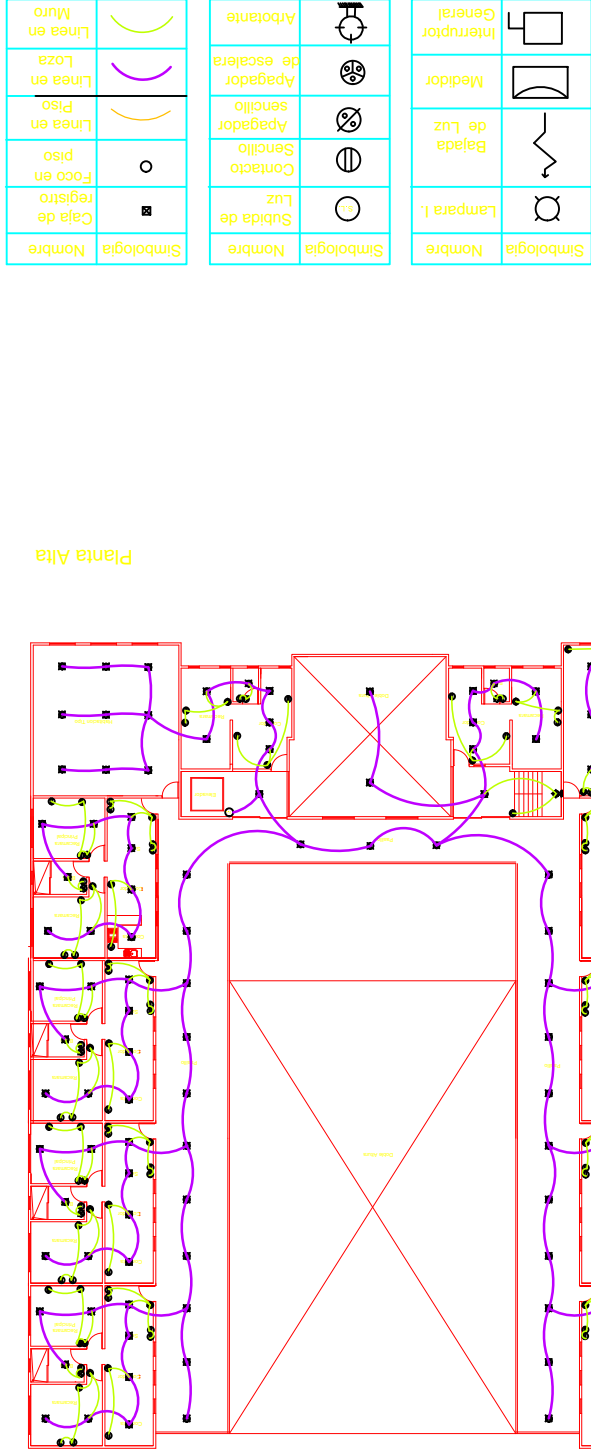
ANEXO 2

PLANOS

BELLO AMANECEER

Notas Generales	
Cuadro de Aseos:	
Superficie Total Pisos:	2
Superficie Planta Baja (Anexo)	2
Superficie Planta Baja (Anexo)	2
Superficie Planta Baja (Anexo)	2
Superficie Planta Baja (Anexo)	2
Superficie Total:	2
Escala:	
Columnas:	1:100
Arquitecto:	Arq. Luis Enrique García Arroyo
Colaborador:	Arq. Luis Enrique García Arroyo
Proyecto:	Arq. Luis Enrique García Arroyo
Propietario:	Angelica Sanchez Millan
Proyecto:	Gustavo Cruz Carmona
Planta Baja y Alta	
Fecha:	14 de Octubre de 2015
Plantas:	AR-01
Compañía Arquitectónica: Planta Baja y Alta	





Notas Generales

Cuarto de Areas.	
Superficie Total Pisos.	2
Superficie Pisos Baja (Comunida).	2
Superficie Pisos Baja (Anplacion).	2
Superficie Pisos Alta (Anplacion).	2
Superficie Total (Anplacion).	2
Superficie Total.	2

