



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR – LOJA

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS**

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

**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
HOSTERÍA ECOLÓGICA EN EL BARRIO LINDEROS DE LA
PARROQUIA DE VILCABAMBA PROVINCIA DE LOJA AÑO 2015**

RIVAS MORA CARLOS ANDRÉS

**DIRECTORA:
MGS. MAYRA GARCÍA**

OCTUBRE 2015

LOJA - ECUADOR

Yo, CARLOS ANDRÉS RIVAS MORA declaro bajo juramento, que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional y que se ha consultado la bibliografía detallada.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, para que sea publicado y divulgado en internet, según lo establecido en la Ley de Propiedad Intelectual, reglamento y leyes.

Carlos Andrés Rivas Mora
C.C. 1104511579

Yo, Mgs. MAYRA GARCIA, certifico que conozco del autor del presente trabajo siendo él responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad, como de su contenido.

Mgs. Mayra García
DIRECTORA DE TESIS

Este trabajo que es el fruto de mucho esfuerzo y sacrificio, lo dedico principalmente a Dios, por darme la sabiduría necesaria para culminar terminar mis estudios académicos y la presente tesis, todo este esfuerzo va dedicado a mis padres que siempre me supieron dar su apoyo, paciencia, dedicación, esfuerzo y amor que necesitaba durante todos estos años de estudio.

A mi familia que siempre me han guiado por el buen camino, gracias a ellos soy la persona que hoy en día lo soy

Carlos Andrés Rivas Mora

Expreso mi agradecimiento a la Universidad Internacional del Ecuador

por haberme permitido realizar mis estudios en esta prestigiosa

Institución, gracias a mi directora quien fue la que me

guio en todo el transcurso y desarrollo de mi tesis,

agradezco también a mis familiares quienes

fueron los que me ayudaron en los momentos

más difíciles, a mis amigos por

brindarme su apoyo en la realización de mi tesis

convirtiéndose en un guía más de forma

desinteresada con la finalidad de verme superar.

Carlos Andrés Rivas Mora

Resumen

El presente proyecto de creación de una hostería ecológica en el barrio Linderos de la parroquia Vilcabamba, tiene el fin de aprovechar las riquezas que nos brinda la naturaleza del sector y proponer un servicio diferente a la competencia permitiendo satisfacer las necesidades y gustos de las personas. El inicio del proyecto se dio a través de un estudio de mercado con las encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros que llegan a la parroquia Vilcabamba. También se realizaron entrevistas en los diferentes centros de alojamiento como son: hosterías, hostales, cabañas, hostales residencia, pensiones. De acuerdo a la encuesta realizada, se conoce que el 50% de los encuestados (373 personas) prefieren alojarse en una hostería, por tal razón las entrevistas son realizadas a los dueños de las siete hosterías de la parroquia Vilcabamba. A través de las encuestas y entrevistas realizadas permite reconocer las preferencias y gustos de las personas al realizar turismo e ir a una hostería ecológica, para brindar servicios de excelente calidad.

Mediante el estudio técnico determina el lugar donde se realizará el proyecto y sus respectivos requerimientos para su puesta en marcha. Para un óptimo funcionamiento de la hostería ecológica se va a contar con 22 personas que tendrán sus funciones y brindarán sus servicios a los clientes.

Se realizó un estudio económico-financiero para evaluar ingresos, costos, capital de trabajo. La inversión total del proyecto será de \$ 1'105.241,29, obteniendo como resultado un valor actual neto (VAN) de \$922.560,06, la tasa interna de retorno (TIR) es 23.16%, la relación beneficio costo es de \$2.01; es decir \$1,01 de ganancia por cada dólar invertido; con lo cual se pudo establecer el grado de aceptación que tendría la ejecución de este proyecto. Al final del proyecto se realizó la identificación, evaluación y valoración de impactos ambientales a través de la matriz de causa-efecto.

Abstract

The present project of construction of an eco-lodge in Linderos neighborhood belonging to Vilcabamba Parish, aims to take advantage of the wealth that the nature of this place provides us and to propose a different service from the competition allowing satisfying people's necessities and pleasures. The beginning of the project was given through a market research with a survey applied to foreign and domestic tourists who come to the Parish of Vilcabamba; interviews were conducted in different kinds of accommodation as well, such as lodges, inns, hostels, huts, place of residence, and boarding houses. According to this survey, the results show that 50 % of the survey respondents (373 people) prefer to stay in an eco-lodge therefore the interviews were conducted to the owners of the seven lodges in Vilcabamba Parish. Through these results we can determine that tourists prefer to stay in an eco-lodge that provides excellent quality services.

By means of the technical study, it is determined the place where the project will take place and its respective requirements to start the operation. For optimal operation of the eco-lodge we will count on 22 people who will have their functions and will provide their services to customers.

A financial-economic study was conducted to assess revenue, costs, and working capital. The total investment in the project will be \$ 1'105.241,29, getting as a result a net present value (NPV) of \$922.560,06, the internal rate of return (IRR) is 23.16%, the relation cost-benefit is \$ 2.01; that is to say \$ 1.01 of profit per each dollar invested. Whereupon, it was possible to establish the degree of acceptance of the implementation of this project. At the end of the project, identification, evaluation and assessment of environmental impacts was done through the matrix cause-effect.

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA
ECOLÓGICA EN EL BARRIO LINDEROS DE LA PARROQUIA DE
VILCABAMBA PROVINCIA DE LOJA AÑO 2015.”**

Resumen	v
Abstract	vi
Índice de Gráficas	xix
Índice de Ilustraciones	xxi
Índice de Anexos	xxii
Introducción.....	1
Generalidades	3
Generalidades del proyecto	3
Antecedentes.....	3
Definición del problema	4
Delimitación del problema	4
Objetivos.....	6
Objetivo General.....	6
Objetivos Específicos	6
Metodología del trabajo.....	7
Fundamentación teórica.....	9
Turismo en el Ecuador.....	9
Turismo.....	10
Tipos de turismo	11

Factibilidad	12
Proyecto	12
Proyecto De Inversión	13
Estudio de mercado	13
Estudio técnico	16
Estudio organizacional	17
Organización Administrativa.....	17
Filosofía Corporativa.....	18
Estudio económico y financiero	18
Estudio de análisis de impacto ambiental.....	20
Capítulo 1	21
1. Análisis del entorno	21
1.1 Análisis macro de la parroquia Vilcabamba	21
1.2 Análisis macro del barrio Linderos.....	27
1.3 Ingresos de turistas nacionales y extranjeros a Vilcabamba.....	30
1.4 Análisis del sector micro.....	31
Capítulo 2	34
2. Estudio de mercado	34
2.1 La encuesta	35
2.2 Tamaño de la muestra	36
2.3 Resultados estudio de mercado.....	38
2.3.1 Características del demandante	38

2.4 Estudio de la demanda	60
2.5 Estudio de la oferta	67
2.6 Mercado potencial del mercado	72
2.6.1 Plan de Comercialización.....	73
2.6.1.1 Producto (Servicios).....	73
2.6.1.2 Precio.....	77
2.6.1.3 Plaza	78
2.6.1.4 Promoción	79
Capítulo 3	83
3. Estudio técnico	83
3.1 Tamaño del Proyecto.....	83
3.2 Capacidad Instalada.....	84
3.3 Capacidad Utilizada	87
3.4 Localización del Proyecto	91
3.4.1 Macro-localización.....	91
3.4.2 Micro-localización	92
3.5 Ingeniería del Proyecto.....	95
3.5.1 Requerimientos del proyecto.....	96
3.5.2 Proceso del Servicio	100
3.6 Simbología de flujo-gramas	103
3.7 Flujo-gramas de los servicios turísticos	104
3.8 Distribución de la planta	110

3.8.1 Impacto social, económico	111
3.8.2 Áreas totales del terreno	111
Capítulo 4	126
4. Estudio administrativo	126
4.1. Organización Legal	126
4.2 Razón Social	129
4.3 Razón Comercial.....	129
4.1.4 Objeto social	129
4.5 Tiempo de duración	130
4.6 Ubicación	130
4.7 Niveles Jerárquicos	130
4.8 Organigramas.....	131
4.8.1 Organigrama estructural.....	131
4.8.2 Organigrama funcional.....	132
4.8.3 Organigrama posicional	132
4.9 Manual de funciones	136
4.1.10 Filosofía corporativa	153
4.1.11 Misión	153
4.1.12 Visión.....	153
4.1.13 Valores	153
Capítulo 5	155
5. Estudio económico-financiero	155

5.1. Inversión	155
5.1.1. Activos Fijos	155
5.1.1.1 Terreno	156
5.1.1.2 Obras físicas	156
5.1.1.3 Maquinaria y equipo.....	157
5.1.1.4 Muebles y enseres	158
5.1.1.5 Vehículo	159
5.1.1.6 Equipo de oficina	159
5.1.1.7 Equipo de cómputo.....	160
5.1.1.8 Equipo deportivo	160
5.1.1.9 Equipo Semoviente	161
5.1.2 Valor total de activos fijos	161
5.1.3 Activos diferidos	162
5.1.4 Activo circulante o capital de trabajo.....	163
5.1.4.1 Mano de obra directa.....	164
5.1.4.2 Materiales y útiles de aseo.....	165
5.1.4.3 Servicio básicos.....	165
5.1.4.3 Internet	166
5.1.4.4 Televisión satelital.....	166
5.1.4.5 Gasto en combustible y mantenimiento	166
5.1.4.6 Gasto en alimentación y cuidado de semovientes	167
5.1.5 Total de activo circulante o capital de trabajo.....	167

5.1.6 Gasto en administración	168
5.1.6.1 Sueldo al personal administrativo	168
5.1.6.2 Materiales y útiles de oficina.....	170
5.1.6.3 Gasto asesoría jurídica y técnica	170
5.1.7 Total gastos administrativos.....	171
5.1.8 Gastos de venta.....	171
5.1.8.1 Publicidad.....	171
5.1.9 Inversión total del proyecto.....	172
5.2 Financiamiento de la inversión	173
5.3 Depreciación de activos fijos	173
5.4 Amortización de activos diferidos	174
5.5 Presupuestos.....	177
5.6 Resumen de costos y gastos del proyecto	181
5.7 Estado de pérdidas y ganancias.....	182
5.8 Análisis de costos y gastos.....	183
5.9 Flujo de caja.....	185
5.10 Punto de equilibrio.....	187
5.1.11 Evaluación Financiera.....	192
5.1.11.1 Valor Actual Neto (VAN).....	192
5.1.11.2 Tasa interna de retorno	195
5.1.11.3 Relación beneficio-costo	197
5.1.11.4 Periodo de recuperación de capital.....	198

5.1.11.5 Análisis de sensibilidad.....	200
Capítulo 6	203
6. Identificación, evaluación y valoración de impactos ambientales.....	203
Conclusiones.....	208
Recomendaciones	211
Bibliografía.....	212
Anexos	215

Índice de Tablas

Tabla 1. Posición del turismo en la economía	10
Tabla 2. Ingresos de turistas nacionales y extranjeros a Vilcabamba (5,69%).....	31
Tabla 3. Distribución muestral	38
Tabla 4. ¿Cuál es su edad?.....	39
Tabla 5. ¿Cuál es su nacionalidad?.....	39
Tabla 6. ¿Cuál es su género?	41
Tabla 7. ¿Cuál es su ocupación?.....	42
Tabla 8. ¿Con que frecuencia viaja Ud. A Vilcabamba?.....	43
Tabla 9. ¿En qué meses frecuentemente viaja Ud. a Vilcabamba?	44
Tabla 10. ¿Cuándo Ud. A Vilcabamba lo realiza en?	45
Tabla 11. ¿Cuál es el número promedio de personas por viaje?	46
Tabla 12. ¿Cuál es su motivo de visita a Vilcabamba?	47
Tabla 13. ¿Cuál es la razón de visita por la cual viaja a Vilcabamba?.....	48
Tabla 14. ¿Cuál fue el medio de transporte que utiliza para ir a Vilcabamba?	49
Tabla 15. ¿En qué tipo de establecimiento Ud. se alojó en su estadía en Vilcabamba?	50
Tabla 16. ¿Cuánto gasta diariamente por persona por alojarse en Vilcabamba?	51
Tabla 17. ¿Cuánto es lo que gasta por persona diariamente en alimentación en Vilcabamba?	52
Tabla 18. ¿Cuál es el gasto diario por persona en recreación en Vilcabamba?.....	53
Tabla 19. ¿Conoce Ud. el Barrio Linderos?	54
Tabla 20. ¿Conoce Ud. que es hostería Ecológica?.....	55
Tabla 21. ¿Si en Linderos se construyera una hostería ecológica Ud. se hospedaría?..	56
Tabla 22. ¿Qué servicios le gustaría que tenga la hostería ecológica en Linderos?.....	57

Tabla 23. ¿Cuánto estaría dispuesto Ud. a pagar por persona para hospedarse en la hostería ecológica en Linderos?	58
Tabla 24. ¿Por qué medios de comunicación, desearía conocer información de la hostería ecológica?	59
Tabla 25. Demanda Potencial	60
Tabla 26. Demanda real	61
Tabla 27. Demanda efectiva	62
Tabla 28. Demandantes efectivos de piscina, sauna, turco, hidromasaje	62
Tabla 29. Demandantes del servicio de deportes de aventura	63
Tabla 30. Demandantes efectivos que utilizarían el servicio de guía turístico.....	63
Tabla 31. Demandantes efectivos que utilizarían el servicio de actividades de granja .	63
Tabla 32. Ingreso de Turistas a Vilcabamba	64
Tabla 33. Proyección de las demandas (5,69%)	66
Tabla 34. Precio de habitaciones y restaurant	69
Tabla 35. Capacidad instalada de las hosterías de Vilcabamba.....	70
Tabla 36. Oferta Total	71
Tabla 37. Análisis de la demanda insatisfecha	71
Tabla 38. Proyección de la demanda insatisfecha (5,69 %)	72
Tabla 39. Capacidad Instalada en Alojamiento	84
Tabla 40. Capacidad instalada en restaurant	85
Tabla 41. Capacidad instalada en piscina	85
Tabla 42. Capacidad instalada en sauna, turco, hidromasaje	85
Tabla 43. Capacidad instalada en deportes de aventura	86
Tabla 44. Capacidad instalada en actividades de granja	86

Tabla 45. Capacidad instalada guía turístico	87
Tabla 46. Capacidad Utilizada en Hospedaje y Alimentación.	87
Tabla 47. Capacidad sauna, turco, hidromasaje.	88
Tabla 48. Capacidad utilizada en piscina, guía turístico y actividades de granja.....	89
Tabla 49. Capacidad utilizada en deportes de aventura.....	90
Tabla 50. Alternativas relevantes	93
Tabla 51. Factores de localización.....	94
Tabla 52. Asignación cualitativa	94
Tabla 53. Ponderación de factores.....	94
Tabla 54. Área total del terreno	111
Tabla 55. Áreas de construcción.....	112
Tabla 56. Área social	114
Tabla 57. Área de recreación	115
Tabla 58. Área de servicio.....	116
Tabla 59. Área de circulación.....	117
Tabla 60. Área íntima	117
Tabla 61. Terreno	156
Tabla 62. Obras físicas	156
Tabla 63. Maquinaria y Equipo	157
Tabla 64. Muebles y enseres.....	158
Tabla 65. Vehículo	159
Tabla 66. Equipo de oficina.....	160
Tabla 67. Equipo de cómputo.....	160
Tabla 68. Equipo deportivo	161

