



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**ESCUELA DE ECONOMÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ECONOMISTA**

**TIPO DE MODALIDAD**

**MODELO DE NEGOCIOS**

**TEMA**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN DE LA HOSTERÍA  
ECOLÓGICA “PAKAKUNA” EN EL SECTOR “EL TIGRILLO” DE LA  
COMUNA MONTAÑITA DE LA PARROQUIA MANGLARALTO DEL  
CANTÓN SANTA ELENA DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA-ECUADOR**

**AUTORAS**

**ANDINO MEJIA STEFANY LISSETTE  
MENDOZA MACIAS CINTHIA ELIZABETH**

**TUTOR**

**ECON. SEGUNDO ZAMBRANO MG. SC**

**REVISOR**

**ECON. WILMER GILER MG. DUI**

**PORTOVIEJO-MANABÍ-ECUADOR**

**2016**

## **TEMA**

Estudio de factibilidad para la instalación de la hostería ecológica “Pakakuna” en el sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita de la parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena-Ecuador.

## **DEDICATORIA**

A Dios que ha sabido proveerme de valor, voluntad y sabiduría para realizar el presente trabajo.

A mi madre Dolores por ser siempre un gran ejemplo de lucha y perseverancia, y por quien he dado pasos importantes en mi vida, por darme el mejor ejemplo como madre y mujer, y sembrar en mí; valores y principios que me dignifican como persona, a mi hermana Leslie por ser mi motivación para seguir siempre adelante y luchar por mis ideales a pesar de las adversidades.

A mi amado esposo Paúl, por brindarme su apoyo incondicional, creer siempre en mí, por sus consejos, comprensión, paciencia y el gran amor que me demuestra día a día.

Y de manera muy especial a mi querida hija Paulita, la luz de mi vida, quien es mi razón de ser y se ha convertido en mi inspiración para ser cada día mejor.

**Stefany Lissette Andino Mejía**

## **DEDICATORIA**

A todo aquel que ame aprender.

**Cinthia Mendoza**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco en gran manera a Dios y mi familia por ser los pilares importantes en mi vida y darme siempre fuerzas y mucho amor para no rendirme.

A mí estimada amiga y compañera de tesis Cinthia Mendoza, por su apoyo y predisposición en este proyecto.

A nuestro tutor de tesis, Ec. Segundo Zambrano, por compartirnos sus conocimientos y ser una guía fundamental en la ejecución de este trabajo.

Finalmente a mis compañeros, amigos, maestros, autoridades de esta prestigiosa institución y todos aquellos que de una u otra forma contribuyeron a mi crecimiento personal y ahora profesional.

A todos, muchas gracias.

**Stefany Lissette Andino Mejía**

## **AGRADECIMIENTO**

La lista es extensa de las personas con quienes estoy infinitamente agradecida, podría resumirlo agradeciendo a Dios por combinar los recursos necesarios en tiempo y espacio para hacer realidad este sueño, sin embargo quiero dejar plasmado mis más sinceros agradecimientos a mis padres y a la señora Raquel Rivadeneira por ser incondicionales conmigo, al Arq. Paúl Intriago, al Econ. Paúl Moreira y a la Ing. Rosario Mera, por la predisposición brindada en este proyecto, a Stefany Andino coautora del presente trabajo de titulación, al tutor Econ. Segundo Zambrano y al revisor Econ. Wilmer Giler, por sus valiosos aportes para lograr un trabajo de calidad, sin ellos, esto no hubiese sido posible.

**Cinthia Mendoza**

Portoviejo, 09 de marzo de 2016

Economista,  
Wilmer Giler Briones Mg. Dui  
**DOCENTE DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y  
ECONÓMICAS**  
Ciudad

De mis consideración,

Yo, Econ. Segundo Zambrano Macias, portador de la cedula No 1301294748 certifico que el trabajo de titulacion denominado **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN DE LA HOSTERÍA ECOLÓGICA ‘PAKAKUNA’ EN EL SECTOR ‘EL TIGRILLO’ DE LA COMUNA MONTAÑITA DE LA PARROQUIA MANGLARALTO DEL CANTÓN SANTA ELENA DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA-ECUADOR”** realizado por las egresadas Andino Mejía Stefany Lissette y Mendoza Macías Cinthia Elizabeth, bajo la modalidad de modelo de negocios, previo a la obtención del título de Economista, ha sido desarrollado y concluido en su totalidad bajo mi dirección y supervisión tal como lo señala el capítulo 1, Art.8 del reglamento de titulación de la UTM, dándole tramite a lo que dispone el inciso 5 del mismo artículo “Entregar al revisor o revisora una certificación de haber concluido el trabajo de titulación”, para lo cual le entrego la misma para que usted como miembro revisor pueda continuar con el proceso y emita el respectivo informe

Atentamente,

Econ. Segundo Zambrano Macias Mg Sc  
**DOCENTE - TUTOR DE LA FCAE**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**ESCUELA DE ECONOMÍA**

**TEMA:**

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN DE LA HOSTERÍA ECOLÓGICA 'PAKAKUNA' EN EL SECTOR 'EL TIGRILLO' DE LA COMUNA MONTAÑITA DE LA PARROQUIA MANGLARALTO DEL CANTÓN SANTA ELENA DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA-ECUADOR”

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Sometida a consideración del tribunal de Revisión y Sustentación y Legislada por el Honorable Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de:

**ECONOMISTA**

.....  
.....  
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

.....  
.....  
TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

.....  
.....  
MIEMBRO

.....  
.....  
MIEMBRO



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MANABÍ  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS  
ESCUELA DE ECONOMÍA**

**DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

El trabajo de titulación denominado **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN DE LA HOSTERÍA ECOLÓGICA ‘PAKAKUNA’ EN EL SECTOR ‘EL TIGRILLO’ DE LA COMUNA MONTAÑITA DE LA PARROQUIA MANGLARALTO DEL CANTÓN SANTA ELENA DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA-ECUADOR”** fue guiado y orientado con los conocimientos técnicos y científicos de parte de nuestro Tutor del trabajo de titulación y Miembros del Tribunal de Revisión y Evaluación.

Además afirmamos y aseguramos que las doctrinas e ideas plasmadas en este trabajo de titulación son de única, total y exclusiva responsabilidad de las autoras.

Stefany Andino Mejía  
AUTORA

Cinthia Mendoza Macías  
AUTORA

|                                                     |            |
|-----------------------------------------------------|------------|
| <b>TEMA.....</b>                                    | <b>I</b>   |
| <b>DEDICATORIAS.....</b>                            | <b>II</b>  |
| <b>AGRADECIMIENTOS.....</b>                         | <b>III</b> |
| <b>CERTIFICACIÓN DEL<br/>TUTOR.....</b>             | <b>IV</b>  |
| <b>CERTIFICACIÓN DEL<br/>TRIBUNAL.....</b>          | <b>V</b>   |
| <b>DECLARACIÓN SOBRE DERECHOS DE<br/>AUTOR.....</b> | <b>VI</b>  |
| <b>ÍNDICE<br/>ANALÍTICO.....</b>                    | <b>VII</b> |

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>RESUMEN .....</b>                                | <b>17</b> |
| <b>SUMARY.....</b>                                  | <b>19</b> |
| <b>INTRODUCCIÓN. ....</b>                           | <b>21</b> |
| <b>1. TEMA. ....</b>                                | <b>22</b> |
| <b>2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA. ....</b>          | <b>23</b> |
| <b>2.1. ANTECEDENTES. ....</b>                      | <b>24</b> |
| <b>2.2. JUSTIFICACIÓN. ....</b>                     | <b>25</b> |
| <b>2.3. OBJETIVOS.....</b>                          | <b>26</b> |
| <b>2.3.1. OBJETIVO DE ESTUDIO DEL PROYECTO.....</b> | <b>26</b> |
| <b>2.3.2. OBJETIVO GENERAL.....</b>                 | <b>26</b> |
| <b>2.3.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....</b>            | <b>26</b> |
| <b>3.2. PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA.....</b>          | <b>29</b> |
| <b>3.2.1. Visión.....</b>                           | <b>29</b> |
| <b>3.2.2. Misión.....</b>                           | <b>29</b> |
| <b>3.2.3. Razón social. ....</b>                    | <b>29</b> |
| <b>3.2.4. Objetivos del negocio.....</b>            | <b>29</b> |
| <b>3.3. ESTUDIO DE MERCADO .....</b>                | <b>30</b> |
| <b>3.3.1. Tipo de mercado.....</b>                  | <b>30</b> |
| <b>3.3.2. El servicio.....</b>                      | <b>30</b> |
| <b>3.3.3. Análisis de la demanda.....</b>           | <b>31</b> |
| <b>3.3.4. Proyección de la demanda. ....</b>        | <b>31</b> |

|           |                                                                                      |    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.3.5.    | Análisis de la oferta.....                                                           | 42 |
| 3.3.6.    | Proyección de la oferta.....                                                         | 44 |
| 3.3.7.    | Demanda insatisfecha.....                                                            | 45 |
| 3.3.8.    | Análisis del precio.....                                                             | 45 |
| 3.3.9.    | Comercialización o canales de distribución.....                                      | 46 |
| 3.3.10.   | Promoción.....                                                                       | 47 |
| 3.3.11.   | Publicidad.....                                                                      | 48 |
| 3.4.      | ESTUDIO TÉCNICO .....                                                                | 51 |
| 3.4.1.1.  | Tamaño.....                                                                          | 51 |
| 3.4.1.2.  | Capacidad instalada anual.....                                                       | 51 |
| 3.4.1.3.  | Capacidad utilizada para el primer año.....                                          | 52 |
| 3.4.2.    | Localización.....                                                                    | 52 |
| 3.4.3.    | Métodos de localización.....                                                         | 52 |
| 3.4.4.    | Macrolocalización.....                                                               | 52 |
| 3.4.5.    | Microlocalización.....                                                               | 53 |
| 3.4.6.    | Ingeniería del negocio.....                                                          | 53 |
| 3.4.7.    | Diseño del servicio.....                                                             | 54 |
| 3.4.8.    | Proceso de la prestación del servicio.....                                           | 54 |
| 3.4.8.1.  | Diagrama de bloques.....                                                             | 54 |
| 3.4.8.2.  | Diagrama de flujo del proceso.....                                                   | 59 |
| 3.4.8.3.  | Diagrama analítico del proceso.....                                                  | 63 |
| 3.4.9.    | Tecnología, maquinaria y equipo.....                                                 | 67 |
| 3.4.10.   | Especificaciones técnicas y de calidad.....                                          | 70 |
| 3.4.10.1. | Insumos de restaurante, alojamiento y áreas verdes.....                              | 70 |
| 3.4.11.   | Plan de producción.....                                                              | 71 |
| 3.4.11.1. | Memoria descriptiva, vistas, elevaciones y plantas arquitectónicas del proyecto..... | 71 |
| 3.5.      | ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL .....                                                 | 74 |
| 3.5.1.    | Tipo de sociedad.....                                                                | 74 |
| 3.5.1.1.  | Pasos a seguir para la legalización de la empresa.....                               | 74 |
| 3.5.2.    | Minuta de la empresa.....                                                            | 77 |
| 3.5.2.1.  | Gastos de constitución.....                                                          | 77 |
| 3.5.3.    | Organización estructural.....                                                        | 77 |
| 3.5.4.    | Manual de funciones.....                                                             | 77 |

|                                                                      |            |
|----------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>3.6. ESTUDIO FINANCIERO .....</b>                                 | <b>80</b>  |
| <b>3.6.1. Inversión del proyecto.....</b>                            | <b>80</b>  |
| 3.6.1.1. Inversiones fijas. ....                                     | 81         |
| 3.6.1.2. Inversiones intangibles.....                                | 84         |
| 3.6.1.3. Capital de trabajo.....                                     | 85         |
| 3.6.2. Programa de inversiones.....                                  | 91         |
| 3.6.3. Depreciación. ....                                            | 92         |
| 3.6.4. Amortización de activos intangibles.....                      | 92         |
| 3.6.5. Financiamiento de la inversión.....                           | 93         |
| 3.6.6. Amortización del préstamo.....                                | 93         |
| 3.6.7. Costos e ingresos de operación. ....                          | 94         |
| 3.6.7.1. Presupuesto de costos de operación.....                     | 94         |
| 3.6.7.2. Ingresos de operación.....                                  | 98         |
| 3.6.8. Estado de resultados proyectado .....                         | 100        |
| 3.6.9. Flujo financiero neto del proyecto.....                       | 101        |
| 3.6.9.1. Flujo financiero neto del proyecto con financiamiento.....  | 101        |
| 3.6.9.1. Flujo financiero neto del proyecto sin financiamiento. .... | 102        |
| 3.6.10. Balance de situación inicial.....                            | 103        |
| <b>3.7. EVALUACIÓN .....</b>                                         | <b>104</b> |
| 3.7.1. Evaluación financiera.....                                    | 104        |
| 3.7.1.1. Valor Actual Neto (VAN).....                                | 104        |
| 3.7.1.2. Tasa Interna de Retorno (TIR).....                          | 105        |
| 3.7.1.3. Tasa verdadera de rentabilidad (TVR).....                   | 106        |
| 3.7.1.4. Análisis beneficio/costo.....                               | 107        |
| 3.7.1.5. Periodo de recuperación de la inversión. ....               | 108        |
| 3.7.1.6. Razones financieras.....                                    | 109        |
| 3.7.1.7. Punto de equilibrio. ....                                   | 111        |
| 3.7.2. Evaluación económica–social.....                              | 112        |
| 3.7.2.1. Participación del proyecto en el sistema económico.....     | 112        |
| 3.7.2.1.1. Valor agregado del proyecto.....                          | 112        |
| 3.7.2.1.2. Generación de divisas.....                                | 112        |
| 3.7.2.1.3. Generación de empleo. ....                                | 113        |
| 3.7.3. Evaluación del impacto ambiental. ....                        | 113        |
| <b>4. DISEÑO METODOLÓGICO.....</b>                                   | <b>121</b> |

|                                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>5. DEFINICIÓN DE LA MUESTRA INICIAL DEL ESTUDIO Y ACCESO A ESTA.....</b> | <b>122</b> |
| <b>6. RECOLECCIÓN DE LOS DATOS.....</b>                                     | <b>123</b> |
| <b>7. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA.</b>       | <b>127</b> |
| <b>8. ELABORACIÓN DEL REPORTE DE RESULTADOS.....</b>                        | <b>142</b> |
| <b>PRESUPUESTO.....</b>                                                     | <b>144</b> |
| <b>CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES .....</b>                                      | <b>145</b> |
| <b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>                                                    | <b>148</b> |
| <b>ANEXOS.....</b>                                                          | <b>150</b> |

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| <b>ÍNDICE DE TABLAS.....</b> | <b>VIII</b> |
|------------------------------|-------------|

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| <i>Tabla 1.....</i>  | <i>32</i> |
| <i>Tabla 2 .....</i> | <i>33</i> |
| <i>Tabla 3.....</i>  | <i>34</i> |
| <i>Tabla 4.....</i>  | <i>35</i> |
| <i>Tabla 5.....</i>  | <i>36</i> |
| <i>Tabla 6.....</i>  | <i>36</i> |
| <i>Tabla 7.....</i>  | <i>37</i> |
| <i>Tabla 8.....</i>  | <i>38</i> |
| <i>Tabla 9.....</i>  | <i>39</i> |
| <i>Tabla 10.....</i> | <i>39</i> |
| <i>Tabla 11.....</i> | <i>40</i> |
| <i>Tabla 12.....</i> | <i>41</i> |
| <i>Tabla 13.....</i> | <i>41</i> |
| <i>Tabla 14.....</i> | <i>42</i> |
| <i>Tabla 15.....</i> | <i>43</i> |
| <i>Tabla 16.....</i> | <i>44</i> |
| <i>Tabla 17.....</i> | <i>45</i> |
| <i>Tabla 18.....</i> | <i>46</i> |
| <i>Tabla 19.....</i> | <i>47</i> |
| <i>Tabla 20.....</i> | <i>48</i> |
| <i>Tabla 21.....</i> | <i>49</i> |
| <i>Tabla 22.....</i> | <i>50</i> |
| <i>Tabla 23.....</i> | <i>51</i> |
| <i>Tabla 24.....</i> | <i>53</i> |
| <i>Tabla 25.....</i> | <i>63</i> |
| <i>Tabla 26.....</i> | <i>64</i> |
| <i>Tabla 27.....</i> | <i>65</i> |
| <i>Tabla 28.....</i> | <i>66</i> |
| <i>Tabla 29.....</i> | <i>67</i> |
| <i>Tabla 30.....</i> | <i>67</i> |
| <i>Tabla 31.....</i> | <i>67</i> |
| <i>Tabla 32.....</i> | <i>67</i> |

|               |     |
|---------------|-----|
| Tabla 33..... | 67  |
| Tabla 34..... | 68  |
| Tabla 35..... | 68  |
| Tabla 36..... | 68  |
| Tabla 37..... | 69  |
| Tabla 38..... | 70  |
| Tabla 39..... | 75  |
| Tabla 40..... | 77  |
| Tabla 41..... | 78  |
| Tabla 42..... | 80  |
| Tabla 43..... | 81  |
| Tabla 44..... | 81  |
| Tabla 45..... | 81  |
| Tabla 46..... | 81  |
| Tabla 47..... | 82  |
| Tabla 48..... | 82  |
| Tabla 49..... | 82  |
| Tabla 50..... | 83  |
| Tabla 51..... | 84  |
| Tabla 52..... | 84  |
| Tabla 53..... | 85  |
| Tabla 54..... | 85  |
| Tabla 55..... | 85  |
| Tabla 56..... | 85  |
| Tabla 57..... | 87  |
| Tabla 58..... | 87  |
| Tabla 59..... | 87  |
| Tabla 60..... | 88  |
| Tabla 61..... | 88  |
| Tabla 62..... | 88  |
| Tabla 63..... | 88  |
| Tabla 64..... | 88  |
| Tabla 65..... | 89  |
| Tabla 66..... | 90  |
| Tabla 67..... | 90  |
| Tabla 68..... | 91  |
| Tabla 69..... | 92  |
| Tabla 70..... | 93  |
| Tabla 71..... | 93  |
| Tabla 72..... | 94  |
| Tabla 73..... | 95  |
| Tabla 74..... | 96  |
| Tabla 75..... | 98  |
| Tabla 76..... | 99  |
| Tabla 77..... | 100 |
| Tabla 78..... | 101 |
| Tabla 79..... | 102 |
| Tabla 80..... | 103 |
| Tabla 81..... | 104 |
| Tabla 82..... | 104 |

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| <i>Tabla 83.....</i>  | <i>105</i> |
| <i>Tabla 84.....</i>  | <i>106</i> |
| <i>Tabla 85.....</i>  | <i>107</i> |
| <i>Tabla 86.....</i>  | <i>109</i> |
| <i>Tabla 87.....</i>  | <i>111</i> |
| <i>Tabla 88.....</i>  | <i>112</i> |
| <i>Tabla 89.....</i>  | <i>117</i> |
| <i>Tabla 90.....</i>  | <i>118</i> |
| <i>Tabla 91.....</i>  | <i>119</i> |
| <i>Tabla 92.....</i>  | <i>119</i> |
| <i>Tabla 93.....</i>  | <i>119</i> |
| <i>Tabla 94.....</i>  | <i>127</i> |
| <i>Tabla 95.....</i>  | <i>128</i> |
| <i>Tabla 96.....</i>  | <i>129</i> |
| <i>Tabla 97.....</i>  | <i>130</i> |
| <i>Tabla 98.....</i>  | <i>131</i> |
| <i>Tabla 99.....</i>  | <i>132</i> |
| <i>Tabla 100.....</i> | <i>133</i> |
| <i>Tabla 101.....</i> | <i>134</i> |
| <i>Tabla 102.....</i> | <i>135</i> |
| <i>Tabla 103.....</i> | <i>136</i> |
| <i>Tabla 104.....</i> | <i>137</i> |
| <i>Tabla 105.....</i> | <i>138</i> |
| <i>Tabla 106.....</i> | <i>139</i> |
| <i>Tabla 107.....</i> | <i>140</i> |
| <i>Tabla 108.....</i> | <i>141</i> |
| <i>Tabla 109.....</i> | <i>144</i> |
| <i>Tabla 110.....</i> | <i>145</i> |

## **ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....IX**

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| <i>Ilustración 1.....</i>  | <i>55</i>  |
| <i>Ilustración 2.....</i>  | <i>56</i>  |
| <i>Ilustración 3.....</i>  | <i>57</i>  |
| <i>Ilustración 4.....</i>  | <i>58</i>  |
| <i>Ilustración 5.....</i>  | <i>59</i>  |
| <i>Ilustración 6.....</i>  | <i>60</i>  |
| <i>Ilustración 7.....</i>  | <i>61</i>  |
| <i>Ilustración 8.....</i>  | <i>62</i>  |
| <i>Ilustración 9.....</i>  | <i>77</i>  |
| <i>Ilustración 10.....</i> | <i>127</i> |
| <i>Ilustración 11.....</i> | <i>128</i> |
| <i>Ilustración 12.....</i> | <i>129</i> |
| <i>Ilustración 13.....</i> | <i>130</i> |
| <i>Ilustración 14.....</i> | <i>131</i> |
| <i>Ilustración 15.....</i> | <i>132</i> |
| <i>Ilustración 16.....</i> | <i>133</i> |

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <i>Ilustración 17</i> ..... | 134 |
| <i>Ilustración 18</i> ..... | 135 |
| <i>Ilustración 19</i> ..... | 136 |
| <i>Ilustración 20</i> ..... | 137 |
| <i>Ilustración 21</i> ..... | 138 |
| <i>Ilustración 22</i> ..... | 139 |
| <i>Ilustración 23</i> ..... | 140 |
| <i>Ilustración 24</i> ..... | 141 |

## ÍNDICE DE

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>ECUACIONES</b> ..... | X |
|-------------------------|---|

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <i>Ecuación 1</i> ..... | 51  |
| <i>Ecuación 2</i> ..... | 52  |
| <i>Ecuación 3</i> ..... | 106 |
| <i>Ecuación 4</i> ..... | 107 |
| <i>Ecuación 5</i> ..... | 108 |
| <i>Ecuación 6</i> ..... | 108 |
| <i>Ecuación 7</i> ..... | 111 |
| <i>Ecuación 8</i> ..... | 112 |
| <i>Ecuación 9</i> ..... | 122 |



## RESUMEN

El presente trabajo de titulación se elaboró para determinar la factibilidad de creación de una hostería turística en el sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita de la parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena-Ecuador. En el primer capítulo se exponen las generalidades del trabajo. En el segundo capítulo, correspondiente a la planificación estratégica; se definió la visión, misión, razón social y objetivos del negocio.

En el tercer capítulo referente al estudio de mercado; se identificó el tipo de mercado en el que se proponía incursionar, el servicio que se pretendía brindar, las técnicas de recopilación y presentación de antecedentes, la encuesta, el análisis y proyección de la demanda y la oferta, el análisis del precio, la comercialización óptima, promoción y publicidad a través de las cuales se daba a conocer la hostería y finalmente el plan de ventas. Después de analizar la demanda y la oferta se llegó a determinar que existe una demanda insatisfecha que puede ser atendida. Este trabajo enfoca principalmente en el servicio de hospedaje y alimentación basado en la búsqueda de satisfacción al cliente.

En el cuarto capítulo, concerniente al estudio técnico, se analizó y determinó el tamaño, la localización óptima, la ingeniería del proyecto, la tecnología, la maquinaria y equipos básicos y auxiliares, las especificaciones técnicas de calidad, la distribución y diseño de la planta, así como el cronograma de construcción valorado. La hostería tendrá una capacidad para 30 personas, las instalaciones que se pretende construir en un terreno de 1142,54 mts<sup>2</sup> ubicado en el sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita, esta localización fue determinada mediante el método de localización por puntos ponderados.

En el quinto capítulo perteneciente al estudio administrativo y legal se determinó el tipo de sociedad al que corresponde la hostería, el cual será persona natural, los pasos a seguir para su legalización, la minuta y la organización estructural.

En el sexto capítulo, respectivo al estudio financiero; se presenta el plan de inversión, el programa de inversiones, las fuentes de financiamiento, las amortizaciones, depreciaciones, los costos e ingresos de operación, el estado de resultado proyectado, los flujo financieros netos con y sin financiamiento, así como

el balance de situación inicial, el 35% capital aportado por los inversionistas y el 65% financiado mediante crédito por la Corporación Financiera Nacional (CFN).

El séptimo capítulo, corresponde a las evaluaciones: financiera, económica-social y de impacto ambiental que tendría el proyecto, una vez actualizado los ingresos y egresos con la tasa del 12%, se espera un valor actual neto positivo de US \$ 173,454.15 significa que el proyecto arroja beneficios aún después de cubrir los costos de oportunidad de otras alternativas de inversión. La TIR es del 17% frente a la tasa mínima de 12%. La tasa verdadera de retorno es del 15%. El capital invertido se recuperará en el séptimo año a los 6 meses y 3 días es decir antes de la vida útil del proyecto. La relación beneficio-costos es de 1,59, además para el primer año US \$ 122,542.18 es la cantidad de dinero que permitirá al proyecto no tener pérdida ni tampoco ganancia.

La evaluación económica-social demuestra que la implementación de esta hostería favorecería el incremento del flujo turístico, además de poner a disposición nuevas plazas de trabajo, procurando que los habitantes de la zona opten por un mejor nivel de vida, dinamizando las actividades económicas tradicionales y valorizando la cultura local. La evaluación ambiental y social permitió determinar que el proyecto, tanto en su etapa de construcción como de operación tendrá un impacto negativo moderado, esto adoptando las medidas de mitigación necesarias para así evitar daños al medio ambiente y a las personas.

## SUMARY

This project was developed to determine the factibility of creating a tourist lodge in the sector "El Tigrillo" of the Montañita commune of Manglaralto of Santa Elena count of province of Santa Elena-Ecuador. In the first chapter, they were exposed generalities of the project. In the second chapter corresponding to strategic planning vision, mission, company name and objectives.

In the third chapter, on market research the type of market in which it proposed venture was identified, the service was intended to provide, collection techniques and presentation background, the survey, analysis and projection of demand and supply, price analysis, the optimal marketing, promotion and advertising through which they made known the inn and finally the sales plan. After analyzing the demand and supply was reached to determine that there is an unmet demand can be met. This project will focus primarily on service accommodation and meals based on the search for customer satisfaction.

In the fourth chapter, concerning the technical study, it was analyzed and determined the size, optimal location, project engineering, technology, machinery and basic and auxiliary equipment, technical quality specifications, layout and design of the plant as well as the construction schedule valued. The inn will have a capacity of 30 people, the facilities to be constructed in an area of 1142.54 mts<sup>2</sup> located in the area "El Tigrillo" in the commune Montañita, this location was determined by the method of tracking weighted points.

In the fifth chapter, pertaining to administrative and legal study, the type of society corresponding to the roadhouse was determined to be natural person, the steps for probate, fees, expenses of incorporation and organization structure.

In the sixth chapter, respective financial study; the investment plan was presented, the investment program, sources of financing, amortization, depreciation, costs and operating income, the state projected result, net financial flows with and without financing and balance baseline, 35% capital contributed by investors and 65% financed by the National Financial Corporation of Ecuador.

The seventh chapter, was based on evaluations: financial, economic, social and environmental impact the project would have, once updated income and expenses at the rate of 12% a positive net present value of US \$ 173,454.15 expected

it means that the project yields benefits even after covering the opportunity costs of alternative investment. The IRR is 17% from the minimum rate of 12%. The real rate of return is 15%. Invested capital is recovered in the seventh year at 7 months and 27 days before the life of the project. The benefit-cost ratio is 1.62 which allows reaffirm that the project is profitable.

The economic-social evaluation, show that the implementation of this hostelry favor the increase of tourist flow, in addition to making available new jobs, ensuring that the local residents opt for a better standard of living, boosting traditional economic activities and it valuing local culture and environmental and social evaluation found that the project, both; during construction and operation, will have a moderate negative impact, this taking the necessary mitigation measures to avoid damage to the environment and people.

## INTRODUCCIÓN.

La diversidad de las cuatro regiones del Ecuador lo ha convertido en uno de los 17 países con la mayor biodiversidad por km<sup>2</sup> del mundo, el 71% de los turistas no residentes consideran a Ecuador como su país favorito en Latinoamérica. (Ministerio de Turismo, 2014). El turismo en el Ecuador en el año 2013 aportó el 6,40% al PIB; ubicándose como la cuarta actividad con mayor aporte, después de: acuicultura y pesca de camarón, refinación de petróleo y petróleo y minas. (Banco Central del Ecuador, 2014)

El presente proyecto busca aportar al cumplimiento de los objetivos<sup>3</sup> (Mejorar la calidad de vida de la población) 5 (Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad), 7 (Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental, territorial y global), 9 (Garantizar el trabajo digno en todas sus formas) y 10 (Impulsar la transformación de la matriz productiva) del Plan Nacional del Buen Vivir. (Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo, 2013)

El mismo, se pretende desarrollar en la República del Ecuador, provincia de Santa Elena, cantón Santa Elena, parroquia Manglaralto, comuna Montañita, sitio El Tigrillo. La población de Montañita es de 3000 habitantes y se asienta a 6 m.s.n.m., el sitio el tigrillo se encuentra ubicado entre los moros/sierra “Los Altos de Olón” y “La Montañita”. Su ingreso queda a 200 metros de la playa y a 300 metros del centro. La hostería “Pakakuna” estará ubicada en el sitio El Tigrillo a 5 minutos de la carretera, 6 minutos de la playa y a 7 minutos a pie del centro de Montañita. (Oficina comunal "Montañita", 2014)

## **1. TEMA.**

Estudio de factibilidad para la instalación de la hostería ecológica “Pakakuna” en el sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita de la parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena-Ecuador.

## **2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.**

“La construcción moderna se lanzó a la productividad sin valorar la ingente cantidad de venenos ambientales en forma de sustancias volátiles, de materiales cancerígenos, de espacios sin ventilación y derrochadores de energía empleados”. (Recuperado, s.f.)

“Frente a esta epidemia social aparece la bioconstrucción y los criterios verdes, la arquitectura diseñada para construir viviendas saludables, con materiales ecológicos, renovables, climatizadas con energía solar, geotérmica e iluminadas de forma natural, viviendas que conviven con espacios vegetales, ya sea a su alrededor con las propias cubiertas, moradas en las cuales el agua se reaprovecha antes de que su simple uso la convierta en un residuo”. (Recuperado, s.f.)

“La construcción con criterios ecológicos es la mejor opción para hacer realidad una vivienda menos agresiva con el entorno y más saludable para nuestros seres queridos y son menos costosas en términos de su consumo de energía, lo que se refleja en los costos de operación y además reducen el impacto de su huella de carbón sobre el mundo”. (Hammond, El mundo en 2030, 2008)

En Montañita existen muchas hosterías tipo ecológicas pero que no cumplen con los criterios ecológicos como: sistemas de recolección de aguas lluvias, sistemas de tratamiento de aguas servidas con filtros vivos, o instalación de sanitarios aboneros, lo cual sería necesario y muy beneficioso para la comuna. Es por esta razón que la Hostería “Pakakuna” buscará ofrecer al turista nacional y extranjero una nueva alternativa de hospedaje con instalaciones confortables tipo ecológicas, aplicando uno de los criterios antes mencionados, brindándole un servicio de calidad a precios cómodos, contribuyendo así mismo al cuidado y conservación del medio ambiente, asegurándoles el descanso perfecto dentro de un paisaje natural, buscando posicionarse en el mercado turístico ecuatoriano y abrir nuevos vínculos internacionales para la captación del turismo receptivo.

### **Formulación del problema.**

¿Es factible instalar una hostería ecológica en el sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita de la parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena-Ecuador?

## **2.1. ANTECEDENTES.**

Según (Beltrami, 2010) en la edad antigua griegos y romanos ya realizaban actividades de esparcimiento, recreo, descanso y de balneario; en la edad media surge el turismo religioso como consecuencia de las peregrinaciones y de la expansión del cristianismo; en la edad moderna aparece por motivos de descubrimiento, conquista y comercio de las tierras colonizadas en África y América, y en la edad contemporánea ya se puede distinguir el desarrollo embrionario del turismo en el siglo XIX, prehistoria del turismo contemporáneo, con los siguientes acontecimientos:

- Desarrollo del transporte: surge la máquina de vapor aplicada al transporte marítimo y a la invención del ferrocarril.
- Creación de las agencias de viajes.
- Nacimiento de tendencias y motivaciones turísticas.
- Surgimiento de los pioneros del turismo tales como Tomas Cook, George M. Pullman y Karl Baedeker.

En el siglo XX existe propiamente el fenómeno económico, social, cultural del turismo contemporáneo, con el desarrollo del turismo de masas, pudiéndose distinguir los siguientes acontecimientos históricos:

- Evolución del transporte: nacimientos y desarrollo del automóvil, y avión.
- Aparición y crecimientos de las clases medias trabajadoras, que consiguen las mejoras laborales de las vacaciones pagadas y crean grandes corrientes turísticas (países emisores) hacia destinos turísticos (países receptores).
- Desarrollo del alojamiento turístico hotelero y extra hotelero, cadenas hoteleras y concentraciones empresariales.
- Nacimiento y consolidación de las organizaciones internacionales públicas y privadas que fomentan la actividad turística en todos los campos (políticos, económicos, sociales, culturales, etc.)
- Aparición y auge de las agencias de viajes mayoristas y tour-operadores.



## **2.2. JUSTIFICACIÓN.**

El sector turístico ecuatoriano es uno de los principales ejes económicos que se busca dinamizar para poder aprovechar de una manera responsable los recursos ecológicos y geográficos que posee el Ecuador. Los emprendimientos turísticos fomentan la inversión extranjera y local, crean oportunidades, generan empleo, procuran condiciones de seguridad a las empresas, logrando que más divisas ingresen y continúen aportando al crecimiento del Producto Interno Bruto (PIB).

La razón de realizar este estudio fue determinar la factibilidad del proyecto, con la creación del mismo se pretende incrementar el flujo turístico y poner a disposición nuevas plazas de trabajo, procurando que los habitantes de la zona opten por un mejor nivel de vida, dinamizar las actividades económicas tradicionales y valorizar la cultura local.

### **Beneficiarios directos.**

- Los futuros clientes de los servicios que ofrecerá la hostería ecológica y las investigadoras.

### **Beneficiarios indirectos.**

- Los inversionistas del proyecto, ya que al ponerse en marcha el mismo, se espera poder recuperar la inversión realizada y además que se genere rentabilidad, la cual les permita progresar económicamente en sus vidas.
- La sociedad en general, ya que se amplían sus opciones de turismo.
- Los miembros de la comuna Montañita y a su vez la provincia de Santa Elena ya que con el proyecto operando se ayudará a la reactivación económica del sector mediante la inversión de capital y generación de fuentes de empleo.
- Proveedores de todos los recursos necesarios para la instalación y el funcionamiento de la hostería ecológica.

### **2.3.OBJETIVOS.**

#### **2.3.1. OBJETIVO DE ESTUDIO DEL PROYECTO.**

- Determinar la factibilidad financiera, económica-social y ambiental del proyecto.

#### **2.3.2. OBJETIVO GENERAL**

- Instalar una Hostería Ecológica en el Sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita de la parroquia Manglaralto del cantón Santa Elena de la provincia de Santa Elena-Ecuador.

#### **2.3.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.**

- Formular la planificación estratégica de la hostería.
- Realizar un estudio de mercado que permita determinar las características de la demanda, oferta, los precios y los canales de comercialización a fin de identificar la existencia de la demanda insatisfecha.
- Proponer un estudio técnico que especifique el tamaño, la localización e ingeniería del proyecto.
- Plantear la estructura organizacional que hará realidad el proyecto.
- Analizar la inversión, costos e ingresos para iniciar la actividad del proyecto.
- Evaluar la situación financiera, económica-social y ambiental del proyecto.

### **3. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA.**

#### **3.1.RESUMEN EJECUTIVO.**

La hostería ecológica “Pakakuna” será una empresa perteneciente a la industria del turismo y tendrá como actividad económica la prestación de los servicios de hospedaje y alimentación, la misma contará con una capacidad para nueve plazas de trabajo directo y estará ubicada en la Ruta del Spondylus, comuna Montañita, sector “El Tigrillo”.

El estudio de mercado permitió verificar que existe un mercado potencial insatisfecho y que es viable desde el punto de vista operativo, introducir en ese mercado el servicio objeto del estudio, que prevea una política adecuada de precios, y una forma óptima de comercializar el producto.

El estudio técnico demostró que es físicamente posible instalar la hostería y una vez verificado, que no existe impedimento alguno en el abasto de todos los insumos necesarios para su producción.

En el estudio administrativo y legal se consideraron todos los aspectos administrativos, legales, tributarios, sanitarios y ambientales necesarios para el funcionamiento de la hostería.

La hostería tendrá una capacidad para 30 personas, las instalaciones que se pretende construir en un terreno de 1.142,54 mts<sup>2</sup> estarán en el sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita, esta localización fue determinada mediante el método de localización por puntos ponderados. El tipo de sociedad legal al que corresponde la hostería es el de persona natural. Las inversiones totales del proyecto están financiadas el 35% por el capital aportado por los inversionistas y el 65% financiado mediante crédito con la CFN.

Una vez actualizado los ingresos y egresos con la tasa del 12%, se espera un valor actual neto positivo de US \$ 173,454.15 significa que el proyecto arroja beneficios aún después de cubrir los costos de oportunidad de otras alternativas de inversión. La TIR es del 17% frente a la tasa mínima de 12%. La tasa verdadera de retorno es del 15%. El capital invertido se recuperará en el séptimo año a los 6 meses y 3 días es decir antes de la vida útil del proyecto. La relación beneficio-costos es de

1.59, además para el primer año US \$ 122,542.18 es la cantidad de dinero que permitirá al proyecto no tener pérdida ni tampoco ganancia.

La evaluación económica-social demostró que la implementación de esta hostería favorecería el incremento del flujo turístico, además de poner a disposición nuevas plazas de trabajo, procurando que los habitantes de la zona opten por un mejor nivel de vida dinamizando las actividades económicas tradicionales y valorizando la cultura local y la evaluación ambiental y social, además permitió determinar que el proyecto, tanto en su etapa de construcción como de operación tendrá un impacto negativo moderado, esto adoptando las medidas de mitigación necesarias para así evitar daños al medio ambiente y a las personas.

### **3.2.PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA**

#### **3.2.1. Visión.**

La visión de la hostería ecológica “Pakakuna” es ser una empresa reconocida dentro del mercado turístico local e internacional, brindar un servicio de calidad a los clientes, manteniendo un cálido y organizado ambiente laboral, innovando constantemente las estrategias de mercado para la captación de nuevos clientes y permanencia de los mismos.

#### **3.2.2. Misión.**

La misión de la empresa es ofrecer al turista nacional y extranjero el mejor servicio en hotelería, restaurante y eventos, asegurándoles el descanso perfecto dentro de un hermoso paisaje natural, manteniendo siempre la calidez en el trabajo que realizará, siendo responsables con el medio ambiente.

#### **3.2.3. Razón social.**

La empresa tiene como razón social el nombre de Hostería Ecológica “Pakakuna”, es una empresa no jurídica y tiene como finalidad la prestación de servicios de hospedaje, restaurante, y organización de todo tipo de eventos sociales.

#### **3.2.4. Objetivos del negocio.**

Los objetivos de la hostería “Pakakuna” son:

- Obtener la rentabilidad adecuada en función de las expectativas de ganancia
- Entregar al cliente un servicio de calidad en cuanto a hospedaje, restaurante y organización de eventos sociales.
- Contribuir para que el desarrollo de la empresa no afecte al medio ambiente

### **3.3. ESTUDIO DE MERCADO**

#### **3.3.1. Tipo de mercado.**

“Un mercado es un conjunto de personas que tienen una necesidad o deseo por un producto o servicio y que tienen la capacidad económica y legal para comprarlo”. (Pujol Bengoechea, 2002)

La hostería ecológica “Pakakuna” abarcará los siguientes mercados:

Según su ubicación geográfica; concierne al mercado nacional y extranjero, ya que ofertará sus servicios para turistas nacionales y extranjeros.

Según el tipo de cliente; pertenece al mercado del consumidor, pues los clientes que demandan el servicio, lo hacen para su consumo personal.

Según la competencia establecida; se relaciona al mercado de competencia imperfecta, pues se desarrolla dentro de un mercado donde se oferta el servicio con características similares, pero diferentes precios.

Según el tipo de producto; corresponde al mercado de servicios, ya que su oferta permite satisfacer necesidades de hospedaje, actividades recreativas y alimentación.

Según el tipo de recursos; le incumbe a los mercados de materia prima y fuerza de trabajo, ya que necesita de productos en estado natural para brindar el servicio de alimentación y por lo tanto también es necesario contar con personas capacitadas para que presten los servicios que se ofertan al turista.

#### **3.3.2. El servicio.**

“Servicios son productos intangibles que consisten en actos o acciones dirigido hacia las personas o sus posesiones. Los bancos, hospitales, abogados, empresas de mensajería, aerolíneas, hoteles, técnicos de reparación, niñeras, amas de llaves, consultores, choferes de taxi, todos ofrecen servicios. Los servicios, más que los bienes tangibles, dominan las economías modernas, como la estadounidense”. (Ferrel & Hartline, 2012)

El proyecto se ubicará en el sector “El Tigrillo” a 200 metros de la playa y a 300 metros del centro de Montañita. Tendrá como actividad prestar los siguientes servicios:

- Teléfono.

- Piscina.
- Las habitaciones simples, dobles, matrimoniales y grupales contarán con baño privado y agua caliente, internet, WiFi gratuito, televisión por cable, aire acondicionado.
- Restaurante.
- Seguridad las 24 horas.
- Estacionamiento.
- Paquetes turísticos y promociones de acuerdo al número de huéspedes.
- Precios cómodos.
- Limpieza permanente.
- Excelente atención.

### **3.3.3. Análisis de la demanda.**

“El concepto de demanda es un término general que describe la conducta de los compradores y los compradores potenciales de un bien”. (Fisher, Dornbush, & Schmalensee, 1990). A continuación se presentan los resultados de la encuesta realizada.

### **3.3.4. Proyección de la demanda.**

Para proyectar la demanda se segmentó el mercado según la variable geográfica (habitantes de la provincia de Manabí, Guayas, Santa Elena y Pichincha porque son quienes más visitan Montañita según la encuesta realizada), variable demográfica (personas en grupo de edad comprendido entre 24 y 75 años, población económicamente activa), y según la variable psicográfica (turistas que gustan de vacacionar en sol y playa, con su familia y amigos).