Metros

Escala: 1 : --

Calculos: Arq. Luis Enrique Garza Arroyo, 10/01/2016, 10:53:48, DWG To PDF.pc3

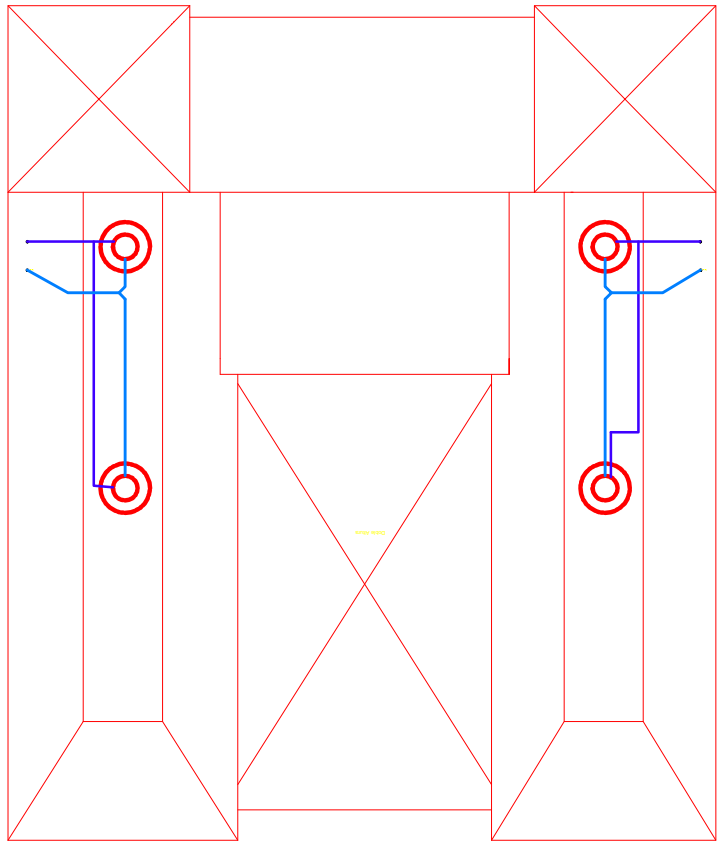
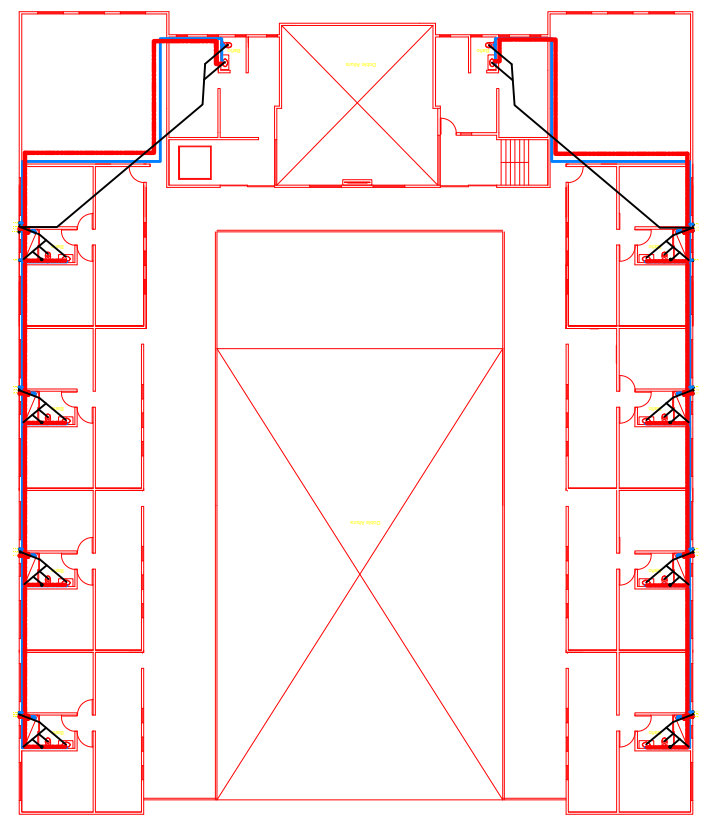
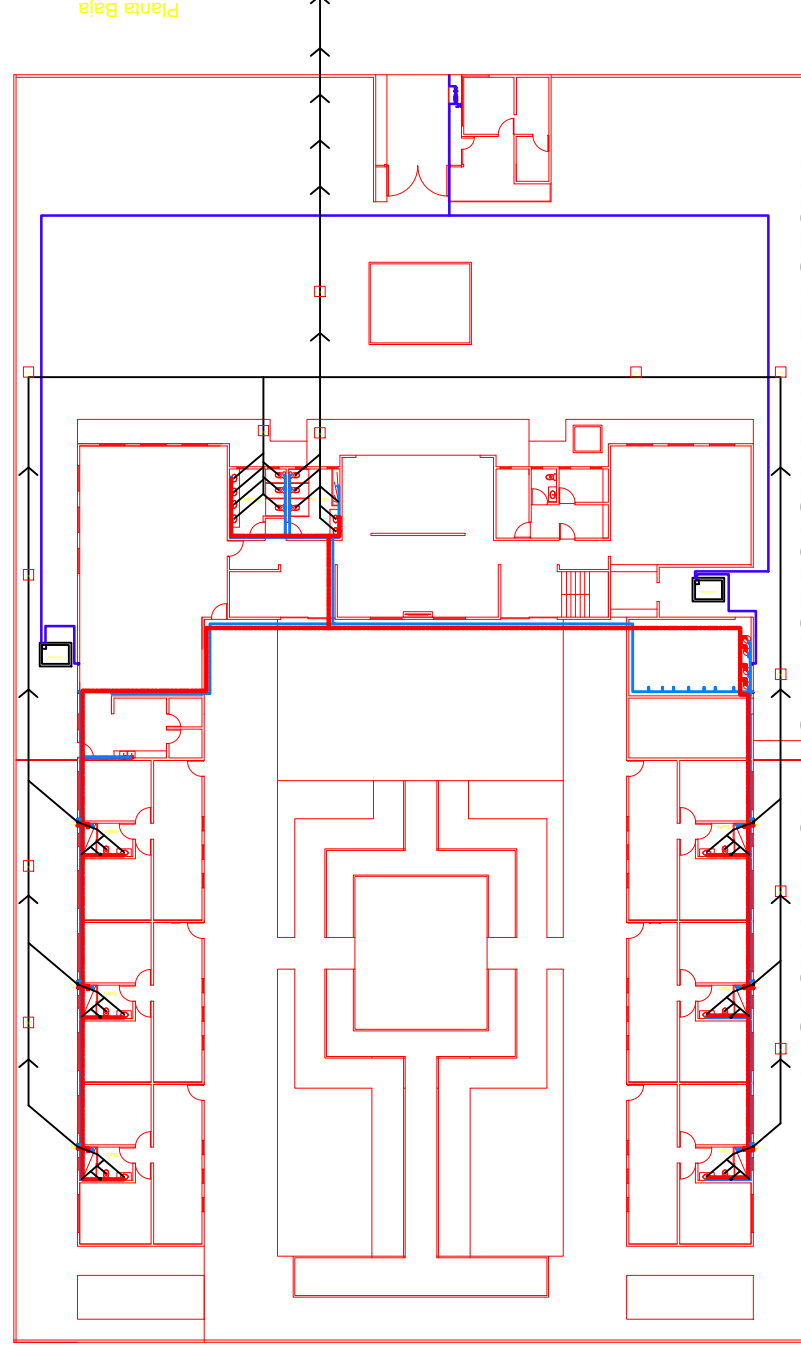
Proyecto: Arq. Luis Enrique Garza Arroyo, 10/01/2016, 10:53:48, DWG To PDF.pc3

Propietario: Gustavo Cruz Carmona

Plano: AR-02

Descripcion: Plano de Instalaciones Electricas

Fecha: 04 de Noviembre de 2015



Simbología	Nombre	Simbología	Nombre
	Tinaco		Registro
	Acornelida		Acornelida

Simbología	Nombre	Simbología	Nombre
	Tubo Agua Fría		Tubo Agua Fría
	Tubo Agua Caliente		Tubo Agua Caliente
	Tubo Drenaje		Tubo Drenaje
	Tubo Ventilación		Tubo Ventilación
	Tubo Ventilación		Tubo Ventilación