Tabla 69. Equipo Semoviente.....	161
Tabla 70. Valor total de activos fijos.....	162
Tabla 71. Total activo diferido	162
Tabla 72. Mano de obra directa	164
Tabla 73. Materiales y útiles de aseo.....	165
Tabla 74. Servicios básicos.....	165
Tabla 75. Gasto en internet.....	166
Tabla 76. Gasto en televisión satelital	166
Tabla 77. Gasto en combustible y mantenimiento	167
Tabla 78. Gasto en alimentación y cuidado de semovientes	167
Tabla 79. Total de activo circulante	167
Tabla 80. Sueldo al personal administrativo	169
Tabla 81. Materiales y útiles de oficina.....	170
Tabla 82. Gasto asesoría jurídica y técnica	170
Tabla 83. Total gastos administrativos	171
Tabla 84. Publicidad.....	171
Tabla 85. Inversión total del proyecto	172
Tabla 86. Financiamiento	173
Tabla 87. Depreciaciones de activos fijos	174
Tabla 88. Amortización de activos diferidos.....	174
Tabla 89. Tabla de amortización (fuente externa).....	175
Tabla 90. Presupuesto de ingresos y costos.....	178
Tabla 91. Presupuesto de ingresos por ventas	180
Tabla 92. Resumen de costos y gastos del proyecto.....	181

Tabla 93. Estado de pérdidas y ganancias	182
Tabla 94. Análisis de costos y gastos	183
Tabla 95. Fuente y uso de fondos	185
Tabla 96. Flujo de caja	186
Tabla 97. Valor Actual Factor Actualización 8,15%	195
Tabla 98. Tasa interna de retorno (TIR)	196
Tabla 99. Relación beneficio-costo	198
Tabla 100. Periodo de recuperación de capital	199
Tabla 101. Análisis de sensibilidad con el 21.39% de incremento en los costos	201
Tabla 102. Análisis de sensibilidad con el 12,01% de disminución en los ingresos ...	202

Índice de Gráficas

Gráfica 1. ¿Cuál es su edad?	39
Gráfica 2. ¿Cuál es su nacionalidad?.....	40
Gráfica 3. ¿Cuál es su género?	41
Gráfica 4. ¿Cuál es su ocupación?.....	42
Gráfica 5. ¿Con que frecuencia viaja Ud. A Vilcabamba?.....	43
Gráfica 6. ¿En qué meses frecuentemente viaja Ud. a Vilcabamba?	44
Gráfica 7. ¿Cuándo Ud. A Vilcabamba lo realiza en?	45
Gráfica 8. ¿Cuál es el número promedio de personas por viaje?	46
Gráfica 9. ¿Cuál es su motivo de visita a Vilcabamba?	47
Gráfica 10. ¿Cuál es la razón de visita por la cual viaja a Vilcabamba?.....	48
Gráfica 11. ¿Cuál fue el medio de transporte que utiliza para ir a Vilcabamba?.....	49
Gráfica 12. ¿En qué tipo de establecimiento Ud. se alojó en su estadía en Vilcabamba?	50
Gráfica 13. ¿Cuánto gasta diariamente por persona por alojarse en Vilcabamba?	51
Gráfica 14. ¿Cuánto es lo que gasta por persona diariamente en alimentación en Vilcabamba?	52
Gráfica 15. ¿Cuál es el gasto diario por persona en recreación en Vilcabamba?.....	53
Gráfica 16. ¿Conoce Ud. el barrio Linderos?.....	54
Gráfica 17. ¿Conoce Ud. que es hostería Ecológica?.....	55
Gráfica 18. ¿Si en Linderos se construyera una hostería ecológica Ud. se hospedaría?56	
Gráfica 19. ¿Qué servicios le gustaría que tenga la hostería ecológica en Linderos?... 57	
Gráfica 20. ¿Cuánto estaría dispuesto Ud. a pagar por persona para hospedarse en la hostería ecológica en Linderos?	58

Gráfica 21. ¿Por qué medios de comunicación, desearía conocer información de la hostería ecológica?	59
Gráfica 22. Menú de la hostería	75
Gráfica 23. Simbología de flujogramas.....	103
Gráfica 24. Flujo grama del servicio hospedaje	104
Gráfica 25. Flujo grama del servicio restaurant	105
Gráfica 26. Flujo grama del servicio de piscina, sauna, turco, hidromasaje	106
Gráfica 27. Flujo grama de servicio de guía turístico	107
Gráfica 28. Flujo grama de servicio de deportes de aventura	108
Gráfica 29. Flujo grama de servicio de actividades de granja.....	109
Gráfica 30. Organigrama estructural	133
Gráfica 31. Organigrama funcional.....	134
Gráfica 32. Organigrama posicional.....	135
Gráfica 33. Punto de equilibrio primer año	189
Gráfica 34. Punto de equilibrio quinto año	190
Gráfica 35. Punto de equilibrio décimo año.....	192
Gráfica 36. Criterios de evaluación de impactos ambientales.....	204

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Ubicación geográfica de Vilcabamba	21
Ilustración 2. Logotipo	81
Ilustración 3. División parroquial del cantón Loja	92
Ilustración 4. Ubicación Barrio Linderos.....	95
Ilustración 5. Vista 3D Hostería Ecológica “Linderos”	110
Ilustración 6. Zonificación	113
Ilustración 7. Área: Distribución general	119
Ilustración 8. Área: Social (Uso múltiple)	120
Ilustración 9. Área: Social (estacionamiento)	121
Ilustración 10. Área: Intima (Hospedaje-habitaciones)	122
Ilustración 11. Área: Intima (hospedaje-cabañas).....	123
Ilustración 12. Área: Servicio (Restaurante).....	124
Ilustración 13. Área: Recreación.....	125

Índice de Anexos

Anexo A. Abastecimiento de agua parroquia Vilcabamba	215
Anexo B. Servicio higiénico parroquia Vilcabamba.....	215
Anexo C. Servicio eléctrico parroquia Vilcabamba.....	216
Anexo D. Eliminación de basura parroquia Vilcabamba	216
Anexo E. Servicio de agua barrio Linderos	217
Anexo F. Servicio higiénico barrio Linderos.....	217
Anexo G. Servicio eléctrico barrio Linderos	218
Anexo H. Eliminación de basura barrio Linderos.....	218
Anexo I. Requerimientos básicos hostería de primera categoría, segunda.	219
Anexo J. Encuesta.....	222
Anexo K. Entrevista	228
Anexo L. Presupuesto costo directo.....	232
Anexo M. Presupuesto de costos indirectos.....	233
Anexo N. Presupuesto de gasto de administración	234
Anexo O. Presupuesto de gasto en venta	235
Anexo P. Presupuestos de gastos financieros	235
Anexo Q. Ingresos por venta.....	236
Anexo R. Total ingresos por venta.....	237

Introducción

El turismo ecológico a nivel mundial es una corriente que desarrolla una actividad conservacionista del patrimonio de un pueblo, una ciudad, región o país, haciendo hincapié en aquellos aspectos culturales que oferte un sector (historia, creencias, cultura, formas de vida, maravillas naturales), conservando la belleza escénica de la naturaleza y evitando la destrucción del medio ambiente. Es así que se ha generado el interés de los turistas nacionales y extranjeros por conocer los diferentes lugares alrededor del mundo, y disfrutar de la belleza y los paisajes que la naturaleza brinda.

Gracias a la posición geográfica privilegiada, a la que se suman factores climáticos, la Cordillera de los Andes, la conjunción de corrientes marinas como la cálida del Niño y la fría de Humboldt, hacen del Ecuador un destino incomparable, por esta razón es posible observar la creación de nuevos centros turísticos, hoteles, hostales y toda clase de hospedajes ecológicos que ofrecen experimentar en sus vacaciones la tranquilidad de la naturaleza y la armonía deseada del medio ambiente. Estos y más factores permiten que nuestro país ofrezca una mega diversidad de fauna, flora y una gran riqueza étnica y cultural. Vilcabamba, es una parroquia de Loja, la cual posee hermosos paisajes turísticos, gran variedad de atractivos: como el Cerro Mandango, gran variedad de vegetación, sus ríos poseen aguas cristalinas, su población muy amable y posee un clima cálido el cual es un atractivo más para los turistas nacionales y extranjeros que visitan a la parroquia.

Dentro de este marco, el presente proyecto pretende llegar a crear una hostería ecológica en la parroquia de Vilcabamba en el barrio Linderos, aprovechando de su ubicación geográfica al estar rodeado de la naturaleza, su clima, fauna y flora; con el fin

de brindar un nuevo centro de hospedaje ecológico de segunda categoría que carece la parroquia, al brindar servicios diferentes a los centros de alojamiento existentes, caracterizándose por tener una infraestructura rústica (construcción de: adobe, madera y teja) y al realizar actividades tales como: caminatas, cabalgatas, trekking, canopy, ciclismo, actividades de granja. Uno de los factores principales que brinda la parroquia Vilcabamba y el barrio Linderos es su clima, lo que permite que tenga elevadas visitas de turistas nacionales y extranjeros, creando que exista gran mercado y por lo tanto sea realizable el proyecto. Con la implementación de la hostería ecológica en el barrio Linderos incrementará fuentes de empleo, comercio, para los habitantes del sector.

En el inicio del proyecto se toma en cuenta los antecedentes de la parroquia Vilcabamba, así como los del barrio Linderos, también lo concerniente a definición del problema, objetivos. Luego se encontrará la fundamentación teórica, los cuales permitirán realizar los diferentes estudios que intervienen en la elaboración del proyecto, añadiendo la metodología de investigación que se va aplicar, destacando el método analítico-sintético, deductivo, inductivo, y las técnicas realizadas a lo largo del progreso del proyecto. A continuación se realiza el estudio de mercado el cual facilita analizar la demanda y oferta del sector, se elabora el plan de comercialización; posteriormente se realiza el estudio técnico en el cual se detalla el tamaño, localización, ingeniería y requerimientos del proyecto; luego interviene el estudio administrativo el cual indica el tipo de empresa, organigramas, manual de funciones. En el estudio económico-financiero se estudia los activos fijos, diferidos, circulantes, financiamiento, presupuestos, ingresos, estado de pérdidas y ganancias, análisis de costos y gastos, flujo de caja, punto de equilibrio, evaluación financiera. Finalmente se realiza un análisis de impacto ambiental en el cual se identifica los posibles impactos positivos o negativos que ocurren al realizar el proyecto.

Generalidades

Generalidades del proyecto

Antecedentes

Loja es una de las ciudades más importantes del Ecuador, es conocida como la capital musical y cultural del Ecuador. Loja pertenece a la región sur del país, actualmente se encuentra ubicada en la región 7 comprendida entre las provincias de: Loja, El Oro y Zamora Chinchipe. Tiene una superficie de 11.027 km², limita con las provincias de El Oro al oeste; con la provincia de Zamora Chinchipe al este; con la provincia del Azuay al norte; y al sur con la República del Perú.

Vilcabamba es una parroquia rural del cantón Loja se encuentra ubicado a 40 km. de la ciudad de Loja, es conocido también como el valle de la longevidad debido a los años de vida de los habitantes de la parroquia (100 años). Limita al norte con la parroquia San Pedro de Vilcabamba, al sur con limita con las parroquias de Yangana y Quinara, al este limita con la parroquia urbana de Valladolid del cantón Palanda, perteneciente a Zamora Chinchipe y al oeste con las parroquias de Quilanga y Fundochamba.

El barrio Linderos se encuentra ubicado en la vía antigua a Yangana-Zumba, actualmente es la vía que conduce a Quinara, para llegar al barrio se debe pasar por el barrio Cucanamá Alto, Cucanamá Bajo. El barrio Linderos se encuentra en el centro de los cerros Capana y el cerro Las Minas.

Definición del problema

Loja ha tenido un gran crecimiento económico y social por lo que exige un gran desarrollo en todos los ámbitos sea laboral, cultural, turístico, académico, etc., y que nos permita competir con el resto de provincias que son potencias turísticas en el Ecuador.

En la parroquia Vilcabamba se encuentra centros de alojamiento turístico, como son: hosterías, hostales residencia, cabañas, hostales, pensiones (se describe cada una en el análisis micro del sector Linderos).

En el barrio Linderos no existe infraestructura turística, como consecuencia las personas se dedican a actividades de agricultura y ganadería, y a pequeños negocios como tiendas. La creación de la hostería ecológica “Linderos” brinda un aporte al desarrollo económico del sector, el cual será un establecimiento de alojamiento de segunda categoría con todas las facilidades para realizar diferentes actividades para la satisfacción del cliente.

Según el Ministerio de turismo, los turistas por lo general a nivel nacional viajan en los feriados de carnaval, semana santa, 1ro de mayo, 24 de mayo, 10 de agosto, 9 de octubre, 2-3 de Noviembre, Navidad y Fin de Año. Incluyendo las fechas de independencia y fundación de Loja, y las fiestas de Vilcabamba.

Delimitación del problema

País: Ecuador

Región: Sierra

Provincia: Loja

Ciudad: Loja

Parroquia: Vilcabamba

Tiempo: para una correcta realización de la investigación se tomará en cuenta la información de los últimos 5 años, y datos estadísticos del último censo poblacional (2010) y su proyección.

Universo: con respecto al universo poblacional se tomará en cuenta los turistas nacionales y extranjeros que ingresaron a la parroquia Vilcabamba en el año 2013 y su proyección para el año 2014, a través de la investigación de campo con encuestas y entrevistas, tiene la finalidad de obtener toda la información pertinente de los turistas nacionales y extranjeros en gustos, preferencias, costumbres y actividades al realizar turismo, para poder llevar a cabo un estudio de mercado.

Formulación del Problema

¿Es factible la creación de una hostería ecológica de segunda categoría en el barrio Linderos de la parroquia de Vilcabamba?

Sistematización del problema

¿Cómo afecta al turismo de la parroquia Vilcabamba que carezca de una hostería ecológica que brinde todos los servicios que requieren los turistas?

¿Cuál sería el precio de cada uno de los servicios que se van a ofertar, y si éstos permitirán la recuperación del capital?

¿Cuáles serían los resultados financieros que se obtendrán al efectuar el proyecto?

¿Qué beneficios sociales y económicos se obtendrán con la realización del proyecto?

¿Cuáles serían los impactos ambientales que ocasionaría este proyecto?

Objetivos

Objetivo General

Elaborar un proyecto de factibilidad para la creación de hostería ecológica en el barrio Linderos de la parroquia Vilcabamba en la Provincia de Loja en el Año 2015.

Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de mercado para determinar la demanda y oferta para la realización del proyecto.
- Establecer la estructura organizacional, base legal y manual de funciones del proyecto.
- Establecer un estudio económico y financiero para determinar la rentabilidad del proyecto.
- Establecer el análisis de impacto ambiental del proyecto.
- Contribuir a la integración de turistas nacionales y extranjeros mediante la ejecución de campañas ecológicas de conservación del medio ambiente.
- Facilitar plazas de trabajo a la comunidad del Barrio Linderos mediante el presente proyecto.

Metodología del trabajo

En la presente investigación se utilizó varios métodos y técnicas que son necesarias para el cumplimiento de los objetivos planteados. Para realizar la factibilidad para la creación de una hostería ecológica en el barrio Linderos se tomó en cuenta los datos generales de la parroquia Vilcabamba debido a su gran acogida por los turistas nacionales y extranjeros. Por ende para el desarrollo del proyecto se necesitará una investigación descriptiva la cual se la utilizo, en el capítulo del estudio de mercado por medio de la encuestas, determinamos el tipo de actividades, y las necesidades turísticas de los encuestados; investigación de campo, con estudios cuantitativos y cualitativos, para analizar el mercado al cual va dirigido, se recopilaran datos para elaborar una encuesta para su posterior interpretación y toma de decisiones, y una entrevista a la competencia directa como son las hosterías de la parroquia Vilcabamba. Y bibliográfica en la ejecución de la fundamentación teórica, basándose en documentos para respaldar y sustentar las teorías en el desarrollo del proyecto, Los métodos, procedimientos y técnicas que se utilizará son:

Métodos de Investigación

Método Deductivo: Consiste en emitir hipótesis acerca de las posibles soluciones al problema planteado y en comprobar con los datos disponibles si éstos están de acuerdo con ellos (Sanchez, 2012). Por tal razón a través de éste método sirvió para obtener toda la información necesaria que se utilizó, como: datos de los turistas que ingresan a la parroquia Vilcabamba, información bibliográfica y virtual de todo el proyecto.