Tabla 1  
Población de la provincia del Guayas según grupos quinquenales de edad y grupos de ocupación

| Grupo de ocupación<br>(Primer Nivel)       | Grupos quinquenales de edad |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |           |
|--------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------|
|                                            | De 20 a<br>24 años          | De 25 a<br>29 años | De 30 a<br>34 años | De 35 a<br>39 años | De 40 a<br>44 años | De 45 a<br>49 años | De 50 a<br>54 años | De 55 a<br>59 años | De 60 a<br>64 años | De 65 a<br>69 años | De 70 a<br>74 años | De 75 a<br>79 años | Total     |
| Directores y gerentes                      | 2.514                       | 4.962              | 6.160              | 5.898              | 5.327              | 5.106              | 3.964              | 3.008              | 1.840              | 919                | 498                | 231                | 40.427    |
| Profesionales científicos e intelectuales  | 8.101                       | 15.248             | 15.166             | 13.641             | 12.569             | 13.255             | 11.018             | 8.578              | 4.636              | 2.151              | 900                | 386                | 105.649   |
| Técnicos y profesionales del nivel medio   | 10.273                      | 13.488             | 12.206             | 9.673              | 7.540              | 6.373              | 4.468              | 3.064              | 1.452              | 682                | 251                | 141                | 69.611    |
| Personal de apoyo administrativo           | 20.990                      | 20.186             | 15.841             | 11.100             | 8.341              | 7.061              | 5.039              | 3.624              | 2.029              | 950                | 402                | 201                | 95.764    |
| Trabajadores de los servicios y vendedores | 39.233                      | 43.387             | 42.223             | 37.575             | 32.964             | 29.177             | 22.093             | 16.501             | 10.530             | 6.229              | 3.280              | 1.612              | 284.804   |
| Agricultores y trabajadores calificados    | 4.663                       | 5.135              | 5.565              | 5.316              | 5.127              | 4.940              | 4.310              | 3.983              | 3.399              | 2.616              | 1.732              | 936                | 47.722    |
| Oficiales, operarios y artesanos           | 22.915                      | 24.711             | 25.152             | 22.502             | 20.626             | 19.307             | 15.351             | 11.339             | 6.448              | 3.766              | 1.574              | 691                | 174.382   |
| Operadores de instalaciones y maquinaria   | 10.764                      | 14.830             | 16.752             | 14.979             | 13.096             | 12.033             | 9.718              | 7.033              | 3.911              | 1.778              | 718                | 221                | 105.833   |
| Ocupaciones elementales                    | 38.617                      | 39.622             | 39.090             | 36.239             | 31.928             | 28.475             | 21.851             | 17.038             | 11.421             | 7.229              | 3.811              | 1.694              | 277.015   |
| Ocupaciones militares                      | 673                         | 793                | 861                | 928                | 826                | 588                | 255                | 88                 | 32                 | 22                 | 4                  | 4                  | 5.074     |
| No declarado                               | 17.795                      | 18.244             | 17.307             | 15.018             | 13.301             | 12.081             | 9.893              | 7.987              | 5.407              | 3.494              | 2.044              | 1.023              | 123.594   |
| Trabajador nuevo                           | 21.560                      | 14.679             | 11.050             | 8.015              | 6.889              | 6.274              | 4.983              | 3.916              | 583                | 0                  | 0                  | 0                  | 77.949    |
| <b>Total</b>                               | 198.098                     | 215.285            | 207.373            | 180.884            | 158.534            | 144.670            | 112.943            | 86.159             | 51.688             | 29.836             | 15.214             | 7.140              | 1'407.824 |

Fuente: Procesado con Redatam+SP, censo de población y vivienda 2010, Instituto Nacional de Estadística Y Censos - INEC, Ecuador  
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia



Tabla 2  
Población de la provincia de Manabí según grupos quinquenales de edad y grupos de ocupación

| Grupo de ocupación<br>(Primer Nivel)       | Grupos quinquenales de edad |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                |
|--------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------|
|                                            | De 20 a<br>24 años          | De 25 a<br>29 años | De 30 a<br>34 años | De 35 a<br>39 años | De 40 a<br>44 años | De 45 a<br>49 años | De 50 a<br>54 años | De 55 a<br>59 años | De 60 a<br>64 años | De 65 a<br>69 años | De 70 a<br>74 años | De 75 a<br>79 años | Total          |
| Directores y gerentes                      | 469                         | 1.006              | 1.257              | 1.216              | 1.068              | 928                | 786                | 560                | 396                | 245                | 127                | 55                 | 8.113          |
| Profesionales científicos e intelectuales  | 2.631                       | 5.122              | 4.773              | 4.638              | 4.389              | 4.040              | 3.683              | 2.985              | 1.467              | 483                | 177                | 53                 | 34.441         |
| Técnicos y profesionales del nivel medio   | 1.509                       | 2.188              | 1.992              | 1.573              | 1.354              | 1.124              | 686                | 492                | 269                | 114                | 61                 | 26                 | 11.388         |
| Personal de apoyo administrativo           | 3.638                       | 3.724              | 3.169              | 2.514              | 2.124              | 1.813              | 1.336              | 1.078              | 616                | 263                | 135                | 47                 | 20.457         |
| Trabajadores de los servicios y vendedores | 8.880                       | 9.967              | 9.572              | 8.755              | 7.588              | 6.226              | 4.697              | 3.663              | 2.495              | 1.527              | 1.015              | 431                | 64.816         |
| Agricultores y trabajadores calificados    | 4.850                       | 5.051              | 5.447              | 5.630              | 5.347              | 4.761              | 4.251              | 4.073              | 3.366              | 2.463              | 1.932              | 981                | 48.152         |
| Oficiales, operarios y artesanos           | 6.998                       | 7.326              | 7.019              | 6.570              | 6.039              | 5.020              | 3.843              | 2.665              | 1.487              | 821                | 435                | 163                | 48.386         |
| Operadores de instalaciones y maquinaria   | 2.691                       | 3.376              | 3.955              | 3.822              | 3.453              | 3.153              | 2.473              | 1.726              | 839                | 360                | 149                | 62                 | 26.059         |
| Ocupaciones elementales                    | 17.127                      | 16.904             | 16.326             | 15.611             | 13.679             | 11.700             | 9.396              | 7.816              | 5.408              | 3.425              | 2.180              | 942                | 120.514        |
| Ocupaciones militares                      | 220                         | 120                | 154                | 132                | 111                | 71                 | 19                 | 5                  | 1                  | 1                  | 2                  | 1                  | 837            |
| No declarado                               | 6.222                       | 6.092              | 5.846              | 5.417              | 4.899              | 4.331              | 3.690              | 3.081              | 2.280              | 1.614              | 1.117              | 538                | 45.127         |
| Trabajador nuevo                           | 6.336                       | 5.032              | 3.598              | 2.724              | 2.338              | 1.858              | 1.333              | 1.004              | 162                | 0                  | 0                  | 0                  | 24.385         |
| <b>Total</b>                               | <b>61.571</b>               | <b>65.908</b>      | <b>63.108</b>      | <b>58.602</b>      | <b>52.389</b>      | <b>45.025</b>      | <b>36.193</b>      | <b>29.148</b>      | <b>18.786</b>      | <b>11.316</b>      | <b>7.330</b>       | <b>3.299</b>       | <b>452.675</b> |

Fuente: Procesado con Redatam+SP, censo de población y vivienda 2010, Instituto Nacional de Estadística Y Censos - INEC, Ecuador  
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 3  
Población de la provincia del Pichincha según grupos quinquenales de edad y grupos de ocupación

| Grupo de ocupación (Primer Nivel)          | Grupos quinquenales de edad |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |          |
|--------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------|
|                                            | De 20 a 24 años             | De 25 a 29 años | De 30 a 34 años | De 35 a 39 años | De 40 a 44 años | De 45 a 49 años | De 50 a 54 años | De 55 a 59 años | De 60 a 64 años | De 65 a 69 años | De 70 a 74 años | De 75 a 79 años | Total    |
| Directores y gerentes                      | 2.985                       | 7.055           | 8.980           | 8.600           | 7.079           | 6.824           | 4.872           | 3.535           | 2.167           | 1.202           | 545             | 208             | 54.052   |
| Profesionales científicos e intelectuales  | 10.321                      | 24.050          | 22.698          | 18.957          | 15.979          | 15.552          | 12.319          | 9.513           | 5.282           | 2.633           | 1.114           | 445             | 138.863  |
| Técnicos y profesionales del nivel medio   | 10.896                      | 16.395          | 14.009          | 10.915          | 8.523           | 7.167           | 4.891           | 3.181           | 1.880           | 859             | 355             | 133             | 79.204   |
| Personal de apoyo administrativo           | 19.846                      | 21.830          | 17.366          | 13.413          | 10.740          | 9.490           | 7.573           | 5.403           | 2.998           | 1.447           | 600             | 253             | 110.959  |
| Trabajadores de los servicios y vendedores | 32.614                      | 36.879          | 33.292          | 30.316          | 26.389          | 23.781          | 17.634          | 13.273          | 8.719           | 5.441           | 2.695           | 1.350           | 232.383  |
| Agricultores y trabajadores calificados    | 5.617                       | 6.064           | 5.672           | 5.062           | 4.247           | 3.829           | 3.306           | 3.254           | 3.173           | 3.044           | 2.272           | 1.394           | 46.934   |
| Oficiales, operarios y artesanos           | 24.701                      | 26.947          | 23.391          | 20.259          | 17.308          | 15.852          | 12.456          | 9.554           | 6.113           | 3.738           | 1.682           | 739             | 162.740  |
| Operadores de instalaciones y maquinaria   | 9.024                       | 12.647          | 13.564          | 12.589          | 10.919          | 9.908           | 8.189           | 6.258           | 3.851           | 2.168           | 834             | 270             | 90.221   |
| Ocupaciones elementales                    | 22.797                      | 24.660          | 22.484          | 20.432          | 17.276          | 15.361          | 11.606          | 8.938           | 6.102           | 3.940           | 2.044           | 1.000           | 156.640  |
| Ocupaciones militares                      | 228                         | 643             | 947             | 1.036           | 893             | 663             | 226             | 105             | 58              | 32              | 10              | 10              | 4.851    |
| No declarado                               | 8.662                       | 8.933           | 7.800           | 6.757           | 6.042           | 5.704           | 4.794           | 3.988           | 3.201           | 2.210           | 1.482           | 875             | 60.448   |
| Trabajador nuevo                           | 10.204                      | 7.427           | 4.831           | 3.637           | 2.978           | 2.610           | 2.045           | 1.580           | 205             | 0               | 0               | 0               | 35.517   |
| <b>Total</b>                               | 157.895                     | 193.530         | 175.034         | 151.973         | 128.373         | 116.741         | 89.911          | 68.582          | 43.749          | 26.714          | 13.633          | 6.677           | 1172.812 |

**Fuente:** Procesado con Redatam+SP, censo de población y vivienda 2010, Instituto Nacional de Estadística Y Censos - INEC, Ecuador

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 4  
Población de la provincia de Santa Elena según grupos quinquenales de edad y grupos de ocupación

| Grupo de ocupación<br>(Primer Nivel)             | Grupos quinquenales de edad |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |         |
|--------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|
|                                                  | De 20 a<br>24 años          | De 25 a<br>29 años | De 30 a<br>34 años | De 35 a<br>39 años | De 40 a<br>44 años | De 45 a<br>49 años | De 50 a<br>54 años | De 55 a<br>59 años | De 60 a<br>64 años | De 65 a<br>69 años | De 70 a<br>74 años | De 75 a<br>79 años | Total   |
| Directores y gerentes                            | 96                          | 200                | 220                | 193                | 203                | 197                | 133                | 107                | 66                 | 40                 | 13                 | 10                 | 1478    |
| Profesionales<br>científicos e<br>intelectuales  | 499                         | 859                | 776                | 724                | 710                | 651                | 468                | 357                | 200                | 79                 | 40                 | 11                 | 5.374   |
| Técnicos y<br>profesionales del<br>nivel medio   | 391                         | 532                | 499                | 420                | 356                | 321                | 209                | 158                | 59                 | 38                 | 17                 | 9                  | 3.009   |
| Personal de apoyo<br>administrativo              | 933                         | 1.056              | 846                | 663                | 531                | 418                | 348                | 237                | 125                | 58                 | 25                 | 6                  | 5.246   |
| Trabajadores de los<br>servicios y<br>vendedores | 2.740                       | 3.213              | 2.909              | 2.685              | 2.151              | 1.805              | 1.420              | 1.108              | 734                | 447                | 223                | 118                | 19.553  |
| Agricultores y<br>trabajadores<br>calificados    | 1.665                       | 1.777              | 1.741              | 1.496              | 1.360              | 1.118              | 885                | 652                | 461                | 351                | 229                | 140                | 11.875  |
| Oficiales, operarios y<br>artesanos              | 2.296                       | 2.448              | 2.513              | 2.292              | 1.987              | 1.828              | 1.361              | 962                | 574                | 319                | 154                | 60                 | 16.794  |
| Operadores de<br>instalaciones y<br>maquinaria   | 542                         | 793                | 932                | 933                | 852                | 807                | 598                | 492                | 251                | 119                | 51                 | 18                 | 6.388   |
| Ocupaciones<br>elementales                       | 2.569                       | 2.653              | 2.505              | 2.290              | 2.007              | 1.695              | 1.273              | 1.002              | 596                | 464                | 225                | 115                | 17.394  |
| Ocupaciones<br>militares                         | 172                         | 110                | 103                | 114                | 89                 | 42                 | 21                 | 6                  | 3                  | 0                  | 0                  | 0                  | 660     |
| No declarado                                     | 1.066                       | 1.001              | 839                | 799                | 631                | 654                | 512                | 458                | 272                | 185                | 127                | 65                 | 6.609   |
| Trabajador nuevo                                 | 1.651                       | 1.133              | 836                | 650                | 479                | 448                | 324                | 272                | 40                 | 0                  | 0                  | 0                  | 5.833   |
| <b>Total</b>                                     | 14.620                      | 15.775             | 14.719             | 13.259             | 11.356             | 9.984              | 7.552              | 5.811              | 3.381              | 2.100              | 1.104              | 552                | 100.213 |

Fuente: Procesado con Redatam+SP, censo de población y vivienda 2010, Instituto Nacional de Estadística Y Censos - INEC, Ecuador.  
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 5  
**Mercado potencial nacional**

| Provincia   | Población | Frecuencia de visita anual a la provincia de Santa Elena según el Ministerio de turismo | Visitas anuales promedio |
|-------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Guayas      | 1'407.824 | 3                                                                                       | 469.275                  |
| Manabí      | 452.675   | 3                                                                                       | 150.892                  |
| Pichincha   | 1'172.812 | 3                                                                                       | 390.937                  |
| Santa Elena | 100.213   | 3                                                                                       | 33.404                   |

Fuente: Instituto Nacional de Estadística Y Censos - INEC, Ecuador, Censo De Población Y Vivienda 2010, procesado con Redatam+SP y La experiencia turística en el Ecuador, cifras esenciales de turismo interno y receptor. Folleto 2011. Ministerio de turismo.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas

- Las provincias fueron escogidas por ser sus habitantes quienes más frecuentan la provincia de Santa Elena según el Ministerio de Turismo.
- La población fue obtenida del total de las tablas 1, 2, 3 y 4 respectivamente.
- La frecuencia de visita anual fue extraída del folleto “La experiencia turística en el Ecuador, cifras esenciales de turismo interno y receptor”
- Las visitas anuales promedio son el resultado de dividir la población de cada provincia para la frecuencia de visita.

El mercado potencial de la hostería corresponde a los turistas de las provincias de Guayas, Manabí, Pichincha y Santa Elena porque son quienes más frecuentan la provincia de Santa Elena según el Ministerio de Turismo. Cabe recalcar que para la población también se consideraron los habitantes de la misma provincia de Santa Elena ya que también son parte del turismo interno.

Tabla 6  
**Visitas anuales de extranjeros**

| Año                                                                                   | 2010      | 2011      | 2012      | 2013      | 2014      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Visitas anuales de extranjeros                                                        | 1'047.000 | 1'141.000 | 1'272.000 | 1'364.000 | 1'557.000 |
| Visitas anuales de extranjeros por concepto de turismo 70%                            | 732.900   | 798.700   | 890.400   | 954.800   | 1'089.900 |
| Promedio de visitas anuales de extranjeros por concepto de turismo                    | 893.340   |           |           |           |           |
| Variación relativa de visitas anuales de extranjeros por concepto de turismo %        |           | 8,98%     | 11,48%    | 7,23%     | 14,15%    |
| Variación relativa promedio de visitas anuales de extranjeros por concepto de turismo | 10,46%    |           |           |           |           |

Fuente: La experiencia turística en el Ecuador, cifras esenciales de turismo interno y receptor (frecuencia de visita). Folleto 2011. Y boletín de estadísticas turísticas 2010-2014. Ministerio de turismo.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas

- Las visitas anuales de extranjeros fueron extraídos del boletín de estadísticas turísticas 2010-2014 según el Ministerio de Turismo.
- Según el Ministerio de Turismo del total de extranjeros que ingresan al país cada año, el 70% es por concepto de turismo.
- En promedio 893.340 visitan el Ecuador cada año por concepto de turismo.
- La variación absoluta es el resultado de la resta entre el valor final y el valor inicial
- La variación relativa es el resultado de la división entre el valor final y el valor inicial y este resultado expresarlo en porcentaje es decir multiplicarlo por cien.

- El 10,46% significa que en promedio cada año el ingreso de turistas extranjeros por concepto de turismo varía en ese porcentaje.

Según los resultados obtenidos en la presente tabla cada año existe un incremento promedio del 10,46% de extranjeros que visitan el Ecuador por concepto de turismo, este dato es la materia prima para realizar las respectivas proyecciones de la tabla 13.

Tabla 7  
**Mercado potencial extranjero**

| <b>Entrada promedio de extranjeros al país por concepto de turismo</b> | <b>Porcentaje promedio de turistas extranjeros que visitan la provincia de Santa Elena por concepto de turismo</b> | <b>Entrada de extranjeros a la provincia de Santa Elena por concepto de turismo</b> | <b>Frecuencia de visita anual según el Ministerio de turismo</b> | <b>Visitas anuales promedio</b> |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 893.340                                                                | 16,30%                                                                                                             | 145.614                                                                             | 1                                                                | 145.614                         |

Fuente: La experiencia turística en el Ecuador, cifras esenciales de turismo interno y receptor. Folleto 2011. Y Boletín número 12. Principales indicadores de turismo. Diciembre 2014. Ministerio de turismo.  
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

**Notas**

- La entrada de extranjeros al país por concepto de turismo según el ministerio de Turismo fue extraído de la tabla 6.
- Según el Ministerio de Turismo el 16,30 % de turistas que ingresan por concepto de turismo se dirigen a la provincia de Santa Elena, por lo tanto de la entrada promedio de extranjeros por concepto de turismo 145614 se dirigen a la provincia de Santa Elena
- Los turistas visitan el Ecuador cada año una vez según el Ministerio de Turismo.
- Las visitas anuales promedio son el resultado de dividir la entrada de extranjeros a Santa Elena por concepto de turismo para la frecuencia de visita anual.

En la tabla 5 se consideraron a los turistas de cuatro provincias: Manabí, Guayas, Santa Elena y Pichincha como mercado potencial por su alto nivel de frecuencia a la Provincia de Santa Elena, mientras que en la tabla 7 el mercado potencial extranjero que se consideró fue únicamente los turistas extranjeros que visitan la Provincia de Santa Elena por concepto de turismo.

Tabla 8  
**Proyección en función del número de visitas promedio a la provincia de Santa Elena  
provenientes de la provincia del Guayas**

| <b>Tasa de crecimiento de la población de la provincia de Guayas</b> | <b>Año</b> | <b>Número de visitas anuales promedio</b> |
|----------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------|
|                                                                      | 2010       | 469.275                                   |
| 1,58%                                                                | 2011       | 476.689                                   |
| 1,56%                                                                | 2012       | 484.126                                   |
| 1,53%                                                                | 2013       | 491.533                                   |
| 1,50%                                                                | 2014       | 498.906                                   |
| 1,47%                                                                | 2015       | 506.240                                   |
| 1,45%                                                                | 2016       | 513.580                                   |
| 1,42%                                                                | 2017       | 520.873                                   |
| 1,39%                                                                | 2018       | 528.113                                   |
| 1,36%                                                                | 2019       | 535.295                                   |
| 1,34%                                                                | 2020       | 542.468                                   |
| 1,36%                                                                | 2021       | 549.864                                   |
| 1,35%                                                                | 2022       | 557.312                                   |
| 1,35%                                                                | 2023       | 564.850                                   |
| 1,36%                                                                | 2024       | 572.514                                   |
| 1,35%                                                                | 2025       | 580.269                                   |

Fuente: INEC- Tasa de crecimiento de la población de la provincia del Guayas del 2011 al 2025  
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: Para el 2010 los datos fueron tomados de la tabla 5 correspondiente a las visitas anuales promedio y el resultado de los siguientes años se obtiene incrementándole a cada año la tasa de crecimiento de la población obtenida en el INEC.

Tabla 9

**Proyección en función del número de visitas promedio a la provincia de Santa Elena de turistas provenientes de la provincia de Manabí**

| Tasa de crecimiento de la población de la provincia de Manabí | Año  | Número de visitas anuales promedio |
|---------------------------------------------------------------|------|------------------------------------|
|                                                               | 2010 | 150.892                            |
| 1,18%                                                         | 2011 | 152.672                            |
| 1,14%                                                         | 2012 | 154.413                            |
| 1,10%                                                         | 2013 | 156.111                            |
| 1,06%                                                         | 2014 | 157.766                            |
| 1,02%                                                         | 2015 | 159.375                            |
| 0,98%                                                         | 2016 | 160.937                            |
| 0,95%                                                         | 2017 | 162.466                            |
| 0,91%                                                         | 2018 | 163.944                            |
| 0,87%                                                         | 2019 | 165.371                            |
| 0,84%                                                         | 2020 | 166.760                            |
| 0,87%                                                         | 2021 | 168.216                            |
| 0,86%                                                         | 2022 | 169.665                            |
| 0,86%                                                         | 2023 | 171.121                            |
| 0,86%                                                         | 2024 | 172.600                            |
| 0,86%                                                         | 2025 | 174.086                            |

Fuente: INEC- Tasa de crecimiento de la población de la provincia de Manabí del 2011 al 2025

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: Para el 2010 los datos fueron tomados de la tabla 5 correspondiente a las visitas anuales promedio y el resultado de los siguientes años se obtiene incrementándole a cada año la tasa de crecimiento de la población obtenida en el INEC

Tabla 10

**Proyección en función del número de visitas promedio a la provincia de Santa Elena de turistas provenientes de la provincia de Pichincha**

| Tasa de crecimiento de la población de la provincia de Pichincha | Año  | Número de visitas anuales promedio |
|------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------|
|                                                                  | 2010 | 390.937                            |
| 1,85%                                                            | 2011 | 398.170                            |
| 1,82%                                                            | 2012 | 405.416                            |
| 1,79%                                                            | 2013 | 412.673                            |
| 1,76%                                                            | 2014 | 419.936                            |
| 1,73%                                                            | 2015 | 427.201                            |
| 1,69%                                                            | 2016 | 434.421                            |
| 1,66%                                                            | 2017 | 441.632                            |
| 1,63%                                                            | 2018 | 448.831                            |
| 1,60%                                                            | 2019 | 456.012                            |
| 1,57%                                                            | 2020 | 463.172                            |
| 1,60%                                                            | 2021 | 470.582                            |
| 1,59%                                                            | 2022 | 478.065                            |
| 1,59%                                                            | 2023 | 485.650                            |
| 1,59%                                                            | 2024 | 493.383                            |
| 1,59%                                                            | 2025 | 501.226                            |

Fuente: INEC- Tasa de crecimiento de la población de la provincia de Pichincha del 2011 al 2025

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: Para el 2010 los datos fueron tomados de la tabla 5 correspondiente a las visitas anuales promedio y el resultado de los siguientes años se obtiene incrementándole a cada año la tasa de crecimiento de la población obtenida en el INEC

Tabla 11

**Proyección en función del número de visitas promedio a la provincia de Santa Elena de turistas provenientes de la provincia de Santa Elena**

| <b>Tasa de crecimiento de la población de la provincia de Santa Elena</b> | <b>Año</b> | <b>Número de visitas anuales promedio</b> |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------|
|                                                                           | 2010       | 33.404                                    |
| 2,54%                                                                     | 2011       | 34.253                                    |
| 2,50%                                                                     | 2012       | 35.109                                    |
| 2,46%                                                                     | 2013       | 35.973                                    |
| 2,43%                                                                     | 2014       | 36.847                                    |
| 2,39%                                                                     | 2015       | 37.728                                    |
| 2,35%                                                                     | 2016       | 38.614                                    |
| 2,32%                                                                     | 2017       | 39.510                                    |
| 2,28%                                                                     | 2018       | 40.411                                    |
| 2,25%                                                                     | 2019       | 41.320                                    |
| 2,21%                                                                     | 2020       | 42.233                                    |
| 2,25%                                                                     | 2021       | 43.182                                    |
| 2,24%                                                                     | 2022       | 44.147                                    |
| 2,23%                                                                     | 2023       | 45.132                                    |
| 2,24%                                                                     | 2024       | 46.142                                    |
| 2,23%                                                                     | 2025       | 47.173                                    |

Fuente: INEC- Tasa de crecimiento de la población de la provincia de Santa Elena del 2011 al 2025

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: Para el 2010 los datos fueron tomados de la tabla 5 correspondiente a las visitas anuales promedio y el resultado de los siguientes años se obtiene incrementándole a cada año la tasa de crecimiento de la población obtenida en el INEC.



Tabla 12  
**Proyección en función del número de visitas promedio a la provincia de Santa Elena por provincias**

| Años | Guayas  | Manabí  | Pichincha | Santa Elena | Total de visitas anuales promedio |
|------|---------|---------|-----------|-------------|-----------------------------------|
| 2010 | 469.275 | 150.892 | 390.937   | 33.404      | 1'044.508                         |
| 2011 | 476.689 | 152.672 | 398.170   | 34.253      | 1'061.784                         |
| 2012 | 484.126 | 154.413 | 405.416   | 35.109      | 1'079.064                         |
| 2013 | 491.533 | 156.111 | 412.673   | 35.973      | 1'096.290                         |
| 2014 | 498.906 | 157.766 | 419.936   | 36.847      | 1'113.455                         |
| 2015 | 506.240 | 159.375 | 427.201   | 37.728      | 1'130.544                         |
| 2016 | 513.580 | 160.937 | 434.421   | 38.614      | 1'147.552                         |
| 2017 | 520.873 | 162.466 | 441.632   | 39.510      | 1'164.481                         |
| 2018 | 528.113 | 163.944 | 448.831   | 40.411      | 1'181.299                         |
| 2019 | 535.295 | 165.371 | 456.012   | 41.320      | 1'197.998                         |
| 2020 | 542.468 | 166.760 | 463.172   | 42.233      | 1'214.633                         |
| 2021 | 549.864 | 168.216 | 470.582   | 43.182      | 1'231.845                         |
| 2022 | 557.312 | 169.665 | 478.065   | 44.147      | 1'249.188                         |
| 2023 | 564.850 | 171.121 | 485.650   | 45.132      | 1'266.753                         |
| 2024 | 572.514 | 172.600 | 493.383   | 46.142      | 1'284.638                         |
| 2025 | 580.269 | 174.086 | 501.226   | 47.173      | 1'302.754                         |

Fuente: Tablas 23, 24, 25, 26

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: Para el 2010 los datos fueron tomados de la tabla 5 correspondiente a las visitas anuales promedio y el resultado de los siguientes años se obtiene incrementándole a cada valor de cada año la tasa de crecimiento poblacional según el INEC.

Tabla 13  
**Proyección en función del número de visitas promedio de turistas extranjeros a la provincia de Santa Elena**

| Tasa de crecimiento de la población de la provincia de Santa Elena | Año  | Número de visitas anuales promedio |
|--------------------------------------------------------------------|------|------------------------------------|
|                                                                    | 2010 | 145.614                            |
| 10,46%                                                             | 2011 | 160.846                            |
| 10,46%                                                             | 2012 | 177.670                            |
| 10,46%                                                             | 2013 | 196.254                            |
| 10,46%                                                             | 2014 | 216.783                            |
| 10,46%                                                             | 2015 | 239.458                            |
| 10,46%                                                             | 2016 | 264.505                            |
| 10,46%                                                             | 2017 | 292.173                            |
| 10,46%                                                             | 2018 | 322.734                            |
| 10,46%                                                             | 2019 | 356.492                            |
| 10,46%                                                             | 2020 | 393.781                            |
| 10,46%                                                             | 2021 | 434.971                            |
| 10,46%                                                             | 2022 | 480.468                            |
| 10,46%                                                             | 2023 | 530.725                            |
| 10,46%                                                             | 2024 | 586.239                            |
| 10,46%                                                             | 2025 | 647.560                            |

Fuente: Tabla 21 y 22

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: Para el 2010 los datos fueron tomados de la tabla 7 correspondiente a las visitas anuales promedio de extranjeros a la provincia de Santa Elena y el resultado de los siguientes años se obtiene incrementándole a cada valor de cada año el 10,46 que es el ingreso promedio de turistas cada año según el Ministerio de Turismo observado en la tabla 21.

Tabla 14  
**Proyección de la demanda potencial anual**  
**(En número de visitas anuales)**

| <b>Año</b> | <b>Demanda potencial nacional</b> | <b>Demanda potencial extranjera</b> | <b>Demanda potencial proyectada nacionales y extranjeros</b> |
|------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 2016       | 1'147.552                         | 264.505                             | 1'412.058                                                    |
| 2017       | 1'164.481                         | 292.173                             | 1'456.654                                                    |
| 2018       | 1'181.299                         | 322.734                             | 1'504.033                                                    |
| 2019       | 1'197.998                         | 356.492                             | 1'554.490                                                    |
| 2020       | 1'214.633                         | 393.781                             | 1'608.414                                                    |
| 2021       | 1'231.845                         | 434.971                             | 1'666.815                                                    |
| 2022       | 1'249.188                         | 480.468                             | 1'729.657                                                    |
| 2023       | 1'266.753                         | 530.725                             | 1'797.478                                                    |
| 2024       | 1'284.638                         | 586.239                             | 1'870.877                                                    |
| 2025       | 1'302.754                         | 647.560                             | 1'950.314                                                    |

Fuente: Tablas 27 y 28

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

Nota: La demanda potencial proyectada es el resultado de sumar la demanda potencial nacional y la demanda potencial extranjera.

La demanda potencial está dada por el número de visitas anuales, por lo tanto en esta tabla los datos tanto de la demanda potencial nacional y extranjera están dada por el número de veces que visitan a la provincia de Santa Elena, tanto turistas nacionales y extranjeros.

### **3.3.5. Análisis de la oferta.**

“La oferta es la cantidad ofrecida de cualquier bien o servicio que los vendedores quieren y pueden vender” (Mankiw, 2012). En la siguiente tabla se muestra la oferta actual de plazas en la provincia de Santa Elena.

Tabla 15  
Oferta actual de plazas en la provincia de Santa Elena

| Nombre del establecimiento        | Cantón      | Ciudad       | Categoría | Actividad | Plazas |
|-----------------------------------|-------------|--------------|-----------|-----------|--------|
| Barcelo Colon Miramar             | Salinas     | Salinas      | Primera   | Hotel     | 376    |
| Farallon Dillon                   | Santa Elena | Ballenita    | Primera   | Hostería  | 60     |
| Cumbres De Ayangue                | Santa Elena | Ayangue      | Primera   | Hostería  | 100    |
| Playa Canela Hotel Boutique       | Salinas     | Salinas      | Primera   | Hostería  | 24     |
| Sun Beach Salinas Hotel           | Salinas     | Salinas      | Primera   | Hotel     | 65     |
| Mediterraneo                      | Salinas     | Salinas      | Primera   | Hotel     | 125    |
| El Retiro                         | Santa Elena | Olon         | Primera   | Hostería  | 48     |
| Saint Patrick'S Lodge             | Santa Elena | San Pablo    | Primera   | Hostería  | 32     |
| Del Mar                           | Salinas     | Anconcito    | Primera   | Hotel     | 52     |
| La Loma                           | Santa Elena | Punta Blanca | Primera   | Hostería  | 40     |
| Montañita Estates                 | Santa Elena | Montañita    | Primera   | Hostería  | 40     |
| Punta Del Mar                     | La Libertad | La Libertad  | Primera   | Hotel     | 80     |
| Suite Costa De Oro                | La Libertad | La Libertad  | Primera   | Hotel     | 155    |
| Valdivia Eco-Lodge                | Santa Elena | San Pedro    | Segunda   | Hostería  | 24     |
| Ecologica El Faro                 | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hostería  | 30     |
| El Reposo Del Guerrero            | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hostería  | 32     |
| Salinas Costa Azul                | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 100    |
| Aragosta                          | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 36     |
| Suite Salinas                     | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 32     |
| Salinas                           | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 60     |
| Don Mincho                        | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 60     |
| De Papi                           | Santa Elena | San Pablo    | Segunda   | Hostería  | 32     |
| Mar Adentro                       | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hostería  | 28     |
| Las Olas Rivert                   | Santa Elena | San Pablo    | Segunda   | Hostería  | 60     |
| Happy Hill                        | Santa Elena | San Jose     | Segunda   | Hostería  | 32     |
| Milina Beach                      | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hostería  | 24     |
| Baja Montañita                    | Santa Elena | Montañita    | Segunda   | Hotel     | 40     |
| Ayangue'S Sun Beach               | Santa Elena | Ayangue      | Segunda   | Hostería  | 32     |
| Balsa Surf Camp                   | Santa Elena | Montañita    | Segunda   | Hostería  | 24     |
| Las Conchas                       | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 32     |
| Blue Marlin Del Pacifico          | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 40     |
| Residencia Punta Montañita        | Santa Elena | Montañita    | Segunda   | Hostería  | 40     |
| Greenfield Beach                  | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 310    |
| Isramar                           | Santa Elena | Olon         | Segunda   | Hostería  | 20     |
| El Carmelo Aventura Agroturistica | Santa Elena | Loma Alta    | Segunda   | Hostería  | 80     |
| Bella Aurora                      | Santa Elena | Olon         | Segunda   | Hostería  | 72     |
| Marvento Ii                       | Salinas     | Salinas      | Segunda   | Hotel     | 32     |
| Suite El Mirador                  | Santa Elena | Santa Elena  | Segunda   | Hostería  | 44     |
| Barlovento B & B                  | Santa Elena | Olon         | Segunda   | Hostería  | 40     |
| Punta Blanca                      | Santa Elena | Punta Blanca | Segunda   | Hostería  | 40     |
| Olympus                           | Santa Elena | Santa Elena  | Segunda   | Hotel     | 40     |
| Arandu                            | Santa Elena | Dos Mangas   | Segunda   | Hostería  | 48     |
| Terranova                         | Santa Elena | Montañita    | Segunda   | Cabañas   | 8      |
| Pángora                           | Santa Elena | Ayangue      | Tercera   | Hostería  | 16     |
| Centro Samai                      | Santa Elena | San Jose     | Tercera   | Hostería  | 30     |
| Cabañas La Rica Ruca Eco          | Santa Elena | Ayangue      | Tercera   | Cabaña    | 20     |
| Puerto Del Sol                    | Santa Elena | Río Chico    | Tercera   | Hostería  | 32     |

|                        |             |                    |         |          |    |
|------------------------|-------------|--------------------|---------|----------|----|
| Shanti Mi Ka           | Salinas     | Salinas            | Tercera | Hostería | 24 |
| Aquarius               | Santa Elena | Montañita          | Tercera | Hostería | 16 |
| Oro Del Mar            | Salinas     | Salinas            | Tercera | Hotel    | 40 |
| Cuna Luna              | Santa Elena | San Jose           | Tercera | Hostería | 36 |
| El Refugio De Las Aves | Santa Elena | Montañita          | Tercera | Cabañas  | 20 |
| Dorado Inn             | Salinas     | Salinas            | Tercera | Hotel    | 40 |
| Posada Pelicano        | Salinas     | Salinas            | Tercera | Hostería | 16 |
| Montañita Cabañas      | Santa Elena | Montañita          | Tercera | Hostería | 28 |
| La Peninsula Beach     | Salinas     | Salinas            | Tercera | Hotel    | 32 |
| Sagoatoa               | Santa Elena | Jambeli            | Tercera | Hostería | 32 |
| Galeria 'S Beach       | Salinas     | Salinas            | Tercera | Hotel    | 40 |
| Caridi                 | Salinas     | Salinas            | Tercera | Hotel    | 40 |
| Grand Hotel Paraiso    | Santa Elena | Jose Luis Tamayo   | Tercera | Hotel    | 72 |
| Motivos                | Salinas     | Jose Luis Tamayo   | Tercera | Hotel    | 40 |
| Kamala                 | Santa Elena | Manglaralto        | Tercera | Hostería | 12 |
| Muyuyo Lodge           | Santa Elena | Ayangué.           | Tercera | Hostería | 16 |
| Estacion Del Sol       | Santa Elena | Las Nuñez          | Tercera | Hostería | 35 |
| Casa Del Sombrero      | Santa Elena | Libertador Bolivar | Tercera | Hostería | 36 |
| The Sea Graden House   | Santa Elena | Olon               | Tercera | Hostería | 24 |
| El Delfin              | Salinas     | Salinas            | Tercera | Hotel    | 8  |
| Paradise By Dharma     | Santa Elena | Montañita          | Tercera | Hostería | 32 |
| Puerto Galicia         | Santa Elena | Santa Elena        | Tercera | Hostería | 20 |
| Finca La Mariela       | Santa Elena | Chanduy            | Tercera | Hostería | 40 |
| Villa Curia            | Santa Elena | Curia              | Tercera | Cabañas  | 8  |

Fuente: Ministerio de Turismo. Catastro turístico de la provincia de Santa Elena.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.3.6. Proyección de la oferta.

Puesto que para la proyección de la demanda se consideró la provincia de Santa Elena como destino turístico de las provincias de Manabí, Santa Elena, Pichincha y Guayas y de extranjeros según el Ministerio de Turismo, también para la proyección de la oferta se consideró a la provincia de Santa Elena.

Tabla 16  
Proyección de oferta de plazas en la provincia de Santa Elena

| Categoría | Plazas | Plazas anuales (365 días) |
|-----------|--------|---------------------------|
| Primera   | 1.197  | 436.905                   |
| Segunda   | 1.492  | 544.580                   |
| Tercera   | 805    | 293.825                   |
| Total     | 3.494  | 1'275.310                 |

Fuente: Ministerio de Turismo. Catastro turístico de la provincia de Santa Elena.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

#### Notas

- Las plazas fueron extraídos de la tabla 15.
- Las plazas anuales son el resultado de multiplicar las plazas por 365 días

Como se observa en esta tabla, en la provincia de Santa Elena, se ofertan anualmente 1'275.310 plazas de las cuales 436.905 son de primera categoría, 544.580 de segunda y 293.825 de tercera categoría.

### 3.3.7. Demanda insatisfecha.

“Se llama demanda potencial insatisfecha a la cantidad de bienes o servicios que es probable que el mercado consuma en los años futuros, sobre lo cual se ha determinado que ningún productor actual podrá satisfacer si prevalecen las condiciones en las cuales se hizo el cálculo”. (Baca Urbina, 2013). En el siguiente cuadro se muestra la demanda insatisfecha existente en la provincia de Santa Elena.

Tabla 17  
Demanda insatisfecha de la provincia de Santa Elena

| Año  | Demanda potencial proyectada | Oferta potencial proyectada | Demanda insatisfecha potencial proyectada |
|------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------|
| 2016 | 1'412.058                    | 1'275.310                   | 136.748                                   |
| 2017 | 1'456.654                    | 1'294.440                   | 162.214                                   |
| 2018 | 1'504.033                    | 1'313.856                   | 190.177                                   |
| 2019 | 1'554.490                    | 1'333.564                   | 220.926                                   |
| 2020 | 1'608.414                    | 1'353.568                   | 254.847                                   |
| 2021 | 1'666.815                    | 1'373.871                   | 292.944                                   |
| 2022 | 1'729.657                    | 1'394.479                   | 335.178                                   |
| 2023 | 1'797.478                    | 1'415.396                   | 382.082                                   |
| 2024 | 1'870.877                    | 1'436.627                   | 434.250                                   |
| 2025 | 1'950.314                    | 1'458.177                   | 492.137                                   |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

#### Notas

- La demanda potencial proyectada fue obtenida de la tabla 14
- La oferta potencial proyectada para el 2010 fue obtenida de la tabla 16, a partir de allí cada año sufre un incremento del 1,5% que es el crecimiento de la oferta de plazas según el Ministerio de Turismo.
- La demanda insatisfecha potencial proyectada es el resultado de la resta entre la demanda potencial proyectada y la oferta potencial proyectada.

Con los datos de la oferta-demanda y sus respectivas proyecciones en el tiempo, la demanda potencial insatisfecha se obtuvo con la diferencia, año con año, del balance oferta-demanda. En la tabla se aprecia que si existe demanda insatisfecha, por lo que el proyecto continúa, puesto que hay mercado por satisfacer.

### 3.3.8. Análisis del precio.

“El precio es un elemento importante que no debe establecerse a la ligera, ya que es el que le da estabilidad económica a la empresa y el catalizador del intercambio entre compradores y vendedores. El precio es, entonces, la cantidad de dinero que un consumidor está dispuesto a pagar al comprar o alquilar un producto o servicio en el mercado”. (Prieto Herrera, 2013)

Para el análisis de los precios, de la provincia de Santa Elena se consideró únicamente la comuna Montañita porque es donde se pretende ubicar la hostería al ser un sector de alta preferencia de turistas nacionales y extranjeros según la encuesta realizada, a continuación se presenta la siguiente tabla donde se puede visualizar los precios de tarifa promedio, por día y por persona, de los establecimientos turísticos que representan competencia directa registrados por el Ministerio de Turismo en esta comuna, por categoría, según la actividad, con su respectivo número de habitaciones y plazas.

Tabla 18  
**Precio de la oferta actual en la comuna Montañita**

| Nombre del establecimiento | Categoría | Actividad | Habitaciones | Plazas | Precios de tarifa promedio por persona/día<br>US \$ |
|----------------------------|-----------|-----------|--------------|--------|-----------------------------------------------------|
| Montañita Estates          | Primera   | Hostería  | 8            | 36     | 63.00                                               |
| Balsa Surf Camp            | Segunda   | Hostería  | 11           | 43     | 53.00                                               |
| Residencia Punta Montañita | Segunda   | Hostería  | 16           | 34     | 53.00                                               |
| Baja Montañita             | Segunda   | Hotel     | 38           | 140    | 53.00                                               |
| Terranova                  | Segunda   | Cabañas   | 6            | 18     | 83.00                                               |
| Paradise By Dharma         | Tercera   | Hostería  | 22           | 73     | 43.00                                               |
| Aquarius                   | Tercera   | Hostería  | 10           | 40     | 43.00                                               |
| Aquarius                   | Tercera   | Hostería  | 10           | 40     | 43.00                                               |
| Montañita Cabañas          | Tercera   | Hostería  | 17           | 46     | 43.00                                               |
| El Refugio De Las Aves     | Tercera   | Cabañas   | 7            | 18     | 73.00                                               |
| <b>Precio promedio</b>     |           |           |              |        | <b>55.00</b>                                        |

Fuente: Investigación exploratoria

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: US \$ 55 corresponde al precio promedio por persona/día

De acuerdo con este análisis, el precio de la tarifa promedio por persona/día de la hostería “Pakakuna” incluido desayuno continental y uso de los servicios antes mencionados será de US \$ 52,50 sin impuestos, tanto para las habitaciones simples, como para las dobles, triples, grupales y matrimoniales.

### 3.3.9. Comercialización o canales de distribución.

“La administración de la distribución y de la cadena de suministro son importantes por muchas razones. Al final, sin embargo, estas razones se reducen a proporcionar utilidad de tiempo, lugar y posesión al consumidor y a los compradores de negocios. Sin una buena distribución los compradores no serían capaces de adquirir bienes y servicios cuando los necesiten. No obstante, el gasto de distribución

requiere que las empresas equilibren las necesidades de los clientes con su propia necesidad de minimizar los costos totales, en la administración y distribución de la cadena de suministro se tiende a considerar dos componentes interrelacionados: los canales de marketing y la distribución física”. (Ferrel & Hartline, 2012). Los canales de comercialización utilizados por nuestra futura competencia en Montañita se muestran en la siguiente tabla.