Simbología	Nombre	Simbología	Nombre
	San. Agua Fría		San. Agua Fría
	San. Agua Fría		San. Agua Fría
	San. Agua Fría		San. Agua Fría
	San. Agua Fría		San. Agua Fría
	San. Agua Fría		San. Agua Fría

Notas Generales

Cuadro de Áreas:

Superficie Total	Superficie Total (Ampliación)
2	2
2	2
2	2
2	2
2	2
2	2

Metros

Escala: 1 : --

Cotas: ---

Propietario: Angelica Sanchez Millan
Proyecto: Gustavo Cruz Carmona

Arq. Luis Enrique Garcia Arroyo
Calle Pinar, D.F.C. 0025 / 2002
Mérida, Yucatán, México
Tel / Fax: ---
Cel: (997) 1 00 106 30 24
E-mail: gae_ar@netnet.com

AR-03
Hidráulica y Sanitaria
Planta Instalaciones
Fecha: 6 de Noviembre de 2015



• Apart Hotel •

ANEXO 3

CARTA

MÉDICA



CARTA MÉDICA

Con el fin de conocer lo más sobresaliente sobre su salud, se le pide de la manera más atenta llenar esta carta médica con datos verídicos, para que de esta forma en caso de suceder algún percance tengamos la información necesaria para poder asistirle.

Nombre: _____ Edad: _____

Sexo: _____ Estatura: _____ Peso: _____ Ocupación: _____

Lugar de procedencia: _____

¿Padece usted alguna enfermedad?

Sí No Especifique: _____

Es usted alérgico a:

Alimentos Especifique: _____

Polvo (ácaros)

Animales

Medicamento Especifique: _____

¿Ha tenido usted alguna clase de intervención quirúrgica?

Sí No Especifique: _____

¿Le han realizado alguna transfusión sanguínea?

Sí No Tipo de sangre: _____

En caso de accidente avisar a: _____

Teléfono: _____.

Fecha: _____

ANEXO 4



DISTINTIVO “H” Y NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LA COCINA.



El Distintivo "H", es un reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: (restaurantes en general, restaurantes de hoteles, cafeterías, fondas etc.), por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004.

El programa "H" es 100% PREVENTIVO, lo que asegura la advertencia de una contaminación que pudiera causar alguna enfermedad transmitida por alimentos; este programa contempla un programa de capacitación al 80% del personal operativo y al 100% del personal de mandos medios y altos, esta capacitación es orientada por un consultor registrado con perfil en el área químico-médico-biológica, y los conocimientos que se imparten están estructurados bajo lineamientos dictados por un grupo de expertos en la materia.

En qué consiste la capacitación:

La asesoría del consultor consiste en ofrecer al personal que labora en los establecimientos fijos de alimentos y bebidas que así lo soliciten, una serie de recomendaciones y técnicas para el lavado, desinfección, limpieza, almacenamiento, congelación, refrigeración, descongelación, higiene personal, etc. para ser implementadas como un proceso de mejora continua.

Esta información está regida por una lista de verificación que se deberá cumplir en un 90% de satisfacción y que contempla los siguientes puntos:

- Recepción de alimentos
- Almacenamiento
- Manejo de sustancias químicas
- Refrigeración y congelación
- Área de cocina
- Preparación de alimentos
- Área de servicio
- Agua y Hielo
- Servicios sanitarios para empleados
- Manejo de Basura
- Control de plagas
- Personal
- Bar

Cuando el establecimiento se sujeta a estos estándares y los cumple, la Secretaría de Turismo entrega el reconocimiento **Distintivo "H"**, mismo que tiene vigencia de un año.

Seguridad e higiene

Las 2 áreas principales en las operaciones del servicio de alimentos son:

- El área de preparación de los alimentos.
- El área de servicio de los alimentos.

En ambas áreas, la seguridad y la higiene son de gran importancia. No obstante en términos generales se puede asumir que los factores de seguridad/accidente son preponderantes dentro del complejo de la cocina, por diversas razones:

- La cantidad de maquinaria estática y automatizada en el uso diario.
- El estilo de la superficie del suelo, que puede ser engañoso para las demandas del trabajo.
- La variedad y cantidad de utensilios que, si se emplean erróneamente, pueden ser fatales.



- La actividad casi frenética que puede haber durante un periodo de servicio urgente.

Equipo y maquinaria

Si consideramos el punto 1, existen varios riesgos asociados con el uso de maquinaria automatizada como maquinas mezcladoras para trabajo pesado, asimismo, hay equipo estático, es decir, aparatos de gas tales como estufas u hornos, cualquiera de estas o más podrían causar un accidente, si no son usados apropiadamente.

Equipo de gas

Las estufas u hornos de gas, deben adaptarse con dispositivos a falla de flama, también es de gran importancia contar con servicios de extracción adecuados de manera que el humo pueda extraerse del área de trabajo. Lo más recomendable es mantener el piloto de la estufa apagado para evitar desperdicio de combustible.

El equipo eléctrico y de gas debe ser objeto de mantenimiento regular y de contratos de servicio profesionales.

Equipo automatizado

Los operadores de ninguna manera deberán distraerse mientras están usando el equipo. Siempre se deberán desconectar las maquinas cuando no se utilicen, e incluso durante las sesiones de limpieza.

Superficies del piso

Muchos otros accidentes pueden ocasionarse por descuido, por ejemplo, derramamientos de agua, grasa, aceite y otros enseres sobre el piso. La regla es limpiar inmediatamente, cualquier sustancia que se derrame y si es necesario, realizar una limpieza mas profunda con agua y detergente.

Cuchillos y otros instrumentos afiliados

Es preciso observar algunas normas de seguridad al usar cuchillos o bien al portarlos de un lado a otro, si va caminando, nunca lleve los cuchillos con la punta al frente, manéjelos siempre con la punta hacia abajo, mientras use los utensilios afilados no se distraiga.

Higiene Personal y General

Si una persona se encuentra enferma o padece de diarrea debe abstenerse de manejar alimentos y consultar inmediatamente al médico. De igual manera, si la persona que maneja alimentos tiene contacto con alguna persona con problemas estomacales o intestinales, es mejor consultar a un medico.

Higiene personal

En términos de higiene se debe insistir en los buenos hábitos personales, lavarse las manos con agua y jabón, secarse las manos con una toalla limpia antes de comenzar a trabajar, lavárselas inmediatamente después de haber ido al baño.