Método Inductivo: Consiste en basarse en enunciados singulares, tales como descripciones de los resultados de observaciones o experiencias para plantear enunciados

universales, tales como hipótesis o teorías (Sanchez, 2012). Por ende este método permitió realizar la encuesta a cada uno de las personas, y recolectar toda la información necesaria para poder determinar los gustos y preferencias de las personas y poder llevar a cabo un estudio de mercado.

Método analítico-sintético: Este medio utiliza los hechos, partiendo desde la composición del objeto de estudio en cada de sus partes para estudiarlas en forma individual (análisis), y luego se integran dichas partes para estudiarlas de manera holística e integral (síntesis) (Bernal, 2006). Este método permitió el análisis e interpretación de cada uno de los datos brindados por la encuesta de los turistas nacionales y extranjeros y de la entrevista realizada a las 7 hosterías de la parroquia Vilcabamba y de los resultados obtenidos a lo largo del proyecto.

Técnicas de recolección de datos

Las técnicas que se utilizaron en el proyecto son las fuentes primarias y fuentes secundarias.

Fuentes Primarias

Encuestas: se realizó la encuesta a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la parroquia Vilcabamba, obteniendo luego de aplicar la fórmula del tamaño de la muestra un total de 373 encuestas, con el fin de identificar los gustos y preferencias de los encuestados.

Entrevistas: las entrevistas se las realizaron a los dueños de las siete hosterías que hay en la parroquia Vilcabamba.

Fuentes Secundarias

Las fuentes secundarias que permitieron encontrar información fue el Ministerio de Turismo, ITUR de Loja, ITUR de Vilcabamba, datos del INEC, estudios hechos por la ASOGAPAL actualmente CONAGOPARE.

Fundamentación teórica

La fundamentación teórica me permitirá tener un estudio profundo de mi proyecto, a través de información bibliográfica me facilitará entender, comprender y tener claro la información recaudada para poder poner en práctica para el desarrollo del presente proyecto.

Turismo en el Ecuador

El turismo en el Ecuador se ha convertido en uno de los principales aportes al sector de la economía en nuestro país, siendo uno de los que genera mayores ingresos económicos a través de las personas que ingresan a nuestro país, esto se ha dado gracias a la gran colaboración de todos los ecuatorianos en fomentar nuevas propuestas turísticas y también darle valor a la riqueza de nuestro país. El ministerio de turismo nos brinda los siguientes datos de como el turismo ha influido en nuestra economía.

Posición del turismo en la economía de Ecuador

El Turismo en el Ecuador es uno principales componentes para generar recursos para el país y este tiende a crecer con el pasar de los años.

Tabla 1. Posición del turismo en la economía

PRODUCTOS	Año (en millones USD)	
	2014	2013
Banano y Plátano	2607.6	2353.6
Camarón	2571.8	1784.9
Turismo	1487.1	1246.2
Otros elaborados Prod. Marit.	1296.2	1393.9
Flores Naturales	798.4	808.1
Cacao	577.2	425.7
Total productos Primarios e Industrializados	25732.3	24847.8

Fuente: Ministerio del Turismo

Elaborado por: El Autor

El sector Turismo en la economía ecuatoriana se encuentra ubicada en el tercer lugar de los ingresos del país con \$ 1.487,1 millones de dólares, logrando superar a los ingresos obtenidos en el año 2013 con \$ 1.246,2 millones de dólares.

Turismo interior: feriados nacionales

La mayoría de ecuatorianos tienden a viajar en fechas establecidas en el país a lo largo del año, las principales fechas de viaje de los ecuatorianos son en carnaval, semana santa, 1 de mayo, 24 de mayo, 10 de agosto, 9 de octubre, 2-3 de noviembre, diciembre (navidad-fin de año).

Turismo

Al turismo se lo puede definir como el traslado de las personas de un lugar a otro, éste sea diferente al entorno q nos rodea, estos puede tener un fin comercial, placentero, de trabajo, estudio entre otros.

Tipos de turismo

Existen diferentes tipos de turismo de acuerdo a las características de las personas y sus motivaciones.

Entre las que encontrar son: “turismo cultural, turismo deportivo, turismo de placer, turismo de salud, turismo de congresos y convenciones, turismo de negocios, turismo naturalista entre otros” (Castro, 2006).

- **Turismo Cultural:** es el turismo en el cual se busca fortalecer las identidades de un país, ciudad, comunidad a través de la historia del hombre.
- **Turismo Deportivo:** es el turismo que se lo realiza la mayoría de veces en áreas rurales y pueden ejercerse diferentes actividades como: ciclo aventuras, pesca deportiva. También se puede definir como las personas que llegan a un lugar con el fin de observar algún deporte que no son muy frecuentes como un mundial de fútbol.
- **Turismo de Placer:** este tipo de turismo genera diversos intereses y es uno de los masivos, ya que tiene como finalidad la recreación entre las principales actividades pueden estar: ir a la playa, parque de distracciones, lugares nuevos, etc.
- **Turismo de Salud:** este tipo de turismo lo realizan específicamente personas que se encuentren con alguna enfermedad o busquen un descanso adecuado a su situación de salud, un claro ejemplo es cuando las personas viajan a Vilcabamba con un fin curativo ya que el sitio es reconocido a nivel mundial como un pueblo que presta las mejores condiciones ambientales para desarrollar una vida sana.

- **Turismo de Congresos y Convenciones:** este tipo de turismo se refiere al traslado de las personas de un lugar a otro con un fin laboral puedes ser de tipo profesional, religioso, etc., permitiendo el intercambio de culturas.
- **Turismo Naturalista:** este tipo de turismo lo realizan las personas que se encuentran motivados por los encantos que nos brinda la naturaleza como su fauna y flora.
- **Turismo Ecológico:** éste tipo de turismo ecológico se enfoca a los lugares de belleza escénica como cerros, bosques, ríos en donde las personas puedan realizar caminatas, recorridos en bicicleta con el fin de reducir los impactos ambientales, crear conciencia ambiental, etc.

Factibilidad

Un estudio de factibilidad podrá pronosticar con mayor certeza el rumbo de éxito o fracaso de una idea de negocio, si se lo realiza dentro de parámetros de alta calidad, de exigencia de emprendedores e inversionistas sobre ellos mismo y el equipo encargado de hacer el trabajo en materia de la investigación necesaria a cumplir, para lograr información seria y creíble sobre el proyecto de inversión (Cajigas, 2004).

Proyecto

Un proyecto es la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema tendente a resolver, entre muchas una necesidad humana. En esta forma, pueden haber diferentes ideas, inversiones de diverso monto, tecnología y metodologías con diverso enfoque, pero todas ellas destinadas a resolver las necesidades del ser humano en todas sus facetas, como puede ser: educación, alimentación, salud, ambiente, cultura, etcétera (Urbina, 2001).

Proyecto De Inversión

El proyecto de inversión se puede describir como un plan que, si se le asigna un determinado monto de capital y se le proporcionan insumos de varios tipos, podrá producir un bien o un servicio, útil al ser humano o a la sociedad en general (Urbina, 2001).

Un proyecto está conformado por los siguientes estudios: estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo, estudio financiero, evaluación financiera, estudio de impacto ambiental.

Estudio de mercado

La finalidad del estudio de mercado es probar que existe un número suficiente de individuos, empresas u otras entidades económicas que, dadas ciertas condiciones, presentan una demanda que justifica la puesta en marcha de un determinado programa de producción de bienes o servicios e un cierto periodo (Editores X. , 2006).

Demanda

La demanda es una función que relaciona los hábitos y costumbres, el ingreso de las personas y los precios de los bienes y servicios (Edgar Ortegon, 2005). En este caso serán las personas turistas nacionales o extranjeros que lleguen a la parroquia Vilcabamba cuya finalidad sea el hospedaje y recreación en su viaje, y saber cuántas son las personas que estén dispuestos a adquirir el servicio y tener una referencia en cuanto a la capacidad de pago por el servicio.

Proyección de la demanda

Uno de los objetivos del estudio de mercado es lograr una proyección de la demanda. La misma que consiste en realizar el flujo de fondos durante la vida del proyecto y también estimar el tamaño óptimo.

Oferta

Se entenderá como oferta a la capacidad de entregar servicios que serán distintos para cada proyecto, de acuerdo a las normas y estándares determinados por la autoridad que corresponda (Edgar Ortegon, 2005).

En el presente proyecto se prevé ofrecer un servicio innovador y diferente a la competencia ya que será una hostería ecológica la cual no existe en Vilcabamba, teniendo en cuenta factores de vital importancia como: confort, precio, calidad, y servicios para la comodidad del cliente.

Proyección de la oferta

La proyección de la oferta permite verificar la cantidad de bienes que se han ofrecido y se están ofreciendo, y también la cantidad que se ofrecerá, así como el precio y la calidad en que se realiza dicha oferta (Miranda, 2005).

Plan de Comercialización

Se debe tomar los siguientes elementos:

- **Producto:** Cualquier bien, servicio, idea, persona, lugar, organización o institución que se ofrezca en un mercado para su adquisición, uso o consumo y que satisfaga una necesidad.
- **Precio:** Es el valor de intercambio del producto, determinado por la utilidad o la satisfacción derivada de la compra y el uso o el consumo del producto.
- **Distribución:** Elemento del mix que utilizamos para conseguir que un producto llegue satisfactoriamente al cliente.
- **Promoción:** La promoción y comunicación persigue difundir un mensaje y que éste tenga una respuesta del público objetivo al que destinado.

Tipos de estudio de mercado

Estos pueden ser: cualitativos y cuantitativos.

- ✓ **Estudios cualitativos:** Se suelen usar al principio del proyecto, cuando se sabe muy poco sobre el tema. Se utilizan entrevistas individuales y detalladas o debates con grupos pequeños para analizar los puntos de vista y la actitud de la gente de forma un tanto desestructurada, permitiendo que los encuestados hablen por sí mismos con sus propias palabras. Los datos resultantes de los métodos cualitativos pueden ser muy ricos y fascinantes, y deben servir como hipótesis para iniciar nuevas investigaciones (Geoffrey, 2003).
- ✓ **Estudios cuantitativos:** son investigaciones de naturaleza concluyente que brindan información con validez estadística sobre la composición, características y tendencia del mercado. Se realizan para conocer la demanda de determinados productos, analizando el comportamiento que tienen los consumidores con respecto a los productos estudiados (Andina, 2005, pág. 111).

Estudio técnico

Un estudio técnico permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes o servicios que se requiere; a la vez, verifica la factibilidad técnica de cada una de ellas. El análisis identifica los equipos, la maquinaria, las materias primas y las instalaciones necesarias para el proyecto y, por lo tanto, los costos de inversión y operación así como el capital de trabajo que se necesita (Posas, La Formación y la evaluación de proyectos con énfasis en el sector agrícola, 2007).

Un estudio técnico comprende:

- ✓ **Tamaño del Proyecto:** el tamaño depende de la naturaleza que el proyecto pretenda, los factores que puedan influir son: tecnología, localización, financiamiento, recursos humanos.
- ✓ **Localización del Proyecto:** busca el mejor lugar y conveniente para realizar el proyecto, es decir la ventaja que tendríamos con la competencia que nos permitan el mejor beneficio para los usuarios y la comunidad.
- ✓ **Ingeniería del Proyecto:** se refiere a la instalación y funcionamiento de la planta como: adquisición de maquinaria, descripción del proceso, distribución óptima de la planta.
- ✓ **Requerimiento del proyecto:** es todo lo concerniente a la tecnología dentro del proyecto, como maquinaria, herramientas, enseres, entre otros, cada uno con función dentro del proyecto.

Estudio organizacional

Este estudio tiene como propósito definir la forma de organización que requiere la unidad empresarial, con base en sus necesidades funcionales y presupuestales. Comprende el análisis del marco jurídico en el cual va a funcionar la empresa, la determinación de la estructura organizacional más adecuada a las características y necesidades del proyecto, y la descripción de los procedimientos y reglamentos que regularan las actividades durante el periodo de operación (Orozco J. d., 2013).

Organización Legal

Razón social: es la denominación por la cual se conoce colectivamente a una empresa.

Objeto Social: son las actividades que va a realizar la empresa, bien inmediatamente o en el futuro.

Tiempo de duración: son las aportaciones de dinero con las cuales la empresa va a empezar sus operaciones.

Representante legal: es la persona que representara a la empresa en todos los ámbitos y estará encargada del correcto funcionamiento.

Organización Administrativa

Niveles Jerárquicos: son las diversas posiciones que ocupan en la estructura organizacional de acuerdo a sus responsabilidades.

Organigramas: es la representación gráfica de la estructura de la empresa, estructuras departamentales de acuerdo a autoridad o responsabilidades.

Manual de funciones: es un documento en el cual se encuentran las funciones que deben ejercer cada una de las personas que integran la empresa.

Filosofía Corporativa

Misión: es el punto de partida de la actividad de la empresa cuya definición tiene mucho que ver con el negocio (actividad productiva o comercial) de la misma y alcanzar los propósitos para su éxito (Vertice, 2008, pág. 40).

Visión: se entiende por visión aquella percepción clara y compartida sobre lo que la empresa desea llegar a ser a mediano o largo plazo (Debeljuh, 2000, pág. 28).

Objetivos: son los fines que van encaminado la empresa, tienen que ser reales, y así realizar los fines a través de actividades a desarrollar.

Políticas: son las reglas y procedimientos que tiene la empresa con el fin de lograr las metas y objetivos propuestos.

Estudio económico y financiero

Un estudio económico pretende determinar cuál es el monto de los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto, cuál será el costo de la operación de la planta, así como otros indicadores que servirán como base para la parte final del proyecto que es la evaluación económica (Urbina, 2001).

Inversiones

Activos fijos: los activos fijos, también llamados propiedades, planta y equipo, son equipos perdurables por ejemplo: los terrenos, edificios y equipos usados en las operaciones del negocio y no sujetos a la venta (Horngren, 2003).

Activos diferidos: son los gastos cuya recuperabilidad están relacionados con el transcurso del tiempo como las inversiones hechas en un negocio.

Activo circulante: conjunto de elementos patrimoniales que están vinculados a la empresa durante un periodo de tiempo igual o inferior a un año (Sanz, 2002).

Financiamiento de la inversión

Para el financiamiento de la empresa es necesario saber de dónde se obtendrán los recursos. Podemos tener las siguientes:

- **Fuente interna:** proviene del capital propio de la persona o de los socios.
- **Fuente externa:** son todos los capitales que se pueden adquirir por medio de entidades financieras.

Evaluación financiera

La evaluación financiera es una de las partes más importantes en el desarrollo del proyecto, permitiendo comprobar los resultados del estudio económico a través de todos los costos, también nos permite saber la inversión necesaria para el desarrollo del proyecto y las posibles utilidades que nos brinde a largo plazo.