Tabla 19  
Canales de comercialización de la oferta actual en la comuna Montañita

| Nombre del establecimiento | Categoría | Actividad | Canal de comercialización utilizado |
|----------------------------|-----------|-----------|-------------------------------------|
| Montañita Estates          | Primera   | Hostería  | Canal directo y detallista          |
| Balsa Surf Camp            | Segunda   | Hostería  |                                     |
| Residencia Punta Montañita | Segunda   | Hostería  |                                     |
| Baja Montañita             | Segunda   | Hotel     |                                     |
| Terranova                  | Segunda   | Cabañas   |                                     |
| Paradise By Dharma         | Tercera   | Hostería  | Canal directo                       |
| Aquarius                   | Tercera   | Hostería  |                                     |
| Aquarius                   | Tercera   | Hostería  |                                     |
| Montañita Cabañas          | Tercera   | Hostería  |                                     |
| El Refugio De Las Aves     | Tercera   | Cabañas   |                                     |

Fuente: Investigación exploratoria

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Como se aprecia en la tabla únicamente los establecimientos de primera y segunda utilizan el canal directo más el detallista para comercializar sus servicios, mientras que los de tercera categoría utilizan el canal directo.

En el caso de la hostería “Pakakuna” se hará uso del canal directo ya que permite un contacto personalizado con el usuario-demandante del servicio, sin embargo no todos los usuarios en el caso del servicio que ofrecemos son captados mediante este canal, por lo que ha sido necesario complementarlo con el canal detallista.

La hostería ofrecerá paquetes promocionales por medio de determinadas agencias de viaje, se utilizara el canal detallista por contar con un número reducido de intermediarios, este medio de acercamiento con los futuros clientes se encuentra dentro del rango de características del canal detallista.

### 3.3.10. Promoción.

“A pesar de la atención que se presta a la publicidad, las actividades de promoción de ventas representan el grueso del gasto promocional en muchas

empresas. La promoción de ventas incluye actividades que crean incentivos al comprador para adquirir un producto o que agregan valor para el comprador o el comercio, y se puede enfocar hacia los clientes, los intermediarios del canal o la fuerza de ventas, es utilizada por la mayoría de las empresas para respaldar la publicidad, las relaciones públicas o las actividades de venta personal más que como un elemento promocional independiente. La publicidad con frecuencia se coordina con las actividades de promoción de ventas para proporcionar muestras de producto gratis, primas o incentivos de valor agregado”. (Ferrel & Hartline, 2012). En la siguiente tabla se detalla las promociones llevadas a cabo generalmente por los establecimientos turísticos en Montañita.

Tabla 20  
Promociones de la oferta actual en la comuna Montañita

| Nombre del establecimiento | Categoría | Actividad | Promoción que aplican                                                                                       |
|----------------------------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montañita Estates          | Primera   | Hostería  | Descuentos especiales para grupos con un número determinado de personas y precios especiales por temporadas |
| Balsa Surf Camp            | Segunda   | Hostería  |                                                                                                             |
| Residencia Punta Montañita | Segunda   | Hostería  |                                                                                                             |
| Baja Montañita             | Segunda   | Hotel     |                                                                                                             |
| Terranova                  | Segunda   | Cabañas   |                                                                                                             |
| Paradise By Dharma         | Tercera   | Hostería  |                                                                                                             |
| Aquarius                   | Tercera   | Hostería  |                                                                                                             |
| Aquarius                   | Tercera   | Hostería  |                                                                                                             |
| Montañita Cabañas          | Tercera   | Hostería  |                                                                                                             |
| El Refugio De Las Aves     | Tercera   | Cabañas   |                                                                                                             |

Fuente: Investigación exploratoria

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

En la tabla se observa que los establecimientos turísticos registrados en Montañita aplican descuentos especiales para grupos con un número determinado de personas y precios especiales por temporadas, indistintamente de la categoría. Una vez analizada la información de esta tabla se logró determinar los siguientes instrumentos promocionales que aplicará la hostería ecológica “Pakakuna”.

- Descuentos especiales para grupos con un número determinado de personas.
- Precios especiales por temporadas.
- Precios especiales para niños menores a doce años.

### 3.3.11. Publicidad.

“La publicidad promueve toda clase de productos, incluyendo bienes, servicios, ideas, temas, personas y cualquier otra cosa que los mercadólogos quieran



comunicar a los clientes potenciales” (Ferrel & Hartline, 2012). A continuación se presenta la publicidad empleada por parte de la competencia en Montañita.

Tabla 21  
**Publicidad de la oferta actual en la comuna Montañita**

| Nombre del establecimiento | Categoría | Actividad | Publicidad ejecutada                                                    |
|----------------------------|-----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|
| Montañita Estates          | Primera   | Hostería  | Red internet<br>Radio y TV<br>Agencias de viaje<br>Material ilustrativo |
| Balsa Surf Camp            | Segunda   | Hostería  | Red internet<br>Radio<br>Agencias de viaje<br>Material ilustrativo      |
| Residencia Punta Montañita | Segunda   | Hostería  |                                                                         |
| Baja Montañita             | Segunda   | Hotel     |                                                                         |
| Terranova                  | Segunda   | Cabañas   |                                                                         |
| Paradise By Dharma         | Tercera   | Hostería  | Red internet<br>Radio<br>Material ilustrativo                           |
| Aquarius                   | Tercera   | Hostería  |                                                                         |
| Aquarius                   | Tercera   | Hostería  |                                                                         |
| Montañita Cabañas          | Tercera   | Hostería  |                                                                         |
| El Refugio De Las Aves     | Tercera   | Cabañas   |                                                                         |

Fuente: Investigación exploratoria

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Todos los establecimientos turísticos hacen uso de la red internet, radio y material ilustrativo, las agencias de viaje son utilizadas para hacer conocer los servicios que brindan solo por los de primera y segunda categoría y únicamente las de primera hacen publicidad en la TV. La Hostería ofertará sus servicios a través de la red internet y material ilustrativo. Con base en el estudio de mercado realizado se propone el siguiente plan de ventas.

Tabla 22  
Plan de ventas de la hostería Pakakuna

| Tipo de habitación     | Detalle                              |                              | Nº personas por habitación | Tarifa por hab. US \$ | Tarifa por persona US \$ | Tarifa promedio por persona / día US \$ | Acceso a la piscina | Estacionamiento y seguridad |
|------------------------|--------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| Habitación simple      | Cama de plaza y media                | Baño privado y agua caliente | 1                          | 25.00                 | 25.00                    | 52.50                                   | ✓                   | ✓                           |
| Habitación doble       | Cama de dos plazas                   | Internet wifi gratuito       | 2                          | 40.00                 | 40.00                    |                                         |                     |                             |
| Habitación triple      | Cama de dos plazas + 1 plaza y media | Televisión por cable         | 3                          | 60.00                 | 30.00                    |                                         |                     |                             |
| Habitación grupal      | Cama de dos plazas más litera        | Aire acondicionado           | 4                          | 80.00                 | 45.00                    |                                         |                     |                             |
| Habitación matrimonial | Cama de dos plazas                   | Teléfono y fax               | 2                          | 60.00                 | 60.00                    |                                         |                     |                             |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Se propone una hostería que oferte cinco tipos de habitaciones: simples, dobles, triples, grupales y matrimoniales, cada una con baño privado, agua caliente, internet, WiFi gratuito, televisión por cable, aire acondicionado, teléfono y fax, el precio de la tarifa promedio por persona/día es de US \$ 52.50, este precio incluye desayuno y acceso a la piscina, además del estacionamiento y seguridad las 24 horas.

### 3.4. ESTUDIO TÉCNICO

#### 3.4.1.1.Tamaño.

Según (Arboleda Vélez, 2013) “El tamaño de un proyecto empresarial es su capacidad de producción del bien o de prestación del servicio durante un periodo de tiempo de funcionamiento que se considera normal para las circunstancias y tipo de proyecto de que se trata. El tamaño de un proyecto empresarial es una función de la capacidad de producción, del tiempo y de la operación en conjunto”. En este proyecto el estudio de mercado permitió indicar la existencia de un nicho en el mercado escogido. La capacidad que está dispuesta a ofertar la hostería es de 30 plazas tal como se presenta en la siguiente tabla:

Tabla 23

**Tamaño de la hostería “Pakakuna” diaria**

| <b>Tipo de habitación</b> | <b>Número de habitaciones</b> | <b>Número de personas por habitación</b> | <b>Número de plazas</b> |
|---------------------------|-------------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| Habitación simple         | 2                             | 1                                        | 2                       |
| Habitación doble          | 4                             | 2                                        | 8                       |
| Habitación triple         | 2                             | 3                                        | 6                       |
| Habitación grupal         | 2                             | 4                                        | 8                       |
| Habitación matrimonial    | 3                             | 2                                        | 6                       |
| Total                     | 13                            | 12                                       | 30                      |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas:

- El tipo de habitación y el número de personas por habitación se obtuvo de la tabla 22
- El número de habitaciones fue propuesto luego de analizar el estudio de mercado.
- El número de plazas es el resultado de multiplicar el número de habitaciones por el número de personas por habitación.

#### 3.4.1.2.Capacidad instalada anual.

La capacidad instalada de la hostería es de 10.950 turistas al año, lo cual representa el 6,75% del total de la demanda insatisfecha para el 2017. Esta cifra se obtiene de la siguiente fórmula:

Ecuación 1

**Número de turistas: (N° de plazas \* días al año)**

Número de turistas: (30 plazas \* 365 días)

Número de turistas: 10.950 turistas al año.

### 3.4.1.3.Capacidad utilizada para el primer año.

La capacidad que está dispuesta a ofertar la hostería para el primer año es de 2.190 turistas al año, esto representa el 1,35% del total de la demanda insatisfecha para el año 2017. Esta cifra se obtiene con la siguiente fórmula:

Ecuación 2

**Número de turistas: (N° de plazas \* días al año) \* porcentaje de ocupación previsto**

Número de turistas: (30 plazas \* 365 días) \* 20%.

Número de turistas: 2.190 turistas al año.

El porcentaje de ocupación previsto es un dato obtenido en el Ministerio de Turismo quien manifestó que los proyectos turísticos a desarrollarse en nuestro país tienen un crecimiento promedio cada año del 5% iniciando el primer año con un valor del 20%.

### 3.4.2. Localización.

“Una localización óptima de un proyecto contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital (criterio privado) u obtener el costo unitario mínimo (criterio social)”. (Baca Urbina, 2013)

### 3.4.3.Métodos de localización.

Según (Baca Urbina, 2013) existen dos métodos principales método cualitativo por puntos y método cuantitativo de Vogel, en este proyecto utilizaremos el método cualitativo por puntos, el mismo que consiste en asignar factores cuantitativos a una serie de factores que se consideran relevantes para la localización.

### 3.4.4.Macrolocalización.

“La selección del área, región o ciudad donde se ubicara el proyecto se conoce como estudio de macrolocalización” (Araujo Arévalo, 2013). Este proyecto se desarrollará en la República del Ecuador, provincia de Santa Elena, cantón Santa Elena, parroquia Manglaralto, comuna Montañita, sector “El Tigrillo”. Según National Geospatial-Intelligence Agency Montañita se asienta a 6 m.s.n.m. y está ubicado en la latitud 52° 52’ 00’ S y en la longitud 80° 16’ 00’’ W. (Ver anexo 3).

### 3.4.5. Microlocalización.

“Es la ubicación definitiva del proyecto” (Araujo Arévalo, 2013). En la tabla siguiente se muestran dos opciones de la comuna Montanita consideradas como estratégicas para instalar la hostería.

Tabla 24  
Método de localización por puntos ponderados del proyecto

| Factor relevante                   | Peso asignado % | Opción A            |                          | Opción B                          |                          |
|------------------------------------|-----------------|---------------------|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
|                                    |                 | Centro de Montañita |                          | Sector “El Tigrillo” de Montañita |                          |
|                                    |                 | Calificación        | Calificación Ponderada % | Calificación                      | Calificación ponderada % |
| Mano de obra disponible            | 0,2             | 10                  | 2                        | 9                                 | 1,8                      |
| Servicios básicos                  | 0,3             | 10                  | 3                        | 9                                 | 2,7                      |
| Ambiente natural                   | 0,3             | 7                   | 2,1                      | 10                                | 3                        |
| Existencia de vías de comunicación | 0,2             | 9                   | 1,8                      | 8                                 | 1,6                      |
| Total                              | 1               |                     | 8,9                      |                                   | 9,1                      |

Fuente: BACA, Gabriel. Evaluación de proyectos. Método de localización por puntos ponderados. Pág. 99.  
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas:

- La calificación ponderada es el resultado de multiplicar el peso asignado por la calificación de cada opción.
- La sumatoria del peso asignado a cada factor relevante no debe ser mayor que 1, ya que se lo considera como el máximo peso según (Baca Urbina, 2013)

Al sumar las calificaciones ponderadas de cada opción se escogerá la más alta para ubicar el proyecto, en este caso la opción con la calificación más alta fue la b correspondiente al sector “El tigrillo” principalmente por su ambiente natural por lo tanto la hostería “Pakakuna” se ubicará en este sector el mismo que se encuentra entre los moros/sierra “Los Altos de Olón” y “La Montañita” a 5 minutos de la carretera, a 200 metros de la playa y a 300 metros del centro. (Ver anexo 4).

### 3.4.6. Ingeniería del negocio.

“Una vez seleccionada la opción técnico-económica que mejor cumple los criterios y restricciones, se precede a desarrollar la ingeniería del proyecto, que tienen la finalidad de aportar los elementos de diseño, construcción y especificaciones técnicas necesarias para el proyecto de inversión”. (Araujo Arévalo, 2013)

### **3.4.7. Diseño del servicio.**

El servicio en el presente trabajo fue encaminado a ofrecer básicamente los servicios de hospedaje, alimentación y recreación, el mismo que pudo ser complementado con las necesidades del turista, datos que se obtuvo de la encuesta que se aplicó.

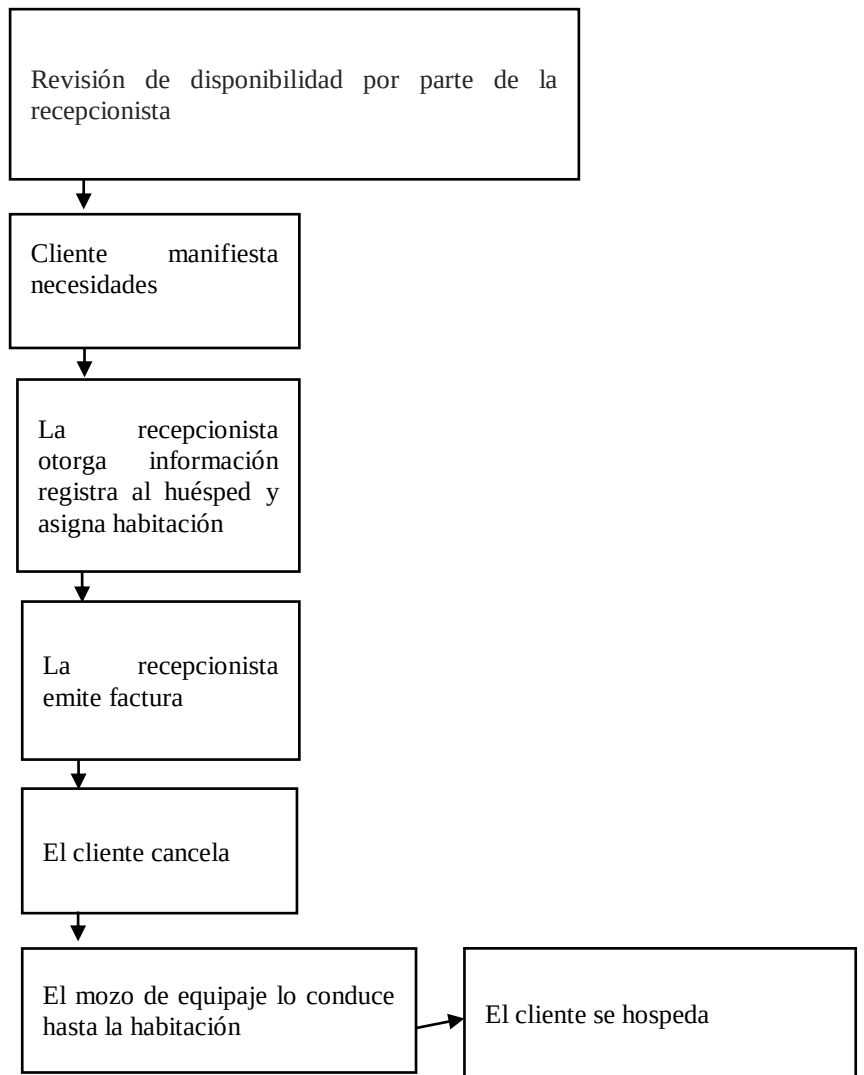
### **3.4.8. Proceso de la prestación del servicio.**

“Los diagramas y planes definen el ámbito de todo el proyecto y sirven de base para la labor de ingeniería detallada, necesaria para cuantificar las inversiones en el proyecto y los costos de operación. Algunos ejemplos de diagramas son: plan funcional general, diagrama de bloques, diagrama de flujo del proceso, diagrama analítico de procesos, diagrama de corriente de materiales, diagrama de líneas de producción, plan de transporte, plan de consumo de servicios, plan de comunicaciones, plan de necesidades de mano de obra, plan de organización, plan gráfico de distribución física”. (Araujo Arévalo, 2013). El presente proyecto por ser una empresa turística se basa en la producción de dos servicios principales: alimentación y hospedaje.

#### **3.4.8.1. Diagrama de bloques.**

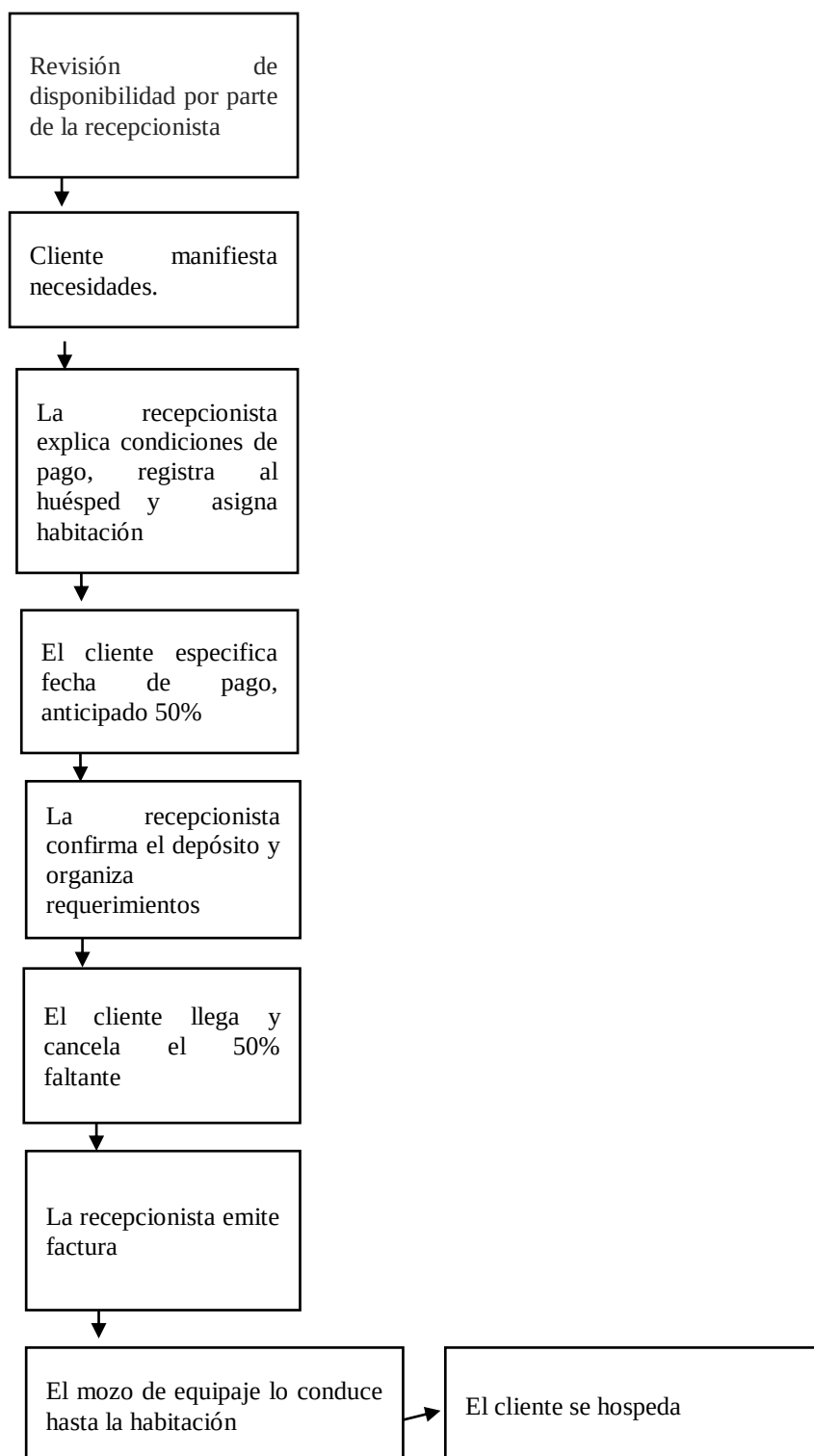
“Se constituye en una representación sencilla del proceso que lleva a la producción del bien o a la prestación del servicio. Mediante rectángulos se representa cada operación unitaria aplicada a la materia prima. Los rectángulos o bloques se unen entre sí mediante flechas que indican la secuencia de operaciones” (Arboleda Vélez, 2013). En las siguientes ilustraciones se muestran los diagramas de bloques de los servicios de alojamiento y de alimentación.

Ilustración 1  
**Diagrama de bloques del servicio de alojamiento**  
**Solicitud personal de información por parte del cliente**



Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

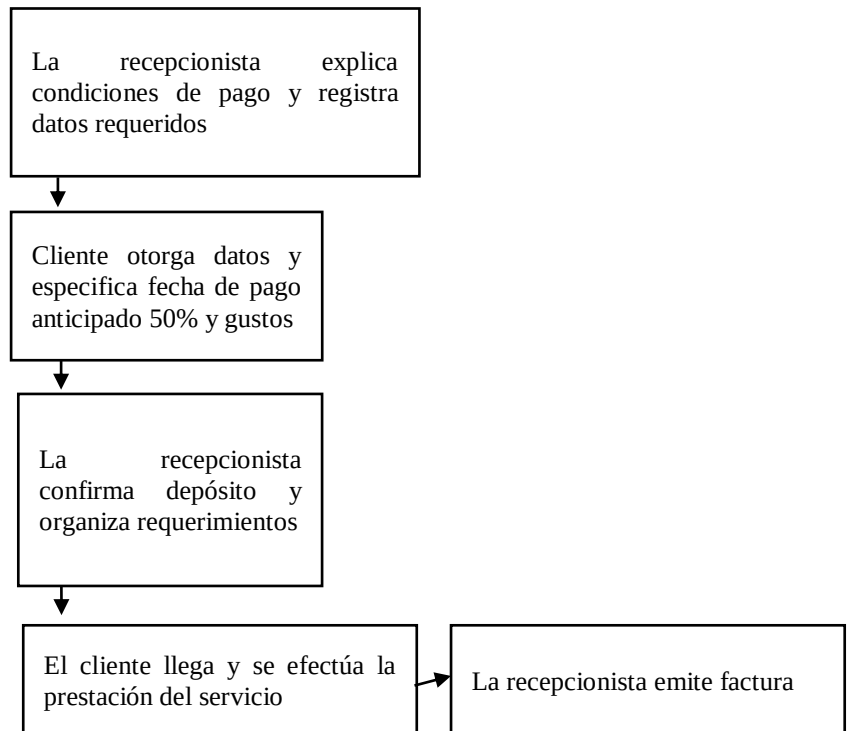
Ilustración 2  
Solicitud vía telefónica o por internet de información por parte del cliente



Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

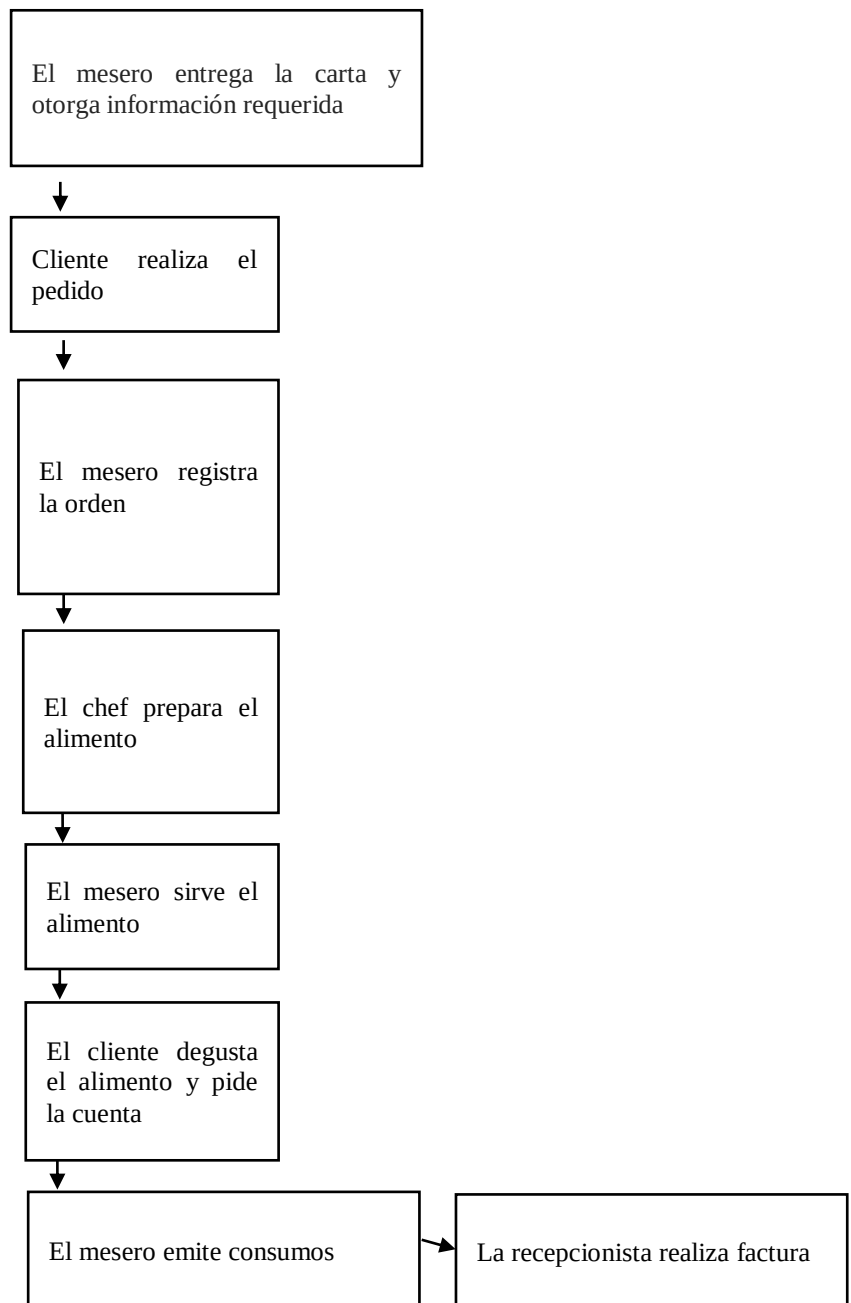


Ilustración 3  
**Diagrama de bloques del servicio de alimentación**  
**Solicitud vía telefónica o por internet de información por parte del cliente**



Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 4  
**Solicitud personal de información por parte del cliente**

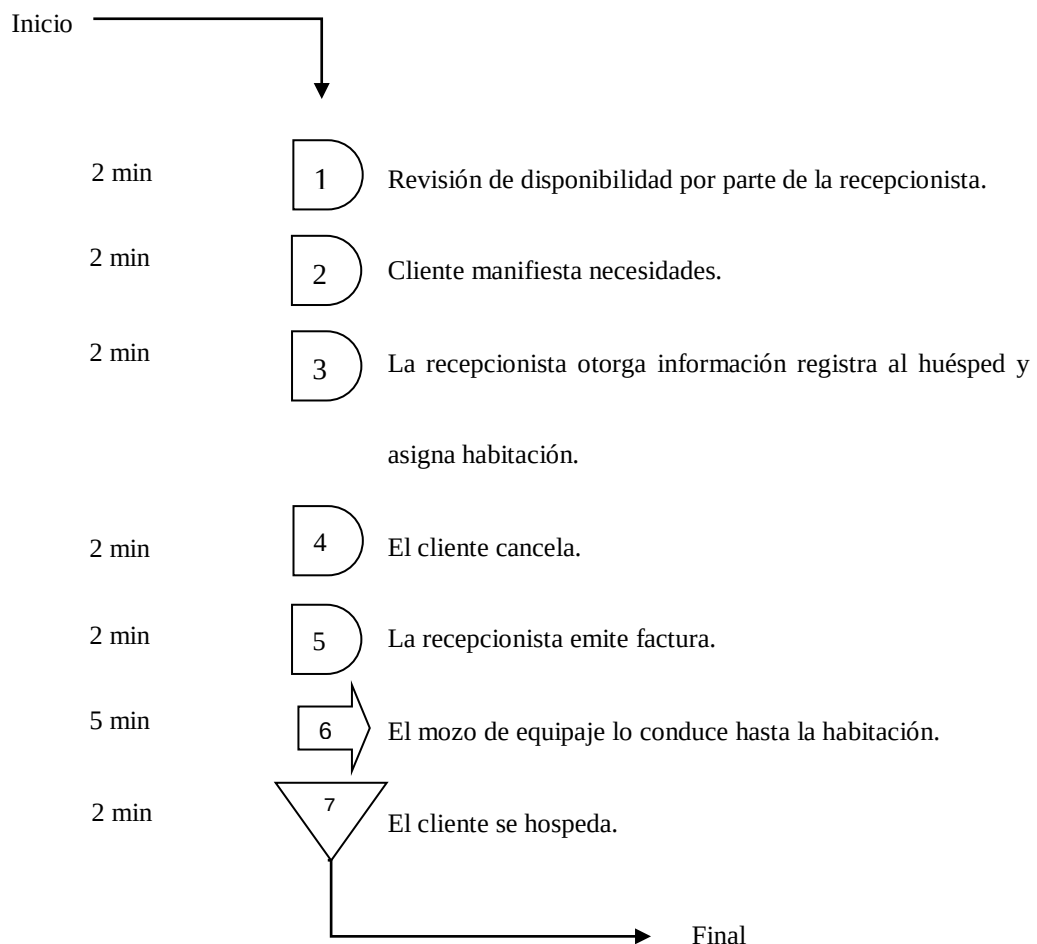


Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.4.8.2. Diagrama de flujo del proceso.

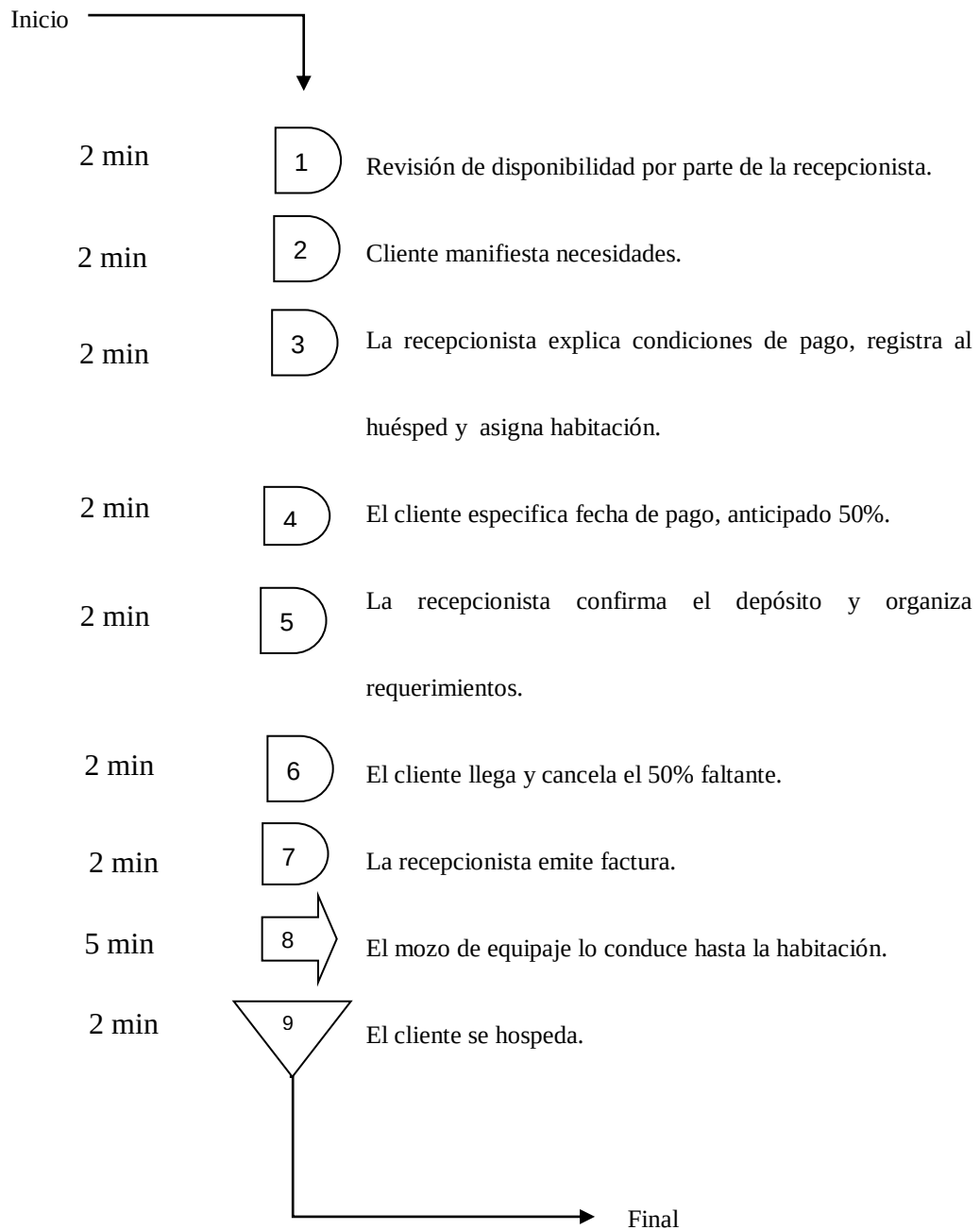
“Posee más detalles que el diagrama de bloques. Es una representación gráfica de los puntos en que los materiales entran en el proceso y de la forma como se suceden las diferentes acciones. En su elaboración se utilizan cinco símbolos internacionalmente aceptados para representar las acciones efectuadas, a saber: operación (circulo), transporte (flecha derecha), inspección (cuadro), espera y almacenaje (triangulo invertido)”. (Arboleda Vélez, 2013). Los siguientes diagramas de flujo corresponden a los servicios de alojamiento y de alimentación respectivamente.

**Diagrama de flujo del proceso del servicio de alojamiento**  
Ilustración 5  
**Solicitud personal de información por parte del cliente.**



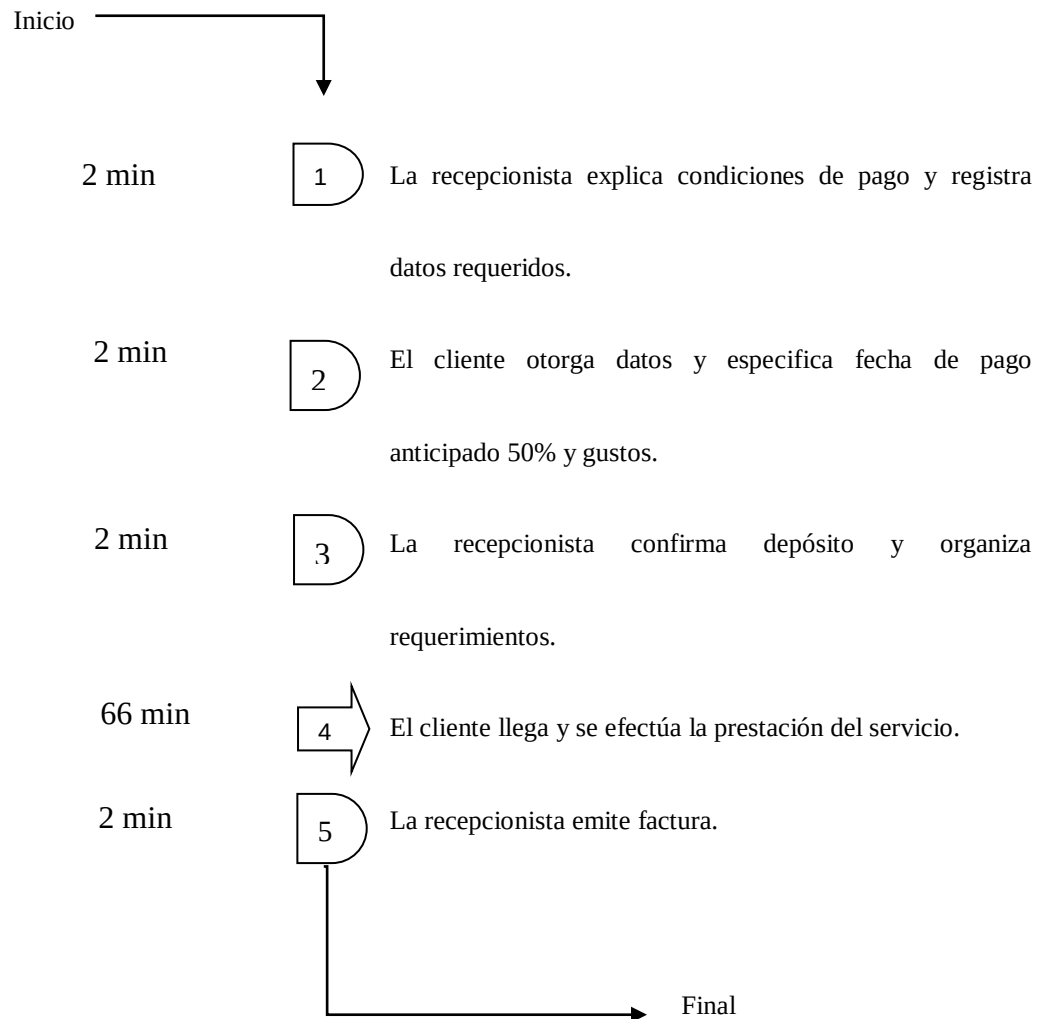
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 6  
**Solicitud vía internet o telefónica de información por parte del cliente**



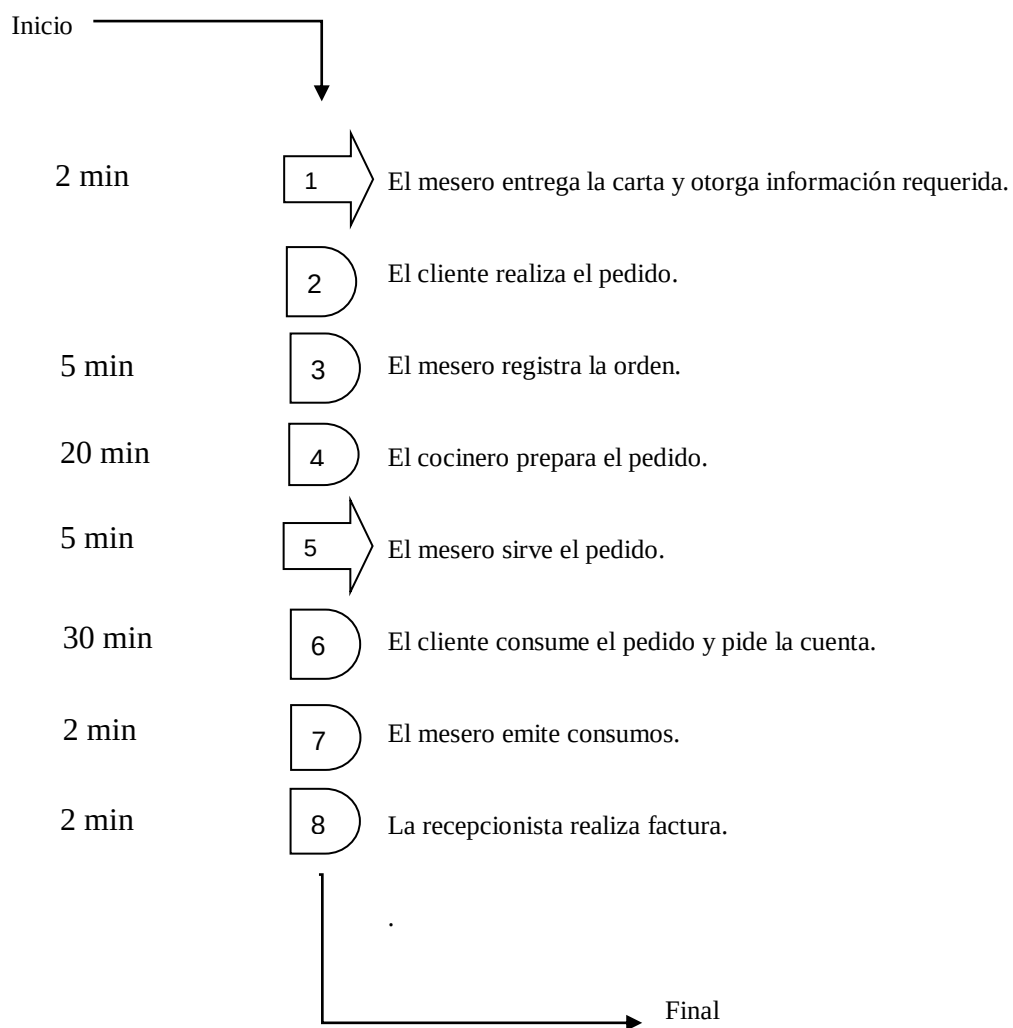
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 7  
**Diagrama de flujo del proceso del servicio de alimentación**  
**Solicitud vía telefónica o por internet de información por parte del cliente**



Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 8  
**Solicitud personal de información por parte del cliente**



Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.4.8.3. Diagrama analítico del proceso.

Según (Arboleda Vélez, 2013) el diagrama analítico del proceso “es una representación gráfica de la sucesión de todas las operaciones, transportes, inspecciones, esperas y almacenajes que se presentan durante un proceso o procedimiento. Incluye el tiempo que toma la actividad y la distancia recorrida”. A continuación los diagramas analíticos tanto del servicio de hospedaje como del servicio de alimentación.