Las reglas básicas de higiene para los que manejan alimentos demandan absoluta limpieza y mantener las uñas de las manos lo más cortas posibles y mantener siempre el pelo cubierto. La ropa de trabajo debe lavarse con frecuencia, esta debe cubrir la mayor parte del tronco e incluso el cuello.

Superficie de trabajo

Deben ser superficies fácilmente lavables. Las mesas pueden ser de acero inoxidable, formica o mármol.

**Locales**

Deben estar bien iluminados, ventilados y contar con suficiente espacio. La luz artificial debe ser suficiente, bien distribuida y no muy intensa sobre la superficie de trabajo. Debe haber, también, instalaciones sanitarias adecuadas para el personal.

Ventilación

Debe ser apropiada para eliminar la cantidad de humo producido por la preparación de alimentos.

Interiores

Las paredes deben ser impermeables a la grasa y al polvo, deben ser lisas y fáciles de limpiar. La mejor superficie la constituyen los azulejos vidriados. Asimismo, los pisos deben lavarse fácilmente y no ser permeables, se recomienda una superficie de loseta anti-derrapante.

Equipo

Debe colocarse de tal manera que facilite la limpieza, es esencial que todos los utensilios como tazones, batidores para batir crema y otros productos se laven con un detergente neutro y se enjuaguen con agua caliente. Los filtros deben lavarse por completo, con un detergente neutro suave.

Apariencia personal general

Las personas que manejan alimentos, en las áreas de preparación de estos, deben evitar usar objetos de joyería, podrían albergar gérmenes las operadoras nunca deben de usar cosméticos mientras realizan su trabajo en la cocina.

Seguridad En El Trabajo

La ley de seguridad e higiene establece tareas y obligaciones para todos los trabajadores. Todos los trabajadores son responsables de su propia seguridad y de los demás, independientemente del puesto que ocupen.

Responsabilidad

El jefe de sección, gerente, o cualquier otra persona se encarga de la responsabilidad total de la salud y seguridad de la fuerza de trabajo en un sentido general.

Prevención de accidentes en el trabajo

La seguridad en el trabajo es un aspecto que concierne al grupo de trabajo. La seguridad lleva implícita la capacitación para el adecuado manejo de las maquinas, herramientas y todo el equipo en general.

Cadena de mando

La cadena de mando desciende, desde el chef de cuisine en la parte superior, hasta el líder de sección, el chef de partie. De esta forma se dividen las responsabilidades de salud y seguridad.

Mantenimiento y reparación del equipo

El mantenimiento y reparación están relacionados, ambos aspectos recaen en el jefe Departamental. Todas las maquinas deben encontrarse en perfecto estado antes de su uso.

Accidentes

Es responsabilidad de la dirección, asegurarse de que todo el personal conozca los procedimientos a seguir en caso de accidentes o de emergencia.

Primeros auxilios



Una de las precauciones es incluir en la fuerza laboral a uno o más miembros del personal que estén capacitados en primeros auxilios. Además siempre se debe contar con un botiquín de primeros auxilios. De esta manera, se pueden atender heridas internas en una base interna.

Contenido Del Botiquín De Primeros Auxilios

- Guía sobre primeros auxilios.
- Vendas adhesivas color azul, detectables.
- Parche estéril para ojos, con venda
- Venda triangular estéril
- Alfileres de seguridad
- Vendas estériles de tamaño mediano
- Crema antiséptica
- Dediles de plástico azul, mixtos
- Solución para ojos
- Aspirinas
- Tijeras de acero inoxidable
- Pinzas de acero inoxidable (para extraer astillas)
- Venda adhesiva a prueba de agua
- Cinta adhesiva elástica
- Hisopos
- Pomada para quemaduras
- Paquetes de algodón estéril
- Vendaje ajustable
- Venda con grasa de parafina

Higiene De Las Cocinas

Cocina Caliente

- Toda la cocina debe estar impecable al inicio de los trabajos.
- El área de cocina caliente debe tener una bacha (pileta), para el lavado de ollas, sartenes, y todo el menaje utilizado en la cocina caliente.
- Debe usarse detergente anti-grasa, esponja de acero y vegetales.
- Debe haber un recipiente plástico con tapa y una bolsa plástica en su interior para los desperdicios.
- El recipiente de los desperdicios debe lavarse por lo menos una vez al día.
- La campana de la cocina debe lavarse todos los días, al finalizar la jornada.
- Las heladeras y los freezer's deben estar limpios y ordenados.
- Las mercancías deben estar proporcionadas y listas para manufacturar.
- No debe mezclarse en un mismo recipiente diferentes rubros de mercancías.
- Las heladeras y los freezer's de la cocina caliente, deben estar dispuestas de la siguiente manera, y aproximadamente a 1 grado de temperatura:
 - Un lugar para pescados porcionados.
 - Un lugar para carnes vacunas.
 - Un lugar para carnes de cerdo y carnes de caza.
 - Un lugar para aves.
 - Un lugar para guarniciones ya cocinadas.
 - Un lugar para legumbres y verduras crudas, deben estar limpias y protegidas con papel adherente, en esta se guardarán también los huevos.
 - Un lugar para mariscos, no debe mezclarse los cocidos con los crudos.
 - Un lugar para pescados porcionados.

- Un lugar para pescados enteros.
- Debe haber un lugar en las heladeras para conservar guarniciones ya cocinadas, estas deben estar envasadas en; acero inoxidable, vidrio o plástico.
- Cuando se abren las latas de productos envasados al natural, estos deben pasar a recipientes de cristal, de acero o plástico.
- Las heladeras o freezer's para guardar estos productos se deben encontrar dentro del arrea.
- Las heladeras y freezer's deben tener estantes en su interior, deben tener una limpieza y mantenimiento continuo.
- La cocina y todas las maquinas que se usen para manufacturar, deben ser lavadas al final de cada servicio y el lugar físico de la cocina, el piso, debe ser lavado con detergente y agua a presión.
- El personal de limpieza debe trabajar con guantes de goma, delantales plásticos y botas de goma.

Cocina Fría

Mise En Place:

Son varias las etapas de la Mise En Place de la cocina, empezaremos por la carnicería.