Para ello tenemos los siguientes indicadores:

- ✓ **Flujo de caja:** es el resultado de un instrumento que resume las entradas y salidas de un proyecto de inversión o empresa en un determinado periodo y tiene como objetivo ser la base del cálculo de los indicadores de rentabilidad económica (Ramirez, 2004).
- ✓ **Valor actual neto:** es la suma de todos los flujos actualizados de efectivo futuros de una inversión o proyecto, menos todas las salidas (Pozo, 2005, pág. 172).
- ✓ **Tasa interna de retorno:** es la tasa de descuento, que hace que el valor actual de los flujos de beneficio sea igual al valor actual de los flujos de inversión negativos (Fernandez, 2007, pág. 132).
- ✓ **Periodo de recuperación de capital:** permite conocer el número de años necesario para recuperar la inversión inicial con base en los flujos esperados de efectivo de los proyectos (Horne, 2002, pág. 334).
- ✓ **Relación beneficio-costo:** indica el retorno en dinero obtenido por cada unidad monetaria invertida. Por definición, resulta de dividir el ingreso bruto entre el costo total (Fabio Herrera, 1994, pág. 43).

Estudio de análisis de impacto ambiental

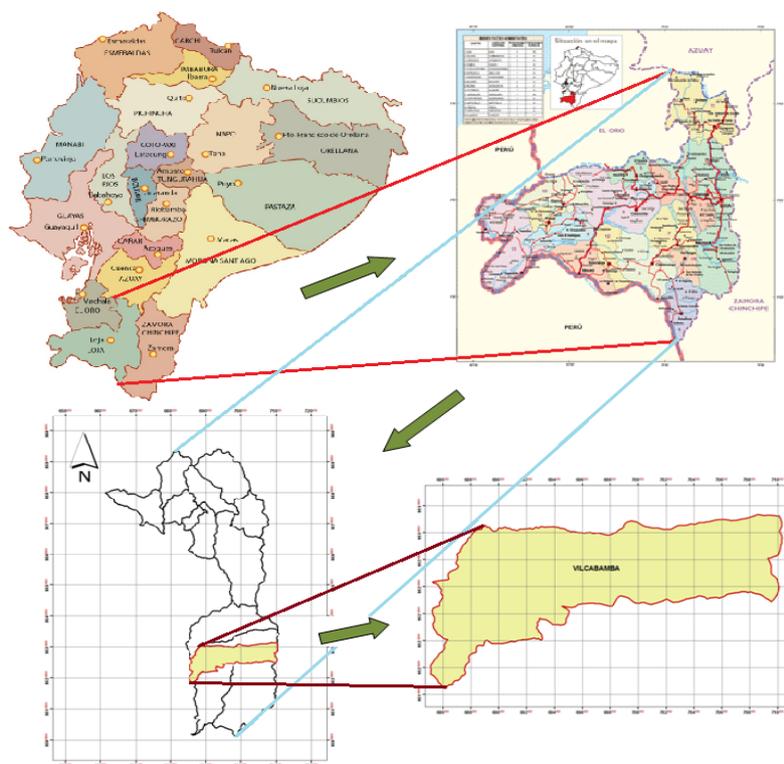
El término de estudio de impacto ambiental denomina a una investigación de carácter técnica, de mayor a menor alcance y extensión, que se realiza normalmente en un periodo de análisis y toma de decisiones sobre un proyecto o plan de acción o actividad, con el fin de investigar la posibilidad y la gravedad de sus impactos ambientales potenciales (Dario Sbarato, 2007, pág. 25).

Capítulo 1

1. Análisis del entorno

1.1 Análisis macro de la parroquia Vilcabamba

Ilustración 1. Ubicación geográfica de Vilcabamba



Fuente: Geología Ambiental y Ordenamiento Territorial. UNL.

Elaborado por: El Autor

Para realizar un análisis macro de la parroquia Vilcabamba se debe tomar en cuenta aspectos de gran importancia como son: antecedentes históricos, geográficos, demográficos, y sus actividades económicas. Con la información obtenida del INEC y un estudio del CONAGOPARE, podemos resaltar las siguientes características:

Antecedentes Históricos

Vilcabamba en Quechua, HUILLOPAMBA, que significa “Valle Sagrado”, a 40 Km., de la ciudad de Loja, es un valle a 1.700 metros sobre el nivel del mar, regado por los ríos Chamba y Uchima. Un alto porcentaje de su población llega a longevo (100 años), es la razón por la cual se le conoce como “Isla de la longevidad” que llama la atención de los científicos y turistas (ALCALDIA DE LOJA, 2014).

El primer nombre es Huilcopamba, el segundo nombre es Vilcabamba, el tercer nombre como La Victoria y el cuarto nombre por decreto del Ministerio de Gobierno se ordena restablecer los nombre originales de los pueblos cuyos nombres han sido cambiados, entre otros, constan los cambios de Vilcabamba por el de La Victoria (Gaona, 2012).

Aspectos Geográficos

- Sus límites son: al norte limita con la parroquia rural de San Pedro de Vilcabamba, al sur limita con las parroquias de Yangana y Quinara, al este en el sector oriental limita con la parroquia urbana de Valladolid del cantón Palanda, perteneciente a la provincia oriental de Zamora Chinchipe, al oeste limita por el flanco occidental con las parroquias de Quilanga y Fundochamba.
- La parroquia de Vilcabamba según el último censo del INEC 2010 tiene una población de 4.778 habitantes. Siendo 2.365 hombres, y 2413 en el caso de las mujeres.
- Con respecto a la educación, existen 8 centros educativos en el área urbana de Vilcabamba, mientras que en la zona rural existen 10 centros educativos.
- En salud el único centro de salud existente en la parroquia es el Hospital Kokichi

Otani, institución perteneciente al estado con la categoría de Centro de Salud-Hospital.

- Los servicios de transporte que existen son: Taxi Ruta 11 de mayo, Cooperativa de camionetas Vilcabamba Exprés, Compañía de Busetas Vilcabambaturis, Transporte Sur Oriente, Cooperativa Loja, Cooperativa Cariamanga, Cooperativa Nambija, Cooperativa Yanzatza

Aspectos Demográficos

- La parroquia Vilcabamba representa el 8,36% del área del territorio del cantón Loja, y el 1,43% del área de la provincia de Loja. La parroquia tiene un área aproximada de 158,5 Km² distribuidos en: 7 barrios urbanos, 12 barrios rurales y 14 caseríos. Los barrios rurales son: Yamburara Bajo, Yamburara Alto, San José, Mollepamba, Izhcayluma Alto, Izhcayluma Bajo (Barrio Cuba), Cucanamá Alto, Cucanamá Bajo, Linderos, Santorum, Moyococha, Solanda, Tumianuma. Los barrios urbanos son: San Francisco, Santo Domingo, Las Palmas, Eterna Juventud, Barrio Central, Los Huilcos.
- Su fecha de parroquialización es el 29 de mayo. Fiestas de Vilcabamba: Carnaval (carros alegóricos, disfraces, comparsas, bailes típicos, eventos culturales y ecuestres, decoración de balcones, rodeo montubio, elección de la reina del carnaval), fiestas en honor al Sagrado Corazón de Jesús (novena, vaca loca, luces y castillos, bandas de pueblo, eventos culturales), Fiestas en honor al señor de la Buena Esperanza (novena, vaca loca, luces y castillos, bandas de pueblo, eventos culturales), dentro de las variedades artesanales locales están: elaboración de tambores rústicos, quenenas, collares, pinturas, tallados de figuras en madera rústica, elaboración de chamicos (tabacos).

- Posee un clima tropical, las temperaturas más altas se dan noviembre-diciembre, temperaturas bajas en el mes de septiembre. La época lluviosa es en octubre-abril, y la época de verano entre los meses de mayo-agosto. Los meses de julio y agosto presentan los vientos más fuertes alcanzando una máxima de 3.9m/s.
- En cuanto a flora la parroquia Vilcabamba posee alrededor de 250 especies (árboles, arbustos, hierbas) en todos sus bosques. Con respecto a su fauna posee 22 especies de aves, 14 especies de mamíferos, 6 especies entre anfibios y reptiles.
- Dentro de los paisajes más destacados tenemos: el cerro Mandango, el cerro la Guaranga, La montaña sagrada, los Estoraques, y sus ríos en los cuales se presenta grandes cascadas, pozas y vegetación en particular.

Situación Económica

- A través de algunos indicadores económicos del Ecuador en el año 2014 podemos destacar que el crecimiento del PIB es del 3.8%. Mediante datos brindados del banco central de Ecuador de esta año se destaca que actualmente el riesgo país es de \$1494 (4 de octubre del 2015), inflación de país tiene un incremento del 3,78%(septiembre 2015), pobreza a nivel nacional es de 22.01% (junio 2015), y la tasa de desempleo del 5,58% (junio 2015). Datos de la parroquia de Vilcabamba tenemos, la población económicamente activa cuenta con 1.814 personas.
- En el factor social la emigración e inmigración han traído consecuencias positivas como negativas, negativas como la desintegración de familias por buscar nuevas oportunidades laborales y positivas por el incremento del turismo en la parroquia.
- El sistema económico-productivo de la parroquia de Vilcabamba enmarca los sectores agro-productivo, forestal, explotación: minera, industrial y manufacturera; el turismo, organización productiva, trabajo y empleo.

- Una de las actividades de mayor importancia en la parroquia de Vilcabamba es la agricultura, la misma que se constituye como la principal ocupación de sus pobladores. En su producción pecuaria se ha optado por la crianza de ganado bovino. Además de la producción bovina, existen dos planteles avícolas para el consumo interno.
- El turismo es la primer actividad que genera mayor movimiento económico en la parroquia Vilcabamba y que de esta se desprenden ramas que están ligadas o relacionadas directamente. Entre éstas tenemos:
 - Turismo: hotelería, transporte, restaurantes, bares, alquiler de caballos, tours y guías. Comercio: restaurantes, tiendas, bares, cybers, ropa, electrodomésticos, agros, clínicas veterinarias, ferretería, farmacias.
 - Sector público y privado: profesores, médicos, municipales, GAD parroquial, Gobierno Provincial, cooperativas bancarias, Vilcagua, Vilcavida, hacendados, hoteles.
 - Otros: tiene que ver con actividades de minería, transporte y jornales.
- Los centros turísticos son: Hosterías (Izhcayluma, El Ramses, El Descanso del Toro Vilcabamba, El Paraíso, Ruinas de Quinara, Molinos de Izhcayluma). Restaurantes (La Terraza, Huilcopamba, La Esquina, La Capiata, Las Orquídeas, La Cubata, entre otras). Comercio (tienda de abarrotes, despensas, mini mercados, lecherías, bebidas, heladerías, papelerías, carnicerías, farmacias, boticas, entre otras). Servicios Profesionales (Peluquerías y salones de belleza, laboratorios y estudios fotográficos, funerarias, sala de velaciones, locales y venta de celulares y mantenimiento).

Servicios Básicos

Para ofertar un servicio turístico con relación a la población y sus servicios técnicos, será llamativo siempre y cuando se posean todas las condiciones y comodidades que el turista requiera para poder ejercer las diferentes actividades que desee realizar.

Según datos del INEC (censo 2010), el servicio de abastecimiento de agua a la población de Vilcabamba el 78.76% accede a la red pública; el 6.84% accede al agua mediante un pozo; el 13.60% tienen el servicio de agua proveniente de río, vertientes o canal; y el 0.80% proveniente de otros sectores (agua lluvia). Véase en Anexo A.

Los datos del INEC (censo 2010), con respecto al destino final de las aguas servidas de la parroquia el 42% accede al servicio de alcantarillado; el 43% tiene acceso a conexiones de pozo séptico; el 5.17% con conexiones a pozo ciego; y 0.08% con conexión de descarga directa (río, quebrada). Véase en Anexo B.

Por datos obtenidos del INEC (censo 2010), el servicio eléctrico en la parroquia Vilcabamba el 96.90% tiene acceso a la red de empresa eléctrica de servicio público; el 0.08% tiene acceso a panel solar; el 37% de la población no tiene acceso al servicio eléctrico. Véase en Anexo C.

En cuanto al servicio de disposición de los residuos sólidos por datos obtenidos del INEC (censo 2010), el 73.43% lo realizan mediante un carro recolector; el 15.35% la queman; el 4.14% lo arrojan a un terreno baldío o quebrada. Véase en Anexo D.

1.2 Análisis macro del barrio Linderos.

El barrio Linderos brinda de un entorno natural privilegiado debido a que a su alrededor existen: diferentes tipos de vegetación, ríos, montañas, moliendas, haciendas antiguas, poseen productos agrícolas para el consumo humano, pero sin embargo carece de un centro de alojamiento turístico debido a la falta de inversión en el sector y parroquia por ello el sector turismo no se ha efectuado en este lugar.

Hay que indicar que en el barrio Linderos no hay estudios realizados con respecto a los indicadores económicos, sociales. Se utilizó datos brindados por el INEC en cuanto a comercio, población; y el CONAGOPARE mediante una entrevista y algunos datos de estudios realizados, permitieron resaltar los siguientes aspectos:

Antecedentes Históricos

- A través de una entrevista al expresidente de la ASOGAPAL actualmente conocido como CONAGOPARE el Lic. Adálber Gaona nos menciona que el barrio Linderos se origina cuando hubo la división de las dos grandes haciendas que existían hace mucho tiempo atrás las cuales se llamaban Hacienda Santorum y Hacienda Cucanamá, éstas dedicadas a la ganadería y la agricultura.

Aspectos Geográficos

- Se encuentra ubicado en la parte Noreste de la parroquia Vilcabamba, en la vía antigua a Yangana-Zumba, actualmente es la vía que conduce a Quinara, para llegar al barrio se debe pasar por el barrio Cucanamá Alto, Cucanamá Bajo. El

barrio Linderos se encuentra en el centro de los cerros Capana y el cerro Las Minas.

- En cuanto a educación tiene una escuela: Francisco Javier Salazar, la misma que cuenta con dos canchas, las cuales son utilizadas por los moradores para sus actividades deportivas.
- Como organización poseen una casa comunal en la cual los moradores del barrio tratan temas diferentes referentes a las actividades que se realicen en el barrio.
- La principal amenaza que nos supo manifestar un estudio hecho por el Lic. Adálber Gaona es que en el barrio Linderos pueden existir inundaciones en las épocas lluviosas.
- El servicio de transporte hacia el barrio Linderos puede ser mediante la cooperativa Sur Oriente o mediante el transporte local como: Cooperativa de camionetas Terminal Terrestre, Compañía de camionetas Trans.Vilcamixto.

Aspectos Demográficos

- Barrio Linderos es un barrio rural ubicado a noreste de la parroquia, mediante datos del INEC (censo 2010) indica que tiene una población cercana 183 personas. Linderos cuenta con una área 2.58 km², y 1.63% con respecto a la parroquia de Vilcabamba. El barrio Linderos posee 183 personas, de las cuales 103 son hombres, y 80 son mujeres.
- Con respecto al clima, flora, fauna poseen las mismas condiciones climáticas y especies (vegetación, mamíferos, reptiles) que la parroquia Vilcabamba.

Situación Económica

- Existen alrededor de 40 familias. El INEC (censo 2010) indica en cuanto a sus actividades, que los pobladores de Linderos el 54.93% se dedica a la agricultura, el 9.86% a la construcción, 5.63% al comercio por mayor y menor, el resto se dedica a diferentes actividades. El 35.21% son jornalero/peón, el 35.21% trabajan por cuenta propia y el 15.41% son empleados entre las principales categorías de ocupación.
- En relación a la producción, los moradores se dedican a la agricultura. Los principales productos que brinda Linderos son: legumbres, frutas (naranjas, lima, limón, aguacate, guaba, níspero, mandarina, papaya, sapote), yuca, plátano, guineo, café, caña. Además se pueden visitar las tradicionales moliendas y saborear la exquisita miel que se obtiene de la cocción del jugo de caña de azúcar.
- Con respecto a sus ingresos el INEC (censo 2010) indica que la mayoría de los moradores del barrio lo obtienen a través de la agricultura con el 50%, seguido de los empleados públicos y privados con un 14% y el 9% se dedica al comercio, el 27% se dedica a diferentes actividades. Con respecto al comercio las personas tienen pequeños negocios como son tiendas.