**Diagrama analítico del servicio de hospedaje**

Tabla 25

**Solicitud personal de información por parte del cliente**

| Detalle                                                                      | Actividad |            |            |        |                | Tiempo | Observaciones |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|------------|--------|----------------|--------|---------------|
|                                                                              | Operación | Transporte | Inspección | Demora | Almacenamiento |        |               |
|                                                                              | ●         | ➡          | ■          | D      | ▼              |        |               |
| Revisión de disponibilidad por parte de la recepcionista.                    |           |            |            | D      |                | 2 min  | Ninguna       |
| Cliente manifiesta necesidades.                                              |           |            |            | D      |                | 2 min  | Ninguna       |
| La recepcionista otorga información registra al huésped y asigna habitación. |           |            |            | D      |                | 2 min  | Ninguna       |
| El cliente cancela.                                                          |           |            |            | D      |                | 2 min  | Ninguna       |
| La recepcionista emite factura.                                              |           |            |            | D      |                | 2 min  | Ninguna       |
| El mozo de equipaje lo conduce hasta la habitación.                          |           | ➡          |            |        |                | 5 min  | Ninguna       |
| El cliente se hospeda.                                                       |           |            |            |        | ▼              | 2 min  | Ninguna       |
| <b>Total</b>                                                                 |           |            |            |        |                | 17 min |               |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 26  
Solicitud vía internet o telefónica de información por parte del cliente

| Detalle                                                                                | Actividad                                                                         |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     | Tiempo        | Observaciones |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
|                                                                                        | Operación                                                                         | Transporte                                                                          | Inspección                                                                        | Demora                                                                              | Almacenamiento                                                                      |               |               |
|                                                                                        |  |    |  |    |    |               |               |
| Revisión de disponibilidad por parte de la recepcionista.                              |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                     | 2 min         | Ninguna       |
| Cliente manifiesta necesidades.                                                        |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                     | 2 min         | Ninguna       |
| La recepcionista explica condiciones de pago, registra al huésped y asigna habitación. |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                     | 2 min         | Ninguna       |
| El cliente especifica fecha de pago, anticipado 50%.                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                     | 2 min         | Ninguna       |
| La recepcionista confirma el depósito y organiza requerimientos.                       |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |  |                                                                                     | 2 min         | Ninguna       |
| El cliente llega y cancela el 50% faltante.                                            |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |  |                                                                                     | 2 min         | Ninguna       |
| La recepcionista emite factura.                                                        |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |  |                                                                                     | 2 min         | Ninguna       |
| El mozo de equipaje lo conduce hasta la habitación.                                    |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     | 5 min         | Ninguna       |
| El cliente se hospeda.                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                     |  | 2 min         | Ninguna       |
| <b>Total</b>                                                                           |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     | <b>21 min</b> |               |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.



**Diagrama analítico del servicio de alimentación**

Tabla 27

**Solicitud vía internet o telefónica de información por parte del cliente**

| Detalle                                                                                 | Actividad                                                                         |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   | Tiempo          | Observaciones |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
|                                                                                         | Operación                                                                         | Transporte                                                                          | Inspección                                                                        | Demora                                                                              | Almacenamiento                                                                    |                 |               |
|                                                                                         |  |    |  |    |  |                 |               |
| La recepcionista explica condiciones de pago - registra datos requeridos.               |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                   | 2min            | Ninguna       |
| El cliente otorga datos y especifica fecha de pago anticipado 50% y gustos (alimentos). |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                   | 2min            | Ninguna       |
| La recepcionista confirma depósito y organiza requerimientos.                           |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |    |                                                                                   | 2min            | Ninguna       |
| El cliente llega y se efectúa la prestación del servicio.                               |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   | 66min           | Ninguna       |
| La recepcionista emite factura.                                                         |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |  |                                                                                   | 2min            | Ninguna       |
| <b>Total</b>                                                                            |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   | <b>1h:14min</b> |               |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 28  
Solicitud personal de información por parte del cliente

| Detalle                                                    | Actividad                                                                         |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   | Tiempo           | Observaciones |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|
|                                                            | Operación                                                                         | Transporte                                                                        | Inspección                                                                        | Demora                                                                              | Almacenamiento                                                                    |                  |               |
|                                                            |  |  |  |    |  |                  |               |
| El mesero entrega la carta y otorga información requerida. |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   | 2 min            | Ninguna       |
| El cliente realiza el pedido.                              |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |    |                                                                                   | 2 min            | Ninguna       |
| El mesero registra la orden.                               |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |    |                                                                                   | 5 min            | Ninguna       |
| El cocinero prepara el pedido.                             |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |    |                                                                                   | 20 min           | Ninguna       |
| El mesero sirve el alimento.                               |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   | 5 min            | Ninguna       |
| El cliente come la comida y pide la cuenta.                |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |   |                                                                                   | 30 min           | Ninguna       |
| El mesero emite consumos.                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   | 2 min            | Ninguna       |
| La recepcionista realiza factura.                          |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   | 2 min            | Ninguna       |
| <b>Total.</b>                                              |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                   | <b>1h:08 min</b> |               |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.4.9. Tecnología, maquinaria y equipo.

Tabla 29  
**Requerimiento de terreno**

| Descripción | Área (M2) |
|-------------|-----------|
| Terreno     | 1.142,54  |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 30  
**Requerimiento de equipo de cómputo**

| Descripción                                                        | Cantidad |
|--------------------------------------------------------------------|----------|
| Impresora Canon Mp250                                              | 1        |
| Computadora LENOVO ALL IN ONE +4GB+500GB+ 20” TOUCHSCREEN+DVD+W8.1 | 1        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 31  
**Requerimiento de equipo de oficina**

| Descripción                  | Cantidad |
|------------------------------|----------|
| Teléfono Panasonic KX-TGB210 | 2        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 32  
**Requerimiento de muebles y enseres (área operativa)**

| Descripción                      | Cantidad |
|----------------------------------|----------|
| <b>Área restaurante</b>          |          |
| MESA IDEAL PLEGABLE              | 10       |
| SILLA PLEGABLE IDEAL             | 40       |
| Silla comedor para bebé          | 4        |
| Alacenas para la cocina          | 4        |
| <b>Área de hospedaje</b>         |          |
| Camas de 2 plazas 1,90 x 1,35    | 15       |
| Literas de madera de 1 1/2 plaza | 5        |
| Veladores                        | 13       |
| <b>Área de recreación</b>        |          |
| EXC MESA RATAN CAFE              | 2        |
| EXC SILLA ART C/B CAFE           | 8        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 33  
**Requerimiento de muebles y enseres (área administrativa)**

| Descripción          | Cantidad |
|----------------------|----------|
| Silla giratoria      | 1        |
| Counter de recepción | 1        |
| Sillas de espera     | 4        |
| Archivadores aéreos  | 2        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 34

**Requerimiento de equipos**

| Descripción                                                                           | Cantidad |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Área restaurante</b>                                                               |          |
| Congelador MABE alaska 300 litros blanco                                              | 1        |
| Refrigeradora Indurama Ri-430   10 Pies - 290 Litros - No Frost                       | 1        |
| Encimero de Inducción Whirlpool ACM806BA                                              | 2        |
| Horno Empotrable Eléctrico Whirlpool WOB60BEEIM   Color Negro                         | 1        |
| Tostadora Para Pan Indurama TPI-CR   Acero Inoxidable                                 | 1        |
| Campana Extractora de Olores Haceb SLM3, 3 Velocidades 110V / 60 cm, Acero Inoxidable | 1        |
| Microondas LG MS1140SA   Color Silver                                                 | 1        |
| Licuada Oster BLSTMG-RD0   Capacidad 1.5 Litros - 8 Velocidades                       | 2        |
| <b>Área de hospedaje</b>                                                              |          |
| Plancha Oster                                                                         | 2        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 35

**Requerimiento de equipos**

| Descripción     | Cantidad |
|-----------------|----------|
| Mitsubishi L200 | 1        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 36

**Requerimiento de menaje**

| Descripción                                 | Cantidad |
|---------------------------------------------|----------|
| <b>Área de cocina</b>                       |          |
| Platera supergigante                        | 3        |
| Tazón mediano plástico                      | 3        |
| Valde surtidor de agua "Plapasa" 17 lt      | 3        |
| Pomo Candy Cristal "Ambassador" 3,75 lt     | 3        |
| Repostero Plástico Plapasa                  | 3        |
| Repostero 1,3 lt Ambassador                 | 3        |
| BALDE 10 LT T/P Cod.: 901206                | 3        |
| Banco Plástico CODIGO : 920007 PIKA         | 3        |
| Toalla de cocina doble hoja elite 277gr     | 5        |
| Colador torplis                             | 5        |
| Ensaladera de plástico                      | 2        |
| Utensilios de cocina Folin Kitchen 7 piezas | 4        |
| Exprimidor de limón Lime Squeezer           | 3        |
| Porta rollo Rimax                           | 2        |
| Saca corchos Mariposas                      | 3        |
| Cesto embassador                            | 2        |
| Cuchara para helado tramontina              | 3        |
| Basurero                                    | 2        |
| Charol cuadrado majestad                    | 15       |
| Porta cubierto                              | 4        |
| Hacha mango de madera tramontina 6"         | 3        |
| Jarra plástica 1 lts CODIGO : 901076 PIKA   | 5        |
| Juego de ollas INDALUM                      | 2        |
| Raya todo Vanyplas                          | 5        |
| Sorbetes plastiutil 100 unidades            | 5        |
| Tenedores Naribell 25 unidades              | 5        |
| Cucharas plasti util 25 unidades            | 5        |
| Pinchos Alegría 100 unidades                | 5        |
| Palillo de diente Fiesta 58 gr              | 5        |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Cuchillos Plastiutil                          | 6  |
| Vaso Térmico alegría 10 unidades 12oz         | 5  |
| Maja papa                                     | 4  |
| Cuchillo universal Platinum 8"                | 4  |
| Tabla Chef Craft                              | 3  |
| <b>Cristalería</b>                            |    |
| Jarro Galerie 8 oz cristal                    | 20 |
| Jarra medio litro 0,70 oz cristal             | 10 |
| <b>Menaje de mesa</b>                         |    |
| Ajicero                                       | 10 |
| Salero y pimentero                            | 10 |
| Servilletero                                  | 10 |
| <b>Subtotal 3</b>                             |    |
| <b>Cubertería</b>                             |    |
| Juego de cubiertos tramontina 25 piezas       | 10 |
| <b>Vajilla</b>                                |    |
| Cevicheras                                    | 30 |
| Vasijas de barro                              | 15 |
| Vajilla de 20 pzs cuadrada blanca             | 10 |
| <b>Área de hospedaje</b>                      |    |
| Cesto                                         | 16 |
| Rodapie                                       | 16 |
| Cortinas para el baño                         | 16 |
| Cortinas habitaciones de 2 m                  | 16 |
| Colchón Paraíso Aniversario CRA135 2 Plazas   | 15 |
| Colchón Paraíso Aniversario CRA105 1.5 Plazas | 5  |
| Almohadas de plumón                           | 32 |
| Cobijas                                       | 16 |
| Sábanas el juego de 2 plazas                  | 20 |
| Sábanas el juego de 1 plaza y media           | 20 |
| Toallas                                       | 40 |
| Espejos para las peinadoras (60 x 50 cm)      | 8  |
| Espejos redondos (40 cm de diámetro)          | 9  |
| Armadores (paquete de 10 unidades)            | 10 |
| <b>Herramientas jardinería</b>                |    |
| Manguera de 1/2 mt de 20 mt                   | 1  |
| Rastrillo                                     | 1  |
| <b>Menaje Aseo y limpieza</b>                 |    |
| Pala plapasa                                  | 3  |
| Guantes domésticos master                     | 5  |
| Cepillo plástico para inodoro Vaniplas        | 5  |
| Trapeador Brite                               | 5  |
| Escoba Regina "La Brujita"                    | 3  |
| Escoba para exteriores                        | 3  |
| Fundas de basura Power                        | 10 |
| Paño multiuso Master Brill                    | 15 |
| Cesto Ambassador                              | 4  |
| Cesto número tres Vaniplas                    | 4  |
| Limpiador de piso madera "Virginia" 900 ml    | 3  |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 37

**Requerimiento de instalaciones**

| Detalle                | Cantidad |
|------------------------|----------|
| Bomba de agua          | 1        |
| Tanque reserva de agua | 1        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 38  
**Requerimiento de mano de obra**

| Descripción               | Cantidad |
|---------------------------|----------|
| Ayudante de cocina        | 1        |
| Cocinero                  | 1        |
| Mesero                    | 2        |
| Camarera                  | 1        |
| Guardia                   | 1        |
| Conserje                  | 1        |
| Administrador             | 1        |
| Contadora - Recepcionista | 1        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### **3.4.10. Especificaciones técnicas y de calidad.**

#### **3.4.10.1. Insumos de restaurante, alojamiento y áreas verdes.**

Se debe tomar en cuenta la suficiente cantidad y calidad de los insumos para el desarrollo del proyecto. El cantón Santa Elena cuenta con un sinnúmero de despensas, bodegas, tiendas de abarrotes, que expenden insumos de limpieza, alojamiento, alimentos y bebidas a las diferentes hosterías, hoteles y restaurantes de la zona.

En el proceso de compra se tratará de obtener los productos a un precio justo, en cantidad, calidad y tiempo pactado. Las compras de productos se planificarán anticipadamente y se la realizará una vez por semana, pero también existirán compras especiales. Se seleccionará cuidadosamente de los proveedores tomando en cuenta precio, calidad y puntualidad de entrega de los productos.

Se realizará un listado de todos los productos separando los productos en perecibles y no perecibles, detallando cada una de las cantidades a necesitarse, este listado se lo entregará al administrador (a) quien será la persona encargada de leer y aprobar y dar la orden de compra para que finalmente se realice la hoja de pedido a proveedores.

El administrador (a) recibirá los productos solicitados a los proveedores, procederá a revisar la orden de compra con la factura y la hoja de pedido a proveedores. Se establecerá los horarios de recepción de mercancías, y se tomará las medidas necesarias para que dicha actividad no se realice durante el horario de atención al público.

Para la revisión y control de las mercancías se considerarán: cantidad, calidad del producto: estado del producto, presentación y control de peso y pedido, luego, se

dividirán los productos en perecibles y no perecibles y se efectuará su almacenamiento, el espacio destinado para la bodega de almacenaje será independiente y mantendrá las características propias para la conservación de los productos que en ellos se almacenan, además se le asignará un responsable que tendrá como responsabilidad mantener un perfecto estado de orden y limpieza.

#### **3.4.11. Plan de producción.**

##### **3.4.11.1. Memoria descriptiva, vistas, elevaciones y plantas arquitectónicas del proyecto.**

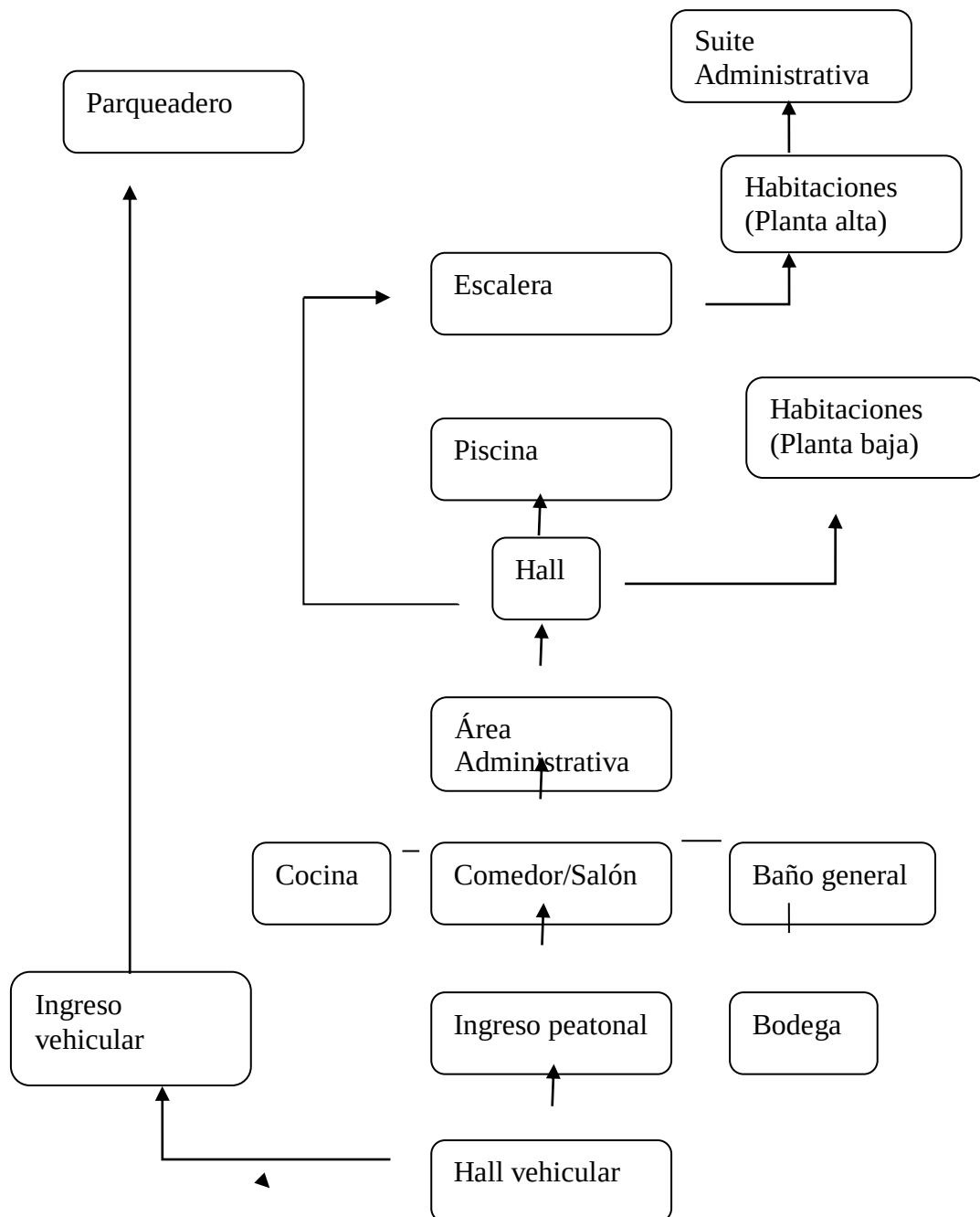
#### **Memoria descriptiva**

El proyecto de la Hostería Ecológica “Pakakuna” está diseñado con un concepto ecológico de bajo impacto ambiental de tal forma que se integre al entorno inmediato, respetando las normativas técnicas de construcción y de carácter urbano del sitio.

**Ubicación.-** El proyecto se encuentra ubicado en el sector “El Tigrillo”, de la comuna Montañita de la parroquia Manglaralto, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, Ecuador.

**Tipología.-** El proyecto es de tipología hotelera calificada como hostería por su alcance en las áreas de hospedaje.

## Descripción funcional



**Hall vehicular.-** Es el espacio destinado para el embarque y desembarque de huéspedes que llegan de forma particular al establecimiento.

**Ingreso vehicular.-** Es el acceso de los vehículos de huéspedes y personal administrativo, además de vehículos de abastecimiento en general por lo que deberá contar con el espacio suficiente para circular en forma adecuada.

**Parqueadero.-** Para este proyecto se requiere un área de estacionamiento que cumpla con las medidas mínimas requeridas en esta tipología y que abastezca y satisfaga un promedio del 80% de huéspedes.



**Ingreso peatonal.-** Está jerarquizado por una combinación de espacios entre el comedor y el área administrativa, esto es para motivar al turista a consumir los diferentes productos que ofrece el área de restaurante, y también como un punto de encuentro social.

**Comedor/salón.-** El comedor está dispuesto de la siguiente forma: Un área de mesas y sillas individuales y grupales, y un espacio para presentaciones artísticas, así mismo está complementado por los espacios de la cocina, baño general y bodega.

**Área administrativa.-** Es el punto de control e información general para los clientes, control de caja, administración de talento humano, gestión de documentos, está ubicado estratégicamente en el centro para dar un mayor registro visual de la circulación, además de que aquí se concentra el control de seguridad.

**Piscina.-** Diseñado para el uso y recreación de los huéspedes de la hostería, con el fin de brindarles momentos de relajación y distracción durante su estancia, el mismo que se complementa con las aéreas verdes que se encuentran en los alrededores del establecimiento.

**Habitaciones.-** Es el espacio medular del proyecto, ya que aquí se realiza el descanso y protección de los huéspedes, cada habitación está compuesta de camas según la necesidad del cliente, baño completo, closet, iluminación natural y vista al paisaje.

**Suite administrativa.-** Está destinada al descanso, alimentación y aseo del personal administrativo, cuenta con dos habitaciones, cocina, área de comedor y baño.

**Tecnología constructiva.-** El proyecto es una combinación de estructuras mixtas con hormigón armado y caña guadua para alivianar el peso de la misma, mejorar la resistencia sísmica y condicionantes térmicos. Su estructura está dispuesta de la siguiente forma: En su cimentación tiene plintos de hormigón armado, luego columnas de hormigón armado, cadenas de amarre en su parte inferior, y para los entre pisos se utilizará un sistema con vigas y nervios de caña guadua. (**Ver anexo 5: plantas arquitectónicas, vistas y elevaciones del proyecto**).

### **3.5. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL**

#### **3.5.1. Tipo de sociedad.**

La hostería ecológica “Pakakuna” será una empresa perteneciente a la industria del turismo y tendrá como actividad económica la prestación de los servicios de hospedaje y alimentación, la misma contará con una capacidad para nueve plazas de trabajo directo y estará ubicada en la Ruta del Spondylus, comuna Montañita, sector “El Tigrillo”.

##### **3.5.1.1. Pasos a seguir para la legalización de la empresa.**

Para que el proyecto opere dentro del mercado es necesario que cumpla con los siguientes requisitos:

- Registro único de contribuyentes (RUC)
- Patente municipal.
- Permiso sanitario.
- Copia de la cédula de ciudadanía del propietario.
- Lista de precios firmados por la empresa.
- Certificado de la propiedad industrial sino está organizado, la razón social en el Ministerio de Industria y Productividad.
- Certificado de patentes y marcas.
- Comprobantes de los pagos del certificado y licencia anual de funcionamiento.
- Comprobante de pago al Ministerio de Turismo tanto del fondo mixto de promoción turística como del registro.
- Afiliación a la Cámara Provincial de Turismo.

Tabla 39  
Pasos para la apertura de un establecimiento

| Paso | Institución                                  | Documento                               |
|------|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1    | Servicio de Rentas Internas                  | RUC                                     |
| 2    | Municipio de Santa Elena                     | Patente municipal                       |
| 3    | Ministerio de Turismo                        | Registro                                |
| 4    | Cámara Provincial de Turismo de Santa Elena. | Certificado de afiliación               |
| 5    | Ministerio de turismo o Gad                  | Licencia única anual de funcionamiento. |
| 6    | Ministerio de Salud Pública.                 | Permiso sanitario                       |
| 7    | Dirección de Higiene.                        | Permiso sanitario                       |
| 8    | Cuerpo de Bomberos.                          | Permiso de funcionamiento               |
| 10   | Ministerio del Ambiente.                     | Registro.                               |

Fuente: Ministerio de Turismo.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.5.2. Requisitos para el registro en el Ministerio de Turismo del Ecuador.

- Copia del Registro Único del Contribuyente (RUC).
- Fotocopia de la cédula de identidad, según sea la persona ecuatoriana o extranjera.
- Copia del certificado de votación.
- Fotocopia del contrato de compra y venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario con la autorización de utilizar el nombre comercial.
- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social (nombre del establecimiento).
- Fotocopia del título de propiedad (escrituras de la propiedad) o contrato del arrendamiento del local.
- Lista de precios de los servicios ofertados (original y copia).
- Declaración juramentada de activos fijos para la cancelación del 1 por mil

Luego de realizar el registro se procede a calificar y clasificar el establecimiento basándose en parámetros de calidad de servicios, tipo de establecimiento, categoría y extensión, un técnico realiza la inspección del lugar para efectuar la clasificación. Una vez registrado el establecimiento es necesario realizar los trámites de afiliación a CAPTURSE.

### **3.5.3. Afiliación a la Cámara Provincial de Turismo de Santa Elena (CAPTURSE).**

Los requisitos para la afiliación son:

#### **3.5.3.1. Para personas naturales**

- Llenar solicitud de afiliación a la Cámara de Turismo.
- Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal.
- Copia del certificado del registro del Ministerio de Turismo.
- Copia del RUC.
- Cancelación a la Cámara y tres meses por adelantado.

#### **3.5.4. Requisitos para obtener la patente municipal.**

- Copia de la cédula de identidad y nombramiento del representante legal.
- Copia de la papeleta de votación.
- Copia del RUC.
- Llenar el formulario de solicitud de patente.

#### **3.5.5. Licencia anual de funcionamiento.**

Las personas naturales o jurídicas están obligadas en obtener la licencia anual de funcionamiento cuyo otorgamiento según la ley de turismo es de competencia del Ministerio de Turismo o de aquellos municipios con competencias descentralizadas o transferidas. “Sin licencia no podrán operar y tendrá validez durante el año en que se la otorgue y los sesenta primeros días del año siguiente” (Ministerio de Turismo, 2010)

#### **3.5.6. Permiso sanitario.**

Todas las personas que trabajen brindando servicio de alojamiento, alimentos y bebidas deben someterse a exámenes médicos periódicos para demostrar que su salud se encuentra en buen estado. Este permiso se otorga solamente después de haber obtenido el carné de salud que es provisto por el Municipio de cada ciudad, en este caso el Municipio de Santa Elena.

### 3.5.2. Minuta de la empresa.

#### 3.5.2.1. Gastos de constitución.

Tabla 40  
Gastos de constitución

| Detalle                                         | Valor total US \$ |
|-------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Pago al IEPI</b>                             | 224.00            |
| <b>Municipales</b>                              | 357.00            |
| Especies para el permiso                        | 7.00              |
| Patente municipal anual                         | 284.00            |
| Matricula de comerciantes e industriales        | 1.00              |
| Permiso anual de habilitación                   | 25.00             |
| Permiso de Cuerpo De Bomberos Anual             | 40.00             |
| <b>Permisos del Ministerio de Turismo</b>       | 86.24             |
| Impuesto del 1.5 X 1000 sobre los activos fijos | 53.23             |
| Licencia anual                                  | 33.01             |
| <b>Total</b>                                    | 667.24            |

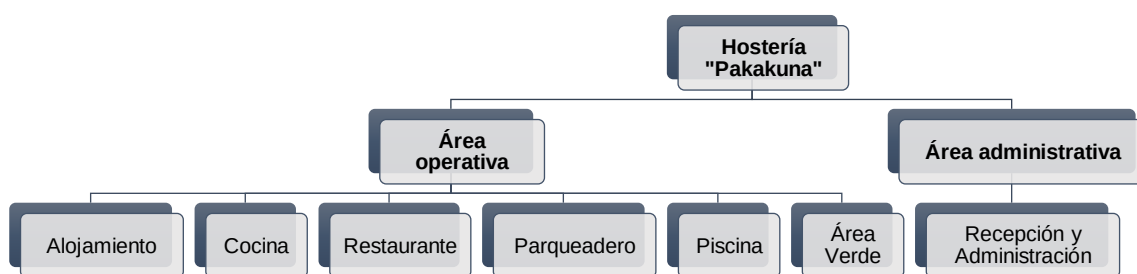
Fuente: Investigación exploratoria.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.5.3. Organización estructural.

En la siguiente ilustración se observa cómo estará estructurada la hostería “Pakakuna”.

Ilustración 9  
Organigrama Estructural



Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.5.4. Manual de funciones.

A continuación se presenta el manual con las funciones que desempeñarán cada uno de los miembros de la hostería y con el perfil que deben de tener para aspirar y mantenerse en el puesto.

Tabla 41  
Manual de funciones

| Área Administrativa          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cargo                        | Función                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Perfil                                                                                                                                                                             |
| Administrador (a) (es) (as)  | Administrar los recursos financieros a través del manejo de presupuesto de ingresos y egresos.<br>Maneja las promociones y publicidades de la Hostería.<br>Elaborar el material necesario para el marketing de la Hostería.<br>Alcanzar los objetivos esperados.<br>Gestionar procesos de la empresa; buscar la calidad continua en todos los servicios internos y externos ofertados por el equipo de trabajo; cumplir con las exigencias legales y tributarias; desarrollar los niveles humanos y económicos para alcanzar competitividad, crecimiento y desarrollo en el negocio. | Amabilidad<br>Honradez<br>Cordialidad<br>Disposición para trabajar en equipo.<br>Motivación para la búsqueda y logro de metas<br>Innovación<br>Previsión<br>Orientación al cambio. |
| Contador (a) y recepcionista | Responsable de todas las gestiones contables, de pagos y cobros de la instalación. Debe realizar periódicamente informes económicos y notificar las gestiones y cambios tributarios.<br>Recibir y despedir al cliente, es decir, es la primera imagen de la instalación, lleva un registro constante de los huéspedes para la coordinación de: desayunos, almuerzos y cenas en el restaurante.                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                    |
| Área Operativa               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                    |
| Cargo                        | Función                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Perfil                                                                                                                                                                             |
| Conserje                     | Limpieza general de la Hostería.<br>Mantenimiento del área verde.<br>Hacer lista de productos de limpieza y mantenimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Amabilidad<br>Honradez<br>Cordialidad<br>Disposición para trabajar en equipo.<br>Motivación para la búsqueda y logro de metas<br>Innovación<br>Previsión<br>Orientación al cambio. |
| Camarera                     | Limpieza y preparación de las habitaciones.<br>Instalar a los huéspedes en sus habitaciones.<br>Chequear que no falte nada dentro de las habitaciones.<br>Limpieza de sábanas y uniformes.<br>Hacer lista de productos de limpieza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                    |
| Mesero                       | Atiende directamente a los turistas en el restaurante, garantiza el servicio rápido de plateado, toma órdenes de servicios y garantiza la higiene                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                    |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                           | de las mesas al culminar el servicio de cada cliente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>Guardia</b>            | Custodiar el establecimiento. Cuidar el buen orden, funcionamiento y cumplimiento por parte de los clientes. Recorrer las instalaciones para verificar el estado en el que se encuentran y recoger si fuere el caso los objetos extraviados.                                                                                                                                                      |  |
| <b>Ayudante de cocina</b> | Ejecuta la limpieza de todo el equipo utilizado para la preparación, cocción y servicio de los alimentos y bebidas a los clientes. Está a disposición del chef ejecutivo para garantizar un buen servicio en el restaurante.                                                                                                                                                                      |  |
| <b>Cocinero</b>           | Coordina y supervisa el trabajo en el restaurante de los ayudantes, se ocupa de la elaboración y variación de los menús, y controla los de costos de alimentos, la gestiones de los recursos que se emplean para garantizar un buen servicio, y garantiza la higiene en la manipulación de los alimentos, entre otras ocupaciones<br>Hacer lista de insumos para la preparación de los alimentos. |  |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.6. ESTUDIO FINANCIERO

#### 3.6.1. Inversión del proyecto.

En la siguiente tabla se muestra la inversión total del proyecto detallando las inversiones fijas, diferidas y el capital de trabajo para tres meses.

Tabla 42  
Inversión del proyecto

|                                                                          |                   |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Inversión total del proyecto</b>                                      | <b>569,670.53</b> |
| 65% a financiar con Préstamo de la Corporación Financiera Nacional (CFN) | 370,285.84        |
| 35% capital aportado por los inversionistas                              | 199,384.69        |
| <b>INVERSIONES FIJAS</b>                                                 |                   |
| Terreno                                                                  | 256,694.46        |
| Edificaciones                                                            | 256,699.25        |
| Muebles y enseres para área administrativa                               | 455.00            |
| Muebles y enseres para área operativa                                    | 7,800.00          |
| Equipos de oficina                                                       | 96.00             |
| Equipos para área operativa                                              | 3,151.75          |
| Equipo de computo                                                        | 532.00            |
| Vehículo                                                                 | 8,100.00          |
| Instalaciones                                                            | 800.00            |
| Menaje                                                                   | 6,160.74          |
| <b>Subtotal de inversiones fijas</b>                                     | <b>532,389.20</b> |
| <b>Imprevistos 1%</b>                                                    | <b>5,323.89</b>   |
| <b>Total de inversiones fijas</b>                                        | <b>537,713.09</b> |
| <b>INVERSIONES DIFERIDAS</b>                                             |                   |
| Gastos preoperativos                                                     | 3,800.00          |
| Gastos de constitución                                                   | 668.06            |
| <b>Subtotal de inversiones diferidas</b>                                 | <b>4,468.06</b>   |
| <b>Imprevistos 1%</b>                                                    | <b>44.68</b>      |
| <b>Total de inversiones diferidas</b>                                    | <b>4,512.74</b>   |
| <b>CAPITAL DE TRABAJO</b>                                                |                   |
| Costos en insumos de cocina                                              | 781.17            |
| Costos en insumos de alojamiento                                         | 60.00             |
| Costos en insumos de limpieza                                            | 277.44            |
| Costos en insumos de recreación                                          | 50.00             |
| Costos en insumos de restaurante                                         | 51.50             |
| Costos en insumos para desayuno y platos a la carta                      | 4,828.95          |
| Gastos personal operativo                                                | 7,205.81          |
| Gastos personal administrativo                                           | 3,815.73          |
| Gastos de servicios Básicos                                              | 1,500.00          |
| Gastos de suministros de oficina                                         | 7.38              |
| Gasto de publicidad                                                      | 495.00            |
| <b>Subtotal de capital de trabajo</b>                                    | <b>19,072.97</b>  |
| <b>Imprevistos 1%</b>                                                    | <b>190.73</b>     |
| <b>Total de capital de trabajo</b>                                       | <b>19,263.70</b>  |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.



### 3.6.1.1. Inversiones fijas.

Tabla 43  
Inversión en terreno

| Descripción  | Área (M2) | Precio (M2) US \$ | Precio Total US \$ |
|--------------|-----------|-------------------|--------------------|
| Terreno      | 1.142,54  | 224.67            | 256,694.46         |
| <b>Total</b> |           |                   | <b>256,694.46</b>  |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 44  
Presupuesto de la obra

| Descripción              | Total US \$       |
|--------------------------|-------------------|
| Preliminares             | 30,813.80         |
| Estructura               | 23,220.74         |
| Acero estructural        | 5,000.52          |
| Paredes                  | 62,825.85         |
| Pisos                    | 41,472.34         |
| Mesones                  | 3,557.40          |
| Carpintería              | 16,924.40         |
| Ventanas                 | 952.00            |
| Cubierta                 | 28,985.60         |
| Instalaciones sanitarias | 20,105.00         |
| Instalaciones eléctricas | 11,833.00         |
| Climatización            | 2,008.60          |
| Áreas verdes             | 9,000.00          |
| <b>Total</b>             | <b>256,699.25</b> |

Elaborado por: Arquitecto Paúl Intriago Solórzano.

(Ver anexo 6 el presupuesto de la obra completo y el cronograma de construcción valorado)

Tabla 45  
Inversión en equipo de oficina

| Descripción                  | Cantidad | Precio Unitario US \$ | Precio Total US \$ |
|------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|
| Teléfono Panasonic KX-TGB210 | 2        | 48.00                 | 96.00              |
| <b>Total</b>                 |          |                       | <b>96.00</b>       |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 46  
Inversión en muebles y enseres área operativa

| Descripción                      | Cantidad | Precio Unitario US \$ | Precio Total US \$ |
|----------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|
| <b>Área restaurante</b>          |          |                       |                    |
| Mesa ideal plegable              | 10       | 120.00                | 1200.00            |
| Silla plegable ideal             | 40       | 45.00                 | 1800.00            |
| Silla comedor para bebé          | 4        | 30.00                 | 120.00             |
| Alacenas para la cocina          | 4        | 75.00                 | 300.00             |
| <b>Subtotal 1</b>                |          |                       | <b>3420.00</b>     |
| <b>Área de hospedaje</b>         |          |                       |                    |
| Camas de 2 plazas 1,90 x 1,35    | 15       | 175.00                | 2625.00            |
| Literas de madera de 1 1/2 plaza | 5        | 225.00                | 1125.00            |
| Veladores                        | 13       | 30.00                 | 390.00             |
| <b>Subtotal 2</b>                |          |                       | <b>4140.00</b>     |
| <b>Área de recreación</b>        |          |                       |                    |

|                        |   |       |                |
|------------------------|---|-------|----------------|
| Exc Mesa Ratan Café    | 2 | 40.00 | 80.00          |
| Exc Silla Art C/B Cafe | 8 | 20.00 | 160.00         |
| <b>Subtotal 3</b>      |   |       | <b>240.00</b>  |
| <b>TOTAL 1 + 2 + 3</b> |   |       | <b>7800.00</b> |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 47

**Inversión en muebles y enseres área administrativa**

| Descripción          | Cantidad | Precio Unitario US \$ | Precio Total US \$ |
|----------------------|----------|-----------------------|--------------------|
| Silla giratoria      | 1        | 45.00                 | 45.00              |
| Counter de recepción | 1        | 150.00                | 150.00             |
| Sillas de espera     | 4        | 40.00                 | 160.00             |
| Archivadores aéreos  | 2        | 50.00                 | 100.00             |
| <b>Total</b>         |          |                       | <b>455.00</b>      |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 48

**Inversión en equipos de área operativa**

| Descripción                                                                           | Cantidad | Precio Unitario US \$ | Precio Total US \$ |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|
| <b>Área restaurante</b>                                                               |          |                       |                    |
| Congelador Mabe Alaska 300 litros blanco                                              | 1        | 600.00                | 600.00             |
| Refrigeradora Indurama Ri-430   10 Pies - 290 Litros - No Frost                       | 1        | 700.00                | 700.00             |
| Encimero de Inducción Whirlpool ACM806BA                                              | 2        | 400.00                | 800.00             |
| Horno Empotrable Eléctrico Whirlpool WOB60BEEIM   Color Negro                         | 1        | 250.00                | 250.00             |
| Tostadora Para Pan Indurama TPI-CR   Acero Inoxidable                                 | 1        | 50.00                 | 50.00              |
| Campana Extractora de Olores Haceb SLM3, 3 Velocidades 110V / 60 cm, Acero Inoxidable | 1        | 234.00                | 234.00             |
| Microondas LG MS1140SA   Color Silver                                                 | 1        | 281.77                | 281.77             |
| Licuada Oster BLSTMG-RD0   Capacidad 1.5 Litros - 8 Velocidades                       | 2        | 79.99                 | 159.98             |
| <b>Subtotal 1</b>                                                                     |          |                       | <b>3,075.75</b>    |
| <b>Área de hospedaje</b>                                                              |          |                       |                    |
| Plancha Oster                                                                         | 2        | 38.00                 | 76.00              |
| <b>Subtotal 2</b>                                                                     |          |                       | <b>76.00</b>       |
| <b>Total 1+2</b>                                                                      |          |                       | <b>3,151.75</b>    |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 49

**Inversión en menaje**

| Descripción                                                        | Cantidad | Precio Unitario US \$ | Precio Total US \$ |
|--------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|
| Impresora Canon Mp250                                              | 1        | 65.00                 | 65.00              |
| Computadora LENOVO ALL IN ONE +4GB+500GB+ 20" TOUCHSCREEN+DVD+W8.1 | 1        | 467.00                | 467.00             |
| <b>Total</b>                                                       |          |                       | <b>532.00</b>      |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 50  
Inversión en menaje

| Descripción                                 | Cantidad | Precio Unitario US \$ | Precio Total US \$ |
|---------------------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|
| <b>Área de cocina</b>                       |          |                       |                    |
| Platera supergigante                        | 3        | 9.00                  | 27.00              |
| Tazón mediano plástico                      | 3        | 0.80                  | 2.40               |
| Valde surtidor de agua "Plapasa" 17 lt      | 3        | 3.00                  | 9.00               |
| Pomo Candy Cristal "Ambassador" 3,75 lt     | 3        | 1.50                  | 4.50               |
| Repostero Plástico Plapasa                  | 3        | 0.40                  | 1.20               |
| Repostero 1,3 lt Ambassador                 | 3        | 1.25                  | 3.75               |
| Balde 10 LT T/P Cod.: 901206                | 3        | 1.80                  | 5.40               |
| Banco Plástico CODIGO : 920007 PIKA         | 3        | 3.00                  | 9.00               |
| Toalla de cocina doble hoja elite 277gr     | 5        | 1.30                  | 6.50               |
| Colador torplis                             | 5        | 3.00                  | 15.00              |
| Ensaladera de plástico                      | 2        | 2.00                  | 4.00               |
| Utensilios de cocina Folin Kitchen 7 piezas | 4        | 15.00                 | 60.00              |
| Exprimidor de limón Lime Squeezer           | 3        | 2.00                  | 6.00               |
| Porta rollo Rimax                           | 2        | 3.00                  | 6.00               |
| Saca corchos Mariposas                      | 3        | 3.00                  | 9.00               |
| Cesto embassador                            | 2        | 4.00                  | 8.00               |
| Cuchara para helado tramontina              | 3        | 3.00                  | 9.00               |
| Basurero                                    | 2        | 3.00                  | 6.00               |
| Charol cuadrado majestad                    | 15       | 2.50                  | 37.50              |
| Porta cubierto                              | 4        | 3.00                  | 12.00              |
| Hacha mango de madera tramontina 6"         | 3        | 4.00                  | 12.00              |
| Jarra plástica 1 lts CODIGO : 901076 PIKA   | 5        | 2.00                  | 10.00              |
| Juego de ollas INDALUM                      | 2        | 37.99                 | 75.98              |
| Raya todo Vanyplas                          | 5        | 2.23                  | 11.15              |
| Sorbetes plastiutil 100 unidades            | 5        | 0.78                  | 3.90               |
| Tenedores Naribell 25 unidades              | 5        | 0.85                  | 4.25               |
| cucharas plasti util 25 unidades            | 5        | 0.65                  | 3.25               |
| Pinchos Alegria 100 unidades                | 5        | 0.43                  | 2.15               |
| Palillo de diente Fiesta 58 gr              | 5        | 0.84                  | 4.20               |
| Cuchillos Plastiutil                        | 6        | 0.86                  | 5.16               |
| Vaso Térmico alegría 10 unidades 12oz       | 5        | 0.60                  | 3.00               |
| Maja papa                                   | 4        | 3.00                  | 12.00              |
| Cuchillo universal Platinum 8"              | 4        | 2.00                  | 8.00               |
| Tabla Chef Craft                            | 3        | 5.00                  | 15.00              |
| <b>Subtotal 1</b>                           |          |                       | <b>363.44</b>      |
| <b>Cristalería</b>                          |          |                       |                    |
| Jarro Galerie 8 oz cristal                  | 20       | 1.05                  | 21.00              |
| Jarra medio lt 0,70 oz cristal              | 10       | 2.06                  | 20.60              |
| <b>Subtotal 2</b>                           |          |                       | <b>41.60</b>       |
| <b>Menaje de mesa</b>                       |          |                       |                    |
| Ajicero                                     | 10       | 0.80                  | 8.00               |
| Salero y pimentero                          | 10       | 0.80                  | 8.00               |
| Servilletero                                | 10       | 0.50                  | 5.00               |
| <b>Subtotal 3</b>                           |          |                       | <b>21.00</b>       |
| <b>Cubertería</b>                           |          |                       |                    |
| Juego de cubiertos tramontina 25 piezas     | 10       | 15.00                 | 150.00             |
| <b>Subtotal 4</b>                           |          |                       | <b>150.00</b>      |
| <b>Vajilla</b>                              |          |                       |                    |
| Cevicheras                                  | 30       | 1.50                  | 45.00              |
| Vasijas de barro                            | 15       | 1.50                  | 22.50              |
| Vajilla de 20 pzs cuadrada blanca           | 10       | 25.00                 | 250.00             |
| <b>Subtotal 5</b>                           |          |                       | <b>317.50</b>      |

|                                               |    |        |                 |
|-----------------------------------------------|----|--------|-----------------|
| <b>Área de hospedaje</b>                      |    |        |                 |
| Cesto                                         | 16 | 3.50   | 56.00           |
| Rodapie                                       | 16 | 3.00   | 48.00           |
| Cortinas para el baño                         | 16 | 4.00   | 64.00           |
| Cortinas habitaciones de 2 m                  | 16 | 7.00   | 112.00          |
| Colchón Paraíso Aniversario CRA135 2 Plazas   | 15 | 175.00 | 2625.00         |
| Colchón Paraíso Aniversario CRA105 1.5 Plazas | 5  | 125.00 | 625.00          |
| Almohadas de plumón                           | 32 | 3.00   | 96.00           |
| Cobijas                                       | 16 | 8.00   | 128.00          |
| Sábanas el juego de 2 plazas                  | 20 | 21.00  | 420.00          |
| Sábanas el juego de 1 plaza y media           | 20 | 18.00  | 360.00          |
| Toallas                                       | 40 | 5.00   | 200.00          |
| Espejos para las peinadoras (60 x 50 cm)      | 8  | 25.00  | 200.00          |
| Espejos redondos (40 cm de diámetro)          | 9  | 15.00  | 135.00          |
| Armadores (paquete de 10 unidades)            | 10 | 1.70   | 17.00           |
| <b>Subtotal 6</b>                             |    |        | <b>5086.00</b>  |
| <b>Herramientas jardinería</b>                |    |        |                 |
| Manguera de 1/2 mt de 20 mt                   | 1  | 9.00   | 9.00            |
| Rastrillo                                     | 1  | 30.00  | 30.00           |
| <b>Subtotal 7</b>                             |    |        | <b>39.00</b>    |
| <b>Menaje Aseo y limpieza</b>                 |    |        |                 |
| Pala plapasa                                  | 3  | 1.00   | 3.00            |
| Guantes domésticos master                     | 5  | 1.00   | 5.00            |
| Cepillo plástico para inodoro Vaniplas        | 5  | 2.49   | 12.45           |
| Trapeador Brite                               | 5  | 3.00   | 15.00           |
| Escoba Regina "La Brujita"                    | 3  | 2.00   | 6.00            |
| Escoba para exteriores                        | 3  | 3.00   | 9.00            |
| Fundas de basura Power                        | 10 | 0.80   | 8.00            |
| Paño multiuso Master Brill                    | 15 | 3.00   | 45.00           |
| Cesto Ambassador                              | 4  | 5.00   | 20.00           |
| Cesto número tres Vaniplas                    | 4  | 3.00   | 12.00           |
| Limpiador de piso madera "Virginia" 900 ml    | 3  | 2.25   | 6.75            |
| <b>Subtotal 8</b>                             |    |        | <b>142.20</b>   |
| <b>TOTAL 1+2+3+4+5+6+7+8</b>                  |    |        | <b>6,160.74</b> |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 51

**Inversión en instalaciones**

| <b>Detalle</b>         | <b>Cantidad</b> | <b>Precio Unitario<br/>US \$</b> | <b>Precio Total US \$</b> |
|------------------------|-----------------|----------------------------------|---------------------------|
| Bomba de agua          | 1               | 400.00                           | 400.00                    |
| Tanque reserva de agua | 1               | 400.00                           | 400.00                    |
| <b>Total</b>           |                 |                                  | <b>800.00</b>             |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.6.1.2. Inversiones intangibles.