- Mesada con tablas de madera o plástico.
- Bacha doble con agua caliente, para lavar.
- Debe higienizar la mesada, al cambiar la materia prima.
- El carnicero debe preparar la mercancía cuando llega del depósito.
- Debe separar la mercancía que se usara próximamente y la que se va a congelar.
- Las mercancías del día se pasaran a las heladeras de despacho.
- Las que no, pasaran a la cámara frigorífica.
- Para congelar piezas en un mismo contenedor hay que separarlas mediante folios plásticos.
- En las cámaras se debe sectorizar las mercancías, evitando mezclar diferentes materias primas.
- Los pescados y los mariscos, se congelaran en freezer's, con el cuidado de no ponerlos en el suelo, sino en estanterías.
- Cuidar en forma continua la temperatura de las cámaras frigoríficas.
- Las cámaras deben lavarse internamente 2 veces a la semana.
- El piso de la cocina fría debe lavarse cada vez que se termina de realizar la Mise En Place.
- Para la Mise En Place del despacho la mercancía debe tener un recipiente para cada clase.
- Cuando se transporta mercancía de un lugar a otro, no se debe hacer con las manos.
- Trabajar ordenadamente en la cocina, cada jefe de partida debe tener una mesa para realizar su trabajo.
- Cuando un jefe de partida debe pasar la pieza que esta trabajando a otro jefe de partida, deberá usar un plato para protegerse de las manchas.
- Cuando se manipulan utensilios de cocina como espumaderas, cucharas, etc., debe tratar de protegerse de las manchas.
- El desarrollar el trabajo con buenos hábitos es colaborar para un mejor trabajo en equipo.

Preparación de las verduras:

- Es una tarea que tiene muchos desperdicios, generalmente en la zona de preparación de fríos se le destina; una mesada, una bacha honda, el pelapapas, tablas para cortar, etc.
- La mercancía debemos ubicarla bien en el área antes de comenzar el trabajo.
- Dejaremos para el final, la tarea más sucia. (Puede ser pelar papas)
- Tendremos cerca el recipiente de los desperdicios.
- Cuando trabajamos sobre la tabla y hay muchos desperdicios, no dejar acumular demasiado.
- Tener cerca el recipiente donde vamos a dejar la mercancía para manufacturar.
- No mezclar las materias primas en un mismo recipiente.



- Al finalizar la tarea, se lavaran todos los utensilios usados, la mesada y el piso.

Cortadora de fiambres:

Tienen un puesto fijo, por lo general cerca del área de despacho.

- Los fiambres deben estar puestos en bandejas dentro de heladeras.
- La cortadora de fiambres, debe estar continuamente limpia.
- No cortar pan con la cortadora que se usa para el fiambre.
- Si se cortara una pieza que está inmersa en salsa, sacar primero la salsa y después cortar la pieza.
- Afilar la cortadora regularmente, al terminar limpiar bien.
- Cuando se usa por última vez la cortadora, limpiarla a fondo.

Picadora de carne:

- Interesa tanto como la cortadora de fiambres, después de cada uso hay que limpiarla.
- Es parte de las maquinarias de la Mise En Place, por lo tanto se encuentra en la cocina fría.
- Cuando se usa la Picadora de carne, debe tenerse cuidado y sacar todo lo que se ha puesto a picar.
- No debe quedar nada sin limpiar, ya que si no se limpia, se pudrirían los restos de la materia prima.

Licuada:

Es otro de los utensilios que se usan en el momento del despacho y también de la Mise En Place.

- Cuando de usa la licuadora, debe lavarse bien con agua caliente al termino de haber preparado una composición.
- Si no es bien lavada, el sabor que hemos licuado pasara al próximo licuado, especialmente cuando se licúan sabores fuertes, (cebolla, etc.).
- Al término de la jornada, hay que lavar y secar la licuadora a fondo.
- Todos los utensilios que usemos para manipular alimentos debemos limpiarlos y usar el sentido común para el menester.

Frutas

- Las frutas deben almacenarse separadas de otra mercancía.
- Hay que ponerlas en contenedores sin sus envases originales.
- No encimar las frutas.
- Las que se compran a granel, como naranjas y manzanas, hay que revisarlas antes de almacenarlas.
- Tratar con cuidado las frutas blandas.
- Lavar con bastante agua.
- Deben ser almacenadas en cámaras o heladeras de conservación.
- Cuando se manufacturan frutas, la mesada debe estar muy limpia, al igual que las tablas y los utensilios que se usen.
- Al finalizar la tarea, lavar bien con agua caliente, todos los utensilios usados para la manufacturación, recordar que la fruta por la cantidad de glucosa que contiene, sus restos son pegajosos.

Panadería y Pastelería

- Esta actividad debe tener su propia área.
- Debe tener bachas con agua fría y caliente, una para lavado de utensilios y otra para manufacturación.
- Debe hacerse la manufacturación, sobre tablas y mesadas de acero inoxidable.
- Los utensilios a usar deben estar ordenados y protegidos.
- Las maquinarias a utilizar deben estar al lado de la mesada de trabajo, y separadas de las bachas de lavado.



- Como el principal ingrediente que se usa es la harina, se debe usar con cuidado para no expandirla por el área.
- Debe haber una heladera conservadora, para mantener los productos lácteos y los postres terminados.
- Las materias primas no se mezclaran con los productos ya terminados.
- No mezclar los productos entre sí.
- Cuidar que los frezze's, tengan la temperatura correspondiente.
- Cuando se hacen helados de diferentes sabores, enjuagar con agua caliente lo que se esta usando, para no mezclar los sabores.
- Los helados y productos hechos de crema no deben mezclarse con ningún otro producto.
- La descongelación y lavado de freezer's debe ser 2 veces por semana.

Lavado De Vajilla

La vajilla se compone de; Cubertería, Cristalería y Porcelana, el lavado de la vajilla se lleva a cabo en un área destinada especialmente para eso.