Servicios Básicos

En el barrio Linderos la mayoría de personas tienen su casa propia, no existen lugares de hospedaje ni recreación y con escasos cuartos de arriendo o departamentos de alquiler.

Mediante los datos obtenidos por el INEC (censo 2010) en cuanto a servicios básicos en el barrio Linderos son los siguientes:

- En abastecimiento de servicios de agua el 97.92% proviene el servicio de la red pública, mientras que el 2.08% provienen de ríos o canales. Véase en Anexo E.
- En servicio de aguas servidas el 81.25% tiene conexión a pozo séptico, el 2.50% conexión a un pozo ciego, 6.25% no tiene este servicio. Véase en Anexo F.
- Servicio eléctrico el 95.83% tiene acceso a la red de empresa eléctrica de servicio público, y el 4.17% carece de este servicio. Véase en Anexo G.
- En cuanto a disposición de los residuos sólidos el 66.67% lo realizan por medio de un carro recolector, el 4.17% lo arrojan a un terreno baldío o quebrada, 16.67% lo queman. Véase en Anexo H.

1.3 Ingresos de turistas nacionales y extranjeros a Vilcabamba

En la parroquia Vilcabamba gracias a todos sus paisajes y lugares turísticos es uno de los principales sitios turísticos en la región sur del país, es por ello que no solo visitan personas de otras ciudades del país, sino que existe gran demanda de personas extranjeras. A continuación detallamos los datos de los últimos años. Se debe recalcar que los datos brindados por el Itur Vilcabamba son hasta el año 2013, por ende se realizó una proyección del 5,69% (se analiza en la proyección de la demanda) para el año 2014.

Tabla 2. Ingresos de turistas nacionales y extranjeros a Vilcabamba (5,69%)

AÑO	TOTAL
2005	7903
2006	9811
2007	12.486
2008	12.699
2009	9.780
2010	8.233
2011	10.140
2012	8.221
2013	13.007
2014	13.747

Fuente: Registro Itur Vilcabamba

Elaborado por: El Autor

1.4 Análisis del sector micro

Para realizar un análisis micro se debe tomar en cuenta cuatro factores principales como son: aliados, oponentes, oportunidades, riesgos y las oportunidades de inversión.

Aliados

Para desarrollar el proyecto se debe tener en cuenta los aliados, en este caso serán los turistas nacionales y extranjeros, cultura y costumbres de la población, y la naturaleza que brinda el sector. Se puede considerar una vez instalada la hostería el realizar futuros convenios con operadoras y agencias turísticas.

Oponentes

Los centros de alojamiento que se encuentran en Vilcabamba son los siguientes:

- Hostales residencia son: Taranza, Valle Sagrado.
- Hostales: Jardín Escondido, Mandango

- Hosterías: De primera categoría: (De Vilcabamba, El Descanso del Ramsés, Izhcayluma, El Descanso del Toro). De segunda categoría: (El Paraíso, Las Ruinas de Quinara). De tercera categoría: El Molino de Izhcayluma.
- Pensiones: Le Rendez-Vous, Margaritas
- Cabañas: Eco Albergue Rumihuilco, Cabañas Rio Yambala.

Los Principales restaurantes son: La Terraza, Huilcopamba, La Esquina, Catherine, La Capiata, El Campari, Las Orquídeas, Elvia, La Cubata, Café El Punto, El Rincón del Abuelo, Restaurante Vegetariano Dacapo, Bar Santiago, Chifa Peking. (Gaona, 2012)

En el comercio encontramos: tiendas de abarrotes, despensas, mini-mercados, farmacias, lecherías, papelerías, heladerías, bazares, centro de copadoras de documentos, distribución de gas, entre otros.

Oportunidades

El presente proyecto permitirá incrementar fuentes de trabajo en el lugar donde se va a ejecutarlo, además brindar un servicio de alojamiento en el cual se disfrute de un ambiente ecológico.

Riesgos

Algunos de los riesgos que se presentan para la creación de la hostería son: inestabilidad económica del país, la competencia, y la creación de nuevos centros turísticos en el sector con características similares.

Oportunidad de Inversión

A través del análisis macro y micro del sector se puede determinar que el proyecto reúne todas las condiciones necesarias para implementarlo, posee historia, cultura, costumbres, rodeado de la naturaleza, y un clima agradable que es el principal factor que atrae a los turistas nacionales y extranjeros para disfrutar de un ambiente de tranquilidad y confort.

Capítulo 2

2. Estudio de mercado

Un estudio de mercado es el que permite realizar un estudio con información confiable que facilita y ayuda a obtener y tomar decisiones acerca del proyecto, por ende un estudio de mercado consiste en planificar, recopilar y analizar los datos obtenidos mediante el proceso de las encuestas y su tabulación para obtener los resultados y optar por tomar decisiones antes las situaciones que se nos presenten.

El estudio de mercado se enfoca en dos aspectos fundamentales:

- Análisis de la demanda
- Análisis de la oferta

En el presente proyecto, se pretende ver la viabilidad para la creación de una hostería de segunda categoría. De acuerdo al reglamento general de actividades turísticas la nomenclatura para una hostería es HT, de 3 a 1 estrellas (primera, segunda, tercera).

Según el artículo 23 una hostería es todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones (Turismo, Reglamento General de Actividades Turísticas).

El Art. 28 menciona: Hosterías, refugios, moteles y cabañas de dos estrellas.- Las hosterías, refugios, moteles y cabañas de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- De recepción las veinticuatro horas del día atendido, por personal calificado. Existirá un mozo de equipaje o mensajero que dependerá de la recepción;
- Central de teléfonos para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio. Este servicio estará atendido por el personal de la recepción;
- En los moteles, servicio de cafetería las veinticuatro horas del día; y,
- Botiquín de primeros auxilios. (Turismo, Reglamento General de Actividades Turísticas)

A continuación daremos algunos conceptos de gran importancia que son necesarias para una la creación de una hostería.

2.1 La encuesta

El uso de la técnica permitirá recolectar información base a través de preguntas aplicadas a nuestro universo muestral, con las cuales se puede identificar los gustos y preferencias, capacidad de pago, servicios que preste la hostería, etc., de los turistas nacionales y extranjeros que llegan a la parroquia Vilcabamba, para que el presente proyecto conlleve un alto nivel de aceptación.

La población del estudio está fijada en referencia a los datos de los ciudadanos de los últimos 5 años en la parroquia Vilcabamba, el mismo que va detallado a continuación:

Según el INEC la población de la parroquia Vilcabamba existen 4.778 habitantes según el censo del 2010. Según el centro de información turística en Vilcabamba (ITUR) los datos brindados nos demuestran que en el año 2013 existieron 13.700 turistas nacionales y extranjeros que ingresaron a la parroquia, y para el año 2014 se realizó una proyección (5,69%) obteniendo una población de 13747 personas.

2.2 Tamaño de la muestra

n=	Tamaño de la muestra	
Z=	1,96	
N=	Población	13747
P=	Probabilidad de respuesta positiva	0,5
Q=	Probabilidad de respuesta negativa	0,5
Σ=	Margen de error	0,05

$$n = \frac{Z^2 * N * p * q}{e^2(N - 1) + Z^2pq}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 13747 * 0.5 * 0.5}{0.05^2(13747 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{3.8416 * 3436.75}{0.0025(13747) + 3.8416 * 0.25}$$

$$n = \frac{13202.6188}{34.365 + 0.9604}$$

$$n = \frac{13202.6188}{35.3254}$$

$$n = 373$$

Calculo del tamaño de la muestra

n= Tamaño de la muestra

Z= 1,96

N= Población 13747

P= Probabilidad de respuesta positiva 0,5

Q= Probabilidad de respuesta negativa 0,5

Σ = Margen de error 0,05

$$n = \frac{13202.6188}{35.3254}$$

$$n = 373$$

Se realizaran 373 encuestas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la parroquia Vilcabamba.

Distribución muestral

La encuesta para identificar y conseguir los datos de los turistas nacionales y extranjeros exactos se procede a realizar una distribución muestral la cual se la realizó en los diferentes barrios de la parroquia Vilcabamba, con el fin de conseguir la información necesaria para el desarrollo del proyecto.

Tabla 3. Distribución muestral

Barrios	# Encuestas	% Porcentaje
Barrio Central	124	33,24
Los Huilcos	35	9,38
Las Palmas	22	5,90
San Francisco	21	5,63
Santo Domingo	24	6,43
Eterna Juventud	28	7,51
San José	11	2,95
Izhcayluma Alto	26	6,97
Izhcayluma Bajo	29	7,77
Yamburara Bajo	25	6,70
Cucanama Bajo	21	5,63
Linderos	7	1,88
Total	373	100

Fuente: la Encuesta

Elaborado por: El Autor

2.3 Resultados estudio de mercado

El estudio de mercado servirá obtener información de los encuestados y entrevistados con el fin de conocer sus gustos y preferencias. A través de éste estudio se determinará la demanda potencial, real, efectiva y demanda insatisfecha. Con el estudio de mercado se puede tener una base para los siguientes estudios: técnico, económico-financiero y ambiental del proyecto. A continuación se detalla los datos obtenidos a través de las encuestas realizadas.

2.3.1 Características del demandante

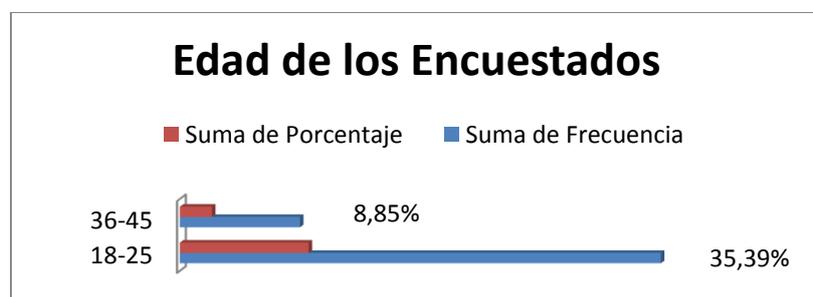
Una vez obtenidos los resultados de las encuestas realizadas a los turistas de Vilcabamba, se obtuvieron los siguientes resultados:

Tabla 4. ¿Cuál es su edad?

Edad	Frecuencia	Porcentaje
18-25	132	35,39
26-35	123	32,98
36-45	33	8,85
46-55	34	9,12
más de 56	51	13,67
Total	373	100

Fuente: La Encuesta

Elaborado por: El Autor

Gráfica 1. ¿Cuál es su edad?

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

En la gráfica se observa que el 35,39% de los encuestados están en la edad de los 18-35 años de edad, y el 8,85% de 36-45 años de edad; la hostería ofrecerá servicios de deportes de aventura con el fin de aprovechar éste segmento de edad, sin descuidar los otros tipos de servicios para las diferentes edades que visiten la hostería.

Tabla 5. ¿Cuál es su nacionalidad?

Nacionalidad	Frecuencia	Porcentaje
Ecuatoriana	216	57,91
Extranjera	157	42,09
Total	373	100

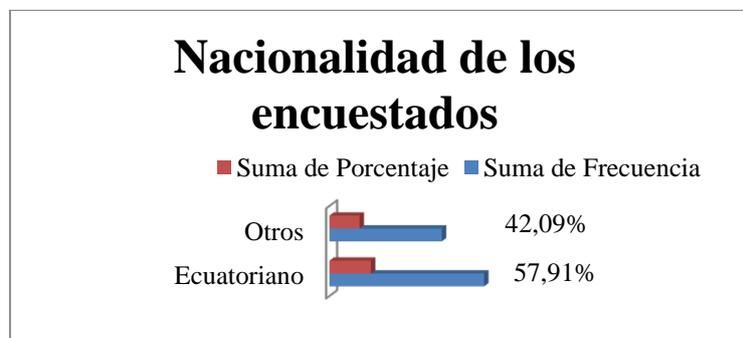
Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

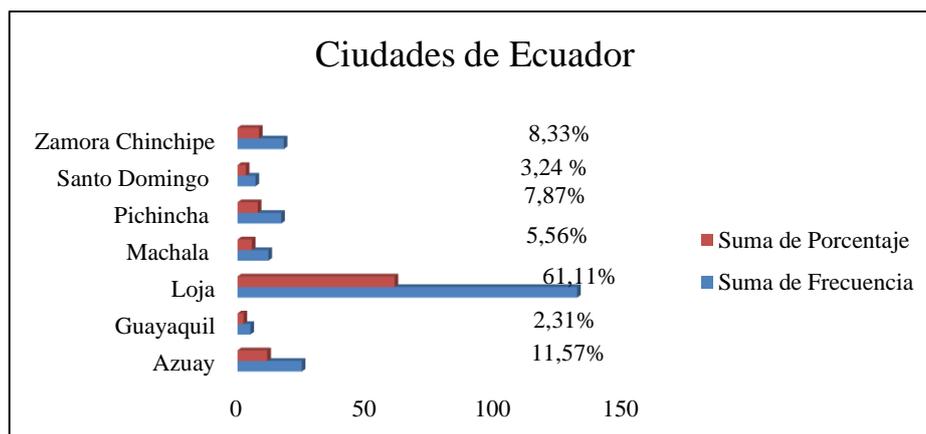
Ecuatoriana	Frecuencia	Porcentaje
Pichincha	17	7,87
Azuay	25	11,57
El Oro	12	5,56
Guayas	5	2,31
Santo Domingo	7	3,24
Loja	132	61,11
Zamora Chinchipe	18	8,33
Total	216	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 2. ¿Cuál es su nacionalidad?



Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor



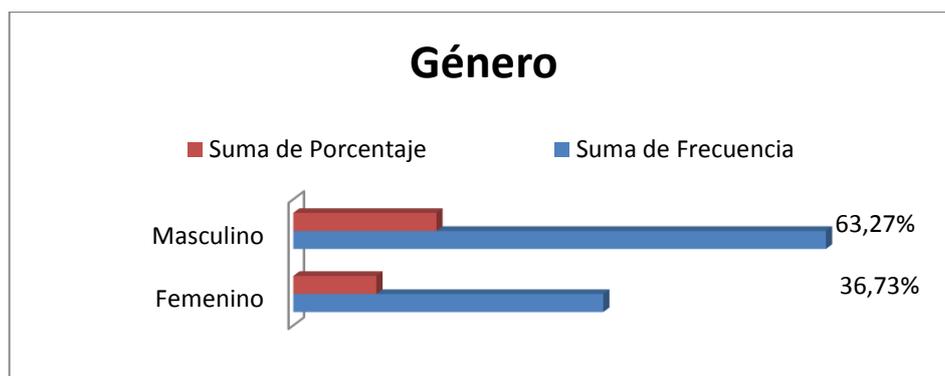
Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

De las personas encuestadas se indica que el 57.91% son personas ecuatorianas, mientras que el 42.09% son extranjeras; se debe realizar servicios y actividades innovadoras para captar clientes.

Tabla 6. ¿Cuál es su género?

Género	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	236	63,27
Femenino	137	36,73
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 3. ¿Cuál es su género?