Tabla 52

**Inversión en gastos preoperativos**

| <b>Detalle</b>         | <b>Cantidad</b> | <b>Precio Unitario<br/>US \$</b> | <b>Precio Total<br/>US \$</b> |
|------------------------|-----------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Planos arquitectónicos | 1               | 3000,00                          | 3000,00                       |
| Presupuesto de la obra | 1               | 800,00                           | 800,00                        |
| <b>Total</b>           |                 |                                  | <b>3800,00</b>                |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 53

**Inversión en gastos de constitución**

| <b>Detalle</b>                                  | <b>Valor total US \$</b> |
|-------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Pago al IEPI</b>                             | 224,00                   |
| <b>Municipales</b>                              | 357,00                   |
| Especies para el permiso                        | 7,00                     |
| Patente municipal anual                         | 284,00                   |
| Matricula de comerciantes e industriales        | 1,00                     |
| Permiso anual de habilitación                   | 25,00                    |
| Permiso de Cuerpo De Bomberos Anual             | 40,00                    |
| <b>Permisos del Ministerio de Turismo</b>       | 86,24                    |
| Impuesto del 1.5 X 1000 sobre los activos fijos | 53,23                    |
| Licencia anual                                  | 33,01                    |
| <b>Total</b>                                    | 667,24                   |

Fuente: Investigación exploratoria.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

**3.6.1.3.Capital de trabajo.**

Tabla 54

**Costo para desayuno y platos a la carta**

| <b>Descripción</b>                           | <b>Cantidad</b> | <b>Costo Unitario US \$</b> | <b>Costo Anual US \$</b> |
|----------------------------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| Proyección de desayuno por turistas          | 2.190           | 2.68                        | 5,869.20                 |
| Proyección de platos a la carta por turistas | 2.190           | 6.14                        | 13,446.60                |
| <b>Total</b>                                 |                 |                             | <b>19,315.80</b>         |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: El costo promedio de platos a la carta más bebida por dos equivale al costo unitario de platos a la carta por turistas

Tabla 55

**Costo de desayuno para una persona**

| <b>Descripción</b> | <b>Costo U \$</b> |
|--------------------|-------------------|
| Continental        | 2.30              |
| Criollo            | 2.90              |
| Americano          | 2.13              |
| Costeño            | 5.05              |
| Liviano            | 1.90              |
| Clásico            | 1.77              |
| <b>Total</b>       | <b>2.68</b>       |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 56

**Costos de platos a la carta**

| <b>Plato</b>                    | <b>Costo 1 Persona (US \$)</b> | <b>Precio de venta 1 persona (US \$)</b> |
|---------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|
| Ceviche de pescado              | 1.69                           | 7.00                                     |
| Ceviche de langostinos          | 1.41                           | 10.00                                    |
| Ceviche de camarón              | 1.84                           | 8.00                                     |
| Ceviche de concha               | 2.79                           | 8.00                                     |
| Ceviche de calamar              | 0.55                           | 8.00                                     |
| Ceviche de cangrejo             | 1.59                           | 12.00                                    |
| Ceviche mixto pescado y camarón | 1.71                           | 10.00                                    |
| Ceviche mixto camarón y concha  | 2.34                           | 11.00                                    |
| Ceviche mixto pescado y concha  | 2.21                           | 10.00                                    |
| Ceviche de camarón y cangrejo   | 1.49                           | 12.00                                    |
| Ceviche de pescado y cangrejo   | 1.36                           | 10.00                                    |

|                                         |             |              |
|-----------------------------------------|-------------|--------------|
| Ceviche de concha y cangrejo            | 1.99        | 12.00        |
| Ceviche de calamar y pescado            | 1.34        | 10.00        |
| Ceviche de calamar y cangrejo           | 1.11        | 12.00        |
| Ceviche de calamar y camarón            | 1.46        | 10.00        |
| Arroz con camarón                       | 2.66        | 10.00        |
| Arroz con concha                        | 2.39        | 10.00        |
| Arroz con cangrejo                      | 1.88        | 12.00        |
| Arroz con calamar                       | 1.13        | 10.00        |
| Arroz marinero                          | 1.44        | 15.00        |
| Sopa de pescado                         | 1.93        | 7.00         |
| Sopa de camarón                         | 1.31        | 9.00         |
| Sopa de cangrejo                        | 1.43        | 10.00        |
| Sopa marinera                           | 1.90        | 12.00        |
| Ensalada de camarón                     | 2.25        | 10.00        |
| Ensalada de langostinos                 | 3.75        | 12.00        |
| Ensalada de cangrejo                    | 1.45        | 13.00        |
| Ensalada de calamar                     | 1.50        | 10.00        |
| Ensalada mixta camarón y cangrejo       | 2.13        | 15.00        |
| Ensalada mixta camarón y calamar        | 2.10        | 15.00        |
| Ensalada mixta cangrejo y calamar       | 2.05        | 15.00        |
| Apanado de pescado                      | 5.64        | 9.00         |
| Apanado de camarón                      | 1.64        | 10.00        |
| Chicharrón de pescado                   | 5.64        | 9.00         |
| Chicharrón de camarón                   | 2.91        | 9.00         |
| Chicharrón mixto pescado y camarón      | 5.71        | 10.00        |
| Pescado en salsa de coco                | 5.71        | 12.00        |
| Camarón en salsa de coco                | 2.71        | 10.00        |
| Cangrejo en salsa de coco               | 1.46        | 12.00        |
| Langostinos en salsa de coco            | 1.61        | 13.00        |
| Pescado al ajillo                       | 5.56        | 13.00        |
| Camarón al ajillo                       | 1.56        | 10.00        |
| Cangrejo al ajillo                      | 1.53        | 12.00        |
| Langostino al ajillo                    | 1.34        | 13.00        |
| Bistec de pescado                       | 5.48        | 13.00        |
| Bistec de camarón                       | 1.48        | 9.00         |
| Brocheta de camarón                     | 0.88        | 10.00        |
| Brocheta de camarón y pulpo             | 0.91        | 10.00        |
| Tortilla de camarón                     | 1.55        | 8.00         |
| Cazuela de camarón                      | 1.87        | 10.00        |
| Cazuela de pescado                      | 2.12        | 9.00         |
| <b>Costo promedio platos</b>            | <b>2.22</b> |              |
| <b>Precio promedio platos</b>           |             | <b>10.71</b> |
| Jugo Sunny                              | 0.75        | 1.00         |
| Leche Toni 200 Ml                       | 0.75        | 1.00         |
| Pony Malta                              | 0.50        | 1.00         |
| Cerveza Club                            | 1.25        | 1.75         |
| Agua mineral Guitig                     | 0.60        | 0.75         |
| Gatorade                                | 1.25        | 1.50         |
| <b>Costo promedio bebidas</b>           | <b>0.85</b> |              |
| <b>Precio promedio bebidas</b>          |             | <b>1.17</b>  |
| <b>Costo promedio plato más bebida</b>  | <b>3.07</b> |              |
| <b>Precio promedio plato más bebida</b> |             | <b>11.88</b> |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

Tabla 57  
Costos de insumos cocina

| Descripción                             | Cantidad<br>(consumo mensual) | Precio unitario US \$ | Costo anual US \$ |
|-----------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Chocolate en polvo Universal 500g       | 6                             | 1.25                  | 90.00             |
| Café Nescafé 85 g                       | 10                            | 4.00                  | 480.00            |
| Sal Crisal yodada 1 kg                  | 5                             | 0.70                  | 42.00             |
| Harina de trigo ya 1 kg                 | 4                             | 1.50                  | 72.00             |
| Arroz conejo 50 kg                      | 2                             | 40.00                 | 960.00            |
| Azúcar valdez 1 kg                      | 15                            | 1.00                  | 180.00            |
| Salsa china oriental 520 gr             | 4                             | 1.52                  | 72.96             |
| Salsa inglesa 175 gr                    | 4                             | 1.94                  | 93.12             |
| Aji gustadina Pica rico 200 ml          | 4                             | 1.25                  | 60.00             |
| Fideo Tallarin "Toscana" 400 gr         | 4                             | 1.00                  | 48.00             |
| Salsa de tomate Squeeze Maggi 330 gr    | 4                             | 1.60                  | 76.80             |
| Mayonesa Squeeze Maggi 370 gr           | 4                             | 2.20                  | 105.60            |
| Mostaza Squeeze Maggi                   | 4                             | 1.45                  | 69.60             |
| Orégano en hoja 70 gr                   | 4                             | 0.85                  | 40.80             |
| Comino molido premium "El sabor" 150 gr | 6                             | 1.50                  | 108.00            |
| Orégano molido 15 gr                    | 6                             | 0.30                  | 21.60             |
| Pimienta molida "El buen gusto" 100 gr  | 6                             | 0.90                  | 64.80             |
| Pimienta de olor "El sabor" 12 g        | 6                             | 0.40                  | 28.80             |
| Laurel en hoja "El sabor" 6 gr          | 3                             | 0.60                  | 21.60             |
| Margarina Bonella 500 gr                | 6                             | 2.00                  | 144.00            |
| Aceite la favorita 1 lt                 | 8                             | 1.25                  | 120.00            |
| Leche semidescremada Nutrileche         | 15                            | 1.25                  | 225.00            |
| <b>Total</b>                            |                               |                       | <b>3,124.68</b>   |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 58  
Costos de insumos de limpieza

| Descripción                                     | Cantidad<br>(cantidad consumo mensual) | Precio Unitario US \$ | Costo Anual US \$ |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Estropajo de alambre estrella                   | 5                                      | 0.25                  | 1.25              |
| Cloro ajax 2000 cc clásico                      | 5                                      | 1.75                  | 52.50             |
| Limpiador pato tanque purificante pastilla 48 g | 5                                      | 2.00                  | 120.00            |
| Desinfectante fresklin 1000 cc floral           | 5                                      | 1.80                  | 108.00            |
| Detergente deja multiacción 5 kg                | 5                                      | 8.00                  | 480.00            |
| Jabón de lavar lava todo                        | 5                                      | 0.50                  | 30.00             |
| Insecticida Raid 234 gr                         | 5                                      | 3.00                  | 180.00            |
| Lavavajillas Lava 1000 gr                       | 5                                      | 2.00                  | 120.00            |
| Esponjas mixtas Master Brill 2 und              | 5                                      | 0.30                  | 18.00             |
| <b>Total</b>                                    |                                        |                       | <b>1,109.75</b>   |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 59  
Costos de insumos de recreación

| Descripción                               | Cantidad | Precio unitario US \$ | Costo anual US \$ |
|-------------------------------------------|----------|-----------------------|-------------------|
| Papel higiénico familia megarrollo 4 unid | 50       | 3                     | 150.00            |
| Jabón                                     | 50       | 1                     | 50.00             |
| <b>Total</b>                              |          |                       | <b>200.00</b>     |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 60

**Costos de insumos de restaurante**

| Descripción                                | Cantidad | Precio unitario US \$ | Costo anual US \$ |
|--------------------------------------------|----------|-----------------------|-------------------|
| Papel higiénico familia megarrollo 4 unid  | 50       | 3.00                  | 150.00            |
| Servilletas familia económica 350 unidades | 20       | 0.30                  | 6.00              |
| Jabón                                      | 50       | 1.00                  | 50.00             |
| <b>Total</b>                               |          |                       | <b>206.00</b>     |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 61

**Costos de insumos de hospedaje**

| Descripción                               | Cantidad | Precio unitario US \$ | Costo anual US \$ |
|-------------------------------------------|----------|-----------------------|-------------------|
| Papel higiénico familia megarrollo 4 unid | 50       | 3.00                  | 150.00            |
| Shampoo en sachet                         | 400      | 0.1                   | 40.00             |
| Jabón                                     | 50       | 1.00                  | 50.00             |
| <b>Total</b>                              |          |                       | <b>240.00</b>     |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 62

**Gastos de servicios básicos**

| Año 1        | Costo mensual US \$ | Costo anual US \$ |
|--------------|---------------------|-------------------|
| Luz          | 100.00              | 1,200.00          |
| Agua         | 100.00              | 1,200.00          |
| Internet     | 100.00              | 1,200.00          |
| TV cable     | 100.00              | 1,200.00          |
| Teléfono     | 100.00              | 1,200.00          |
| <b>Total</b> |                     | <b>6,000.00</b>   |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 63

**Gastos de suministros de oficina**

| Concepto                   | Cantidad | Precio unitario US \$ | Gasto primer año US \$ | Gasto segundo año US \$ |
|----------------------------|----------|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| Resma de papel             | 4        | 3.10                  | 12.40                  | 12.40                   |
| Caja de 100 clips Estándar | 3        | 0.20                  | 0.60                   | 0.60                    |
| Grapadora                  | 3        | 2.50                  | 7.50                   | 0.00                    |
| Caja de grapas             | 3        | 0.20                  | 0.60                   | 0.60                    |
| Perforadora.               | 3        | 2.80                  | 8.40                   | 0.00                    |
| <b>Total</b>               |          |                       | <b>29.50</b>           | <b>13.60</b>            |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 64

**Gastos de publicidad y promoción**

| Año 1        | Cantidad | Precio unitario US \$ | Gasto anual US \$ |
|--------------|----------|-----------------------|-------------------|
| Volantes     | 500      | 0.10                  | 50.00             |
| Adhesivos    | 500      | 0.25                  | 125.00            |
| <b>Total</b> |          |                       | <b>175.00</b>     |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.



Tabla 65

**Gastos de mantenimiento**

| <b>Equipo</b>              | <b>Precio (US \$)</b> | <b>Tasa</b> | <b>Costo anual US \$</b> | <b>Costo anual real US \$<br/>(costo anual por dos)</b> |
|----------------------------|-----------------------|-------------|--------------------------|---------------------------------------------------------|
| Bomba de agua              | 400                   | 2,5%        | 10.00                    | 20.00                                                   |
| Tanque reserva de agua     | 400                   | 2,5%        | 10.00                    | 20.00                                                   |
| Instrumentos de jardinería | 39                    | 2,5%        | 0.98                     | 20.00                                                   |
| <b>Total</b>               |                       |             |                          | <b>60.00</b>                                            |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 66

**Costos de personal operativo**

| Descripción        | Número | Pago mensual (US \$) | Pago anual (US \$) | Décimo Tercero (US \$) | Décimo cuarto (US \$) | Vacaciones (US \$) | Fondo de Reserva (US \$) | IESS Patronal (US \$) | Costo primer año (US \$) | Costo segundo año (US \$) |
|--------------------|--------|----------------------|--------------------|------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------------|
| Ayudante de cocina | 1      | 366.00               | 4,392.00           | 366.00                 | 366.00                | 213.50             | 366.00                   | 533.63                | 4,803.87                 | 5,169.87                  |
| Cocinero           | 1      | 366.00               | 4,392.00           | 366.00                 | 366.00                | 213.50             | 366.00                   | 533.63                | 4,803.87                 | 5,169.87                  |
| Mesero             | 2      | 366.00               | 4,392.00           | 366.00                 | 366.00                | 213.50             | 366.00                   | 533.63                | 4,803.87                 | 5,169.87                  |
| Camarera           | 1      | 366.00               | 4,392.00           | 366.00                 | 366.00                | 213.50             | 366.00                   | 533.63                | 4,803.87                 | 5,169.87                  |
| Guardia            | 1      | 366.00               | 4,392.00           | 366.00                 | 366.00                | 213.50             | 366.00                   | 533.63                | 4,803.87                 | 5,169.87                  |
| Conserje           | 1      | 366.00               | 4,392.00           | 366.00                 | 366.00                | 213.50             | 366.00                   | 533.63                | 4,803.87                 | 5,169.87                  |
| <b>Total</b>       |        |                      |                    |                        |                       |                    |                          |                       | <b>28,823.23</b>         | <b>31,019.23</b>          |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 67

**Gastos de personal administrativo**

| Personal Administrativo   | Número | Pago mensual (US \$) | Pago anual (US \$) | Décimo Tercero (US \$) | Décimo cuarto (US \$) | Vacaciones (US \$) | Fondo de Reserva (US \$) | IESS Patronal (US \$) | Costo primer año (US \$) | Costo segundo año (US \$) |
|---------------------------|--------|----------------------|--------------------|------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------------|
| Administrador             | 1      | 750.00               | 9,000.00           | 750.00                 | 366.00                | 421.50             | 750.00                   | 1,093.50              | 9,444.00                 | 10,194.00                 |
| Contadora - Recepcionista | 1      | 450.00               | 5,400.00           | 450.00                 | 366.00                | 259.00             | 450.00                   | 656.10                | 5,818.90                 | 6,268.90                  |
| <b>Total</b>              |        |                      |                    |                        |                       |                    |                          |                       | <b>15,262.90</b>         | <b>16,462.90</b>          |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.6.2. Programa de inversiones

Tabla 68  
Programa de inversiones

| Actividad                         | Tiempo en meses |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|-----------------------------------|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|                                   | 1               | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Elaboración del estudio           | X               | X | X | X | X |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Constitución de la empresa        |                 |   |   |   |   | X |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Tramitación de financiamiento     |                 |   |   |   |   | X | X |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Compra del terreno.               |                 |   |   |   |   |   | X |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| Construcción de la obra civil     |                 |   |   |   |   |   | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  |
| Compra de equipos y muebles       |                 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |
| Recepción de muebles y equipos    |                 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |
| Instalación de equipos            |                 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |
| Colocación de mobiliario          |                 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |
| Inicio de prestación del servicio |                 |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tal como se observa en esta tabla, la hostería empezará a prestar sus servicios a los 18 meses.

### 3.6.3. Depreciación.

“La depreciación es la reducción del valor de un activo tangible en libros (no en efectivo). El método para depreciar un activo es una forma de considerar el valor decreciente del activo para el propietario y para representar el valor (monto) de disminución de los fondos de capital invertidos en él. El monto de la depreciación anual no representa un flujo de efectivo real, ni refleja necesariamente el patrón del uso real del activo durante su posición” (Blank & Tarquin, 2012). A continuación se presenta la depreciación de los activos fijos del proyecto.

Tabla 69  
**Depreciación de los activos fijos**

| Activos fijos                              | Valor de compra (US \$) | Vida contable (años) | Tasa anual % | Depreciación anual (US \$) |
|--------------------------------------------|-------------------------|----------------------|--------------|----------------------------|
| Edificaciones                              | 256,699.25              | 20                   | 5%           | 12,834.96                  |
| Muebles y enseres para área administrativa | 455.00                  | 10                   | 10%          | 45.50                      |
| Muebles y enseres para área operativa      | 7,800.00                | 10                   | 10%          | 780.00                     |
| Equipos de oficina                         | 96.00                   | 10                   | 10%          | 9.60                       |
| Equipos para área operativa                | 3,151.75                | 10                   | 10%          | 315.18                     |
| Equipo de computo                          | 532.00                  | 3                    | 33%          | 177.33                     |
| Vehículo                                   | 8,100.00                | 5                    | 20%          | 1,620.00                   |
| Instalaciones                              | 800.00                  | 20                   | 5%           | 40.00                      |
| Menaje                                     | 6,160.74                | 5                    | 20%          | 1,232.15                   |
| <b>Total</b>                               |                         |                      |              | <b>17,054.72</b>           |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: La depreciación anual es igual al valor de compra dividido para los años de vida útil.

### 3.6.4. Amortización de activos intangibles.

“Es una carga que se genera al llevar a cabo la inversión diferida, de tal forma que la empresa tiene la facultad que le otorga la ley del impuesto a la renta de recuperar dicha inversión durante varios períodos. Los periodos de amortización de la inversión diferida responden de la cantidad máxima estipulada y permitida en la misma ley” (Araujo Arévalo, 2013). A continuación se presenta la amortización de los activos intangibles.

Tabla 70  
**Amortización de los activos intangibles**

| Descripción            | Valor (US \$) | Años | Tasa % | Total (US \$) |
|------------------------|---------------|------|--------|---------------|
| Gastos preoperativos   | 3,800.00      | 5    | 20     | 760.00        |
| Gastos de constitución | 668.06        | 5    | 20     | 133.61        |
| <b>Total</b>           |               |      |        | <b>893.61</b> |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: El total de la amortización es igual al valor del activo intangible dividido para los años.

### 3.6.5. Financiamiento de la inversión.

“La totalidad de recursos requerida por la inversión del proyecto se clasifica contablemente como el activo total inicial. Puede ser financiado íntegramente con recursos propios provenientes de los promotores, que habrán de constituirse en accionistas y adicionalmente con recursos financieros provenientes de créditos del sistema bancario, principalmente” (Araujo Arévalo, 2013). En la siguiente tabla se muestra el financiamiento de la inversión.

Tabla 71  
**Financiamiento de la inversión**

|                                                                          |                   |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Inversión total del proyecto</b>                                      | <b>569,670.53</b> |
| 65% a financiar con Préstamo de la Corporación Financiera Nacional (CFN) | 370,285.84        |
| 35% capital aportado por los inversionistas                              | 199,384.69        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.6.6. Amortización del préstamo.

“Amortizar es el proceso financiero mediante el cual se extingue, gradualmente, una deuda por medio de pagos periódicos, que pueden ser iguales o diferentes” (Araujo Arévalo, 2013). A continuación la tabla de amortización del préstamo.

Tabla 72  
Tabla de amortización del préstamo

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Crédito solicitado</b> | 370285,84 |
| <b>Tasa de Interés</b>    | 11        |
| <b>Plazo en años</b>      | 10        |
| <b>Tipo de pago</b>       | semestral |

| Periodo | Saldo de deuda (US \$) | Interés (US \$) | Amortización (US \$) | Valor de la cuota a pagar (US \$) |
|---------|------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------------------|
| 1       | 370,285.84             | 20,365.72       | 18,514.29            | 38,880.01                         |
| 2       | 351,771.55             | 19,347.44       | 18,514.29            | 37,861.73                         |
| 3       | 333,257.26             | 18,329.15       | 18,514.29            | 36,843.44                         |
| 4       | 314,742.97             | 17,310.86       | 18,514.29            | 35,825.16                         |
| 5       | 296,228.68             | 16,292.58       | 18,514.29            | 34,806.87                         |
| 6       | 277,714.38             | 15,274.29       | 18,514.29            | 33,788.58                         |
| 7       | 259,200.09             | 14,256.01       | 18,514.29            | 32,770.30                         |
| 8       | 240,685.80             | 13,237.72       | 18,514.29            | 31,752.01                         |
| 9       | 222,171.51             | 12,219.43       | 18,514.29            | 30,733.73                         |
| 10      | 203,657.21             | 11,201.15       | 18,514.29            | 29,715.44                         |
| 11      | 185,142.92             | 10,182.86       | 18,514.29            | 28,697.15                         |
| 12      | 166,628.63             | 9,164.57        | 18,514.29            | 27,678.87                         |
| 13      | 148,114.34             | 8,146.29        | 18,514.29            | 26,660.58                         |
| 14      | 129,600.05             | 7,128.00        | 18,514.29            | 25,642.29                         |
| 15      | 111,085.75             | 6,109.72        | 18,514.29            | 24,624.01                         |
| 16      | 92,571.46              | 5,091.43        | 18,514.29            | 23,605.72                         |
| 17      | 74,057.17              | 4,073.14        | 18,514.29            | 22,587.44                         |
| 18      | 55,542.88              | 3,054.86        | 18,514.29            | 21,569.15                         |
| 19      | 37,028.58              | 2,036.57        | 18,514.29            | 20,550.86                         |
| 20      | 18,514.29              | 1,018.29        | 18,514.29            | 19,532.58                         |
| Total   |                        | 213,840.08      | 370,285.84           | 584,125.92                        |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

#### Notas

- El periodo es igual al plazo en años multiplicado por dos debido a que el tipo de pago es semestral.
- El saldo de deuda es igual al crédito solicitado menos la amortización.
- La amortización es igual al crédito solicitado dividido para veinte.
- El interés es igual al saldo de deuda por la tasa de interés semestral (0,055).
- Interés más amortización es igual a valor de la cuota a pagar.

### 3.6.7. Costos e ingresos de operación.

#### 3.6.7.1.Presupuesto de costos de operación.

A partir del año 2 se incrementó la inflación promedio a cada uno de los valores, la inflación fue proyectada con la fórmula de mínimo cuadrados, la tabla es la que se muestra a continuación:

Tabla 73

**Inflación proyectada**

| <b>Año</b>                | <b>Inflación proyectada</b> |
|---------------------------|-----------------------------|
| 2016                      | 3,78%                       |
| 2017                      | 3,85%                       |
| 2018                      | 3,92%                       |
| 2019                      | 3,99%                       |
| 2020                      | 4,06%                       |
| 2021                      | 4,13%                       |
| 2022                      | 4,20%                       |
| 2023                      | 4,27%                       |
| 2024                      | 4,34%                       |
| 2025                      | 4,41%                       |
| <b>Inflación promedio</b> | <b>3,89%</b>                |

Fuente: indicadores económicos del Banco Central del Ecuador 2014-2015  
 Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 74  
Presupuesto de costos de operación

| AÑOS                                       | 1                | 2                | 3                | 4                | 5                | 6                | 7                | 8                | 9                | 10               |
|--------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>1. COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>             | <b>68,572.69</b> | <b>71,711.05</b> | <b>73,895.11</b> | <b>76,164.02</b> | <b>78,521.08</b> | <b>80,969.71</b> | <b>83,513.48</b> | <b>86,156.06</b> | <b>88,901.31</b> | <b>91,753.22</b> |
| Mano de obra Operativa                     | 28,823.23        | 31,019.23        | 32,224.33        | 33,476.24        | 34,776.80        | 36,127.87        | 37,531.44        | 38,989.54        | 40,504.28        | 42,077.87        |
| Insumos                                    | 24,196.23        | 25,136.25        | 26,112.80        | 27,127.28        | 28,181.17        | 29,276.01        | 30,413.39        | 31,594.95        | 32,822.41        | 34,097.56        |
| Gastos mantenimiento                       | 60.00            | 62.33            | 64.75            | 67.27            | 69.88            | 72.60            | 75.42            | 78.35            | 81.39            | 84.55            |
| <b>Amort. Intangibles.</b>                 | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    | <b>893.61</b>    |
| Gastos preoperativos                       | 760.00           | 760.00           | 760.00           | 760.00           | 760.00           | 760.00           | 760.00           | 760.00           | 760.00           | 760.00           |
| Gastos de constitución                     | 133.61           | 133.61           | 133.61           | 133.61           | 133.61           | 133.61           | 133.61           | 133.61           | 133.61           | 133.61           |
| <b>Depreciaciones</b>                      | <b>14,599.62</b> | <b>14,599.62</b> | <b>14,599.62</b> | <b>14,599.62</b> | <b>14,599.62</b> | <b>14,599.62</b> | <b>14,599.62</b> | <b>1,459.62</b>  | <b>14,599.62</b> | <b>14,599.62</b> |
| Edificaciones                              | 12,834.96        | 12,834.96        | 12,834.96        | 12,834.96        | 12,834.96        | 12,834.96        | 12,834.96        | 12,834.96        | 12,834.96        | 12,834.96        |
| Muebles y enseres para área operativa      | 315.18           | 315.18           | 315.18           | 315.18           | 315.18           | 315.18           | 315.18           | 315.18           | 315.18           | 315.18           |
| Equipos para área operativa                | 177.33           | 177.33           | 177.33           | 177.33           | 177.33           | 177.33           | 177.33           | 177.33           | 177.33           | 177.33           |
| Menaje                                     | 40.00            | 40.00            | 40.00            | 40.00            | 40.00            | 40.00            | 40.00            | 40.00            | 40.00            | 40.00            |
| Instalaciones                              | 1,232.15         | 1,232.15         | 1,232.15         | 1,232.15         | 1,232.15         | 1,232.15         | 1,232.15         | 1,232.15         | 1,232.15         | 1,232.15         |
| <b>2. GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>           | <b>23,747.50</b> | <b>24,991.60</b> | <b>25,867.14</b> | <b>26,776.70</b> | <b>27,721.60</b> | <b>28,703.20</b> | <b>29,722.94</b> | <b>30,782.29</b> | <b>31,882.80</b> | <b>33,026.07</b> |
| Mano de obra administrativa                | 15,262.90        | 16,462.90        | 17,102.48        | 17,766.92        | 18,457.16        | 19,174.22        | 19,919.14        | 20,693.00        | 21,496.92        | 22,332.08        |
| Servicios básicos                          | 6,000.00         | 6,060.00         | 6,295.43         | 6,540.01         | 6,794.09         | 7,058.04         | 7,332.24         | 7,617.10         | 7,913.02         | 8,220.45         |
| Gasto de suministros de oficina            | 29.50            | 13.60            | 14.13            | 14.68            | 15.25            | 15.84            | 16.46            | 17.09            | 17.76            | 18.45            |
| <b>Depreciaciones</b>                      | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  | <b>2,455.10</b>  |
| Equipo de computo                          | 45.50            | 45.50            | 45.50            | 45.50            | 45.50            | 45.50            | 45.50            | 45.50            | 45.50            | 45.50            |
| Muebles y enseres para área administrativa | 9.60             | 9.60             | 9.60             | 9.60             | 9.60             | 9.60             | 9.60             | 9.60             | 9.60             | 9.60             |



|                                 |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
|---------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Equipos de oficina              | 780.00            | 780.00            | 780.00            | 780.00            | 780.00            | 780.00            | 780.00            | 780.00            | 780.00            | 780.00            |
| Vehículo                        | 1,620.00          | 1,620.00          | 1,620.00          | 1,620.00          | 1,620.00          | 1,620.00          | 1,620.00          | 1,620.00          | 1,620.00          | 1,620.00          |
| <b>3. GASTOS DE VENTA</b>       | <b>175.00</b>     | <b>181.80</b>     | <b>188.86</b>     | <b>196.20</b>     | <b>203.82</b>     | <b>211.74</b>     | <b>219.97</b>     | <b>228.51</b>     | <b>237.39</b>     | <b>246.61</b>     |
| Gasto de publicidad y promoción | 175.00            | 181.80            | 188.86            | 196.20            | 203.82            | 211.74            | 219.97            | 228.51            | 237.39            | 246.61            |
| <b>5. GASTOS FINANCIEROS</b>    | <b>39,713.16</b>  | <b>35,640.01</b>  | <b>31,566.87</b>  | <b>27,493.72</b>  | <b>23,420.58</b>  | <b>19,347.44</b>  | <b>15,274.29</b>  | <b>11,201.15</b>  | <b>7,128.00</b>   | <b>3,054.86</b>   |
| Intereses bancarios             | 39,713.16         | 35,640.01         | 31,566.87         | 27,493.72         | 23,420.58         | 19,347.44         | 15,274.29         | 11,201.15         | 7,128.00          | 3,054.86          |
| <b>TOTAL COSTOS</b>             | <b>132,033.35</b> | <b>132,342.66</b> | <b>131,329.12</b> | <b>130,434.45</b> | <b>129,663.26</b> | <b>129,020.35</b> | <b>128,510.70</b> | <b>128,139.50</b> | <b>127,912.12</b> | <b>127,834.15</b> |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.6.7.2.Ingresos de operación.

Tabla 75  
Tarifario promedio hospedaje

| Tipo de habitación     | Detalle                              | N° de habitaciones | N° personas por habitación | N° de plazas (N° de habitaciones * N° personas por habitación) | Tarifa por hab. US \$ | Tarifa por persona US \$ | Tarifa promedio por persona / día (US \$) | Capacidad máxima anual (personas) (Total de plazas * 365 días) |
|------------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Habitación simple      | Cama de plaza y media                | 2                  | 1                          | 2                                                              | 25.00                 | 25.00                    | 52.50                                     | 10.950                                                         |
| Habitación doble       | Cama de dos plazas                   | 4                  | 2                          | 8                                                              | 40.00                 | 40.00                    |                                           |                                                                |
| Habitación triple      | Cama de dos plazas + 1 plaza y media | 2                  | 3                          | 6                                                              | 60.00                 | 30.00                    |                                           |                                                                |
| Habitación grupal      | Cama de dos plazas más litera        | 2                  | 4                          | 8                                                              | 80.00                 | 45.00                    |                                           |                                                                |
| Habitación matrimonial | Cama de dos plazas                   | 3                  | 2                          | 6                                                              | 60.00                 | 60.00                    |                                           |                                                                |
| <b>Total.</b>          |                                      | <b>13</b>          | <b>12</b>                  | <b>30</b>                                                      |                       |                          |                                           |                                                                |

Fuente: Tabla 33. Determinación del precio.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

#### Notas

- El valor descrito en la tarifa por habitación se lo obtuvo como resultado del análisis y determinación del precio en el estudio de mercado.
- El valor descrito en la tarifa por persona es proporcional de acuerdo a la tarifa por habitación.
- El valor descrito en la tarifa promedio por persona/día corresponde al cociente que se obtuvo como resultado de haber sumado las tarifas por persona y luego haber dividido este valor para cinco.
- La capacidad máxima anual fue determinada mediante el proceso de multiplicar la capacidad total de alojamiento del proyecto que es de 30 personas por los 365 días que tiene un año. Al ser la hostería un proyecto turístico no puede darse el lujo de cerrar en días festivos ni feriados pues es aquí donde mayor demanda tiene este tipo de lugares.

Tabla 76

**Ingresos de operación**

| <b>Año</b>                             | <b>1</b>    | <b>2</b>    | <b>3</b>    | <b>4</b>    | <b>5</b>    | <b>6</b>    | <b>7</b>    | <b>8</b>    | <b>9</b>    | <b>10</b>   |
|----------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>% Ocupación Previsto</b>            | <b>20%</b>  | <b>25%</b>  | <b>30%</b>  | <b>35%</b>  | <b>40%</b>  | <b>45%</b>  | <b>50%</b>  | <b>55%</b>  | <b>60%</b>  | <b>65%</b>  |
| <b>N° huéspedes</b>                    | <b>2190</b> | <b>2737</b> | <b>3285</b> | <b>3832</b> | <b>4380</b> | <b>4927</b> | <b>5475</b> | <b>6022</b> | <b>6570</b> | <b>7117</b> |
| Tarifa promedio por persona/día US \$  | 52.50       | 52.50       | 52.50       | 52.50       | 52.50       | 52.50       | 52.50       | 52.50       | 52.50       | 52.50       |
| Ingreso anual hospedaje US \$          | 114,975.00  | 143,718.75  | 172,462.50  | 201,206.25  | 229,950.00  | 258,693.75  | 287,437.50  | 316,181.25  | 344,925.00  | 373,668.75  |
| Tarifa promedio restaurante US \$      | 23.76       | 23.76       | 23.76       | 23.76       | 23.76       | 23.76       | 23.76       | 23.76       | 23.76       | 23.76       |
| Ingreso anual restaurante US \$        | 52,034.40   | 65,043.00   | 78,051.60   | 91,060.20   | 104,068.80  | 117,077.40  | 130,086.00  | 143,094.60  | 156,103.20  | 169,111.80  |
| <b>Número de eventos promedio</b>      | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>50</b>   | <b>50</b>   |
| Tarifa promedio salón de eventos US \$ | 1,000.00    | 1,000.00    | 1,000.00    | 1,000.00    | 1,000.00    | 1000.00     | 1,000.00    | 1,000.00    | 1000.00     | 1,000.00    |
| Ingreso anual salón de eventos US \$   | 50,000.00   | 50,000.00   | 50,000.00   | 50,000.00   | 50,000.00   | 50000.00    | 50,000.00   | 50,000.00   | 50000.00    | 50,000.00   |
| Total de ingresos US \$                | 217,009.40  | 258,761.75  | 300,514.10  | 342,266.,45 | 384,018.80  | 425,771.15  | 467,523.50  | 509,275.85  | 551,028.20  | 592,780.55  |

Fuente: Tabla 84 Tarifario promedio hospedaje y restaurante.

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas:

- El porcentaje de ocupación previsto se lo obtuvo como dato en el Ministerio de Turismo que manifestó que los proyectos turísticos a desarrollarse en nuestro país tienen un crecimiento promedio cada año del 5% iniciando el primer año con un valor del 20%
- El número de huéspedes se lo obtuvo como resultado de multiplicar la capacidad máxima anual por el porcentaje de ocupación previsto.
- La tarifa promedio por persona/día se lo obtuvo como resultado de sumar la tarifa por persona/día de acuerdo a los cinco tipos de habitaciones que existirán y dividirlo para cinco.
- El ingreso anual hospedaje se lo obtuvo como resultado de haber multiplicado el número de huéspedes con la tarifa promedio por persona/día.
- La tarifa promedio restaurante se lo obtuvo como resultado de haber sumado el precio promedio individual de los platos fuertes con el precio promedio individual de las bebidas que se ofrecerán en el bar-restaurante. Una vez obtenida esa respuesta la multiplicamos por dos ya que también hay que considerar la cena.
- El ingreso anual restaurante se lo obtuvo como resultado de haber multiplicado el número de huéspedes con la tarifa promedio restaurante.
- Se consideró un promedio de 50 eventos anuales
- Los eventos están valorados en US \$ 1000 cada uno
- El ingreso anual por eventos es igual a tarifa promedio de eventos por número de eventos
- El total de ingresos se lo obtuvo como resultado de sumar el ingreso anual hospedaje con el ingreso anual restaurante.

### 3.6.8. Estado de resultados proyectado

Tabla 77  
Estado de resultados proyectado

| AÑO                                                | 1                 | 2                 | 3                 | 4                 | 5                 | 6                 | 7                 | 8                 | 9                 | 10                |
|----------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Ventas operacionales</b>                        | <b>217,009.40</b> | <b>258,761.75</b> | <b>300,514.10</b> | <b>342,266.45</b> | <b>384,018.80</b> | <b>425,771.15</b> | <b>467,523.50</b> | <b>509,275.85</b> | <b>551,028.20</b> | <b>592,780.55</b> |
| (-) Costos de producción                           | 53,079.46         | 56,217.82         | 58,401.88         | 60,670.79         | 63,027.85         | 65,476.48         | 68,020.25         | 70,662.83         | 73,408.08         | 76,259.99         |
| (-) Gastos de administrativos                      | 21,292.40         | 22,536.50         | 23,412.04         | 24,321.60         | 25,266.50         | 26,248.10         | 27,267.84         | 28,327.19         | 29,427.70         | 30,570.97         |
| (-) Gastos de ventas                               | 175.00            | 181.80            | 188.86            | 196.20            | 203.82            | 211.74            | 219.97            | 228.51            | 237.39            | 246.61            |
| (-) Amortizaciones                                 | 893.61            | 893.61            | 893.61            | 893.61            | 893.61            | 893.61            | 893.61            | 893.61            | 893.61            | 893.61            |
| (-) Depreciaciones                                 | 17,054.72         | 17,054.72         | 17,054.72         | 17,054.72         | 17,054.72         | 17,054.72         | 17,054.72         | 17,054.72         | 17,054.72         | 17,054.72         |
| <b>(=) UTILIDADES OPERACIONAL</b>                  | <b>124,514.21</b> | <b>161,877.30</b> | <b>200,562.99</b> | <b>239,129.53</b> | <b>277,572.30</b> | <b>315,886.50</b> | <b>354,067.12</b> | <b>392,108.98</b> | <b>430,006.69</b> | <b>467,754.65</b> |
| (-) Gastos financieros                             | 39,713.16         | 35,640.01         | 31,566.87         | 27,493.72         | 23,420.58         | 19,347.44         | 15,274.29         | 11,201.15         | 7,128.00          | 3,054.86          |
| <b>(=) UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN LABORAL</b> | <b>84,801.05</b>  | <b>126,237.29</b> | <b>168,996.12</b> | <b>211,635.80</b> | <b>254,151.72</b> | <b>296,539.06</b> | <b>338,792.83</b> | <b>380,907.84</b> | <b>422,878.69</b> | <b>464,699.79</b> |
| (-) 15% Participación Trabajadores                 | 12,720.16         | 18,935.59         | 25,349.42         | 31,745.37         | 38,122.76         | 44,480.86         | 50,818.92         | 57,136.18         | 63,431.80         | 69,704.97         |
| <b>(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA</b>   | <b>72,080.89</b>  | <b>107,301.70</b> | <b>143,646.70</b> | <b>179,890.43</b> | <b>216,028.96</b> | <b>252,058.20</b> | <b>287,973.91</b> | <b>323,771.66</b> | <b>359,446.89</b> | <b>394,994.82</b> |
| (-) 25% Impuesto a la Renta                        | 18,020.22         | 26,825.42         | 35,911.67         | 44,972.61         | 54,007.24         | 63,014.55         | 71,993.48         | 80,942.92         | 89,861.72         | 98,748.71         |
| <b>(=) UTILIDAD NETA</b>                           | <b>54,060.67</b>  | <b>80,476.27</b>  | <b>107,735.02</b> | <b>134,917.82</b> | <b>162,021.72</b> | <b>189,043.65</b> | <b>215,980.43</b> | <b>242,828.75</b> | <b>269,585.17</b> | <b>296,246.12</b> |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.6.9. Flujo financiero neto del proyecto.