- El área de lavado consta de; maquina lava vajilla, mesadas con bachas hondas revestidas de goma.
- Se debe usar detergentes desengrasantes.
- Se complementan los utensilios de lavado con; esponjas de acero y vegetales, rejillas y repasadores.
- La cubertería al llegar al área de lavado deben pasar a un recipiente con agua caliente y jabón, antes de introducirlo en el lava vajillas.
- Al término del lavado, los cubiertos deben ser secados de inmediato.
- No debe haber cubiertos dispersos en el área de lavado.
- No deben mezclarse los cubiertos que se usan en la cocina y en el comedor personal, con los de servicio.
- Una vez terminada la tarea de lavado, debe hacerse un control de los mismos.
- Los platos tienen también un canasto especial para su lavado, deben secarse de inmediato después de lavado.
- Deben ubicarse al término del lavado, en el lugar que le corresponden.
- La cristalería, es el articulo más delicado que tiene el área de lavado, por su fragilidad y porque no debe de haber grasa donde se manipule este servicio.
- Pasar 2 veces por la máquina de lavado si fuera necesario.
- El personal del sector de lavado, además de su uniforme, deben usar botas, delantales plásticos y guantes.
- Como el área es muy húmeda, se debe secar al término de la jornada.

Mantelería

El lavado de mantelería puede ser; externo o interno. Si es externo, se debe constatar que el lugar que se contrata para esta tarea, tenga las maquinarias adecuadas y use los productos correspondientes para la tarea a desarrollar.

También debe fijar horarios de retiro y entrega de ropa. Hay que llevar un control de las cantidades que se entregan y que se reciben.

Si el lavado es interno, debe existir un área exclusiva para esto y debe estar dotada de lo siguiente:

- Maquina lavadora y secadora
- Mesadas con piletas.
- Maquina planchadora.
- Maquina de cocer.

Operación:

- El personal debe conocer el oficio.
- Se hará primero el desmanche de las piezas.
- Se deben usar productos que no quemen las telas.
- No mezclar la ropa con grasa con la que no la tiene.
- Lavar primero la ropa que no tiene grasa.
- Planchar con precaución.
- Mantener el área pulcra y limpia.
- Las maquinarias deben estar limpias, igual que las piletas.
- El área de planchado, debe estar en el lado opuesto al área de lavado.
- Se deben mantener los estantes continuamente limpios.
- Los canastos que usen ropa sucia deben ser lavados al termino de la jornada.

Depósitos

Tienen 2 sectores; uno para mercaderías perecederas y otro para no perecederas.

- Los depósitos de productos perecederos deben tener envases y estantes adecuados.
- Los productos deben ser revisados antes de almacenarlos.
- Debe evitarse almacenarlos en el envase de origen.
- Las estanterías deben estar limpias y ser de fácil acceso.
- Las mercaderías deben agruparse por familias.
- Debe tenerse en cuenta la coeducación de las mismas.
- No debe haber productos en el piso.
- Lavar el piso a diario.
- No debe tocarse ningún producto con detergentes y lavandinas, que se usan para la limpieza del piso.
- Los depósitos de los productos no perecederos, tienen las mismas características que los depósitos de productos perecederos.
- Sus estanterías deben ser fuertes y lo suficientemente anchas como para almacenar todo tipo de mercancías.
- Deben estar separadas del piso.
- Cada producto debe conservarse de manera indicada, por ejemplo, los vinos deben estar acostados en las estanterías.
- No debe haber envases descartables dentro de los depósitos.
- No debe mezclarse los productos con envases vacíos con los llenos.
- No deben mezclarse productos de limpieza con productos comestibles.

Área De Cafetería

Esta se compone de; maquina de café, bacha con agua caliente y fría, y todos los utensilios que demanda la operación de esta área.

- El producto que se manipula es perecedero y susceptible a una mala manipulación.
- El café y los diferentes tés, deben guardarse en lugares secos y retirados del área de bachas.
- Se usa café en grano y café molido, los tés generalmente se usan en bolsitas.
- El molinillo de café se pone al lado de la máquina de café.
- Hay que mantener condiciones optimas de higiene en la máquina de café y todos sus accesorios.
- La máquina de café esta puesta sobre una mesada de acero inoxidable.
- No se deben usar productos de limpieza en el momento de operación de la maquina.
- La maquina tiene en la parte superior un lugar para almacenar tazas.
- Debe limpiar toda la parte de acero inoxidable de la maquina cada vez que termina una operación.
- Limpiar y acomodar los estantes de la heladera destinados a la cafetería, los productos lácteos que se usan.



- En algunos casos, el área de cafetería, funciona dentro de la barra de confitería.

Área De Despacho De Bebidas

Esta área funciona a la vista del cliente, por lo tanto, su operación debe estar en consonancia con el lugar donde se desarrolla.

- El personal debe estar correctamente uniformado, limpio y pulcro.
- El área consta de un mostrador, y debajo en la parte interna del mismo debe haber una heladera con estantes, una bacha con agua fría y caliente, una licuadora, un exprimidor, y todos los utensilios para manufacturación y servicio.
- Los utensilios como cocteleras, vasos mezcladores, exprimidor, licuadora deben ser lavados cada vez que se usen.
- Los detergentes y todos los productos de limpieza, deben mantenerse alejados de los alimentos y bebidas.
- En el momento de la operación, hay un profesional que se encarga de la barra.
- Al término de la jornada, hay que efectuar la Mise En Place, para el día siguiente.
- Todos los productos que se almacenan en las heladeras, deben tener su envase.
- Los productos que se almacenan por unidades tapadas y envasadas deben limpiarse adecuadamente, antes de almacenarlos en las heladeras para su venta o uso.
- Todas las botellas que se comercialicen por medidas, al término de su uso, deben ser debidamente tapadas y puestas en lugar seguro.
- El uso de los productos que son porcionados y se venden por partes, deben ser controlados por los profesionales que lo manufacturan.
- Los productos dispuestos para la manufacturación y venta en la barra son productos perecederos y no perecederos.
- Los productos perecederos, deben manipularse con responsabilidad, tanto en su uso como en su preparación. Ejemplo; la mayoría de los tragos preparados van acompañados de un adorno de frutas, el profesional debe tener en cuenta la realidad de cuantos tragos en esas condiciones va a hacer.
- En gastronomía, hay productos que son agregados y que no confieren una importancia que graviten en forma unitaria pero si en forma de grupo, ejemplo, si una tasa de café por lo general ocupa un sobre de azúcar, y se le ponen dos, además si la persona no toma con azúcar le agregamos un edulcorante o dos, tendríamos servido un café con dos sobres de azúcar y dos sobres de edulcorante, la persona va a consumir un sobre de los cuatro, es decir que hemos manipulado inútilmente tres sobres en lugar de uno, si bien seguramente devolvemos los tres sobres restantes, corremos el riesgo de que se manchen o se rompan, impidiendo así de volver a utilizarlos. Eso es una pérdida inútil.
- Toda la Mise En Place de los productos a usar como adornos o como partes de no mucha transcendencia en el producto importante, deben ser respetados y manipulados con toda seriedad.
- Los productos perecederos deben ser manejados con conocimiento y criterio para evitar pérdidas inútiles.
- En los productos no perecederos, no hay temor de pérdidas ya que una botella de whisky, si no se vende, queda en la estantería no le pasa nada, pero no es tan así.
- Cuando los profesionales hacen sus requisiciones, deben usar sus conocimientos y el sentido común para no fallar.
- Los productos que se manufacturan y venden en las barras, deben ser puestos siempre en el mismo lugar, eso agiliza el trabajo y lo hace más fácil.
- La Mise En Place de la cristalería debe hacerse todos los días antes del desarrollo del trabajo.
- Otro producto que hay que tratar con respeto es el hielo.
- El hielo se almacena en pozos de hielo, son depósitos que proporcionan los fabricantes de hielo, y están ubicados cómodamente en zonas que no incomoden el movimiento.