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

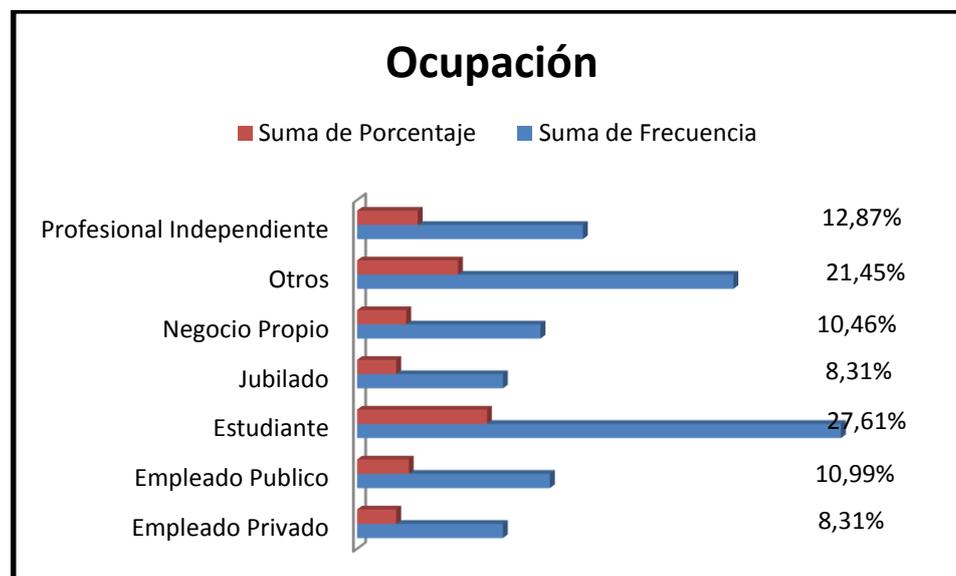
En la gráfica se observa que los turistas que visitan Vilcabamba el 63,27% son el sexo masculino, y el 36,73% son el sexo femenino, se debe considerar este aspecto para posibles actividades dentro de la hostería sin descuidar al sexo femenino.

Tabla 7. ¿Cuál es su ocupación?

Ocupación de los Turistas	Frecuencia	Porcentaje
Estudiante	103	27,61
Empleado Privado	31	8,31
Empleado Publico	41	10,99
Negocio Propio	39	10,46
Profesional Independiente	48	12,87
Jubilado	31	8,31
Otros	80	21,45
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 4. ¿Cuál es su ocupación?



Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

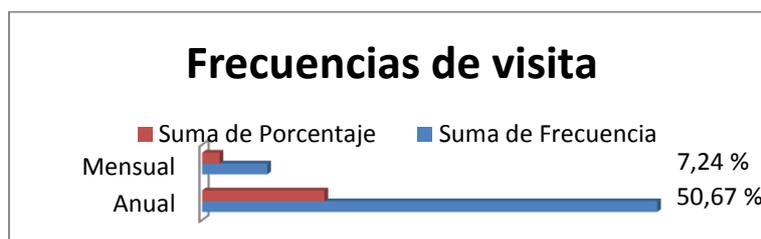
Se identifica que el 27,61% de los encuestados son estudiantes, y el 72,39 % se encuentran las personas que son profesionales y se puede estimar que poseen ingresos. Se puede realizar promociones y ofertas para tratar de acoger todo segmento de personas y tener mejor beneficio hacia la empresa.

Tabla 8. ¿Con que frecuencia viaja Ud. A Vilcabamba?

Frecuencias de visitas a Vilcabamba	Frecuencia	Porcentaje
Semanal	67	17,96
Quincenal	45	12,06
Mensual	27	7,24
Trimestral	45	12,06
Anual	189	50,67
Total	373	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Gráfica 5. ¿Con que frecuencia viaja Ud. A Vilcabamba?

Fuente: Encuesta

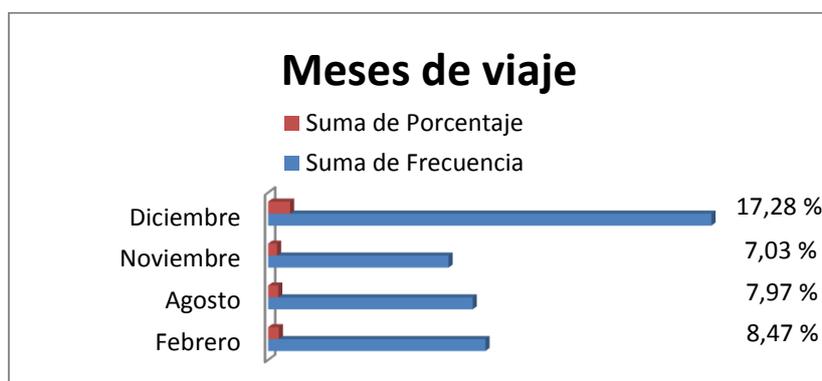
Elaborado por: El Autor

La encuesta da como resultados que el 50,67% de los encuestados visitan Vilcabamba de forma anual, y el 7,24% los encuestados visitan Vilcabamba de manera mensual. Esto es debido que la mayoría de los encuestados visitan a la parroquia de otras ciudades del país y extranjeros, la mayoría de personas que son de la provincia de Loja recurren frecuentemente a la parroquia por ende existe demanda hacia la hostería.

Tabla 9. ¿En qué meses frecuentemente viaja Ud. a Vilcabamba?

Meses de preferencia para viajar a Vilcabamba	Frecuencia	Porcentaje
Enero	157	7,77
Febrero	171	8,47
Marzo	144	7,13
Abril	146	7,23
Mayo	144	7,13
Junio	157	7,77
Julio	152	7,52
Agosto	161	7,97
Septiembre	153	7,57
Octubre	144	7,13
Noviembre	142	7,03
Diciembre	349	17,28
Total	2020	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 6. ¿En qué meses frecuentemente viaja Ud. a Vilcabamba?

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

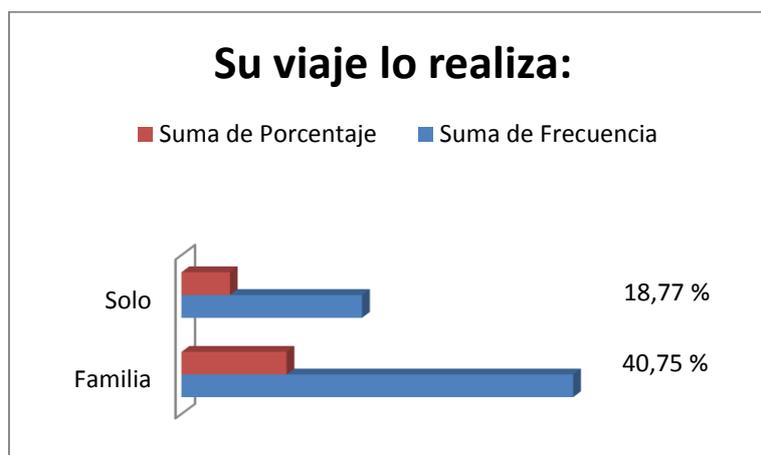
La gráfica permite apreciar que los turistas acuden de mayor frecuencia a Vilcabamba los meses de febrero, agosto y diciembre. Esto ocurre por los feriados que existen en nuestro país, se debe considerar en aquellos meses promociones u ofertas a las personas para el beneficio de la hostería.

Tabla 10. ¿Cuándo Ud. A Vilcabamba lo realiza en?

Su viaje lo realiza en:	Frecuencia	Porcentaje
Familia	152	40,75
Pareja	80	21,45
Amigos	71	19,03
Solo	70	18,77
Total	373	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Gráfica 7. ¿Cuándo Ud. A Vilcabamba lo realiza en?

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

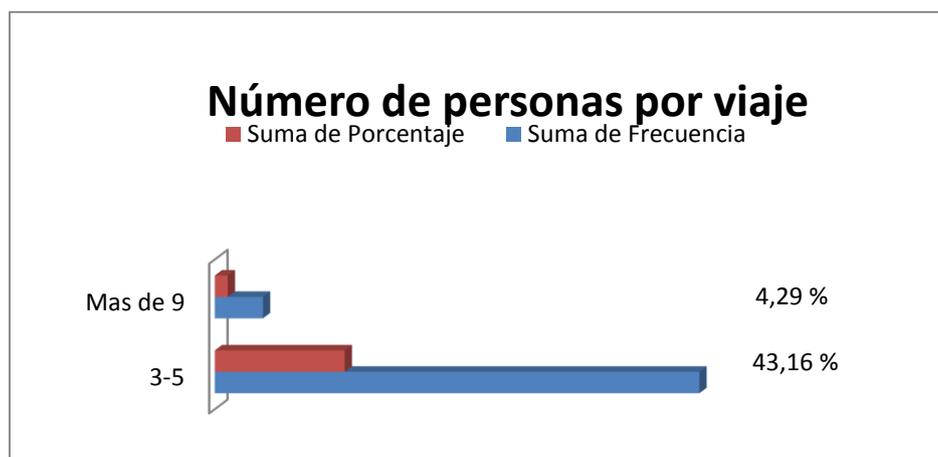
Mediante la gráfica indica que el 40,75% lo realiza a su viaje en familia mientras que el 18,77% lo realiza al viaje de forma sola. Es significativo para la construcción de habitaciones en la hostería y promociones en cuanto a hospedaje y alimentación.

Tabla 11. ¿Cuál es el número promedio de personas por viaje?

Número de personas por viaje	Frecuencia	Porcentaje
1-2	152	40,75
3-5	161	43,16
6-8	44	11,80
Más de 9	16	4,29
Total	373	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Gráfica 8. ¿Cuál es el número promedio de personas por viaje?

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Según la encuesta 43,16% de las personas viajan hacia Vilcabamba en grupos de 3 a 5 personas, mientras que el 4,29% lo realiza en grupos superiores a las 9 personas. La hostería debe tener en cuenta este aspecto para las adecuaciones que deben realizarse dentro de las habitaciones.

Tabla 12. ¿Cuál es su motivo de visita a Vilcabamba?

Motivo de Visita a Vilcabamba	Frecuencia	Porcentaje
Turismo, vacación	238	63,81
Visita a Familiares o Amigos	18	4,83
Educación y Formación	17	4,56
Atención Medica y de Salud	58	15,55
Compras de suvenires, artesanías	29	7,77
Reuniones, eventos, congresos de entidades públicas y privadas	13	3,49
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 9. ¿Cuál es su motivo de visita a Vilcabamba?

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

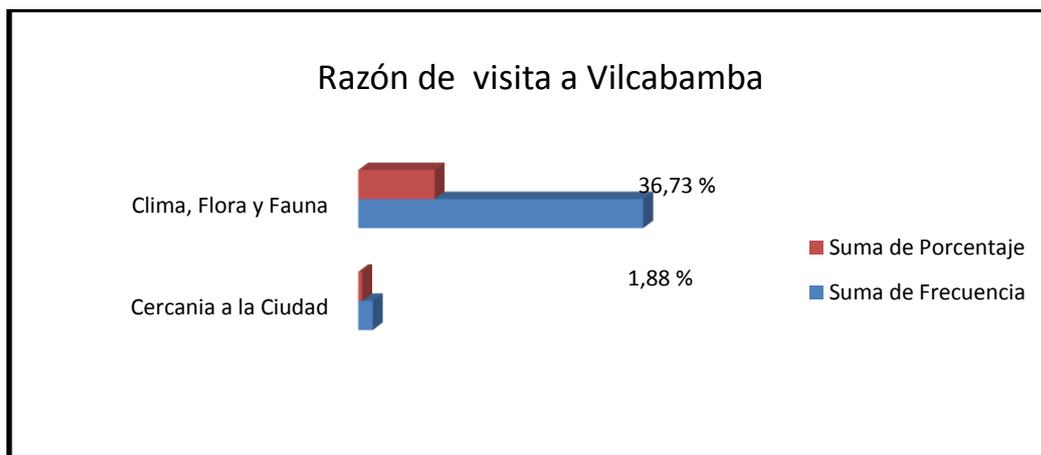
La encuesta permite distinguir que el 63,81% de encuestados van a Vilcabamba por motivos de turismo y vacación, mientras que el 3,49% de los encuestados se dirigen hacia la parroquia por motivos de: reuniones, eventos, congresos de entidades públicas y privadas. La hostería debe ofertar servicios adecuados para la distracción de los turistas tratando de satisfacer sus necesidades.

Tabla 13. ¿Cuál es la razón de visita por la cual viaja a Vilcabamba?

Su razón de visita a Vilcabamba	Frecuencia	Porcentaje
Atractivos Turísticos	111	29,76
Cercanía a la Ciudad	7	1,88
Clima, Flora y Fauna	137	36,73
Publicidad y recomendaciones	64	17,16
Otros Motivos	54	14,48
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 10. ¿Cuál es la razón de visita por la cual viaja a Vilcabamba?



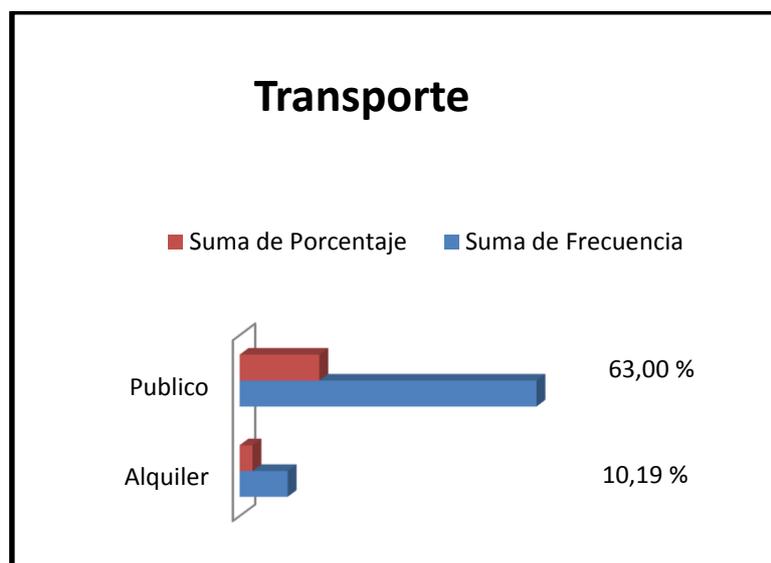
Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Mediante los datos obtenidos se aprecia que los turistas llegan a Vilcabamba de manera significativa por su clima, flora y fauna. No ha influido que los turistas visiten a Vilcabamba por estar cerca de la ciudad de Loja. Es muy bueno debido que el proyecto es enfocado a una hostería ecológica y disfrutar de la naturaleza, lo que permitirá tener gran acogida por los turistas.

Tabla 14. ¿Cuál fue el medio de transporte que utiliza para ir a Vilcabamba?

Medio de transporte que utiliza	Frecuencia	Porcentaje
Público	235	63,00
Privado	100	26,81
Alquiler	38	10,19
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 11. ¿Cuál fue el medio de transporte que utiliza para ir a Vilcabamba?

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

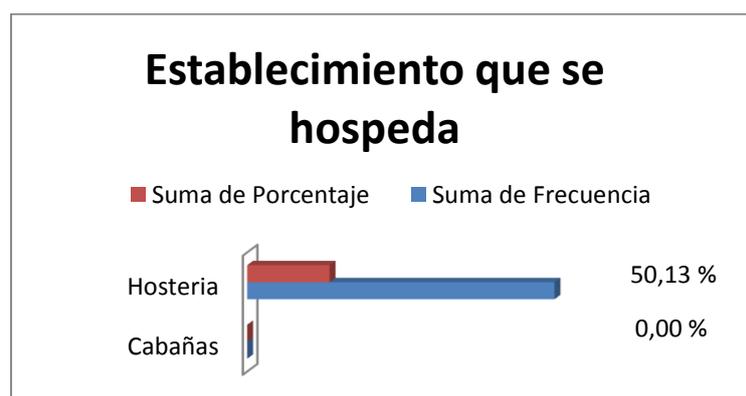
La grafica demuestra que el 63% de los encuestados utiliza el transporte público, y el 10,19% utilizan transporte de alquiler. Se puede realizar estrategias o alianzas con las empresas de transporte de la parroquia Vilcabamba para el beneficio de los turistas.

Tabla 15. ¿En qué tipo de establecimiento Ud. se alojó en su estadía en Vilcabamba?

Establecimiento en que se hospeda	Frecuencia	Porcentaje
Hostería	187	50,13
Hostal	43	11,53
Hotel	16	4,29
Cabañas	0	0,00
Casa de Familiares o Amigos	76	20,38
Otros	51	13,67
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 12. ¿En qué tipo de establecimiento Ud. se alojó en su estadía en Vilcabamba?