#### 3.6.9.1. Flujo financiero neto del proyecto con financiamiento.

Tabla 78

#### Flujo financiero neto del proyecto con financiamiento

|                                     |             |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|-------------------------------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| (=) UTILIDAD NETA                   |             | 54,060.67  | 80,476.27  | 107,735.02 | 134,917.82 | 162,021.72 | 189,043.65 | 215,980.43 | 242,828.75 | 269,585.17 | 296,246.12 |
| (+) Depreciación                    |             | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  |
| (+) Amortización                    |             | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     |
| (-) Pago de capital                 |             | -37,028.58 | -37,028.58 | -37,028.58 | -37,028.58 | -37,028.58 | -37,028.58 | -37,028.58 | -37,028.58 | -37,028.58 | -37,028.58 |
| (=) Beneficio                       |             | 34,980.42  | 61,396.02  | 88,654.77  | 115,837.57 | 142,941.47 | 169,963.40 | 196,900.18 | 223,748.49 | 250,504.91 | 277,165.86 |
| Inversiones                         |             |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| (-) Inversión Fija                  | -545,894.09 |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| (-) Inversión Diferida              | -4,512.74   |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| (-) Inversión en Capital de trabajo | -19,263.70  |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| Total de inversiones                | -569,670.53 |            |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| Flujo neto de efectivo              | -569,670.53 | 34,980.42  | 61,396.02  | 88,654.77  | 115,837.57 | 142,941.47 | 169,963.40 | 196,900.18 | 223,748.49 | 250,504.91 | 277,165.86 |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.6.9.1. Flujo financiero neto del proyecto sin financiamiento.

Tabla 79  
Flujo financiero neto del proyecto sin financiamiento

|                                     |             |           |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
|-------------------------------------|-------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| (=) Utilidad Neta                   |             | 79377.81  | 103,196.78 | 127,858.90 | 152,445.07 | 176,952.34 | 201,377.64 | 225,717.79 | 249,969.48 | 274,129.27 | 298,193.59 |
| (+) Depreciación                    |             | 17054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  | 17,054.72  |
| (+) Amortización                    |             | 893.61    | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     | 893.61     |
| (=) Beneficio                       |             | 97326.14  | 121,145.11 | 145,807.23 | 170,393.40 | 194,900.67 | 219,325.97 | 243,666.12 | 267,917.81 | 292,077.60 | 316,141.92 |
| Inversiones                         |             |           |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| (-) Inversión Fija                  | -545,894.09 |           |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| (-) Inversión Diferida              | -4,512.74   |           |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| (-) Inversión en Capital de trabajo | -19,263.70  |           |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| Total de inversiones                | -569,670.53 |           |            |            |            |            |            |            |            |            |            |
| Flujo neto de efectivo              | -569,670.53 | 97,326.14 | 121,145.11 | 145,807.23 | 170,393.40 | 194,900.67 | 219,325.97 | 243,666.12 | 267,917.81 | 292,077.60 | 316,141.92 |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.6.10. Balance de situación inicial.

Tabla 80  
Balance de situación inicial

| <b>Activos</b>                             |         | <b>Pasivos</b>                         |         |
|--------------------------------------------|---------|----------------------------------------|---------|
| <b>Activos corrientes</b>                  | 6,736   | <b>Pasivo corriente</b>                | 3,8132  |
| Caja-Banco                                 | 4,720   | Aporte patronal al IESS                | 413     |
| Inventario                                 | 2,016   | Fondo de reserva                       | 283     |
| <b>Activos fijos</b>                       | 523,434 | Vacaciones                             | 163     |
| Terreno                                    | 256,694 | Décimo cuarto                          | 244     |
| Edificaciones                              | 256,699 | Préstamo                               | 37,029  |
| Muebles y enseres para área administrativa | 455     | <b>Pasivo no corriente</b>             | 296,229 |
| Muebles y enseres para área operativa      | 7,800   | Préstamo                               | 296,229 |
| Equipos de oficina                         | 96      | <b>Total de pasivos</b>                | 334,360 |
| Equipos para área operativa                | 3,152   | <b>Patrimonio</b>                      | 199,385 |
| Equipo de computo                          | 532     |                                        |         |
| Vehículo                                   | 8,100   |                                        |         |
| Instalaciones                              | 800     |                                        |         |
| Menaje                                     | 6,161   |                                        |         |
| (-) Depreciaciones                         | -17,055 |                                        |         |
| <b>Activos diferidos</b>                   | 3,574   |                                        |         |
| Gastos preoperativos                       | 3,800   |                                        |         |
| Gastos de constitución                     | 668     |                                        |         |
| (-) Amortizaciones                         | -894    |                                        |         |
| <b>Total activos</b>                       | 533,745 | <b>Total de pasivos más patrimonio</b> | 533,745 |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: el valor de caja-banco equivale la diferencia entre activos y pasivos para cuadrar el balance, inventarios es igual a los insumos, los pasivos corrientes están a un año mientras que el pasivo no corriente es igual a la diferencia entre el préstamo y el pago de la primera cuota, el patrimonio es igual al aporte de los inversionistas privados.

### 3.7. EVALUACIÓN

#### 3.7.1. Evaluación financiera.

##### 3.7.1.1. Valor Actual Neto (VAN).

Según (Araujo Arévalo, 2013) el valor presente neto “es el valor obtenido mediante la actualización de los flujos netos del proyecto, ingresos menos egresos, considerando la inversión como un egreso a una tasa de descuento determinada previamente”. A continuación se presenta el cálculo de la tasa mínima aceptable de rendimiento necesaria para calcular el VAN.

Tabla 81  
Tasa mínima aceptable de rendimiento

|                                 | % Aportación | TMAR | Ponderación |
|---------------------------------|--------------|------|-------------|
| Inversionista privado           | 0,35         | 0,14 | 0,05        |
| Corporación Financiera Nacional | 0,65         | 0,11 | 0,07        |
| Total                           |              |      | 12%         |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas:

- La TMAR del inversionista privado es:
- Inflación promedio + premio al riesgo + (inflación promedio \* premio al riesgo)
- La ponderación es igual al aporte por la TMAR

Para este tipo de proyectos el inversionista considera un 10% de premio al riesgo, mientras que el de la institución financiera equivale a la tasa de interés. La inflación promedio fue obtenida de la tabla 85.

Tabla 82  
Valor actual neto

| Periodos | Flujos     | Tasa | Flujos Actualizados |
|----------|------------|------|---------------------|
|          |            | 12%  |                     |
| 0        |            |      | -569,670.53         |
| 1        | 34,980.42  | 1,12 | 31,232.51           |
| 2        | 61,396.02  | 1,25 | 48,944.53           |
| 3        | 88,654.77  | 1,40 | 63,102.72           |
| 4        | 115,837.57 | 1,57 | 73,616.87           |
| 5        | 142,941.47 | 1,76 | 81,108.83           |
| 6        | 169,963.40 | 1,97 | 86,108.75           |
| 7        | 196,900.18 | 2,21 | 89,067.64           |
| 8        | 223,748.49 | 2,48 | 90,368.26           |
| 9        | 250,504.91 | 2,77 | 90,334.58           |
| 10       | 277,165.86 | 3,11 | 89,239.99           |
| VAN      |            |      | 173,454.15          |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas:

- Los flujos netos de efectivo fueron tomados de la tabla 77.



- La tasa es igual a  $(1 + \text{tasa de descuento})$  elevado a exponente uno, luego al dos y así sucesivamente hasta llegar al 10.
- Los flujos actualizados son el resultado de dividir los flujos financieros netos para la tasa.

El VAN es positivo por lo que se considera que el proyecto es favorable ya que cubre el nivel mínimo representado por la TMAR que es del 12%.

### 3.7.1.2.Tasa Interna de Retorno (TIR).

Según (Araujo Arévalo, 2013) la tasa interna de retorno es “la tasa de actualización que iguala el valor presente de los ingresos totales con el valor presente de los egresos totales de un proyecto en estudio”. A continuación se muestra una tabla para calcular la TIR con la tasa mínima y con la tasa máxima.

Tabla 83  
Tasa interna de retorno

| Periodos              | Flujos     | Tasa Mínima | Flujos Actualizados | Tasa Máxima           | Flujos Actualizados |
|-----------------------|------------|-------------|---------------------|-----------------------|---------------------|
|                       |            | 12%         |                     | 18%                   |                     |
| <b>0</b>              |            |             | -569,670.53         |                       | -569,670.53         |
| <b>1</b>              | 34,980.42  | 1,12        | 31,232.51           | 1,18                  | 29,644.42           |
| <b>2</b>              | 61,396.02  | 1,25        | 48,944.53           | 1,39                  | 44,093.67           |
| <b>3</b>              | 88,654.77  | 1,40        | 63,102.72           | 1,64                  | 53,958.03           |
| <b>4</b>              | 115,837.57 | 1,57        | 73,616.87           | 1,94                  | 59,747.73           |
| <b>5</b>              | 142,941.47 | 1,76        | 81,108.83           | 2,29                  | 62,481.03           |
| <b>6</b>              | 169,963.40 | 1,97        | 86,108.75           | 2,70                  | 62,959.80           |
| <b>7</b>              | 196,900.18 | 2,21        | 89,067.64           | 3,19                  | 61,811.89           |
| <b>8</b>              | 223,748.49 | 2,48        | 90,368.26           | 3,76                  | 59,525.64           |
| <b>9</b>              | 250,504.91 | 2,77        | 90,334.58           | 4,44                  | 56,477.85           |
| <b>10</b>             | 277,165.86 | 3,11        | 89,239.99           | 5,23                  | 52,956.55           |
| <b>VAN tasa menor</b> |            |             | <b>173,454,15</b>   | <b>VAN tasa mayor</b> | <b>-26,013.91</b>   |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas:

- Los flujos netos de efectivo fueron tomados de la tabla 77.
- La tasa es igual a  $(1 + \text{tasa de descuento})$  elevado a exponente uno, luego al dos y así sucesivamente hasta llegar al 10.
- Los flujos actualizados son el resultado de dividir los flujos financieros netos para la tasa.

Ecuación 3

$$TIR = Tasa\ mínima + \left[ (tasa\ máxima - tasa\ mínima) \left( \frac{VAN\ de\ la\ tasa\ menor}{VAN\ de\ la\ tasa\ menor - (-VAN\ de\ la\ tasa\ mayor)} \right) \right]$$

$$TIR = 0,12 + \left[ (0,18 - 0,12) \left( \frac{173,454.15}{173,454.15 - (-26,013.91)} \right) \right]$$

$$TIR = 0,12 + \left[ (0,06) \left( \frac{173,454.15}{199,468.06} \right) \right]$$

$$TIR = 0,06 + (0,06 * 0,87)$$

$$TIR = 0,12 + 0,05$$

$$TIR = 0,17$$

$$TIR = 0,17 * 100$$

$$TIR = 17\%$$

Al comparar este porcentaje con la tasa mínima aceptable de rendimiento calculada anteriormente, se evidencia que la TIR del proyecto es mayor, lo cual nos dice que el proyecto es rentable.

### 3.7.1.3.Tasa verdadera de rentabilidad (TVR).

Tabla 84  
Calculo del monto

| Periodo      | Flujo financiero neto | (1+i) <sup>n-1</sup> | Monto               |
|--------------|-----------------------|----------------------|---------------------|
| 10           | 34,980.42             | 2,77                 | 97,003.45           |
| 9            | 61,396.02             | 2,48                 | 152,014.28          |
| 8            | 88,654.77             | 2,21                 | 195,987.45          |
| 7            | 115,837.57            | 1,97                 | 228,642.83          |
| 6            | 142,941.47            | 1,76                 | 251,911.71          |
| 5            | 169,963.40            | 1,57                 | 267,440.70          |
| 4            | 196,900.18            | 1,40                 | 276,630.57          |
| 3            | 223,748.49            | 1,25                 | 280,670.11          |
| 2            | 250,504.91            | 1,12                 | 280,565,50          |
| 1            | 277,165.86            | 1,00                 | 277,165.86          |
| <b>Total</b> |                       |                      | <b>2'308,032.46</b> |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas:

- Los flujos netos de efectivo fueron tomados de la tabla 77.
- La tasa es igual a (uno + tasa de descuento) elevado al exponente (número de periodo menos 1), luego 9-1=8 y así sucesivamente hasta llegar a 1-1=0.
- El monto es el resultado de multiplicar los flujos financieros netos por la tasa.

Ecuación 4

$$TVR = \sqrt[n]{\frac{S}{C}} - 1$$

$$TVR = \sqrt[10]{\frac{2,308,032.46}{569,670.53}} - 1$$

$$TVR = \sqrt[10]{4.05} - 1$$

$$TVR = 1,15 - 1$$

$$TVR = 15\%$$

### 3.7.1.4. Análisis beneficio/costo

Según (Araujo Arévalo, 2013) es el cociente de los flujos descontados de los beneficios o ingresos del proyecto, sobre los flujos descontados de los costos o egresos totales del proyecto”. A continuación el cálculo para analizar la relación beneficio/costo.

Tabla 85  
Cálculo de ingresos y egresos actualizados

| Año          | Tasa de actualización | Ingresos   | Ingresos<br>Presentes | Egresos    | Egresos<br>Presentes |
|--------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|----------------------|
| 0            |                       |            |                       |            | 569,670.53           |
| 1            | 1,12                  | 217,009.40 | 193,758.39            | 132,033.35 | 117,886.92           |
| 2            | 1,25                  | 258,761.75 | 206,283.28            | 132,342.66 | 105,502.76           |
| 3            | 1,40                  | 300,514.10 | 213,900.00            | 131,329.12 | 93,477.47            |
| 4            | 1,57                  | 342,266.45 | 217,516.52            | 130,434.45 | 82,893.45            |
| 5            | 1,76                  | 384,018.80 | 217,902.58            | 129,663.26 | 73,574.41            |
| 6            | 1,97                  | 425,771.15 | 215,708.92            | 129,020.35 | 65,365.72            |
| 7            | 2,21                  | 467,523.50 | 211,483.89            | 128,510.70 | 58,131.72            |
| 8            | 2,48                  | 509,275.85 | 205,687.97            | 128,139.50 | 51,753.40            |
| 9            | 2,77                  | 551,028.20 | 198,706.29            | 127,912.12 | 46,126.39            |
| 10           | 3,11                  | 592,780.55 | 190,859.47            | 127,834.15 | 41,159.17            |
| <b>Total</b> |                       |            | <b>2'071,807.32</b>   |            | <b>1'305,541.95</b>  |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Notas:

- Los ingresos y los egresos fueron obtenidos del estado de resultados.
- La tasa es igual a (uno + tasa de descuento) elevado a exponente uno, luego al dos y así sucesivamente hasta llegar al 10.
- Los ingresos y egresos actualizados son el resultado de dividir los ingresos y egresos para la tasa.

Ecuación 5  
**Relación beneficio/costo**

$$R \frac{B}{C} = \frac{\text{Ingresos presentes}}{\text{Egresos presentes}}$$

$$R \frac{B}{C} = \frac{2'071,807.32}{1'305,541.95}$$

$$R \frac{B}{C} = 1.59$$

La relación BC es mayor que 1 reportando que la tasa aplicada cubre los costos y que por lo tanto el proyecto es favorable.

**3.7.1.5.Periodo de recuperación de la inversión.**

(Araujo Arévalo, 2013) Define al periodo de recuperación de la inversión como “la magnitud del tiempo en años durante el cual los beneficios o utilidades futuras del proyecto cubren el monto de la inversión”. A continuación el cálculo del periodo de recuperación de la inversión.

Ecuación 6  
**Periodo de recuperación de la inversión**

$$PRI = \frac{\text{Inversion inicial}}{\frac{\sum \text{Fujos netos descontados}}{\text{Número de periodos}}}$$

$$PRI = \frac{569,670.53}{\frac{743,124.68}{10}}$$

$$PRI = \frac{569,670.53}{74,312.47}$$

$$PRI = 7,66$$

$$PRI = 0,66 * 12$$

$$PRI = 7,92$$

$$PRI = 0,92 * 30$$

$$PRI = 27,60$$

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

**Nota:** A partir de los resultados de esta tabla se pudo determinar que el periodo en que se recupera la inversión es de 7 años 7 meses y 27 días.

### 3.7.1.6.Razones financieras.

Según (Araujo Arévalo, 2013) las razones financieras “consisten en la relación existente entre cuentas o grupos de cuentas de carácter homogéneo, dependiendo del objetivo que se persiga ofrecen indicadores para conocer si el proyecto sujeto a evaluación mantiene índices de satisfacción en cuatro áreas de análisis fundamentales: liquidez, endeudamiento, actividad y rentabilidad”. A continuación una matriz donde se presentan los ratios financieros del proyecto, los mismos que fueron obtenidos del balance y del estado de resultados.

Tabla 86  
Matriz de ratios financieros

| Razones financieras |                          | Fórmula                                       | Resultado  | Interpretación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|--------------------------|-----------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liquidez            | Razón corriente          | (Activo Circulante) / Pasivo Circulante       | 0.18       | Por cada dólar que la hostería debe en el corto plazo, necesita 0,82 centavos para cubrir dicha obligación                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                     | Prueba ácida             | (activo corriente - inventario) / Pasivo Cte. | 0.05       | Por cada dólar que la hostería debe en el corto plazo, necesita 0,95 centavos para cubrir con dicha obligación por lo que tiene que recurrir a inventarios.                                                                                                                                                                                                                               |
|                     | Capital de Trabajo       | (Activos Circulantes – Pasivo Circulante)     | -31,395.56 | Significa que sus pasivos corrientes son superiores a sus activos corrientes, y es posible que sus activos corrientes sean suficientes para operar, lo que sucede es que, al ser los pasivos corrientes superiores a los activos corrientes, se corre un alto riesgo de sufrir de iliquidez, por lo tanto no cuenta con recursos para operar si se pagan todos los pasivos a corto plazo. |
| Endeudamiento       | Razón de endeudamiento   | Pasivo Total / Total Activos                  | 63%        | Significa que el 63% de los activos son financiados por la CFN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                     | Razón deuda/patrimonio   | Pasivo Total / Patrimonio                     | 1.68       | Esto significa que por cada dólar en patrimonio, existe una deuda de 1,68 en pasivos, por lo tanto el riesgo de los inversionistas en la financiación de los activos es menor.                                                                                                                                                                                                            |
| Actividad           | Cobertura de Intereses   | (Utilidad operacional) / Intereses            | 2,14 veces | La hostería generó, durante el periodo de utilidad operacional 2,14 veces superior a los intereses pagados, la empresa tiene capacidad de endeudamiento mayor                                                                                                                                                                                                                             |
|                     | Rotación activos totales | Ventas / Total Activos                        | 0,41 veces | En un año los activos rotan apenas 0,41 veces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                     | Rotación activos fijos   | Ventas / Total Activos Fijos                  | 0,41 veces | En un año los activos rotan apenas 0,41 veces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                     |                                        |                                  |      |                                                                            |
|---------------------|----------------------------------------|----------------------------------|------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rentabilidad</b> | Margen de utilidad                     | Utilidad Neta / Ventas           | 25%  | La empresa obtuvo una rentabilidad equivalente al 25%                      |
|                     | Rendimiento sobre los activos          | Utilidad Neta / Total de activos | 0.10 | Por cada dólar invertido en activo se generó 0,10 de utilidad              |
|                     | Rendimiento sobre patrimonio           | Utilidad Neta / Patrimonio Neto  | 0.27 | Por cada dólar invertido por los inversionistas se generó 0,27 de utilidad |
|                     | Rendimiento sobre utilidad operacional | Utilidad Operacional / Ventas    | 57%  | Del total de las ventas netas en el periodo quedo una utilidad de 57%      |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### 3.7.1.7. Punto de equilibrio.

Según (Araujo Arévalo, 2013) el punto de equilibrio “es el nivel de empleo de la capacidad de producción, en el cual los ingresos son iguales a los costos, por debajo de ese punto, la empresa incurre en pérdidas y por arriba obtiene utilidades”. En la siguiente tabla se puede apreciar los costos totales del proyecto y las ventas que constituyen los ingresos.

Tabla 87  
**Punto de equilibrio**

| <b>Año 1</b>                     | <b>Costos Fijos (US \$)</b> | <b>Costos Variables (US \$)</b> | <b>Costos Totales (US \$)</b> | <b>Ventas (US \$)</b> |
|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------|
|                                  |                             |                                 |                               | 217,009.40            |
| Mano de obra                     | 44,086.13                   |                                 | 44,086.13                     |                       |
| Insumos                          |                             | 24,196.23                       | 24,196.23                     |                       |
| Mantenimiento                    | 60.00                       |                                 | 60.00                         |                       |
| Depreciación                     | 17,054.72                   |                                 | 17,054.72                     |                       |
| Gastos de publicidad y promoción |                             | 1,980.00                        | 1,980.00                      |                       |
| Amortización                     | 893.61                      |                                 | 893.61                        |                       |
| Suministros de oficina           | 29.50                       |                                 | 29.50                         |                       |
| Servicios Básicos                | 6,000.00                    |                                 | 6,000.00                      |                       |
| Gastos financieros               | 39,713.16                   |                                 | 39,713.16                     |                       |
| <b>Total</b>                     | <b>107,837.12</b>           | <b>26,176.23</b>                | <b>134,013.35</b>             | <b>217,009.40</b>     |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ecuación 7

#### **Punto de equilibrio en términos monetarios**

$$PE = \frac{\text{Costos fijos}}{1 - \frac{\text{Costos variables}}{\text{Ingresos por servicio}}}$$

$$PE = \frac{107,837.12}{1 - \frac{26,176.23}{217,009.40}}$$

$$PE = \frac{107,837.12}{1 - 0,12}$$

$$PE = \frac{107,837.12}{0,88}$$

$$PE = 122,542.18$$

US \$ 122,542.18 es la cantidad de dinero que permitirá al proyecto no tener pérdida ni tampoco ganancia en el primer año.

Ecuación 8

**Punto de equilibrio en términos porcentuales**

$$PE = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{Ingresos por ventas} - \text{costos variables}}$$

$$PE = \frac{107,837.12}{217,009.40 - 26,176.23}$$

$$PE = \frac{107,837.12}{190,833.17}$$

$$PE = 0,56 * 100 = 56\%$$

**3.7.2. Evaluación económica–social.**

**3.7.2.1.Participación del proyecto en el sistema económico.**

**3.7.2.1.1. Valor agregado del proyecto.**

“El concepto de valor agregado es equivalente al del producto interno bruto (PIB), por lo que en realidad al calcular el valor agregado a través del costo de los factores de la producción, se está calculando el incremento real neto del proyecto” (Araujo Arévalo, 2013). El incremento real neto del proyecto se muestra en la siguiente tabla.

Tabla 88

**Valor agregado del proyecto**

| <b>Factores de la producción</b>       | <b>Pagos hechos US \$ (Primer año)</b> |
|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Remuneración de empleados              | 44,086.13                              |
| Consumo de capital fijo (depreciación) | 17,054.72                              |
| Excedente de explotación (intereses)   | 39,713.16                              |
| Total                                  | 100,854.01                             |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

**3.7.2.1.2. Generación de divisas.**

Según el (Ministerio de turismo, 2014) “el ingreso de divisas por concepto de turismo registrado en la Balanza de Pagos (viajes y transporte de pasajeros) asciende a 1.487.2 millones de dólares durante el año 2014” valor que comparado con los recursos provenientes de las exportaciones de los principales productos, ubica al turismo como el tercer rubro de aporte en ingresos, después del banano, plátano y camarón.



### **3.7.2.1.3. Generación de empleo.**

Los empleos que se derivarán de la operación normal del proyecto son 9. Si bien el empleo generado no logra impactar severamente el área geográfica de ejecución del proyecto, estos empleos serán permanentes.

### **3.7.3. Evaluación del impacto ambiental.**

Para la evaluación del impacto ambiental se utilizó la matriz de Lázaro Lagos.

#### **1) Identificación de acciones que pueden causar impacto**

##### **a) Fase de instalación**

###### **1) Movimiento de tierra**

Debido a la construcción de la obra se deberá realizar movimientos de tierra como excavaciones, aplanamiento, deforestación, entre otras.

###### **2) Montaje de la obra**

Esta acción se refiere a la fase de construcción de la planta turística.

##### **b) Fase de operación**

###### **1) Operación turística**

Debido a que la operación requiere actividad humana habrá impactos en el momento de realizar dicha actividad.

###### **2) Actividades turísticas (alojamiento y restaurante)**

La presente acción es la principal actividad que se debe tomar en cuenta ya que la afluencia de los visitantes será un impacto que generará el proyecto siendo positivo como negativo.

### **3) Actividades recreacionales**

Esta acción al igual que la anterior es importante ya que las dos serán el principal motivo de visita al centro recreacional por lo cual tendrán impactos sociales y ambientales en el desarrollo del proyecto.

### **4) Educación ambiental**

Es una actividad que nos ayuda a explicar adecuadamente la importancia de la flora y fauna del lugar, además permite sensibilizar a los visitantes acerca de la importancia de proteger el medio ambiente.

### **5) Eliminación de desechos**

La operación turística en la zona supone la generación de desechos orgánicos e inorgánicos, el problema se genera a partir de su eliminación, porque en la recolección y eliminación de basura no existe un procedimiento adecuado de tratamiento para el efecto.

### **6) Fuentes de trabajo**

Este factor será el que más beneficie a la localidad pues se pretende que el personal que labore en la hostería sea quienes forman parte de la localidad. Todas las acciones del proyecto generarán fuentes temporales o permanentes de empleo, además, los negocios locales serán beneficiados por ser proveedores de los recursos que se necesita para la operación.

## **2) Identificación de factores ambientales y sociales del entorno susceptibles a recibir impactos**

### **a) Aire**

La utilización de vehículos tanto en la fase de construcción y de operación produce un efecto negativo sobre este elemento. El principal impacto a ser evaluado en este factor ambiental es:

- Emisión de gases contaminantes

## **b) Suelo**

La utilización de la hostería y más aún la construcción de la planta turística pueden causar impactos ambientales tales como compactación, contaminación por desechos sólidos. Los principales impactos a ser evaluados en este factor ambiental son:

- Compactación
- Contaminación por desechos orgánicos e inorgánicos y agua

## **c) Agua**

Dentro de la planta turística siendo la principal actividad el hospedaje, la utilización del recurso agua es indispensable. Además, como el objetivo de las actividades es de interpretación ambiental, dando a conocer la importancia de dicho recurso. El principal a ser evaluado en este factor ambiental es

- Revalorizar la naturaleza

## **d) Flora y fauna**

La presencia de turistas en el sector de la influencia del proyecto, puede causar impactos negativos tanto en la flora como en la fauna, aún más en la etapa de construcción mediante la modificación del hábitat. En la flora la pérdida de especies se da en la etapa de construcción, por lo cual es necesario que la reforestación para recompensar el daño causado. En la fauna la alteración del hábitat y comportamiento de las especies dará como resultado el alejamiento de especies.

La implementación de la señalética favorece para que no se originen efectos mayores en esos elementos, brindando una educación ambiental que reduce los posibles impactos negativos. Los principales impactos a ser evaluados en este factor ambiental son:

- Modificación del hábitat
- Alejamiento de especies de fauna
- Pérdida de flora
- Reforestación de especies nativas.

#### **e) Socioeconómico**

El turismo contribuye a crear un encuentro cultural, el cual debe manejarse en términos de respeto a la cultura local, como resultado de un intercambio de costumbres. Otro factor del proyecto es que contribuirá al incremento de ingresos económicos para la localidad mediante generación de empleos y por el consumo que el proyecto tendrá, además generará una cultura de una vida más sana mediante el fomento de deportes y esparcimiento, además, tendrá como resultado principal el afecto a la naturaleza y a una vida sin estrés. Los principales impactos a ser evaluados en este factor ambiental son:

- Aumento de turistas en la zona
- Sensibilidad de turistas
- Intercambio cultural
- Dinamización de la economía local
- Fomento de deportes y esparcimiento

#### **f) Paisaje**

Como toda creación humana tiene efectos, uno de ellos es la modificación del entorno debido a la distorsión tanto en la etapa de construcción y en la de operación. Otras son la generación de basura y la perturbación por ruido. Los principales impactos a ser evaluados en este factor ambiental son:

- Generación y eliminación de basura
- Perturbación por ruido
- Modificación del entorno

Tabla 89

**Matriz de evaluación de identificación, descripción y evaluación de impactos (Lázaro Lago Pérez)**

| Componentes ambientales | Actividades           |                    |                     |                        |                            |                     |                         |                    | Impacto                                            | Criterios de evaluación |          |             |         |      |                |          |                    |                            |             |
|-------------------------|-----------------------|--------------------|---------------------|------------------------|----------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|----------|-------------|---------|------|----------------|----------|--------------------|----------------------------|-------------|
|                         | Movimiento de tierras | Montaje de la obra | Operación turística | Actividades turísticas | Actividades recreacionales | Educación ambiental | Eliminación de desechos | Fuentes de trabajo |                                                    | Naturaleza              | Magnitud | Importancia | Certeza | Tipo | Reversibilidad | Duración | Tiempo en aparecer | Considerado en el proyecto | Ponderación |
| Aire                    | X                     | X                  | X                   |                        |                            |                     |                         |                    | Emisión de gases contaminantes                     | (-)                     | 2        | 1           | C       | Pr   | 2              | 3        | C                  | N                          | 7           |
| Suelo                   | X                     | X                  |                     |                        |                            |                     |                         |                    | Compactación.                                      | (-)                     | 2        | 1           | D       | Pr   | 2              | 3        | M                  | N                          | 7           |
|                         | X                     | X                  |                     | X                      | X                          |                     | X                       |                    | Contaminación por desechos orgánicos e inorgánicos | (-)                     | 2        | 1           | C       | Sc   | 1              | 3        | C                  | N                          | 6           |
| Agua                    |                       |                    |                     |                        | X                          | X                   |                         |                    | Revalorizar la naturaleza                          | +                       | 1        | 3           | D       | Pr   | 1              | 1        | C                  | S                          | 5           |
| Flora y fauna           | X                     | X                  |                     |                        |                            |                     | X                       |                    | Modificación del hábitat                           | (-)                     | 2        | 2           | C       | Pr   | 1              | 1        | C                  | N                          | 6           |
|                         | X                     | X                  |                     | X                      | X                          |                     | X                       |                    | Alejamiento de especies de fauna                   | (-)                     | 2        | 2           | C       | Sc   | 2              | 2        | C                  | N                          | 8           |
|                         | X                     | X                  |                     | X                      |                            |                     |                         |                    | Pérdida de flora                                   | (-)                     | 2        | 2           | C       | Sc   | 2              | 3        | C                  | N                          | 9           |
|                         |                       | X                  |                     |                        |                            | X                   |                         |                    | Reforestación de especies nativas                  | +                       | 1        | 3           | C       | Pr   | 2              | 1        | M                  | S                          | 6           |
| Socioeconómico          |                       |                    |                     | X                      | X                          | X                   |                         |                    | Aumento de turismo en la zona                      | +                       | 2        | 3           | D       | Pr   | 2              | 3        | L                  | S                          | 11          |

|         |   |   |   |   |   |   |   |   |                                     |     |   |   |   |    |   |   |   |   |   |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|-------------------------------------|-----|---|---|---|----|---|---|---|---|---|
|         |   |   |   |   | X | X |   |   | Sensibilización de turistas         | +   | 2 | 2 | D | Pr | 2 | 3 | M | S | 9 |
|         |   |   |   | X | X | X |   |   | Intercambio cultural                | +   | 2 | 1 | C | Pr | 2 | 3 | M | S | 7 |
|         |   |   |   | X | X | X |   |   | Dinamización de la economía local   | +   | 2 | 2 | D | Pr | 2 | 3 | M | S | 9 |
|         | X | X | X | X | X |   |   | X | Fomento de deportes y esparcimiento | +   | 2 | 2 | D | Pr | 2 | 3 | M | S | 9 |
| Paisaje | X | X |   | X | X |   | X |   | Generación y eliminación de basura  | (-) | 2 | 2 | D | Pr | 1 | 1 | C | N | 6 |
|         | X | X |   | X | X |   |   |   | Perturbación por ruido              | (-) | 1 | 1 | D | Pr | 1 | 1 | C | N | 3 |
|         | X | X |   |   |   |   | X |   | Modificación del entorno            | (-) | 2 | 2 | C | Pr | 1 | 3 | C | N | 8 |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Nota: Ponderación= (M\*I) + (R+D)

Tabla 90  
Matriz de cuantificación de la Hostería

| Componentes ambientales | Actividades |                |    |             |                     |             |            |        | Total (+) | Total (-) | Total |
|-------------------------|-------------|----------------|----|-------------|---------------------|-------------|------------|--------|-----------|-----------|-------|
|                         | 1           | 2              | 3  | 4           | 5                   | 6           | 7          | 8      |           |           |       |
| <b>A</b>                | -7          | -7             | -7 |             |                     |             |            |        |           | 21        | 21    |
| <b>B</b>                | -7, -6      | -7, -6         |    | -6          | -6                  |             | -6         |        |           | 44        | 44    |
| <b>C</b>                |             |                |    |             | +5                  | +5          |            |        | 10        |           | 10    |
| <b>D</b>                | -6, -8, -9  | -6, -8, -9, +6 |    | -8, -9      | -8                  | +6          | -6, -8, -9 | -6, -8 | 12        | 85        | 97    |
| <b>E</b>                | +9          | +9             | +9 | +11, +7, +9 | +11, +9, +7, +9, +9 | +11, +9, +7 |            | +7     | 133       |           | 133   |
| <b>F</b>                | -6, -3, -8  | -6, -3, -8     |    | -6, -3      | -6, -3              |             | -6, -8     |        |           | 66        | 66    |
| <b>Total (+)</b>        | 9           | 15             | 9  | 27          | 50                  | 38          | -          | 7      | 155       |           |       |
| <b>Total (-)</b>        | 60          | 60             | 7  | 32          | 23                  | -           | 34         | -      |           | 216       |       |
| <b>Total</b>            | 69          | 75             | 16 | 59          | 73                  | 38          | 34         | 7      |           |           | 371   |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

## Tablas para interpretar la matriz

Tabla 91

### Criterios cualitativos de la matriz

| Criterio                 | Descripción                                                  | Símbolo |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|---------|
| Naturaleza               | Positivo                                                     | +       |
|                          | Negativo                                                     | -       |
|                          | Neutro                                                       | N       |
|                          | Previsible                                                   | X       |
| Tipo                     | Primario                                                     | Pr      |
|                          | Secundario                                                   | Sc      |
|                          | Acumulativo                                                  | Ac      |
| Tiempo en aparecer       | Corto plazo (menos de 6 meses)                               | C       |
|                          | Mediano plazo (6 meses y 5 años)                             | M       |
|                          | Largo plazo (desp. De 5 años)                                | L       |
| Certeza                  | Cierto (Probabilidad de ocurrencia del impacto mayor al 75%) | C       |
|                          | Probable (Probabilidad de ocurrencia entre 50 y 75%)         | D       |
|                          | Improbable. (Se requieren estudios)                          | I       |
| Considerado en el diseño | Si                                                           | S       |
|                          | No                                                           | N       |

Fuente: Universidad Bolivariana de Venezuela (2015). Matriz de Identificación, Descripción y Evaluación de Impactos (Lázaro Lago Pérez).

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 92

### Criterios cuantitativos de la matriz

| Criterio       | Descripción                                               | Valor |
|----------------|-----------------------------------------------------------|-------|
| Magnitud       | Baja intensidad, (área menor a una hectárea)              | 1     |
|                | Moderada intensidad, (área entre 1 y 10 hectáreas)        | 2     |
|                | Alta intensidad, (área mayor a 10 hectáreas)              | 3     |
| Importancia    | Sin importancia                                           | 0     |
|                | Menor importancia                                         | 1     |
|                | Moderada importancia                                      | 2     |
|                | Importante                                                | 3     |
| Reversibilidad | Reversible                                                | 1     |
|                | No Reversible                                             | 2     |
| Duración       | Corto plazo (el Impacto permanece menos de un año)        | 1     |
|                | Mediano Plazo (si el Impacto permanece entre 1 y 10 años) | 2     |
|                | Largo Plazo. (si el Impacto permanece más de 10 años)     | 4     |

Fuente: Universidad Bolivariana de Venezuela (2015). Matriz de Identificación, Descripción y Evaluación de Impactos (Lázaro Lago Pérez).

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Tabla 93

### Indicadores

| Indicadores                        | Del total de impactos (positivos, negativos, neutros)          | Del total de impactos positivos                                | Del total de impactos negativos                                |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Por componentes ambientales</b> | Alto: Mayor que 55<br>Medio: Entre 35-55<br>Bajo: Menor que 30 | Alto: Mayor que 25<br>Medio: Entre 15-25<br>Bajo: Menor que 15 | Alto: Mayor que 40<br>Medio: Entre 20-40<br>Bajo: Menor que 20 |
| <b>Por acciones o actividades</b>  | Alto: Mayor que 60<br>Medio: Entre 40-60<br>Bajo: Menor que 40 | Alto: Mayor que 40<br>Medio: Entre 20-40<br>Bajo: Menor que 20 | Alto: Mayor que 40<br>Medio: Entre 20-40<br>Bajo: Menor que 20 |

Fuente: Universidad Bolivariana de Venezuela (2015). Matriz de Identificación, Descripción y Evaluación de Impactos (Lázaro Lago Pérez).

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### **Interpretación de la matriz**

Para evaluar si el proyecto es ambientalmente factible se construyeron dos matrices las cuales permiten interpretar las posibles actividades que van en detrimento del medio ambiente. En general, los resultados obtenidos de la matriz son negativos; arrojando un valor de 216, es un resultado lógico ya que en el primer año se realizará muchos impactos con la construcción.

En cuanto a las acciones, se pudo demostrar por medio de la matriz que las actividades recreacionales son las más beneficiosas del proyecto con un valor de 50, en primer lugar por el aporte que da a lo sociocultural como crear fuentes alternativas de trabajo para la gente de la localidad, implementar una cultura de deporte y dando sensibilidad al turista sobre el medio ambiente, que en el futuro creará una conciencia ecológica profunda tanto en los pobladores de la zona como en los turistas que van a ser los potenciales clientes.

En cambio las acciones más perjudiciales son el movimiento de tierras y construcción de la obra con una calificación negativa de 60, sin embargo, una responsable operación turística y un seguimiento del proyecto será el factor que determine que el daño causado no sea importante ni nocivo para el medio ambiente.

En cuanto a componentes ambientales, la parte socio-económica con un valor de 133 es la más beneficiada, puesto que se crean fuentes alternativas de trabajo, también se busca por medio del presente proyecto una sensibilización frente al entorno lo cual además supone un beneficio directo para el medio ambiente. El aumento de turismo en la zona beneficiará no solo a los involucrados directamente con el turismo sino a todas aquellas personas que brinden servicios complementarios al mismo, sin embargo, el intercambio cultural con el turista puede causar erosión cultural, es por ello que el encuentro entre el turista y los pobladores locales debe enmarcarse dentro del respeto mutuo, solo así se logrará que el intercambio cultural llegue a ser una experiencia positiva para ambas partes.

En cuanto a aspectos negativos, la matriz arrojó un valor negativo de 85 para el componente flora y fauna, esto obviamente por la modificación del hábitat que la implementación del proyecto en la zona trae consigo, es por esto que la reforestación es la actividad fundamental para mitigar este grave impacto ambiental que perjudicará principalmente la estética del paisaje que en el futuro podría frenar considerablemente el crecimiento turístico de la zona.



#### **4. DISEÑO METODOLÓGICO.**

##### **8.1. Tipo de investigación.**

El estudio fue de tipo exploratorio el cual se fundamentó a través de fuentes secundarias de información y descriptivo porque se hizo necesario ampliar y profundizar la información, acudiendo a instrumentos de medición, como encuestas a los turistas, con el propósito de recolectar información relevante en cuanto al nivel de satisfacción, necesidades, gustos y preferencias y nivel de aceptación para la nueva empresa, para decodificarla, tabularla, interpretarla, analizarla y presentarla.

##### **4.7. Método.**

Para la investigación planteada se acudió al método de análisis – síntesis y concluyente, ya que al utilizar una investigación de mercado, se hace necesario recoger información, analizar y concluir sobre las relaciones de interés que enmarca la determinación de las variables de mercadotecnia.

##### **4.8. Técnicas.**

Las técnicas que se utilizaron en el desarrollo del proyecto son las siguientes:

- Fuentes primarias tales como: observación, encuestas a los turistas y visita a instituciones entre las principales: INEC, MINTUR, Oficina Comunal, etc.
- Fuentes secundarias (páginas web de instituciones gubernamentales, folletos, revistas, periódicos, y libros).
- Método de mínimo cuadrados para realizar las respectivas proyecciones
- Método cualitativo por puntos ponderados para determinar la localización
- Matriz de Lázaro Lagos para identificar, describir y evaluar los impactos ambientales
- Método en línea recta para el cálculo de la depreciación.
- Método alemán; para el cálculo del préstamo.
- Diagramas de bloques, de flujo y analítico del proceso para el proceso de prestación del servicio

El diseño, la elaboración del presupuesto y el cronograma de construcción valorado estuvieron a cargo del Arq. Paúl Intriago Solórzano, profesional de la ciudad de Portoviejo. Para la evaluación económica se utilizó los siguientes métodos:

- Tasa mínima de aceptación del rendimiento
- Valor actual neto
- Tasa interna de retorno
- Tasa verdadera de retorno
- Periodo de recuperación de la inversión
- Relación beneficio/costo
- Razones financieras
- Punto de equilibrio.

## 5. DEFINICIÓN DE LA MUESTRA INICIAL DEL ESTUDIO Y ACCESO A ESTA.

Para calcular el tamaño de la muestra, se utilizó la fórmula de Díaz Mata que se presenta a continuación.

Ecuación 9

$$4. \quad n = \frac{PQ * N}{(N-1) \left( \frac{E}{K} \right)^2 + PQ}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra.

P = Proporción real estimada de éxito = 0,5

Q = 1 - P

N = Población o universo.

E = Error porcentual admisible = 5%

K = Es el valor de número de unidades de desviación estándar = 1.64 ya que se está trabajando con un 90% de confianza.

PQ = Varianza media de la población.

$$n = \frac{(0.5)(1 - 0.5) * 10,000}{(10,000 - 1) \left( \frac{0.05}{1.64} \right)^2 + 0.25}$$

$$n = 262$$

Según la oficina comunal, Montañita recibe por temporadas 10,000 turistas, los mismos que fueron tomados como universo para el cálculo de la muestra. Para el

presente estudio, el tamaño de la muestra es de 262 correspondiente al número de encuestas que fueron aplicadas

## 6. RECOLECCIÓN DE LOS DATOS

El proceso de recopilación de la información se realizó, considerando dos tipos de fuentes de información, las fuentes primarias y secundarias:

Las fuentes primarias provinieron de la investigación de campo con la información que aporte la muestra con la que se trabajó y las fuentes secundarias correspondieron a toda la información proveniente de textos, revistas, publicaciones, folletos, internet, etc. contenidos que aportaron de forma científica a la presente investigación.