- Cuando se comienza el trabajo, la Mise En Place de hielo, debe estar en la barra.
- Debe retirarse del pozo de frío, lo que concienzudamente se va a usar.
- Otro de los desperdicios que muchas veces no se tiene en cuenta en el agua mineral y la soda.
- En el servicio de café se usa, agua mineral sin gas y con gas o soda, este es en servicio complementario, se sirve por buen servicio y costumbre, deben cuidarse las botellas que se destapen de agua para este tipo de servicio y manufacturarlas de acuerdo al buen uso.
- Al no ubicar la botella nuevamente en la heladera y tatarla, hemos desperdiciado en un vaso una botella de agua de 500cc.
- Hay que tener la precaución de que las botellas que están abiertas en las heladeras, deben estar paras y las botellas cerradas, deben estar acostadas.
- Los vinos y los champagne's deben manipularse con cuidado, si bien los vinos blancos no tienen añejamiento, cualquier vino que se mueva demasiado pierde propiedades, entonces lo correcto es no mover innecesariamente los vinos.
- El champagne es un vino champañizado es decir gasificado, por lo tanto si se mueve mucho el gas tendera a salir y cuando se le quita el corcho él liquido se derramara.
- Las botellas de vino y champagne deben permanecer acostadas, salvo las que están abiertas.
- Todas las botellas y utensilios de un a barra, deben tener un lugar fijo y definido.
- Las botellas de licor, aguardientes y aperitivos que están expuestas a la vista del público, deben repasarse a menudo con una rejilla húmeda.
- El piso de las barras debe limpiarse a fondo, todos los días al finalizar el trabajo.
- Los muebles de las barras deben se limpiados con productos especiales para eso todos los días.



• Apart Hotel •

ANEXO 5

FINANCIAMIENTO

BELLO AMANE CER

Proyectos productivos en dos modalidades

1. **Proyectos Productivos para el Fortalecimiento Patrimonial:** Apoya a los migrantes emprendedores brindándoles financiamiento para proyectos productivos individuales o familiares, con la finalidad de fortalecer su patrimonio y generar empleos en su comunidad. El esquema de financiamiento es de 1x1, es un requisito indispensable ser miembro de un club de migrantes para participar.

El monto máximo de apoyo federal es de hasta 300, 000.00 pesos para proyectos unifamiliares y hasta 500,000.00 para proyectos bi-familiares.

Los recursos que aportó la Federación deben ser devueltos al 100% (el dinero será reinvertido en un proyecto de infraestructura comunitaria). El periodo máximo de recuperación es de cinco años y la recuperación será a través de un proyecto comunitario 3x1.

2. **Proyectos Productivos Comunitarios:** Cuentan con el apoyo financiero del Gobierno Federal, Municipal y Estatal, es requisito indispensable beneficiar a más de 20 familias. El monto máximo de apoyo federal es de 1, 000, 000.00 de pesos.

Ejemplo Tipos de Proyecto:

- ▶ Ganadería: Cría y engorda de ganado.
- ▶ Agricultura: Producción de hortalizas, producción de jitomate hidropónico.
- ▶ Ecoturismo: Construcción de cabañas.
- ▶ Floricultura: -Producción-de-rosa.
- ▶ **Servicios:** tales como restaurantes, producción de alimentos; construcción, venta de materiales, contratistas de albañilería, carpintería, empacadoras, transporte, tiendas de abarrotes, bordados, salones de belleza, tiendas de papelerías, servicio de fumigación, talleres mecánicos, refaccionarias, cibercafé, renta de sillas y mesas para fiestas o renta de sonido, lavandería, fotografía, limpieza, zapaterías, purificadoras de agua potable, producción de artesanía, farmacia y empresas que brindan servicio de reciclaje.

Una persona migrante o una familia que forma parte de un Club de migrantes, que cuenta con su Toma de Nota , puede presentar y realizar proyectos para fortalecer el patrimonio individual o familiar en México.

En los Proyectos Productivos para el Fortalecimiento Patrimonial los migrantes aportan el 50% y la Sedesol el otro 50%, esta modalidad les permite invertir en un negocio en México, el cual les permite mejorar las condiciones de vida de sus familias y generar ingreso y empleo.



Para participar la comunidad migrante interesada debe completar las siguientes etapas y realizar los pasos que se describen a continuación.