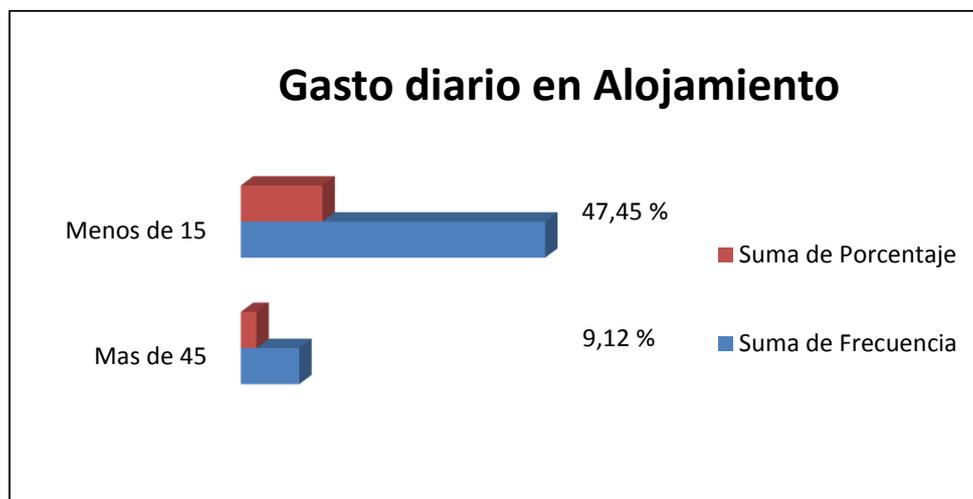
Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

De las personas que visitan Vilcabamba el 50,13% de los encuestados se hospedan en hosterías, manifestándose que prefieren éstos sitios debido a los servicios que presentan los mismos.

Tabla 16. ¿Cuánto gasta diariamente por persona por alojarse en Vilcabamba?

Gasto Diario en Alojamiento	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 15	177	47,45
16-30	117	31,37
31-45	45	12,06
Más de 45	34	9,12
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 13. ¿Cuánto gasta diariamente por persona por alojarse en Vilcabamba?

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

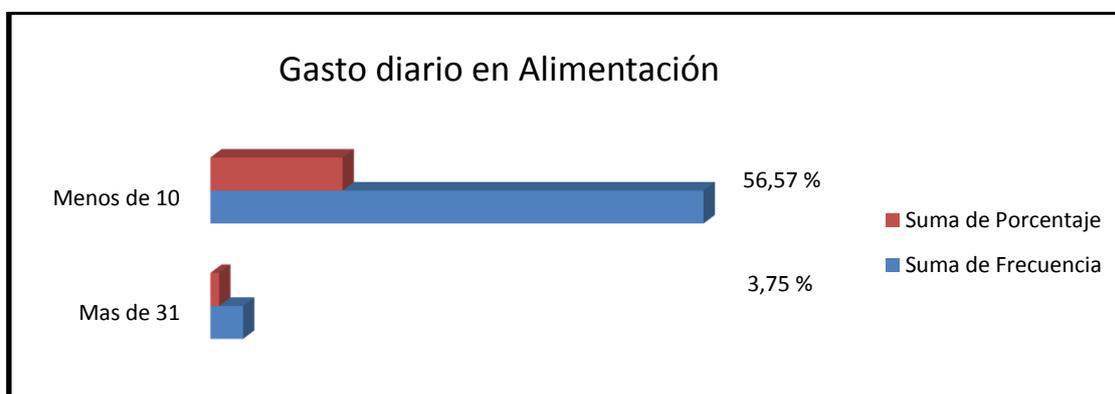
La grafica demuestra que el 47,45% de los encuestados pagan en alojamiento menos de 15 dólares, y el 4,02% paga más de 45 dólares. Es un factor importante debido a las preferencias en precios de los turistas y que se deben tomar en cuenta en los precios para la hostería ecológica.

Tabla 17. ¿Cuánto es lo que gasta por persona diariamente en alimentación en Vilcabamba?

Gasto Diario en Alimentación	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 10	211	56,57
11-20	113	30,29
21-30	35	9,38
Más de 31	14	3,75
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 14. ¿Cuánto es lo que gasta por persona diariamente en alimentación en Vilcabamba?



Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Se interpreta en la gráfica que el 56,57% de las personas gastan en alimentación menos de 10 dólares, y que el 3,75% de las personas pagarían más de 31 dólares. Se debe tener en cuenta estos datos al momento de fijar precios en el servicio de restaurant que se va ofrecer en la hostería.

Tabla 18. ¿Cuál es el gasto diario por persona en recreación en Vilcabamba?

Gasto diario en actividades de recreación	Menos de \$15	16-30	31-45	Total	Porcentaje 1	Porcentaje 2	Porcentaje 3	Total
Paseo en caballos	296	54	23	373	79,36	14,48	6,17	100
Paseo en bicicletas	312	36	25	373	83,65	9,65	6,70	100
Trekking	316	41	16	373	84,72	10,99	4,29	100
Piscina, sauna, turco, hidromasaje	341	24	8	373	91,42	6,43	2,14	100
Guía turístico	295	49	29	373	79,09	13,14	7,77	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 15. ¿Cuál es el gasto diario por persona en recreación en Vilcabamba?

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

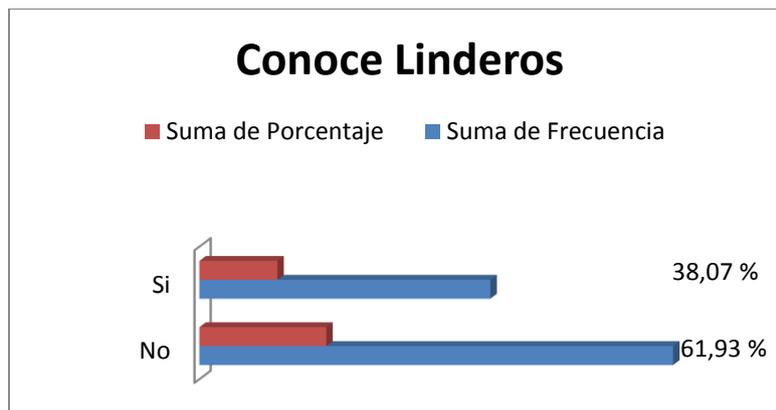
Los turistas en actividades de recreación entre el 79-85% de los encuestados gastan menos de 10 dólares, y entre el 2-8% gastan más de 31 dólares. Se deberá tomar en cuenta en la hostería para fijar precios en las actividades de recreación.

Tabla 19. ¿Conoce Ud. el Barrio Linderos?

Conoce el Barrio Linderos	Frecuencia	Porcentaje
Si	142	38,07
No	231	61,93
Total	373	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Gráfica 16. ¿Conoce Ud. el barrio Linderos?

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Según los encuestados el 38,07% de los encuestados conocen el barrio Linderos, mientras que el 61,93% no conoce Linderos, manifiestan que se debe al desconocimiento del barrio por realizar su viaje por primera vez a la parroquia, entre otros aspectos. Se deberá realizar una campaña de publicidad del barrio haciendo conocer sus fortalezas a los turistas.

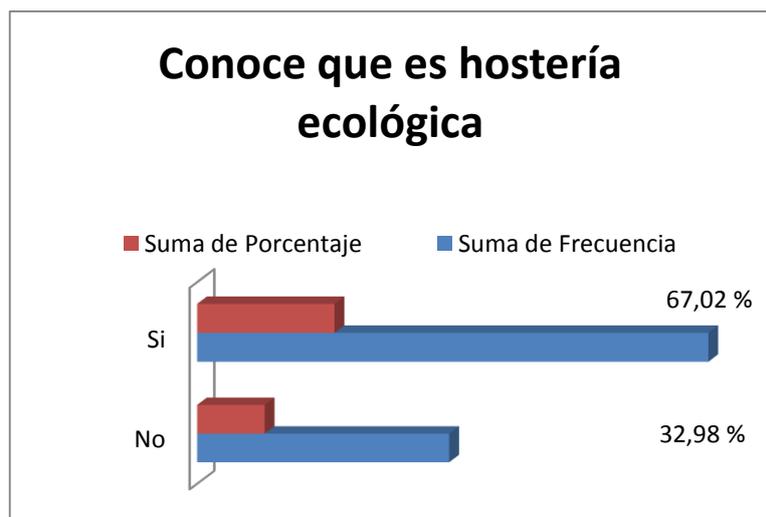
Tabla 20. ¿Conoce Ud. que es hostería Ecológica?

Conoce que es hostería Ecológica	Frecuencia	Porcentaje
Si	250	67,02
No	123	32,98
Total	373	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Gráfica 17. ¿Conoce Ud. que es hostería Ecológica?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

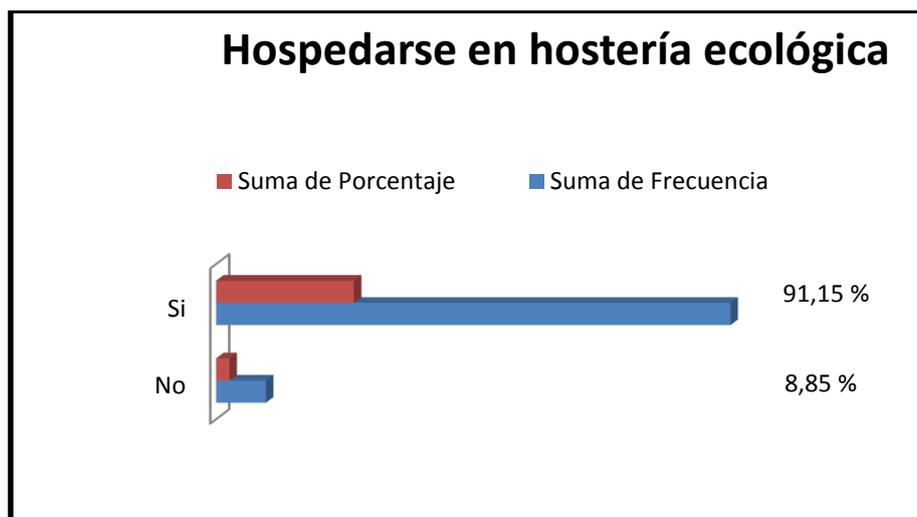
Con los datos obtenidos el 67,02% de personas tienen conocimiento acerca de una hostería ecológica y sus servicios, y el 32,98% no tienen conocimiento exacto de lo que es una hostería ecológica. Es de gran importancia porque permite manifestar a las personas cuáles son los servicios que se brindarán y ayudarán de manera positiva a la conservación del medio ambiente.

Tabla 21. ¿Si en Linderos se construyera una hostería ecológica Ud. se hospedaría?

Hospedarse en una hostería ecológica en Linderos	Frecuencia	Porcentaje
Si	340	91,15
No	33	8,85
Total	373	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 18. ¿Si en Linderos se construyera una hostería ecológica Ud. se hospedaría?



Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

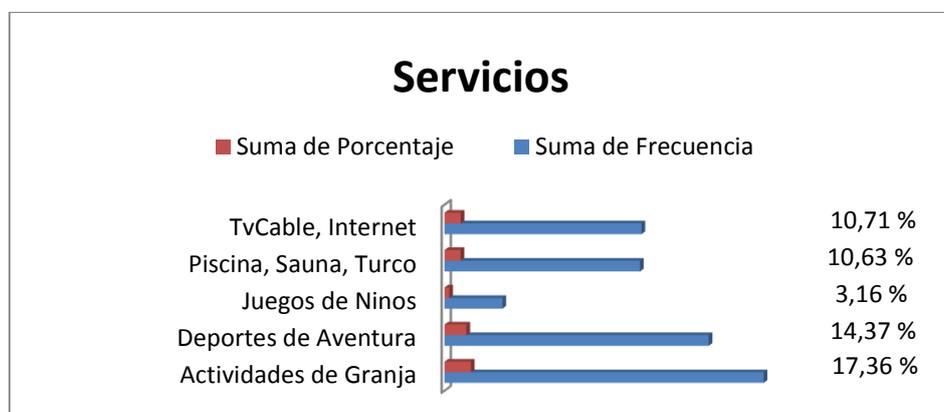
De las personas encuestadas el 91,15% manifestaron que les gustaría hospedarse en una hostería ecológica ubicada en el barrio Linderos debido a que es un proyecto innovador y muy llamativo al tener mayor contacto con la naturaleza.

Tabla 22. ¿Qué servicios le gustaría que tenga la hostería ecológica en Linderos?

Servicios de la Hostería	Frecuencia	Porcentaje
TV Cable, Internet	129	10,71
Piscina, Sauna, Turco	128	10,63
Juegos de Niños	38	3,16
Canchas Deportivas	83	6,89
Capacitaciones Ambientales	65	5,40
Venta de Artesanías	82	6,81
Deportes de Aventura	173	14,37
Guía Turístico	129	10,71
Actividades de Granja	209	17,36
Camping	92	7,64
Trekking	56	4,65
Otros	20	1,66
Total	1204	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Gráfica 19. ¿Qué servicios le gustaría que tenga la hostería ecológica en Linderos?

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

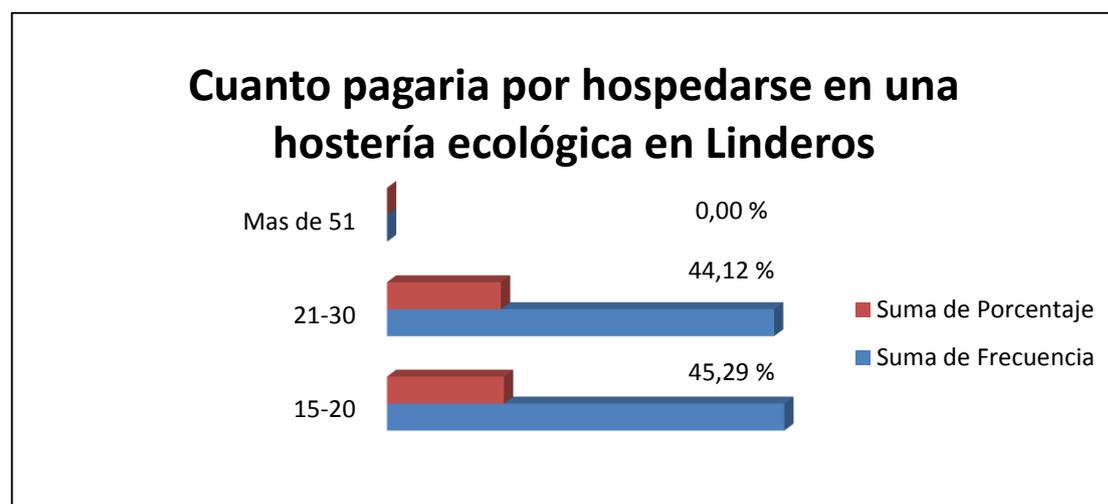
La encuesta demuestra que las preferencias, gustos y necesidades de los clientes les llama la atención en mayor parte los servicios de: actividades de granja, deportes de aventura, tv-cable, internet, piscina-sauna-turco-hidromasaje. Y el servicio de poca importancia son los juegos para niños. Se debe tomar en cuenta que estos servicios estén a disposición del cliente en la hostería.

Tabla 23. ¿Cuánto estaría dispuesto Ud. a pagar por persona para hospedarse en la hostería ecológica en Linderos?

Cuanto pagaría por hospedarse en la hostería ecológica	Frecuencia	Porcentaje
15-20	154	45,29
21-30	150	44,12
31-40	22	6,47
41-50	14	4,12
Más de 51	0	0,00
Total	340	100

Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

Gráfica 20. ¿Cuánto estaría dispuesto Ud. a pagar por persona para hospedarse en la hostería ecológica en Linderos?