**Universidad Técnica de Manabí**

**Escuela de economía**

**Objetivo de la encuesta:** Conocer gustos y preferencias de la población objetiva que permitan determinar la factibilidad del proyecto a realizar hostería ecológica “Pakakuna” (Escondite). Agradecemos dar su respuesta con la mayor transparencia y veracidad a las diversas preguntas del cuestionario.

### **Instrucciones específicas**

Lea con mucho cuidado cada una de las preguntas y sírvase marcar con una (X) en la opción correspondiente. Sin dejar de contestar ninguna de ellas.

#### **1. ¿Cuáles son los lugares que más frecuenta dentro de la Ruta del Spondylus?**

|                  |  |
|------------------|--|
| Puerto Cayo      |  |
| Puerto López     |  |
| Montañita        |  |
| Salinas          |  |
| Otros (mencione) |  |

**2. ¿Qué es lo que más le atrae de la Ruta del Spondylus (o del Ecuador)?**

|                    |  |
|--------------------|--|
| Gastronomía        |  |
| Playas             |  |
| Especies Naturales |  |
| Paisajes           |  |
| Deportes           |  |
| Habitantes         |  |

**3. ¿Cuánto es el presupuesto que destina usted en cada viaje que realiza hacia la Ruta del Spondylus?**

|                     |  |
|---------------------|--|
| Menos de US \$50    |  |
| US \$51a US \$100   |  |
| US \$101 a US \$150 |  |
| Más de US \$151     |  |

**4. ¿En qué temporadas del año visita cualquier ruta del Spondylus?**

|                      |  |
|----------------------|--|
| Carnaval             |  |
| Semana Santa         |  |
| Año nuevo            |  |
| Vacaciones Escolares |  |
| Cualquier época      |  |

**5. Cuando visita la Ruta del Spondylus se hospeda en:**

|                  |  |
|------------------|--|
| Hotel            |  |
| Hostería         |  |
| Hostal           |  |
| Cabaña           |  |
| Otros (Mencione) |  |

**6. ¿Acostumbra a viajar:**

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Solo                  |  |
| En pareja             |  |
| En pareja y con niños |  |
| Con niños             |  |
| Con amigos            |  |

**7. ¿Cuándo viaja lo hace a través de?**

|                   |  |
|-------------------|--|
| Agencia de viajes |  |
| Independiente     |  |

**8. ¿Cuál es su forma de pago?**

|                    |  |
|--------------------|--|
| Efectivo           |  |
| Tarjeta de crédito |  |

**9. ¿Qué servicios le gustaría que ofrezca una hostería ecológica para su mayor comodidad?**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Seguridad                           |  |
| Vista al mar                        |  |
| Agua caliente                       |  |
| TV por cable                        |  |
| Limpieza                            |  |
| Garaje                              |  |
| Wi-fi                               |  |
| Ambiente climatizado                |  |
| Zonas de esparcimiento y recreación |  |
| Buena atención                      |  |
| Guía turístico                      |  |

**10. ¿Precio que normalmente paga?**

|                  |  |
|------------------|--|
| US \$25a US \$40 |  |
| US \$41 a \$60   |  |
| US \$61 a \$80   |  |
| Más de US \$81   |  |

**11. ¿Qué aspectos le desagradarían de una hostería ecológica, y por los cuales no garantizaría su próxima visita?**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Desaseo                    |  |
| Falta de servicios básicos |  |
| Mala atención              |  |
| Inseguridad                |  |
| Otros                      |  |

**12. Usted es ciudadano:**

|            |  |
|------------|--|
| Nacional   |  |
| Extranjero |  |

**13. ¿Qué tiempo permanece en el lugar donde se hospeda?**

|               |  |
|---------------|--|
| 1 día 2 días  |  |
| 3 días 4 días |  |
| Más de 5 días |  |

**14. ¿Qué características físicas le gusta más en una hostería?**

|                  |  |
|------------------|--|
| Ambiente rústico |  |
| Ambiente moderno |  |
| Otros            |  |

**15. ¿En caso de que exista una hostería que se ajuste a sus necesidades, la consideraría al momento de hospedarse?**

|    |  |
|----|--|
| Si |  |
| No |  |

## 7. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA.

**Pregunta 1.** ¿Cuáles son los lugares que más frecuenta dentro de la Ruta del Spondylus?

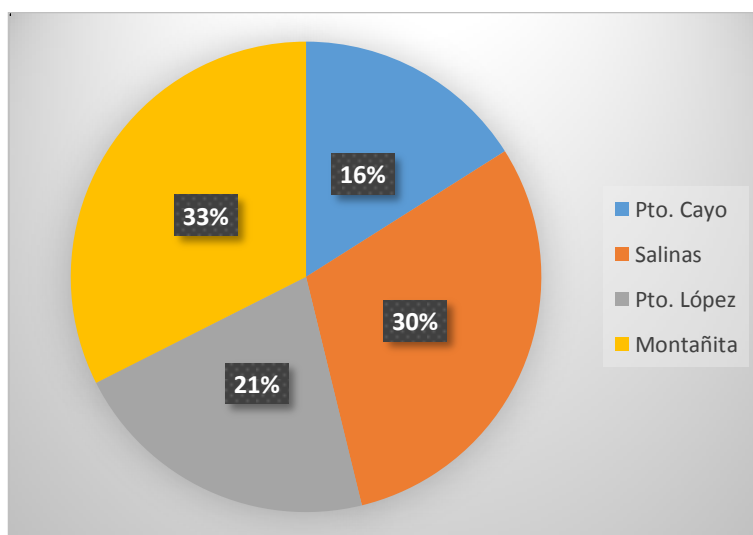
Tabla 94  
Lugares que más visita de la ruta del Spondylus

| Opciones     | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|--------------|---------------------|---------------------|
| Puerto Cayo  | 42                  | 16,03%              |
| Salinas      | 79                  | 30,15%              |
| Puerto López | 56                  | 21,37%              |
| Montañita    | 85                  | 32,44%              |
| Total        | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 10  
Lugares que más visita de la Ruta del Spondylus



**Fuente:** Tabla 1. Lugares que más visita de la ruta del Spondylus.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### Interpretación.

De los lugares que más visitan de la ruta del Spondylus el 32% de los encuestados respondieron que es montañita, el 30% Salinas, el 21 % Puerto López y finalmente el 16% Puerto Cayo.

### Análisis.

En los últimos años montañita se ha convertido en uno de los lugares más visitados especialmente por turistas extranjeros, que llegan atraídos por las olas para practicar surf.

**Pregunta 2.** ¿Qué es lo que más le atrae de la Ruta del Spondylus (o del Ecuador)?

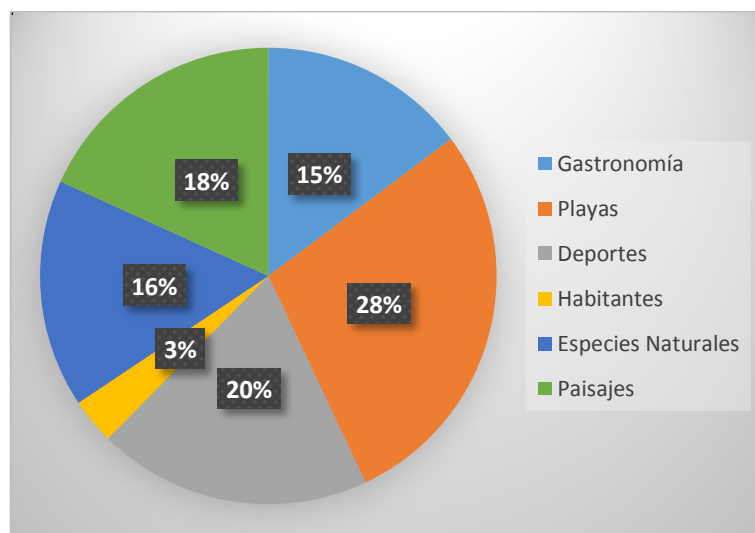
Tabla 95  
Lo que le atrae de la ruta del Spondylus

| Opciones           | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| Gastronomía        | 137                 | 14,76%              |
| Playas             | 262                 | 28,23%              |
| Deportes           | 180                 | 19,40%              |
| Habitantes         | 30                  | 3,23%               |
| Especies naturales | 150                 | 16,16%              |
| Paisajes           | 169                 | 18,21%              |
| Total              | 928                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 11  
Lo que le atrae de la ruta del Spondylus



**Fuente:** Tabla 2. Lo que le atrae de la ruta del Spondylus.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### Interpretación.

El 28% de los encuestados se sienten atraídos por la playa, el 19% por practicar deportes especialmente el surf, el 18% por los paisajes, el 16% por las especies naturales, el 15% por la gastronomía y apenas un 3% por los habitantes.

### Análisis.

Las condiciones climatológicas y de posicionamiento en el globo terráqueo de Montañita, permiten un ambiente agradable; las olas se elevan a gran tamaño y se vuelvan óptimas para practicar surf, además la amplitud de la playa la hace atractiva para practicar atletismo, voleibol, inclusive para leer.

**Pregunta 3.** ¿Cuánto es el presupuesto que destina usted en cada viaje que realiza hacia la Ruta del Spondylus?

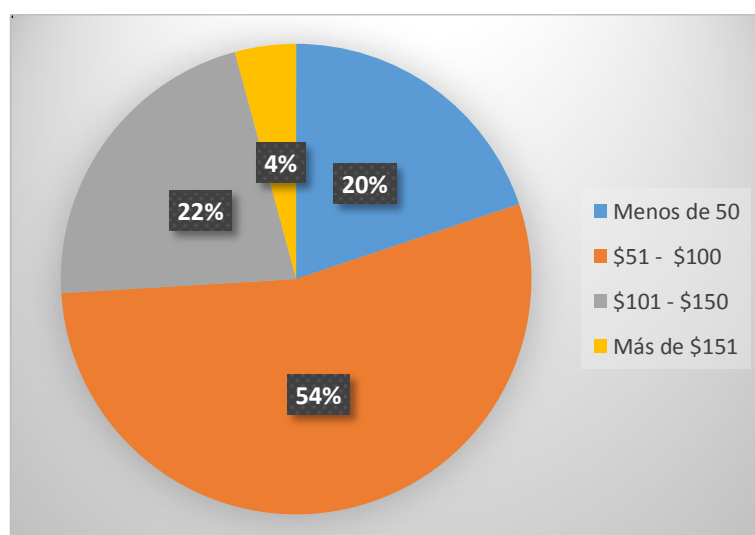


Tabla 96  
Presupuesto que destina en la visita a cualquiera de las rutas del Spondylus

| Opciones             | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| Menos de 50          | 52                  | 19,85%              |
| US \$51 - US \$100   | 142                 | 54,20%              |
| US \$ 101 – US \$150 | 57                  | 21,76%              |
| Más de US \$ 151     | 11                  | 4,20%               |
| Total                | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montaña  
**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

Ilustración 12  
Presupuesto que destina en la visita a cualquiera de las rutas del Spondylus



**Fuente:** Tabla 3. Presupuesto que destina en la visita a cualquiera de las rutas del Spondylus.  
**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

### Interpretación.

De los encuestados el 54% destina entre US \$ 51 y \$100, el 22% entre US \$ 101 y US \$ 150, el 20% menos de US \$ 50, y el 4% más de US \$ 151 de su presupuesto en cada visita a Montaña.

### Análisis.

Los turistas no pasan muchos días en montaña, el precio de los hoteles, hosterías, etc. son económicos, además de la comida, sus precios en los restaurantes son costeados, lo único en lo que gastan más es en artesanías, en bares o discotecas.

**Pregunta 4.** ¿En qué temporadas del año visita cualquier ruta del Spondylus?

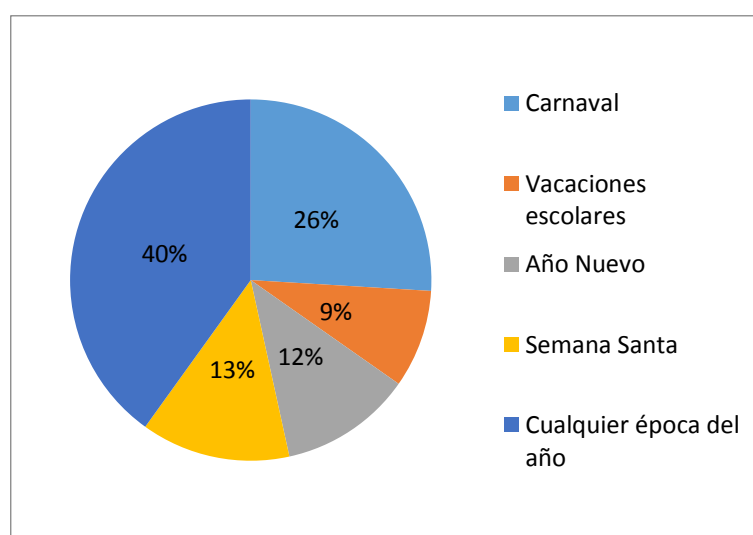
Tabla 97  
**Temporada de visita**

| Opciones                | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|-------------------------|---------------------|---------------------|
| Carnaval                | 68                  | 25,95%              |
| Vacaciones escolares    | 23                  | 8,78%               |
| Año Nuevo               | 31                  | 11,83%              |
| Semana Santa            | 35                  | 13,36%              |
| Cualquier época del año | 105                 | 40,08%              |
| Total                   | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 13  
**Temporada de visita**



**Fuente:** Tabla 4. Temporada de visita

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

**Interpretación.**

El 40% de los encuestados visitan montañita en cualquier época del año, el 26% en carnaval, el 13% en semana santa y el 9% en vacaciones escolares.

**Análisis.**

Los turistas extranjeros manifestaron que cualquier época es adecuada para visitar Montañita, mientras que los nacionales visitan más cuando sus hijos tienen vacaciones o cuando es carnaval, porque les da tiempo para disfrutar más.

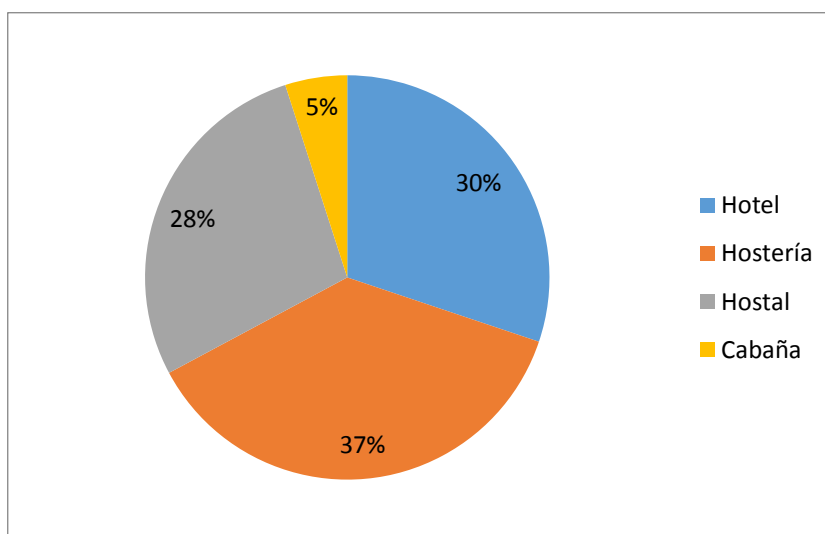
**Pregunta 5.** Cuándo visita la Ruta del Spondylus se hospeda en:

Tabla 98  
**Lugar de hospedaje en la ruta del Spondylus**

| Opciones | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|----------|---------------------|---------------------|
| Hotel    | 79                  | 30,15%              |
| Hostería | 97                  | 37,02%              |
| Hostal   | 73                  | 27,86%              |
| Cabaña   | 13                  | 4,96%               |
| Total    | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita  
**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 14  
**Lugar de hospedaje en la ruta del Spondylus**



**Fuente:** Tabla 5. Lugar de hospedaje en la ruta del Spondylus.  
**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

**Interpretación.**

El 37% de los encuestados aseguraron que se hospedan en hosterías, mientras que el 30% en hoteles, el 28% en hostales y tan solo un 5% en cabañas.

**Análisis.**

Quienes se hospedan en hosterías, dijeron hacerlo porque sólo necesitan la habitación para dormir ya que todo el día pasan fuera, quienes se hospedan en hoteles lo hacen por los servicios que ofrecen spa, mini bar, entre los servicios que mencionaron y quienes se hospedan en cabañas lo hacen por estar cerca de la naturaleza.

**Pregunta 6. ¿Acostumbra a viajar:**

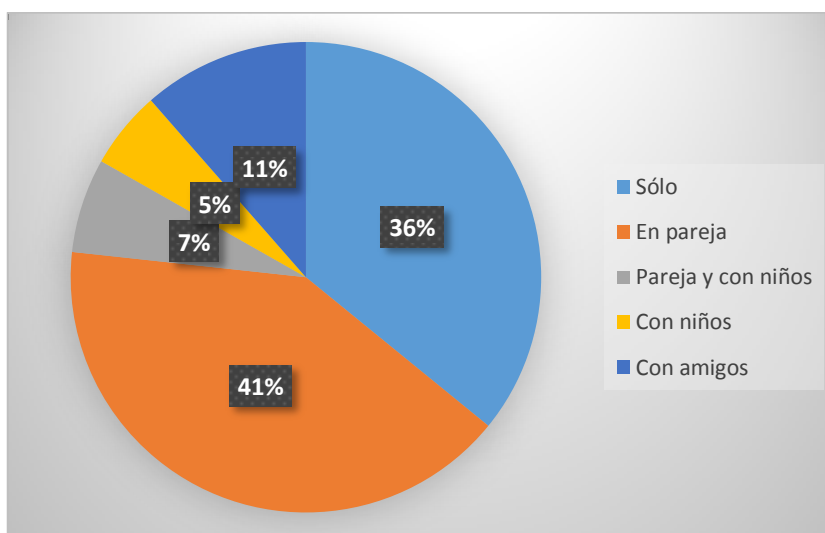
Tabla 99  
**Forma en que acostumbra a viajar**

| Opciones           | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| Sólo               | 94                  | 35,88%              |
| En pareja          | 107                 | 40,84%              |
| Pareja y con niños | 17                  | 6,49%               |
| Con niños          | 14                  | 5,34%               |
| Con amigos         | 30                  | 11,45%              |
| Total              | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 15  
**Forma en que acostumbra a viajar**



**Fuente:** Tabla 6. Forma en que acostumbra a viajar

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

**Interpretación.**

El 41% de los encuestados viaja en pareja, el 36% viaja solo, el 11% viaja con amigos, el 7% viaja en pareja y con niños, y el 5% con niños solamente.

**Análisis.**

Las hosterías, hostales y hoteles cada vez más se ajustan a las necesidades del turista, especialmente de aquellos que visitan con niños, por lo que las habitaciones deben contar con mecedoras, etc.

**Pregunta 7.** ¿Cuándo viaja lo hace a través de?

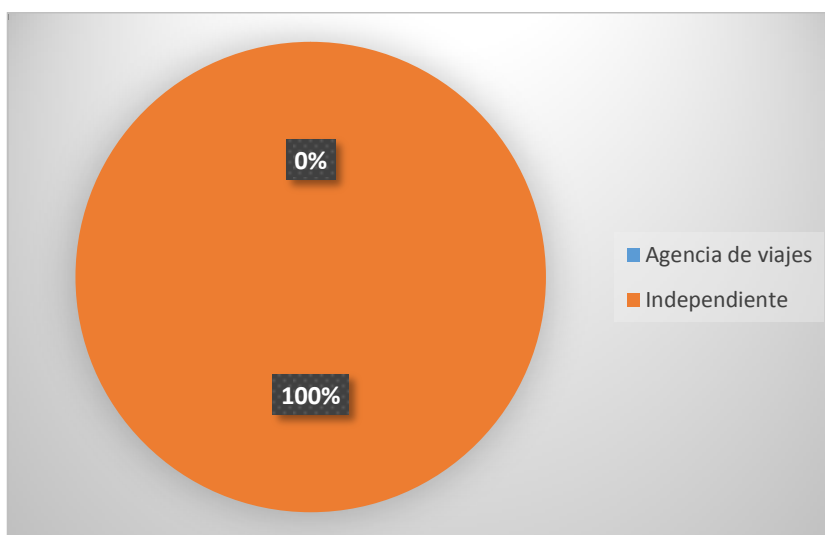
Tabla 100  
**Organización del viaje**

| Opciones          | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| Agencia de viajes | 0                   | 0%                  |
| Independiente     | 262                 | 100%                |
| Total             | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 16  
**Organización del viaje**



**Fuente:** Tabla 7. Organización del viaje.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

**Interpretación.**

El 100% de los turistas no hacen uso de agencias de viaje, prefieren organizarse independientemente.

**Análisis.**

Aseguran que organizarse libre de agencias de viaje les ahorra dinero, que podrían destinar para consumir al destino de viaje.

**Pregunta 8.** ¿Cuál es su forma de pago?

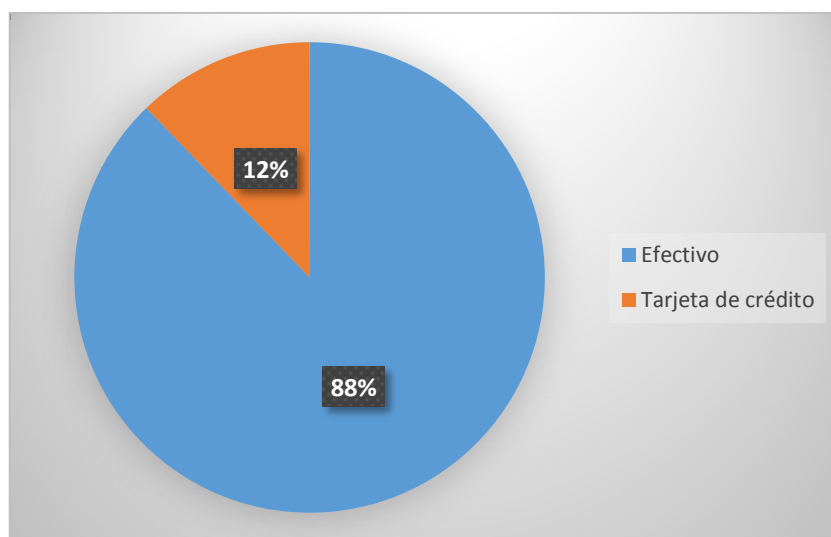
Tabla 101  
**Forma de pago**

| Opciones           | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| Efectivo           | 230                 | 87,79%              |
| Tarjeta de crédito | 32                  | 12,21%              |
| Total              | 262                 | 100,00%             |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 17  
**Forma de pago**



**Fuente:** Tabla 8. Forma de pago.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

**Interpretación.**

El 88% cancelan en efectivo y el 12% restante lo hacen a través de tarjeta de créditos.

**Análisis.**

Los turistas cancelan en efectivo principalmente porque en las hosterías no se cuenta con el sistema de cobro a través de tarjeta de crédito.

**Pregunta 9.** ¿Qué servicios le gustaría que ofrezca una Hostería ecológica para su mayor comodidad?

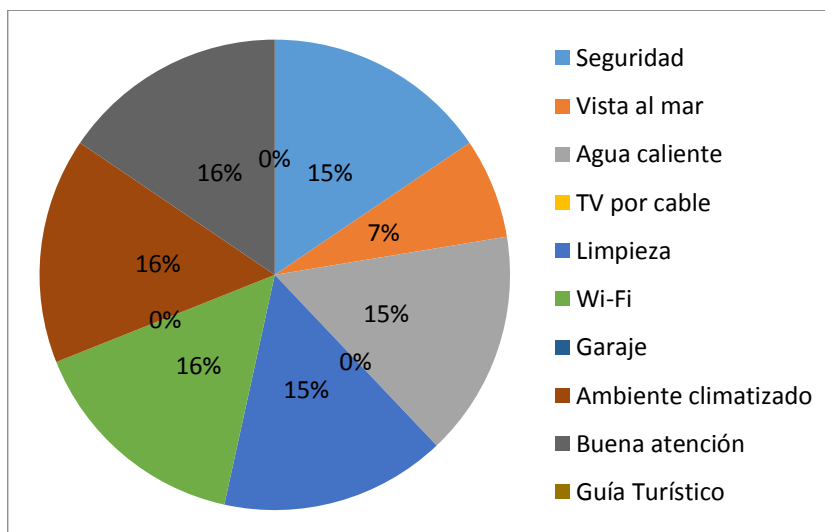
Tabla 102  
Servicios que les gustaría ofrecer a la hostería

| Opciones             | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| Seguridad            | 514                 | 16%                 |
| Vista al mar         | 228                 | 7%                  |
| Agua caliente        | 514                 | 16%                 |
| TV por cable         | 0                   | 0%                  |
| Limpieza             | 514                 | 16%                 |
| Wi-Fi                | 514                 | 16%                 |
| Garaje               | 0                   | 0%                  |
| Ambiente climatizado | 514                 | 16%                 |
| Buena atención       | 514                 | 16%                 |
| Guía Turístico       | 0                   | 0%                  |
| Total                | 3312                | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia

Ilustración 18  
Servicios que les gustaría ofrecer a la hostería



**Fuente:** Tabla 9. Servicios que les gustaría ofrecer a la hostería

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### Interpretación.

El 16% consideran seguridad, agua caliente, limpieza, wi-fi, ambiente climatizado, buena atención y el 7% con vista al mar.

### Análisis.

No consideran ni guía turístico, ni garaje, ni TV por cable, el principal servicio que no debe faltar es el wifi seguido de agua caliente y buena atención.

**Pregunta 10.** ¿Precio que normalmente paga?

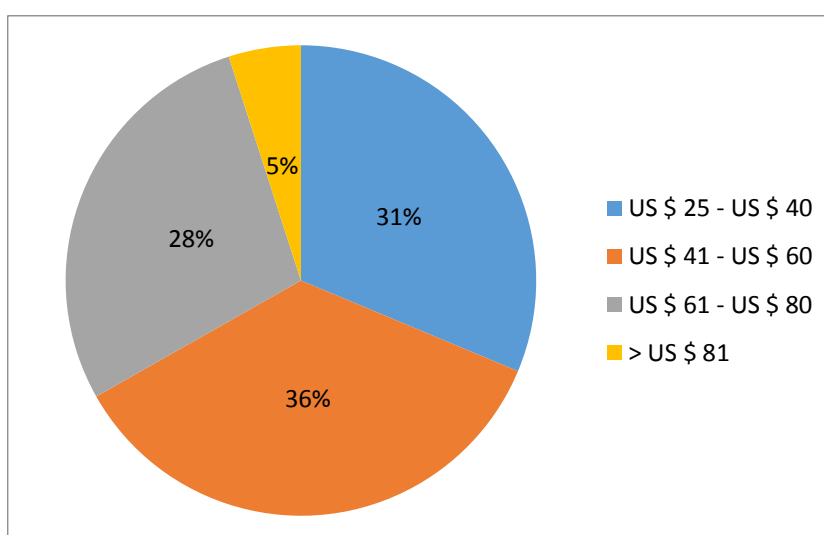
Tabla 103  
**Precio que normalmente paga**

| Opciones            | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| US \$ 25 - US \$ 40 | 82                  | 31,30%              |
| US \$ 41 - US \$ 60 | 93                  | 35,50%              |
| US \$ 61 - US \$ 80 | 74                  | 28,24%              |
| > US \$ 81          | 13                  | 4,96%               |
| Total               | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 19  
**Precio que normalmente paga**



**Fuente:** Tabla 10. Precio que normalmente paga.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

**Interpretación.**

El 36% de los encuestados aseguran pagar entre US \$ 41 y US \$ 60, el 31% entre US \$ 25 y US \$ 40, el 28% entre US \$ 61 y US \$ 80, y solo el 5% más de US \$ 81.

**Análisis.**

La mayoría visita por los deportes, la playa y los paisajes, por lo que la habitación es solo para dormir, están dispuestos a pagar entre US \$ 41 y US \$ 60, mientras que turistas de nivel económico alto prefieren pagar más de US \$ 81, pero por más servicios.



**Pregunta 11.** ¿Qué aspectos le desagradarían de una Hostería Ecológica, y por los cuales no garantizaría su próxima visita?

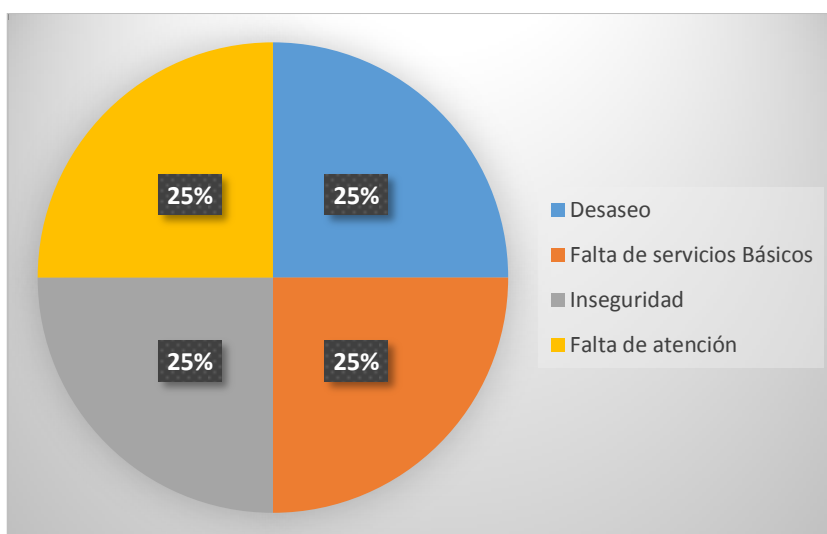
Tabla 104  
**Aspectos por los cuales no regresa a una hostería**

| Opciones                   | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|----------------------------|---------------------|---------------------|
| Desaseo                    | 262                 | 25,00%              |
| Falta de servicios básicos | 262                 | 25,00%              |
| Inseguridad                | 262                 | 25,00%              |
| Falta de atención          | 262                 | 25,00%              |
| Total                      | 1048                | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 20  
**Aspectos por los cuales no regresa a una hostería**



**Fuente:** Tabla 11. Aspectos por los cuales no regresa a una hostería.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### **Interpretación.**

Todos los aspectos recibieron un 25% de respuestas.

### **Análisis.**

Expresaron que todos son importantes para mantener al cliente contento y que si alguno falla, pues no regresarían más a aquel lugar.

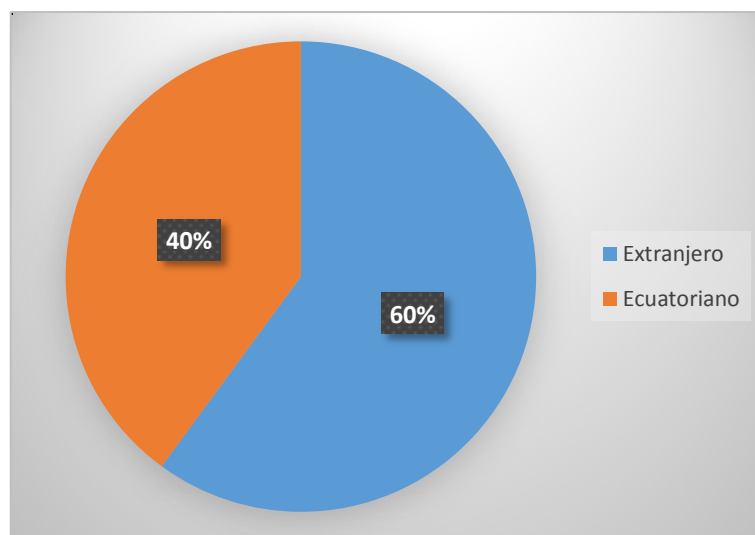
**Pregunta 12.** ¿Usted es ciudadano:

Tabla 105  
**Nacionalidad**

| Opciones    | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|-------------|---------------------|---------------------|
| Extranjero  | 158                 | 60,08%              |
| Ecuatoriano | 105                 | 39,92%              |
| Total       | 263                 | 100%                |

Fuente: Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita  
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 21  
**Nacionalidad**



Fuente: Tabla 12. Nacionalidad  
Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

**Interpretación.**

El 60% de los encuestados fueron de nacionalidad extranjera, mientras que el 40% fueron ecuatorianos.

**Análisis.**

La cantidad de turistas de nacionalidad extranjera en sus últimos años se ha incrementado, por lo que la mayoría de los encuestados fueron extranjeros.

**Pregunta 13.** ¿Qué tiempo permanece en el lugar donde se hospeda?

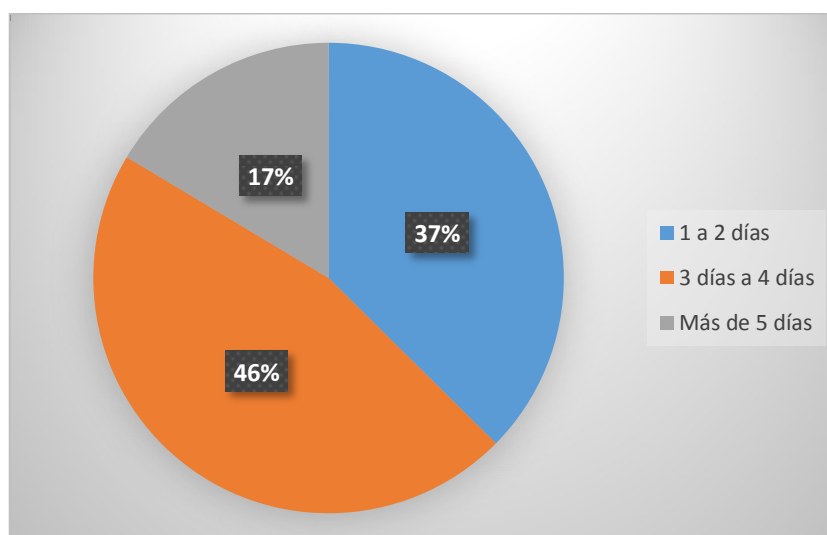
Tabla 106  
**Tiempo de permanencia en una hostería**

| Opciones        | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| 1 a 2 días      | 98                  | 37,40%              |
| 3 días a 4 días | 121                 | 46,18%              |
| Más de 5 días   | 43                  | 16,41%              |
| Total           | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 22  
**Tiempo de permanencia en una hostería**



**Fuente:** Tabla 13. Tiempo de permanencia en una hostería.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

**Interpretación.**

El 46% de los encuestados permanecen en una hostería de 3 a 4 días, el 37% de 1 a 2 días, y el 17% restante permanecen más de 5 días.

**Análisis.**

Consideran que es suficiente 3 a 4 días para descansar y explorar en un lugar tranquilo como Montañita.

**Pregunta 14.** ¿Qué características físicas considera debe tener la hostería?

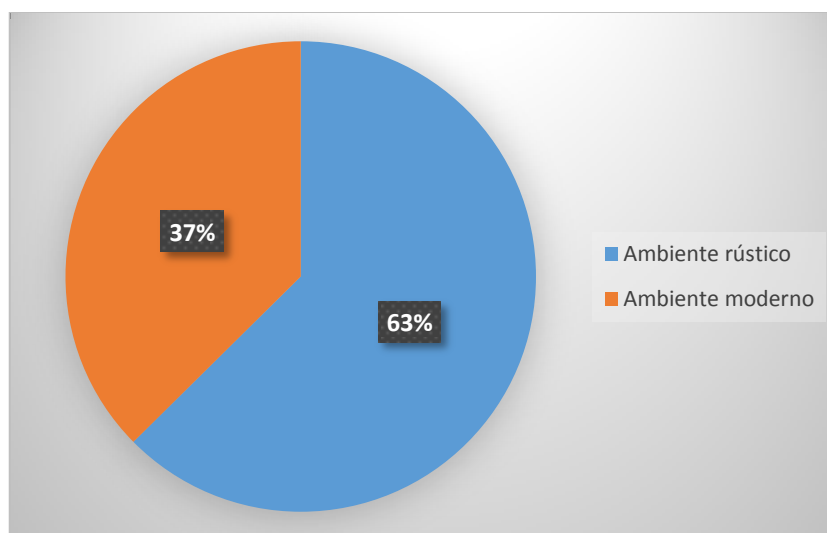
Tabla 107  
**Características físicas que considera debe tener la hostería.**

| Opciones         | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|------------------|---------------------|---------------------|
| Ambiente rústico | 164                 | 62,60%              |
| Ambiente moderno | 98                  | 37,40%              |
| Total            | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 23  
**Características físicas que considera debe tener la hostería**



**Fuente:** Tabla 14. Características físicas que considera debe tener la hostería.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### **Interpretación**

El 63% de los encuestados respondieron que prefieren hospedarse en un lugar con ambiente rústico.

### **Análisis.**

De acuerdo con estos resultados se puede deducir que los turistas actualmente tienden a alojarse en lugares que les acerquen a la naturaleza por la tranquilidad que les trasmite, puesto que consideran que los ambientes modernos son en los que pasan a diario y necesitan cambiar de ambiente.

**Pregunta 15.** ¿En caso de que exista una hostería que se ajuste a sus necesidades, la consideraría al momento de hospedarse?

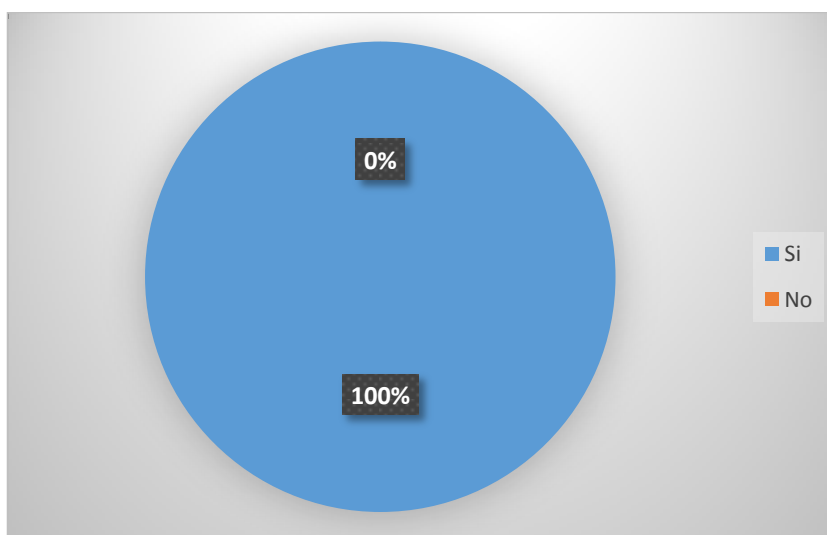
Tabla 108  
**Aceptación del servicio**

| Opciones | Frecuencia Absoluta | Frecuencia Relativa |
|----------|---------------------|---------------------|
| Si       | 262                 | 100%                |
| No       | 0                   | 0%                  |
| Total    | 262                 | 100%                |

**Fuente:** Encuesta dirigida a los turistas en la comuna Montañita.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

Ilustración 24  
**Aceptación del servicio**



**Fuente:** Tabla 15. Aceptación del servicio.

**Elaborado por:** Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

### **Interpretación.**

El 100% de los encuestados respondió que si les gustaría recibir los servicios que brindará la Hostería Ecológica “Pakakuna”.

### **Análisis.**

De acuerdo con estos resultados se puede interpretar que la implementación de la hostería ecológica “Pakakuna” en el sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita, tendrá gran aceptación por parte de los turistas, ya que manifestaron que les gustaría obtener la comodidad de alojarse en un sitio sumamente natural, además manifestaron que el ingreso de otra hostería tiende a mejorar el servicio de los demás establecimientos turísticos por la competencia que genera.

## **8. ELABORACIÓN DEL REPORTE DE RESULTADOS.**

- Después de analizar la demanda y la oferta se llegó a determinar que existe una demanda insatisfecha que puede ser atendida. El proyecto se enfocará principalmente en el servicio de hospedaje y alimentación basado en la búsqueda de satisfacción al cliente.
- Se estructuró mediante el tamaño del proyecto y demás requerimientos técnicos para la construcción de la hostería con capacidad para 30 personas diarias, las instalaciones que se pretende construir en un terreno de 1142,54 mt<sup>2</sup> ubicado en el sector “El Tigrillo” de la comuna Montañita, esta localización fue determinada mediante el método de localización por puntos ponderados.
- El estudio administrativo y legal consideró los aspectos legales y administrativos necesarios para el funcionamiento de la hostería.
- El estudio financiero nos permitió conocer la inversión necesaria para que el proyecto inicie sus operaciones siendo el 35% capital aportado por los inversionistas y el 65% financiado mediante crédito con la CFN.
- La evaluación financiera demostró la factibilidad tras el análisis de las siguientes cifras: una vez actualizado los ingresos y egresos se espera un valor actual neto positivo de US \$ 173,454.15 significa que el proyecto arroja beneficios aún después de cubrir los costos de oportunidad de otras alternativas de inversión. La TIR es del 17% frente a la tasa mínima de 12%. La tasa verdadera de retorno es del 15%. El capital invertido se recupera en el séptimo año, 7 meses y 27 días. La relación beneficio-costos es de 1,59, además para el primer año US \$ 122,542.18 es la cantidad de dinero que permitirá al proyecto no tener pérdida ni tampoco ganancia.
- La evaluación económica-social demostró que la implementación de esta hostería favorecería el incremento del flujo turístico, además de poner a disposición nuevas plazas de trabajo, procurando que los habitantes de la zona opten por un mejor nivel de vida, dinamizando las actividades económicas tradicionales y valorizando la cultura local.
- La evaluación ambiental y social permitió determinar que el proyecto, tanto en su etapa de construcción como de operación tendrá un impacto negativo

moderado, esto adoptando las medidas de mitigación necesarias para así evitar daños al medio ambiente y a las personas.

- Las especificaciones técnicas para poner en marcha la construcción de la infraestructura turística deben estar muy consideradas.
- Las medidas de mitigación propuestas se deben tomar en cuenta de manera prioritaria para minimizar los impactos negativos causados por el proyecto durante su ejecución y las actividades preoperativas.
- Para el posicionamiento del producto de turismo a nivel nacional y extranjero se debe considerar todos los medios y mecanismos estimados en las estrategias de difusión y comercialización del producto.
- Es importante cumplir con todos los requerimientos legales para su debida operación y de conformidad con las leyes vigentes. Además es primordial que la empresa cuente con el personal calificado para un adecuado funcionamiento, ya que de los mismos depende la calidad del servicio, por lo que se recomienda que el recurso humano a contratar cumpla con los requisitos expuestos en el estudio administrativo.
- Se recomienda poner en ejecución el proyecto que ha demostrado viabilidad técnica, comercial, administrativo legal y financiera, pues el mismo contribuirá al desarrollo social, económico, ambiental y cultural.