Etapas 1: Recopilación de documentos y solicitud del proyecto productivo.-

Actores:

- ▶ Migrantes
- ▶ Representaciones de Sedesol en EUA
- ▶ Consulados de México
- ▶ Delegación Sedesol

Documentos necesarios:

- ▶ Formato 3x1-F “Solicitud de proyecto productivo”
- ▶ Formato 3x1-G “Perfil de Plan de Negocio”
- ▶ Formato 3x1-H “Carta compromiso”
- ▶ Formato 3x1 C Toma de Nota
- ▶ Matrícula consular si reside en EUA.
- ▶ Pasaporte mexicano e identificación oficial del país donde reside si es otra parte del mundo.
- ▶ Estado de cuenta de banco del migrante.
- ▶ Identificación oficial (credencial de elector) Representante en México.
- ▶ Comprobante de domicilio (del representante en México)

Pasos 1- 12: Constituir el expediente

1. El club de migrantes deberá llenar el formato 3x1-F “Solicitud de Proyecto productivo” (formato y disponible en www.microrregiones.gob.mx) y realizar 3 copias
2. El club de migrantes deberá llenar el formato 3x1-G “Perfil de Plan de Negocio” disponible en www.microrregiones.gob.mx y realizar 3 copias
3. El club de migrantes deberá llenar formato 3x1-H “Carta de compromiso” disponible en www.microrregiones.gob.mx y realizar 3 copias
4. Copia de matrícula consular si el migrante que presenta el proyecto vive en EUA
5. Copia de identificación con fotografía y copia de pasaporte, si vive en otro país que no sea EUA
6. Copia de la “Toma de Nota” del club de migrantes (3x1-C)
7. Nombrar a un representante encargado del proyecto en México quien será la Instancia Ejecutora
8. Realizar copia de identificación oficial del representante en México preferentemente credencial de elector.
9. Copia de comprobante de domicilio del representante en México.



10. Estado de cuenta bancario actualizado que refleje el monto de inversión que solicita el migrante a SEDESOL.
11. El Migrante debe entregar propuesta en sobre de las copias de los formatos documentos en el Consulado de México o en las Representación de la SEDESOL en EUA o en las Oficinas Centrales de SEDESOL.
12. El migrante o representante en México debe entregar su propuesta en un sobre que contenga originales de formatos 3x1 F, G y H y copias de los otros documentos directamente o por mensajería en la Delegación de SEDESOL correspondiente.

Etapas 2: Selección de proyectos.

Actores:

- ▶ Club de Migrantes
- ▶ Subcomité Técnico Valuador de Proyectos Productivos.
- ▶ Comité de Validación y Atención a Migrantes-(COVAM).
- ▶ Delegación de Sedesol correspondiente o representaciones de Sedesol en EUA

Documentos necesarios:

- ▶ Propuesta paquete entregada en la Etapa anterior por el migrantes responsable del Proyecto
- ▶ Formato 3x1-A “Convenio de Concertación”

Pasos 19 – 24: Selección y firma de convenio

19. El responsable del 3x1 en la Delegación SEDESOL, revisa conformidad de aspectos formales, normativos y técnicos de la propuesta y la envía al Subcomité Técnico Valuador.
20. El Subcomité Técnico evalúa el impacto económico y social y rentabilidad de la propuesta y recomienda esquema de acompañamiento técnico y empresarial para cada proyecto y lo envía al COVAM para que sea autorizado.
21. EL COVAM autoriza el proyecto productivo.
22. Si es o no autorizado la SEDESOL notifica a los clubes de migrantes seleccionados y a los representantes de SEDESOL en EUA en un plazo máximo de 30 días.
23. Se define Instancia Ejecutora al representante encargado de realizar el proyecto en México.
24. El representante del proyecto (Instancia Ejecutora) en México y SEDESOL firman formato 3x1-A “Convenio de Concertación” que garantiza la participación económica de ambas partes.

Etapas 3: Ejecución de proyectos

Actores:

- ▶ Migrante interesado
- ▶ Delegación de SEDESOL

Documentos necesarios:



- ▶ Formato 3x1-D “Reporte de avance físico-financiero”
- ▶ Formato 3x1-H “Acta entrega-recepción”

Pasos 25 – 32

25. El Migrante abre una cuenta bancaria concentradora en una institución establecida en territorio mexicano de uso exclusivo para el proyecto.
26. El migrante entrega copia del contrato de apertura de la cuenta bancaria a la Delegación Sedesol.
27. La Sedesol deposita su aportación correspondiente a la cuenta bancaria de uso exclusivo del proyecto.
28. La Instancia ejecutora lleva a cabo el proyecto y la Delegación de Sedesol correspondiente realiza seguimiento por 5 años o hasta que se reintegren los recursos del préstamo
29. La Instancia ejecutora entrega a la Delegación de la Sedesol un Reporte trimestral de acuerdo a Formato 3x1-D, “Reporte de avance físico-financiero”, hasta que reintegre los recursos del préstamo.
30. Al reintegrar el recurso, el migrante entrega el informe final de actividades a la Delegación de la Sedesol en el formato 3x1-D “Reporte de avance físico-financiero” original y 3 copias
31. El migrante reintegra a su club de migrantes los recursos federales obtenidos (en préstamo) de la Sedesol, para ser utilizados en un proyecto de infraestructura social básica comunitaria en el marco del Programa 3x1 para Migrantes.
32. La Sedesol formula el acta de entrega-recepción, (Formato 3x1-H “Acta de entrega-recepción”) una vez que el migrante entrega los comprobantes de los gastos de inversión que realizó con el 50% de préstamo que le otorgo SEDESOL.

([www.ime.gob.mx/programa -3x1/180](http://www.ime.gob.mx/programa-3x1/180))

Secretaría de economía

Programa capital semilla PyME. Financiamiento para el arranque y etapa inicial de aquellos negocios generados a partir de proyectos incubados por algunas de las incubadoras de negocios que forman parte del Sistema Nacional de Incubación de Empresas de la Secretaría de Economía.

-monto de, tasas de interés y plazos:

Para negocios tradicionales y de tecnología intermedia son montos de \$50,000 a \$500,000 con plazos hasta de 42 meses y un periodo de gracia hasta de seis meses en capital. La aportación de emprendedor beneficiado será de al menos 15% sobre el monto a financiar.



Para proyectos de alta tecnología son montos de \$200,000 a \$1,500,000 con plazos de 48 meses y un periodo de gracia hasta por nueve meses en capital. La aportación del emprendedor beneficiado será de al menos 15% sobre el monto a financiar.

-requisitos para solicitarlo:

Emprendedores sin antecedentes negativos graves en el buró de crédito, constancia de incubación emitida por la incubadora que supervisó el proyecto, darse de alta en www.capitalsemilla.org.mx e ingresar solicitud de apoyo en tiempo y forma, y demostrar la viabilidad técnica, financiera y comercial a través de un plan de negocios.

-contacto:

Dirección Fomento a la Inversión y Coinversiones en el Distrito Federal (55) 5229 61 00 ext. 32216.

Subdirección de Fomento al Capital de Riesgo en el Distrito Federal (55) 5229 61 00 ext. 32206