## PRESUPUESTO

Tabla 109

| DETALLE                                        | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL   |
|------------------------------------------------|----------|-----------------|----------------|
| <b>GASTOS DE IMPRESIONES</b>                   |          |                 |                |
| Anteproyecto                                   | 10       | 0,05            | 0,5            |
| Planificación estratégica                      | 1        | 0,05            | 0,05           |
| Encuesta                                       | 2        | 0,05            | 0,1            |
| Copias de la encuesta                          | 522      | 0,02            | 10,44          |
| Primera parte estudio de mercado               | 18       | 0,05            | 0,9            |
| Segunda parte estudio de mercado               | 15       | 0,05            | 0,75           |
| Tercera parte estudio de mercado               | 5        | 0,05            | 0,25           |
| Primera parte estudio técnico                  | 3        | 0,05            | 0,15           |
| Segunda parte estudio técnico                  | 16       | 0,05            | 0,8            |
| Tercera parte estudio técnico                  | 9        | 0,05            | 0,45           |
| Primera parte estudio administrativo y legal   | 3        | 0,05            | 0,15           |
| Segunda parte estudio administrativo y legal   | 3        | 0,05            | 0,15           |
| Primera parte estudio financiero               | 12       | 0,05            | 0,6            |
| Segunda parte estudio financiero               | 8        | 0,05            | 0,4            |
| Tercera parte estudio financiero               | 4        | 0,05            | 0,2            |
| Evaluación financiera                          | 8        | 0,05            | 0,4            |
| Evaluación económica-social                    | 2        | 0,05            | 0,1            |
| Evaluación del impacto ambiental               | 9        | 0,05            | 0,45           |
| Matrices, actas, informes, fichas y oficios    | 55       | 0,05            | 2,75           |
| CDs                                            | 5        | 1,25            | 6,25           |
| Trabajo de titulación completo                 | 165      | 0,05            | 8,25           |
| <b>TOTAL GASTOS DE IMPRESIONES</b>             |          |                 | <b>36,09</b>   |
| <b>GASTOS DE MATERIALES DE OFICINA</b>         |          |                 |                |
| Esferos                                        | 2        | 0,25            | 0,50           |
| <b>TOTAL GASTOS DE MATERIALES DE OFICINA</b>   |          |                 | <b>0,50</b>    |
| <b>GASTOS DE TRANSPORTE</b>                    |          |                 |                |
| Stefany                                        | 19       | 5               | 95             |
| Cinthia                                        | 19       | 10              | 190            |
| Viaje a Santa Elena                            | 2        | 10              | 20             |
| <b>TOTAL GASTOS DE TRANSPORTE</b>              |          |                 | <b>305</b>     |
| <b>GASTOS DE VIÁTICOS</b>                      |          |                 |                |
| Stefany                                        | 19       | 5               | 95             |
| Cinthia                                        | 19       | 5               | 95             |
| Viaje a Santa Elena                            | 2        | 10              | 20             |
| <b>TOTAL GASTOS DE VIÁTICOS</b>                |          |                 | <b>210</b>     |
| <b>GASTOS PREOPERATIVOS DEL PROYECTO</b>       |          |                 |                |
| Diseño                                         |          |                 | 3000           |
| Presupuesto y cronograma                       |          |                 | 1000           |
| <b>TOTAL GASTOS PREOPERATIVOS DEL PROYECTO</b> |          |                 | <b>4000</b>    |
| <b>TOTAL DE GASTOS</b>                         |          |                 | <b>4557,84</b> |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia



## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla 110

| ACTIVIDADES                                             | OCTUBRE<br>2015 |   | NOVIEMBRE<br>2015 |   |   |   | DICIEMBRE<br>2015 |   |   | ENERO<br>2016 |    |    |    | FEBRERO<br>2016 |    |    |    | MARZO<br>2016 |    |
|---------------------------------------------------------|-----------------|---|-------------------|---|---|---|-------------------|---|---|---------------|----|----|----|-----------------|----|----|----|---------------|----|
|                                                         | SEMANAS         |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
|                                                         | 1               | 2 | 3                 | 4 | 5 | 6 | 7                 | 8 | 9 | 10            | 11 | 12 | 13 | 14              | 15 | 16 | 17 | 18            | 19 |
| <b>SOCIALIZACIÓN DEL ANTEPROYECTO</b>                   |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| <b>PLANIFICACIÓN ESTRATEGICA</b>                        |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Visión                                                  |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Misión                                                  |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Razón Social                                            |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Objetivos del negocio                                   |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| <b>ESTUDIO DE MERCADO</b>                               |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Tipo de mercado                                         |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| El servicio                                             |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Técnicas de recopilación y presentación de antecedentes |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Análisis de la demanda                                  |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Proyección de la demanda                                |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Análisis de la oferta                                   |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Proyección de la oferta                                 |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Demanda insatisfecha                                    |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Análisis del precio                                     |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Comercialización o canales de distribución              |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Promoción                                               |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Publicidad                                              |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| <b>ESTUDIO TECNICO</b>                                  |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Tamaño                                                  |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Capacidad instalada anual                               |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Capacidad utilizada para el primer año                  |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Métodos de localización                                 |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Macrolocalización                                       |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Microlocalización                                       |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |
| Ingeniería del negocio                                  |                 |   |                   |   |   |   |                   |   |   |               |    |    |    |                 |    |    |    |               |    |

|                                                                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Diseño del servicio                                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Proceso de la prestación del servicio                                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Diagrama de bloques                                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Diagrama de flujo del proceso                                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Diagrama analítico del proceso                                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tecnología, maquinaria y equipo                                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Especificaciones técnicas y de calidad                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Insumos de restaurante, alojamiento y áreas verdes                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Plan de producción                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Memoria descriptiva, vistas, elevaciones y plantas arquitectónicas del proyecto |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL</b>                                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tipo de sociedad                                                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pasos a seguir para la legalización de la empresa                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Minuta de la empresa                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastos de constitución                                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Organización estructural                                                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Manual de funciones                                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>ESTUDIO FINANCIERO</b>                                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Inversión del proyecto                                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Inversiones fijas                                                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Inversiones intangibles                                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Capital de trabajo                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Programa de inversiones                                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Depreciación                                                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Amortización de activos intangibles                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Financiamiento de la inversión                                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Amortización del préstamo                                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Costos e ingresos de operación                                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Presupuesto de costos de operación                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Presupuesto de ingresos de operación                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Estado de resultados proyectado                                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Flujo financiero neto del proyecto con financiamiento                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Flujo financiero neto del proyecto sin financiamiento                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Balance de situación inicial                                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>EVALUACIÓN</b>                                                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                                                                                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Evaluación financiera                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Valor Actual Neto                                                                                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tasa Interna de Retorno                                                                                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tasa verdadera de rentabilidad                                                                                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Análisis beneficio/costo                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Periodo de recuperación de la inversión                                                                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Razones financieras                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Punto de equilibrio                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Evaluación económica-social                                                                                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Participación del proyecto en el sistema económico                                                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Valor agregado del proyecto                                                                                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Generación de divisas                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Generación de empleo                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Evaluación del impacto ambiental                                                                                      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>CONCLUSIONES</b>                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>RECOMENDACIONES</b>                                                                                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>DATOS GENERALES DE LA EMPRESA</b>                                                                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>RESUMEN</b>                                                                                                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>SUMARY</b>                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>DEDICATORIAS</b>                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>AGRADECIMIENTOS</b>                                                                                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>REVISIÓN DE LA ESTRUCTURA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN</b>                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE CONCLUIDA LA TESIS Y DEL INFORME DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN DE GRADO</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Elaborado por: Andino Mejía Stefany y Mendoza Macías Cinthia.

## BIBLIOGRAFÍA

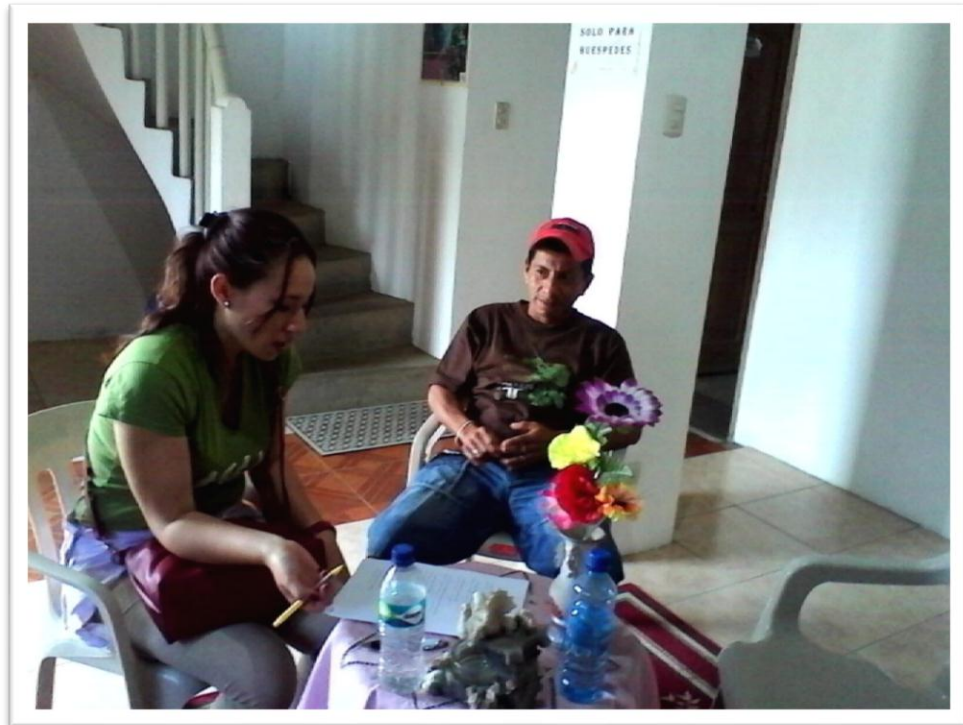
1. Araujo Arévalo, D. (2013). *Proyectos de inversión: Análisis y evaluación práctica*. México: Trillas.
2. Arboleda Vélez, G. (2013). *Proyectos: identificación, formulación, evaluación y gerencia*. Colombia: Alfaomega.
3. Argandoña, A. (2001). *Directivos con valores, empresas con valores*. España: UNAV-IESE Business School-Cátedra de Ética Empresarial y de los Negocios.
4. Baca Urbina, G. (2013). *Formulación y Evaluación*. México: McGraw-Hill.
5. Banco Central del Ecuador. (2014). *Aporte del Turismo al PIB*.
6. Beltrami, M. (2010). *Ocio y viajes en la historia: antigüedad y medioevo*.
7. Blank, L., & Tarquin, A. (2012). *Ingeniería económica*. México: McGraw-Hill.
8. Diaz Mata, A. (2013). *Estadística aplicada a la administración y la economía*. Mexico: McGraw-Hill.
9. Ferrel, O., & Hartline, M. (2012). *Estrategia de marketing*. Mexico: Cengage Learning.
10. Fisher, S., Dornbush, R., & Schmalensee, R. (1990). *Economía*. México: McGraw-Hill.
11. Hammond, R. (2008). *El mundo en 2030*. Ediciones Yago.
12. Mankiw, N. (2012). *Principios de economía*. México: Cengage Learning Editores S.A. de C.V.
13. McDaniel, C., & Gates, R. (2011). *Investigación de mercados*. México: Cengage Learning.
14. Ministerio de Turismo. (2010). Ley de turismo. Artículo 149.
15. Ministerio de turismo. (2014). *Anuario de estadísticas turísticas 2010-2014*.
16. Ministerio de Turismo. (2014). *Turismo en el Ecuador*.
17. Naumov García, S. (2011). *Organización total*. Mexico: McGraw-Hill.
18. Oceano. (s.f.). *Diccionario de administración y finanzas*. España: Oceano.
19. Oficina comunal "Montañita". (2014). *Geografía de Montañita*.

20. Prieto Herrera, J. (2013). *Investigacion de mercados*. Bogotá: COE Ediciones.
21. Pujol Bengoechea, B. (2002). *Dirección de marketing y ventas*. España: Cultural.
22. Recuperado. (s.f.). Obtenido de <http://www.terra.org/categorias/libros/la-casa-ecologica>
23. Recuperado. (s.f.). Obtenido de <http://greenworldcosolutions.com/Proyectos.html>
24. Secretaria Nacional de Planificacion y Desarrollo. (2013). *Plan Nacional del Buen Vivir*.

# **ANEXOS**

Anexos 2

**Fotos de la aplicación de las  
encuestas**







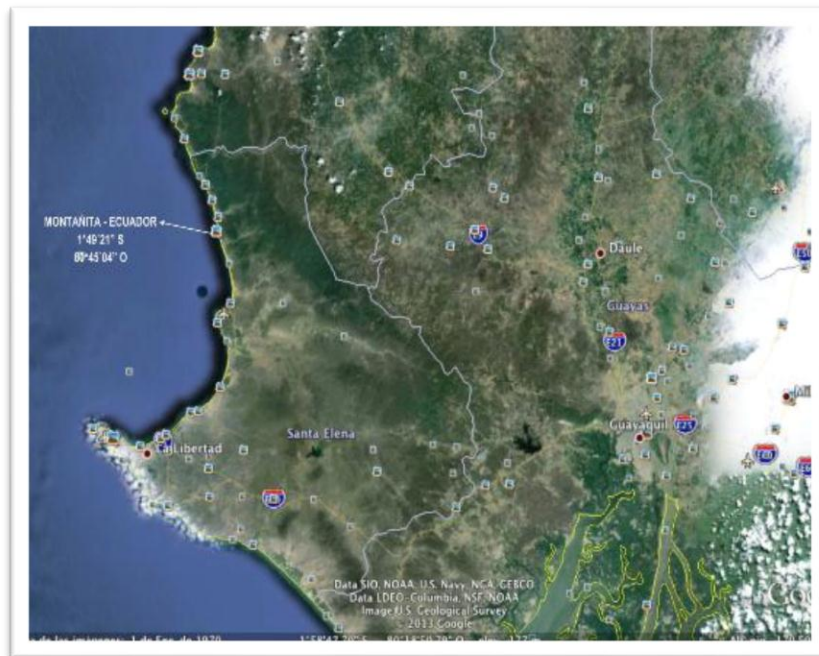
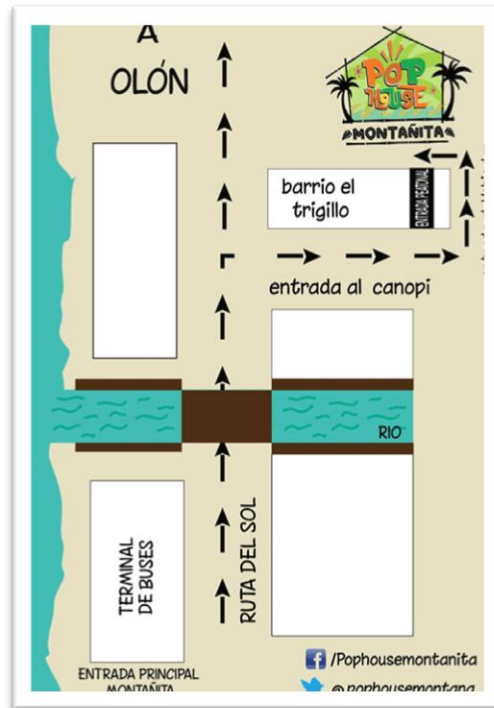






Anexo 3

**Macrolocalización**



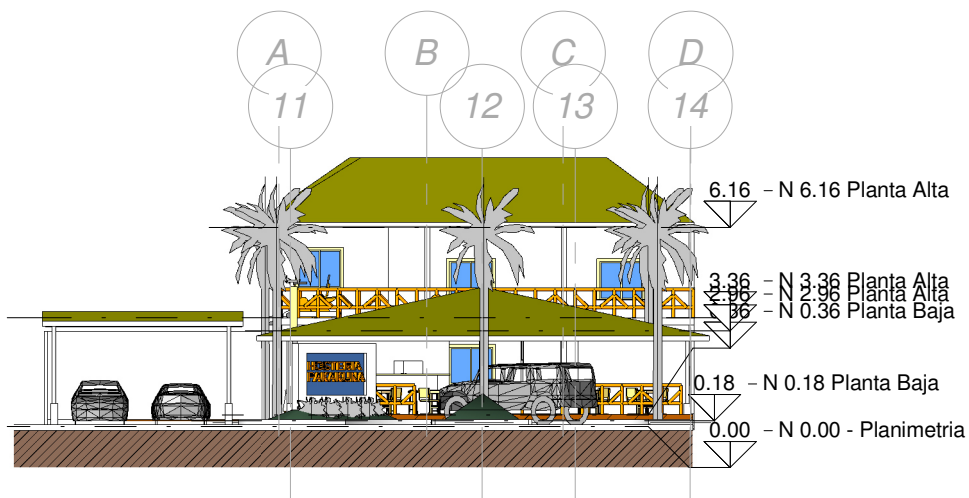
## Anexo 4

# **Microlocalización**

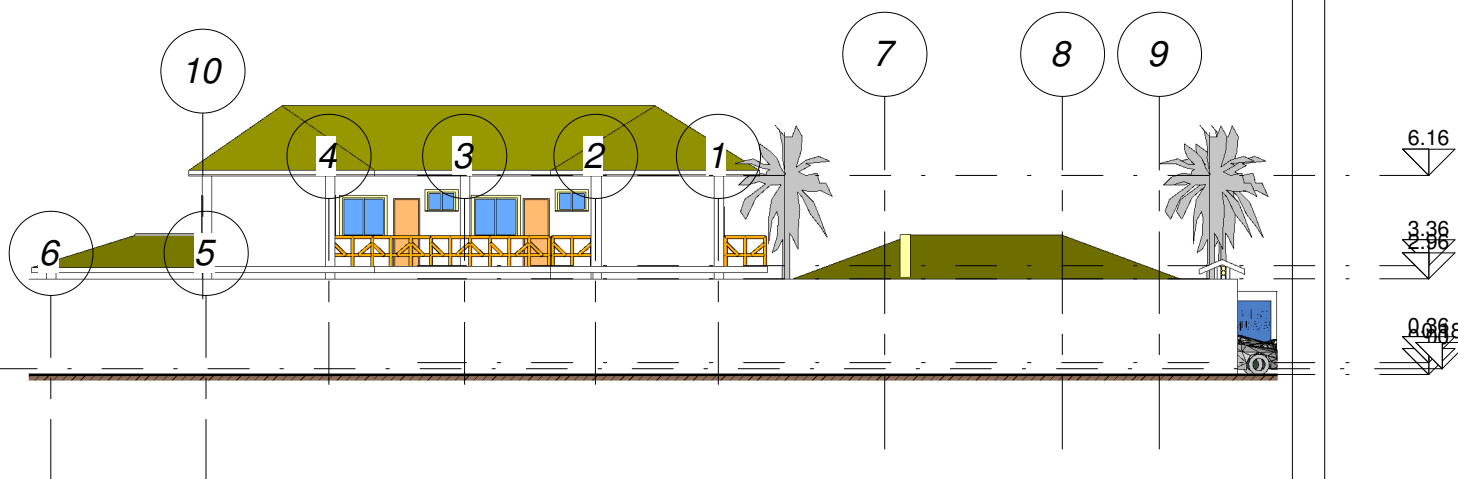


**Anexo 5**  
**Vistas, elevaciones y plantas**  
**arquitectónicas**





1 **ELEVACION FRONTAL**  
A-05 1 : 200



2 **ELEVACION LATERAL**  
A-05 **IZQUIERDA**  
1 : 200

Stefany Andino  
y Cinthia  
Hosteria  
Mendoza  
Pakakuna

Sin nombre

Número de proyecto 0003-2015-M-S

Fecha 17/02/2015

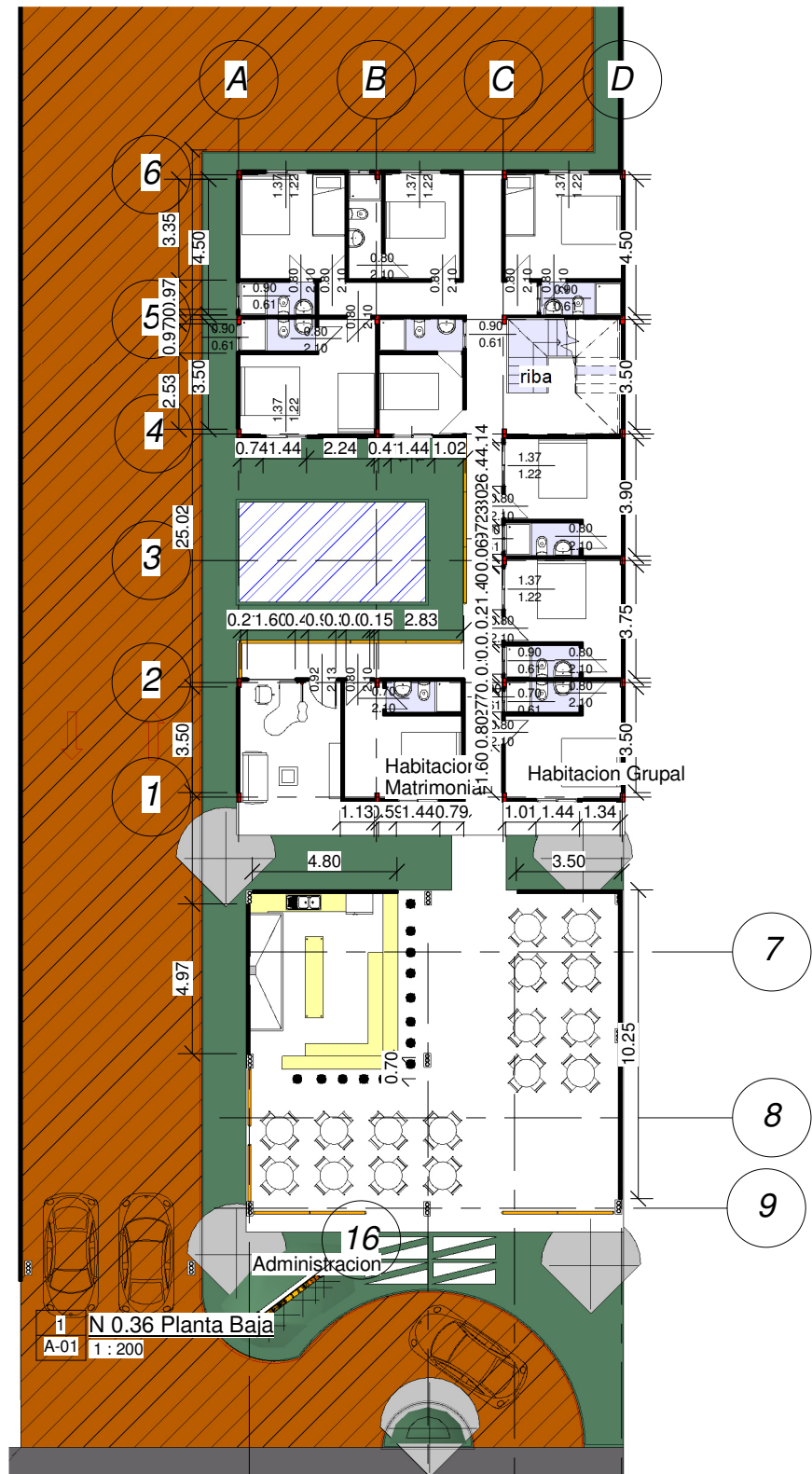
Dibujado por Autor

Comprobado por Verificador

por

**A-05**

Escala 1 : 200



11 N 0.36 Planta Baja  
A-01 1 : 200

11  
Stefany Andino  
y Cinthia  
Mendoza  
Pakakuna

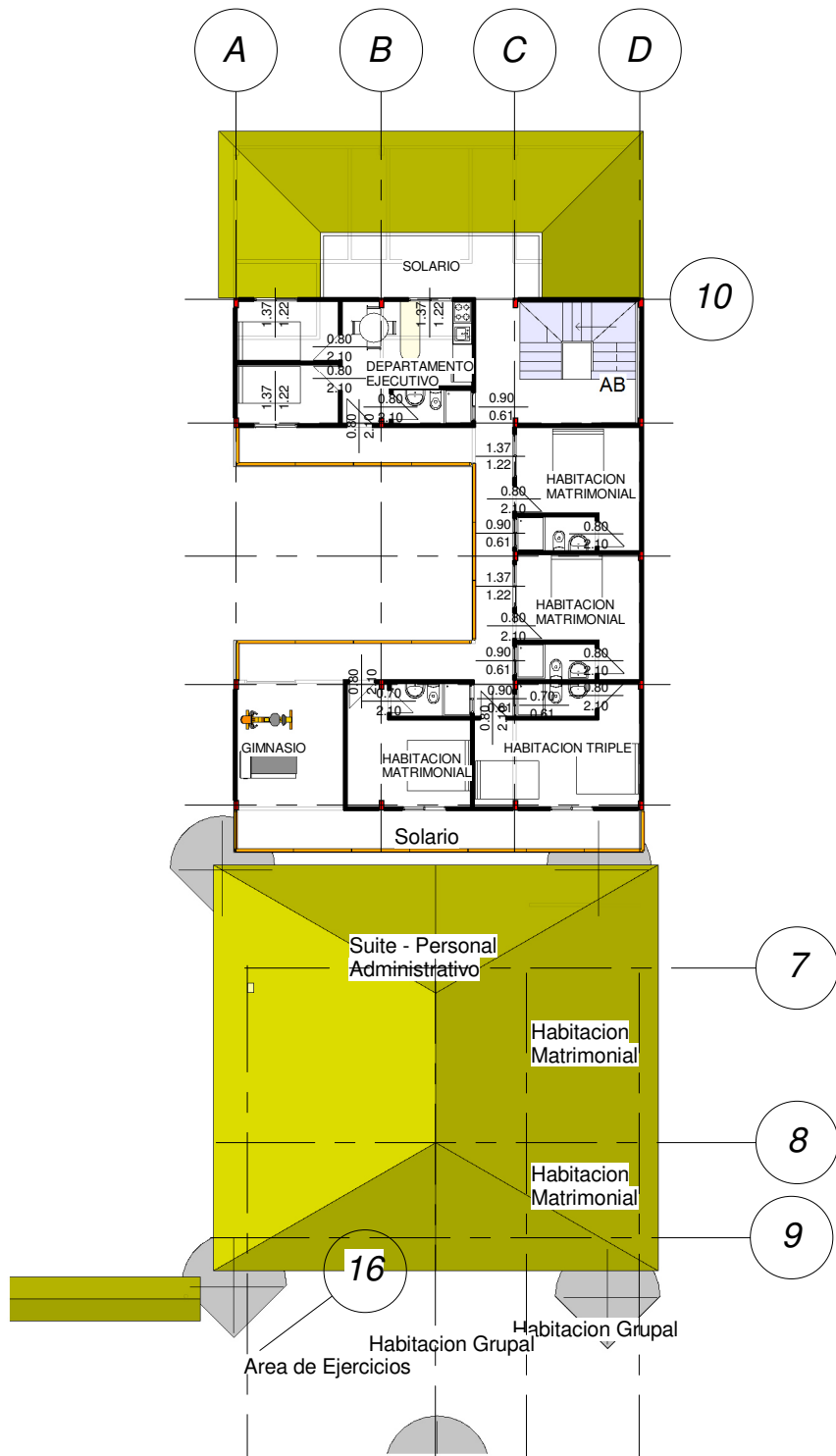
Planta Arquitectonica 1

Número de Proyecto 0003-2015-M-S  
Fecha 17/02/2015

Dibujado por Arq. Paul Intriago  
Compañía Arq. Paul Intriago S.  
por

A-01

Escala 1 : 200



Stefany Andino  
y Cintia  
Hosteria  
Mendoza  
Pakakuna

Sin nombre

Número de proyecto  
00003-2015-M-S  
Fecha  
17/02/2015  
Dibujado por  
Autor  
Comprobado por  
Verificador

A-04

Escala 1 : 200



|      |                   |
|------|-------------------|
| 2    | VISTA PRINCIPAL 1 |
| A-06 | 1 : 1             |



|      |                   |
|------|-------------------|
| 1    | VISTA PRINCIPAL 2 |
| A-06 | 1 : 1             |

|  |                                                    |                |                    |               |
|--|----------------------------------------------------|----------------|--------------------|---------------|
|  | Stefany Andino<br>y Cinthia<br>Mendoza<br>Pakakuna |                | Sin nombre         |               |
|  |                                                    |                | Número de proyecto | 0003-2015-M-S |
|  |                                                    |                | Fecha              | 17/02/2015    |
|  |                                                    |                | Dibujado por       | Autor         |
|  |                                                    | A-06           |                    |               |
|  |                                                    | Comprobado por | Verificador        | Escala 1 : 1  |

## Anexo 6

# **El presupuesto de la obra completo y el cronograma de construcción valorado**

DETALLE: PRESUPUESTO DE OBRA      FECHA: DICIEMBRE DE 2015  
OFERENTE: ARO PAUL INTRIAGO SOLORZAY LUGAN PORTOVEJO  
OBRA: CONSTRUCCION DE HOSTERIA "PAKA AREA: 1142.54 M2  
BENEFICIARIOS: SRA. STEFANNY ANDINO Y COSTUMIZ      @REPI

| COD                          | DESCRIPCION                                                                                   | UNID. | CANT.    | C. UNIT. | C. TOTAL  | MES 1        | MES 2        | MES 3         | MES 4         | MES 5         | MES 6         | MES 7         | MES 8         | MES 9         | MES 10        | MES 11        | MES 12        |  |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|----------|-----------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--|
| 1. PRELIMINARES              |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PR1                          | TERRENO                                                                                       | M2    | 1,142.54 | 1.80     | 2,056.57  | 2,056.57     |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PR2                          | RUBRO: REPLANTEO Y NIVELACION                                                                 | M2    | 1,142.54 | 3.10     | 3,541.87  | 3,541.87     |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| MC3                          | RUBRO: EXCAVACION A MAQUINA                                                                   | M3    | 685.52   | 7.70     | 5,278.53  | 5,278.53     |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| MC2                          | RUBRO: EXCAVACION MANUAL                                                                      | M3    | 32.38    | 10.90    | 352.94    | 352.94       |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| MC5                          | RUBRO: RELLENO COMPACTADO CON MATERIAL DE MEJORAMIENTO IMPORTADO LASTRE                       | M3    | 685.52   | 17.00    | 11,653.91 |              | 11,653.91    |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| MC6                          | RUBRO: RELLENO COMPACTADO CON MATERIAL DE MEJORAMIENTO PIEDRA BOLA                            | M3    | 28.48    | 30.40    | 865.79    |              | 865.79       |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| MC1                          | RUBRO: DESALDO DE MATERIAL DE EXCAVACION                                                      | M3    | 861.48   | 8.20     | 7,064.18  |              | 7,064.18     |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 2. ESTRUCTURA                |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO1                          | RUBRO: HORMIGON SIMPLE EN REPLANTILLO F C=140 KG/CM2                                          | M3    | 1.44     | 185.70   | 267.22    |              |              | 267.22        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO2                          | RUBRO: HORMIGON SIMPLE EN PUNTOS F C=280 KG/CM2 INC. ENCOFRADO                                | M3    | 4.80     | 363.80   | 1,746.24  |              |              | 1,746.24      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO3                          | RUBRO: HORMIGON F C=280KG/CM2 EN RIOSTRAS                                                     | M3    | 5.34     | 355.70   | 1,899.44  |              |              | 1,899.44      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO6                          | RUBRO: HORMIGON SIMPLE EN VIGAS DE F C= 210 KG/CM2 INC. ENCOFRADO                             | M3    | 5.4      | 205.90   | 1,111.86  |              |              | 1,111.86      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO10                         | RUBRO: HORMIGON SIMPLE F C=210 KG/CM2 EN COLUMNAS                                             | M3    | 7.128    | 225.70   | 1,608.79  |              |              | 1,608.79      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO15                         | RUBRO: 431 HORMIGON SIMPLE F C=280 KG/CM2 EN CISTERNA                                         | M3    | 5.64     | 269.30   | 1,518.85  |              |              | 1,518.85      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO22                         | RUBRO: ENCOFRADO PARA CISTERNA DE 6M3                                                         | GL0B  | 2        | 308.00   | 616.00    |              |              | 616.00        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO23                         | RUBRO: COLUMNAS DE CAÑA GUADUA TRES PLARES Y BASE DE HORMIGON                                 | U     | 49       | 80.00    | 3,920.00  |              |              | 3,920.00      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| HO8                          | RUBRO: CONTRAPISO DE HORMIGON ARMADO E=0.07                                                   | M2    | 585.13   | 18.00    | 10,532.34 |              |              | 10,532.34     |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 3. ACERO ESTRUCTURAL         |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| AC3                          | RUBRO: ACERO DE REFUERZO EN VARILLAS CORRUGADAS FY=4200 KG/CM2 (PROVISION, CONE Y COLOCACION) | KG    | 2381.2   | 2.10     | 5,000.52  |              |              | 5,000.52      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 4. PAREDES                   |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PA1                          | RUBRO: 1002 MAMPOSTERIA DE BLOQUE LOCAL                                                       | M2    | 1,126.18 | 18.40    | 20,721.34 |              |              | 20,721.34     |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PA7                          | RUBRO: 1304 ENLUCIDO VERTICAL                                                                 | M2    | 2,252.52 | 9.80     | 22,072.74 |              |              |               | 22,072.74     |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PA8                          | RUBRO: 1001 CUADRADEA DE BOQUETES PARA PUERTAS Y VENTANAS                                     | ML    | 124      | 3.80     | 471.20    |              |              | 471.20        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PA16                         | RUBRO: 2536 CERAMICA EN PARED                                                                 | M2    | 127.4    | 25.40    | 3,236.96  |              |              | 3,236.96      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PA17                         | RUBRO: BARRERERAS DE CERAMICA                                                                 | ML    | 53.92    | 5.80     | 310.66    |              |              | 310.66        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PA12                         | RUBRO: PINTURA DE CAUCHO LATEX VINYL ACRILICO SATINADO INTERIOR                               | M2    | 2,252.32 | 6.70     | 15,090.54 |              |              |               |               | 15,090.54     |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PA25                         | RUBRO: IMPERMEABILIZACION SIKATOP 144                                                         | M2    | 161.84   | 6.20     | 1,003.41  |              |              | 1,003.41      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 7. PISOS                     |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PI10                         | RUBRO: 1622 ADOQUIN ORNAMENTAL VIBROPRENSADO DE 20X10X5CM F C=350KG/CM2                       | M2    | 544.23   | 45.35    | 24,680.83 |              |              |               |               | 24,680.83     |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PI6                          | RUBRO: 1638 PROVISION Y COLOCACION DE CERAMICA EN PISOS                                       | M2    | 585.07   | 28.70    | 16,791.51 |              |              |               |               |               | 16,791.51     |               |               |               |               |               |               |  |
| 8. MESONES                   |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| ME2                          | RUBRO: 2523 MESONES DE GRANTO SOBRE MESON DE HORMIGON                                         | M2    | 14       | 254.10   | 3,557.40  |              |              | 3,557.40      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 9. CARPINTERIA               |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| PU15                         | RUBRO: PUERTA EDIMCA TAMBORADA 0.7-1.8-90X120 INC. CHAPA                                      | U     | 28       | 209.50   | 5,866.00  |              |              |               |               |               | 5,866.00      |               |               |               |               |               |               |  |
| PU18                         | RUBRO: ANAQUELES DE MADERA LAMINADO RH                                                        | ML    | 10       | 189.40   | 1,894.00  |              |              |               |               |               | 1,894.00      |               |               |               |               |               |               |  |
| PU17                         | RUBRO: PUERTA EDIMCA PARA CLOSET                                                              | M2    | 28       | 227.30   | 6,364.40  |              |              |               |               |               | 6,364.40      |               |               |               |               |               |               |  |
| PU22                         | RUBRO: PASAMANOS DE CAÑA GUADUA                                                               | ML    | 28       | 100.00   | 2,800.00  |              |              |               |               |               | 2,800.00      |               |               |               |               |               |               |  |
| 10. VENTANAS                 |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| VE2                          | RUBRO: VENTANA ALUMINIO, VIDRO CLARO 4MM, MALLA ANTIMOSQUITO                                  | M2    | 88.90    | 952.00   | 84,500.00 |              |              |               |               |               | 84,500.00     |               |               |               |               |               |               |  |
| 10. CUBIERTA                 |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| CU4                          | RUBRO: CIELO RAZO GYPSUM INCLUYE ESTRUCTURA METALICA                                          | M2    | 252      | 17.80    | 4,485.60  |              |              | 4,485.60      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| CU7                          | RUBRO: CUBIERTA DE CAÑA GUADUA CON CADE                                                       | M2    | 490      | 50.00    | 24,500.00 |              |              | 24,500.00     |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 11. INSTALACIONES SANITARIAS |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS27                         | RUBRO: PUNTO DESAGUES PVC 110MM                                                               | PTO   | 14       | 37.50    | 525.00    |              |              | 525.00        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS29                         | RUBRO: PUNTO DESAGUES PVC 50MM                                                                | PTO   | 14       | 35.20    | 548.80    |              |              | 548.80        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS30                         | RUBRO: TUBERIA DESAGUES PVC 110MM                                                             | ML    | 100      | 14.60    | 1,460.00  |              |              | 1,460.00      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS32                         | RUBRO: TUBERIA DESAGUES PVC 50MM                                                              | ML    | 100      | 7.60     | 760.00    |              |              | 760.00        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS5                          | RUBRO: 4314 INODORO TANQUE BAJO INCLUYE ACCESORIOS                                            | U     | 14       | 300.80   | 4,211.20  |              |              |               |               | 4,211.20      |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS62                         | RUBRO: LAVAMANOS CON PEDESTAL INCL. LLAVE DOBLE COMANDO                                       | U     | 14       | 128.30   | 1,796.20  |              |              |               |               | 1,796.20      |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS64                         | RUBRO: GRIFERA DUCHA BIMANDO                                                                  | U     | 14       | 128.30   | 1,796.20  |              |              |               |               | 1,796.20      |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS66                         | RUBRO: JUEGO DE ACCESORIOS PARA BAÑO CROMO                                                    | GLB   | 14       | 66.70    | 933.80    |              |              |               |               | 933.80        |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS48                         | RUBRO: 3440 TUBERIA PVC ROSCABLE 1"                                                           | ML    | 100      | 12.50    | 1,250.00  |              |              | 1,250.00      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS57                         | RUBRO: 3440 TUBERIA PVC ROSCABLE 3/4"                                                         | ML    | 100      | 8.20     | 820.00    |              |              | 820.00        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS46                         | RUBRO: 5991 PUNTO AGUA D= 1/2" PVC ROSCABLE                                                   | PTO   | 42       | 37.80    | 1,587.60  |              |              | 1,587.60      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS49                         | RUBRO: 3440 TUBERIA PVC ROSCABLE 1/2"                                                         | ML    | 100      | 9.40     | 940.00    |              |              | 940.00        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS39                         | RUBRO: 5002 BAJANTES DE TUBERIA PVC TIPO B DE 110 MM                                          | ML    | 100      | 16.60    | 1,660.00  |              |              | 1,660.00      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS55                         | RUBRO: PUNTO DRENAJE PARA SPLIT                                                               | PTO   | 5        | 43.70    | 218.50    |              |              | 218.50        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS58                         | RUBRO: TAPA DE TOOL PARA CISTERNA                                                             | U     | 2        | 95.00    | 190.00    |              |              |               |               | 190.00        |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS59                         | RUBRO: RADAR PARA CISTERNA                                                                    | U     | 2        | 34.10    | 68.20     |              |              |               |               | 68.20         |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS60                         | RUBRO: TANQUE DE PRESION DE 60 GL                                                             | U     | 1        | 156.50   | 156.50    |              |              |               |               | 156.50        |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS61                         | RUBRO: BOMBA HIDRONEMATICA                                                                    | U     | 2        | 310.70   | 621.40    |              |              |               |               | 621.40        |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS18                         | RUBRO: 3323 LLAVES DE MANGUERA DE BRONCE TIPO PV D=1/2"                                       | U     | 3        | 12.80    | 38.40     |              |              |               |               | 38.40         |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS68                         | RUBRO: CALENTADOR DE 30 GL                                                                    | U     | 1        | 250.70   | 250.70    |              |              |               |               | 250.70        |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IS68                         | RUBRO: CAJA DE PISO 40X40X40 - CRI                                                            | U     | 5        | 54.50    | 272.50    |              |              |               |               | 272.50        |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 11. INSTALACIONES ELECTRICAS |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE40                         | RUBRO: PUNTO DE ILUMINACION INCLUYE FOCO 20w                                                  | PTO   | 60       | 67.30    | 4,038.00  |              |              | 4,038.00      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE2                          | RUBRO: PUNTO TOMACORRIENTE DOBLE NORMAL POLARIZADO A 120V                                     | PTO   | 20       | 40.30    | 806.00    |              |              | 806.00        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE3                          | RUBRO: PUNTO DE TOMACORRIENTE BIFASICO DE 220V                                                | PTO   | 5        | 45.50    | 227.50    |              |              | 227.50        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE41                         | RUBRO: PUNTO TOMACORRIENTE DOBLE NORMAL A 120V                                                | PTO   | 30       | 36.80    | 1,104.00  |              |              | 1,104.00      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE8                          | RUBRO: 6303TUBERIA PVC 1/2" PARA ILUMINACION                                                  | ML    | 100      | 16.20    | 1,620.00  |              |              | 1,620.00      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE4                          | RUBRO: 6303TUBERIA PVC 1/2" PARA FUERZA 120 V                                                 | ML    | 100      | 16.60    | 1,660.00  |              |              | 1,660.00      |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE5                          | RUBRO: 6303TUBERIA PVC 1/2" PARA FUERZA 220 V                                                 | ML    | 40       | 17.40    | 696.00    |              |              | 696.00        |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE38                         | RUBRO: PUESTA A TIERRA VARILLA DE COPPERWELD                                                  | U     | 5        | 31.10    | 155.50    |              |              |               |               | 155.50        |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE43                         | RUBRO: 6659 TABLERO PARA PROTECCION ELECTRICA 16-24                                           | U     | 5        | 267.20   | 1,336.00  |              |              |               |               | 1,336.00      |               |               |               |               |               |               |               |  |
| IE42                         | RUBRO: ACOMETIDA 2x10+10x10-T152 AWG - 1W                                                     | ML    | 20       | 9.50     | 190.00    |              |              |               |               | 190.00        |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 11. CLIMATIZACION            |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| CL5                          | RUBRO: 10184 TUBERIA DE COBRE ACR 5/8                                                         | ML    | 62.5     | 30.00    | 1,875.00  |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| CL6                          | RUBRO: 10078 GAS REFRIGERANTE R 410                                                           | GLB   | 5        | 26.72    | 133.60    |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| 11. AREAS VERES              |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| VA1                          | RUBRO: AREAS VERDES                                                                           | M2    | 150      | 60.00    | 9,000.00  |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| VALOR TOTAL                  |                                                                                               |       |          |          |           |              |              |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |  |
| VALOR PARCIAL                |                                                                                               |       |          |          |           | \$ 11,229.92 | \$ 19,583.88 | \$ 81,229.91  | \$ 11,417.32  | \$ 11,036.37  | \$ 46,819.87  | \$ 29,907.27  | \$ 13,033.60  | \$ 19,906.51  | \$ 4,526.00   | \$ 5,006.60   | \$ 3,000.00   |  |
| PORCENTAJE PARCIAL           |                                                                                               |       |          |          |           | 4.37%        | 7.63%        | 31.64%        | 4.45%         | 4.30%         | 18.24%        | 11.65%        | 5.08%         | 7.75%         | 1.76%         | 1.95%         | 1.17%         |  |
| RUBRO ACUMULADO              |                                                                                               |       |          |          |           | \$ 11,229.92 | \$ 30,813.80 | \$ 112,043.70 | \$ 123,461.03 | \$ 134,497.40 | \$ 181,317.27 | \$ 211,224.54 | \$ 224,258.14 | \$ 244,164.65 | \$ 248,690.65 | \$ 250,690.25 | \$ 256,699.25 |  |
| PORCENTAJE ACUMULADO         |                                                                                               |       |          |          |           | 42.91%       | 46.10%       | 52.29%        | 56.74%        | 60.04%        | 68.29%        | 73.27%        | 79.89%        | 85.12%        | 86.88%        | 87.39%        | 88.33%        |  |