Fuente: Encuesta
Elaborado por: El Autor

El 89,41% de los encuestados estarían dispuestos a pagar entre 15-30 dólares por hospedarse en una hostería ecológica; mientras que el 10,57% pagaría más de 30 dólares. Cabe recalcar que los encuestados manifiestan en cuanto a los precios al hospedarse, que depende de los servicios que la hostería vaya a ofertar. Es de vital aspecto este factor al momento de fijar el precio por persona para hospedarse en la hostería ecológica.

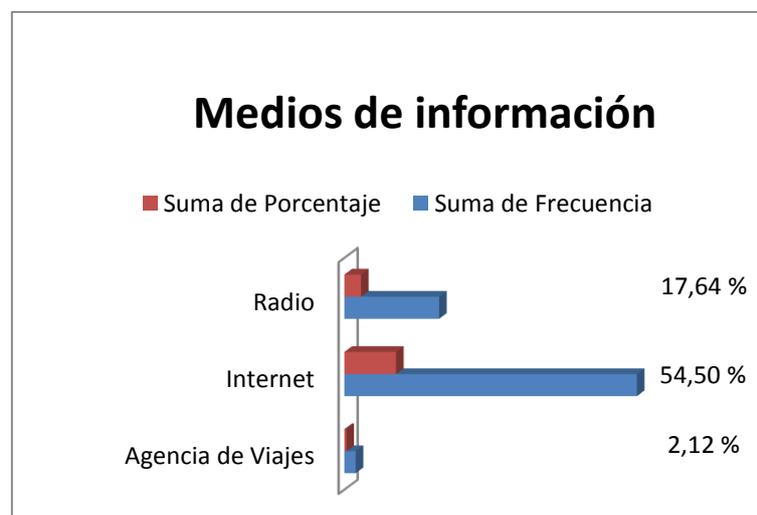
Tabla 24. ¿Por qué medios de comunicación, desearía conocer información de la hostería ecológica?

Información acerca de la hostería	Frecuencia	Porcentaje
Radio	100	17,64
Periódico	20	3,53
Agencia de Viajes	12	2,12
Hojas Volantes	21	3,70
Internet	309	54,50
Televisión	38	6,70
Vallas Publicitarias	67	11,82
Total	567	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

Gráfica 21. ¿Por qué medios de comunicación, desearía conocer información de la hostería ecológica?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor

En la gráfica se identifica que el 54,50% de los encuestados les gustaría recibir información a través del internet, el 17,64% a través de la radio, mientras que el 2,12% utilizaría el servicio a través de agencias de viaje. La hostería deberá optar por los medios de mayor aceptación de las personas para que conozcan la hostería y promociones en cuanto a los servicios.

2.4 Estudio de la demanda

El propósito del análisis de la demanda es determinar la cantidad de productos que el mercado está dispuesto a adquirir a determinado precio. Para cuantificar la demanda utilizamos dos fuentes de información. Las primarias que fueron las encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros que acuden a la parroquia Vilcabamba, y las secundarias que fueron los datos estadísticos brindados por el Itur de Loja. Itur Vilcabamba.

Demanda potencial

Es la cantidad total de demandantes que están dispuestos a adquirir un producto o servicio, a un precio y un determinado lugar.

Se toma en cuenta para la demanda potencial a todas las personas que visitaron la parroquia Vilcabamba en el año 2014, es decir los 13747 turistas. Se tomara en cuenta la información brindada por el Itur de Vilcabamba y su proyección.

Tabla 25. Demanda Potencial

Total de turistas que ingresan a Vilcabamba	13747
Porcentaje de personas que ingresan a Vilcabamba	100%
Total	13747

Fuente: Registro Itur Vilcabamba
Elaborado por: El Autor

Se tendrá una demanda total por año de 13747 personas.

Demanda real:

Es la demanda real, lo que las personas están acostumbradas a adquirir, por sus características y cualidades, lo que determina su preferencia en dicho producto o servicio.

Se toma en cuenta el número de encuestados que respondieron que se hospedan en hosterías 187 contestaron afirmativamente. Servirá de ayuda la tabla 15, opción 1.

Tabla 26. Demanda real

Total de turistas que ingresan a Vilcabamba	13747
Porcentaje de personas que se hospedan en hosterías en Vilcabamba	50.13%
Total	6891

Fuente: Tabla 15, opción 1

Elaborado por: El Autor

Se obtendrá una demanda real por año de 6891 personas.

Demanda efectiva:

Conjunto de mercancías y servicios que los consumidores realmente adquieren en el mercado en un tiempo determinado y a un precio dado. La demanda efectiva es el deseo de adquirir un bien o servicio, más la capacidad que se tiene para hacerlo.

De acuerdo a la pregunta de la encuesta ¿Si en Linderos se construyera una hostería ecológica Ud. se hospedaría? se procede a escoger el número de encuestados que respondieron afirmativamente, para luego determinar la demanda efectiva, de acuerdo a la tabla 21 que son 340 personas.

Tabla 27. Demanda efectiva

Total de turistas que ingresan a Vilcabamba	13747
Porcentaje de personas que estarían dispuestos a hospedarse en una hostería ecológica	91.15%
Total	12530

Fuente: Tabla 21

Elaborado por: El Autor

Se obtendrá una demanda efectiva por año de 12530 personas que estarían disponibles a utilizar la hostería ecológica.

Demanda efectiva por servicio

Se analiza la demanda efectiva por servicio en relación a las otras hosterías con el propósito de saber si se tendrá demanda de cada uno de los servicios que se pueden ofrecer y también sirve para comparar y establecer precios que estén acorde al presupuesto del consumidor.

Se determina la demanda efectiva de cada servicio para el presente proyecto de acuerdo a la encuesta, se utiliza la tabla 22 para la información correspondiente.

Tabla 28. Demandantes efectivos de piscina, sauna, turco, hidromasaje

Demanda efectiva	13747
Porcentaje de personas que utilizarían el servicio de piscina, sauna, turco, hidromasaje	10,63%
Total	1461

Fuente: Tabla 22

Elaborado por: El Autor

Tabla 29. Demandantes del servicio de deportes de aventura

Demanda efectiva	13747
Porcentaje de personas que utilizarían el servicio de deportes de aventura	14,37%
Total	1975

Fuente: Tabla 22
Elaborado por: El Autor

Tabla 30. Demandantes efectivos que utilizarían el servicio de guía turístico

Demanda efectiva	13747
Porcentaje de personas que utilizarían el servicio de guía turístico	10,71%
Total	1472

Fuente: Tabla 22
Elaborado por: El Autor

Tabla 31. Demandantes efectivos que utilizarían el servicio de actividades de granja

Demanda efectiva	13747
Porcentaje de personas que utilizarían el servicio de actividades de granja	17,36%
Total	2386

Fuente: Tabla 22
Elaborado por: El Autor

Proyección de la Demanda

Para proyectar la demanda se tomó en cuenta el número de turistas nacionales y extranjeros que ingresan a la parroquia Vilcabamba, datos que proporcionó el ITUR de Vilcabamba desde el año 2005 hasta el 2014.

Tabla 32. Ingreso de Turistas a Vilcabamba

AÑO	TOTAL
2005	7903
2006	9811
2007	12.486
2008	12.699
2009	9.780
2010	8.233
2011	10.140
2012	8.221
2013	13.007
2014	13.747

Fuente: Registro Itur Vilcabamba

Elaborado por: El Autor

Una vez que se obtuvo el número de turistas desde el año 2005 hasta el 2014 utilizamos la fórmula para calcular la tasa de crecimiento.

Según el autor Oscar Ávila, la formula correspondiente para la tasa de crecimiento promedio es la siguiente:

$$\textit{Tasa de Crecimiento Promedio} = \left(\frac{\textit{Valor Presente}}{\textit{Valor Pasado}} \right)^{\frac{1}{9}} - 1$$

$$\textit{Tasa de Crecimiento Promedio} = \left(\frac{13007}{7903} \right)^{\frac{1}{9}} - 1$$

$$\textit{Tasa de Crecimiento Promedio} = 0.0569$$

Tasa de Crecimiento= 0.0569= 5.69% anual de turistas que ingresan a la parroquia Vilcabamba. Se debe recalcar que los datos brindados por el Itur de Vilcabamba-Loja se registran hasta el año 2013 por motivos de cambio de administración, por lo cual para el año 2014 y siguientes años, se realizó una proyección con la tasa de crecimiento que es del 5,69%.

Se toma en cuenta el ingresos de turistas a la parroquia Vilcabamba, por tal motivo con dicha información se procedió a calcular la tasa de crecimiento. Una vez que se haya obtenido la tasa de crecimiento promedio procedemos a proyectar las demandas, tomando en cuenta los 10 años de vida útil que tiene el proyecto.

Tabla 33. Proyección de las demandas (5,69%)

# de años	Población Total	Demanda total	Demanda Real	Demanda Efectiva
	5,69%	100%	50%	91%
0	13747	13747	6.891	12.530
1	14529	14529	7.283	13.243
2	15356	15356	7.698	13.997
3	16230	16230	8.136	14.793
4	17153	17153	8.599	15.635
5	18129	18129	9.088	16.525
6	19161	19161	9.605	17.465
7	20251	20251	10.152	18.459
8	21403	21403	10.729	19.509
9	22621	22621	11.340	20.619
10	23908	23908	11.985	21.792

Fuente: Tabla 25, 26, 27
 Elaborado por: El Autor

2.5 Estudio de la oferta

Es de vital importancia conocer la oferta, es decir la competencia de la empresa, para conocer todos los servicios que ofrecen las hosterías y saber cuál son los gustos y preferencias del cliente.

Para realizar el estudio de oferta se tiene en el mercado competencia directa e indirecta. Los centros de alojamiento que existen en la parroquia Vilcabamba son: hosterías, hostales, cabañas, hostales residencia y pensiones; es así que a través de la pregunta 12 de la encuesta indica, que las hosterías son los centros de alojamiento que acuden con mayor frecuencia los turistas nacionales y extranjeros representando el 50%, por ende la entrevista a realizarse será la a los dueños de las 7 hosterías que hay en la parroquia.

Para poder establecer la oferta se procedió a realizar 7 entrevistas a las hosterías: Hostería “El Descanso del Toro”, Hostería Izhcayluma, Hostería “El Paraíso”, Hostería Molinos de Izhcayluma, Hostería Vilcabamba, Hostería “El Descanso del Ramses”, Hostería “Ruinas de Quinara” quienes son competencia directa.

De acuerdo a la entrevista realizada a la competencia, se obtuvieron los siguientes datos en cuanto a los gustos y preferencias de las personas al hospedarse en una hostería:

- De acuerdo a las respuestas brindadas permite conocer que los meses de mayor demanda son: julio, agosto, septiembre. Así también en épocas de carnaval y feriados.
- Los oferentes manifiestan que los principales servicios que utilizan son: piscina, sauna, turco, tv cable, internet, juegos de niños, y guía turístico.
- La mayor parte de los demandantes se hospedan entre 1 a 5 días.

- Entre los principales servicios que ofrecen las hosterías por el pago de las habitaciones son los siguientes: uso de las instalaciones (piscina, sauna y turco), desayuno, internet.
- Los servicios de restaurant que tiene mayor preferencia las personas son: platos a la carta, platos típicos, comida extranjera y comida chatarra.
- Existen deportes de aventura como cabalgatas, canopy, guía turístico, pero no son servicio propio, es decir, tiene trabajo conjunto con agencias de turismo dentro de Vilcabamba.
- Algunas exigencias que indican los demandantes y que carecen las hosterías existentes son: áreas verdes, turco, habitaciones amplias, acceso para discapacitados, piscina temperada, vista al paisaje, salón de eventos, canchas deportivas de uso múltiple.
- Por parte de los propietarios las mayores restricciones con sus clientes son el exceso de ruido, bebidas alcohólicas, y el ingreso de mascotas.
- Con respecto a promociones brindadas por las hosterías mencionan que realizan cuando son feriados y por grupo de personas.

En relación a los precios de hospedaje y alimentación se detalla en la siguiente tabla:

Tabla 34. Precio de habitaciones y restaurant

Hostería	Habitaciones		Precio por persona en habitaciones	Precio por servicio de restaurant
	Familiares	Matrimoniales		
Hostería Ruinas de Quinara	20	30	\$ 20	\$4,5 - \$9
Hostería Izhcayluma	8	17	\$ 8,5 - \$80	\$2,9 - \$8,9
Hostería Descanso del Toro	7	10	\$35 - \$45	\$6 - \$12
Hostería Molinos de Izhcayluma	2	5	\$30 - \$50	\$3 - \$20
Hostería Vilcabamba	10	15	\$35 - \$110	\$4 - \$12
Hostería El Paraíso	3	7	\$20	\$5 - \$15
Hostería El Descanso del Ramses	10	25	\$24 - \$40	\$6 - \$14

Fuente: Entrevista
Elaborado por: El Autor

Análisis de la oferta

Oferta total: En la oferta realizamos el estudio en base a las personas que desean visitar la hostería ecológica en Linderos.

Estimación de la oferta

Para poder determinar la oferta total se pretende saber cierto número de días que las personas van a hospedarse en la hostería a lo largo del año. Se atenderá los 365 días del año.

En la siguiente tabla se va a determinar la oferta total de la competencia, debido que no existe un registro del total de personas hospedadas en cada una de las hosterías. Se

tomó en cuenta los datos del número de habitaciones en total de cada hostería y capacidad total de personas que pueden hospedarse. Partiendo de este dato se procede a dar un porcentaje de participación por cada una de las hosterías basándose en su capacidad por número de personas. Luego de obtener el porcentaje de personas se multiplica por los 365 días del año.

Tabla 35. Capacidad instalada de las hosterías de Vilcabamba

Hostería	Capacidad total de habitaciones	Capacidad total de personas	% de participación de cada hostería	# de personas por porcentaje de participación	# de días al año	Total anual
Hostería Ruinas de Quinara	50	100	20%	20	365	7.300
Hostería Izhcayluma	25	70	14%	10	365	3.650
Hostería Descanso del Toro	17	56	11%	6	365	2.190
Hostería Molinos de Izhcayluma	7	23	5%	1	365	365
Hostería Vilcabamba	25	100	20%	20	365	7.300
Hostería El Paraíso	10	30	6%	2	365	730
Hostería El Descanso del Ramses	35	125	25%	31	365	11.315
Total		504	100%			32.850

Fuente: Pregunta 2 Entrevista
Elaborado por: El Autor

Una vez conocida la cantidad anual en cuanto a personas que se hospedan en las hosterías, se obtuvo 32.850, sumadas las 7 hosterías. Las 32.850 personas representan la oferta total.

Para determinar el porcentaje de participación realizamos la división de la suma total de la oferta total para el total de hosterías encuestadas.

$$32850 / 7 = 4693$$

$$32850 \quad \times \quad 100\%$$

$$4693 \quad ? \quad = 14.29\%$$

Para poder determinar nuestra oferta se toma en consideración la oferta total, estableciendo a la vez el porcentaje de promedio anual que se desea acaparar, en este caso el 14.29%.

Oferta total

Tabla 36. Oferta Total

Alternativas	Frecuencia	Promedio anual	Cant. Anual
Población total	32850	14.29 %	4693
Total	32850		4693

Fuente: Tabla 34
Elaborado por: El Autor

El total de personas que se tratará de atender por porcentaje de participación será de 4693.

Análisis de la demanda insatisfecha

Es el resultado entre la demanda y la oferta, Se llama demanda insatisfecha a aquella demanda que no ha sido cubierta en el mercado y que pueda ser cubierta, al menos en parte, por el proyecto; dicho de otro modo, existe demanda insatisfecha cuando la demanda es mayor que la oferta.

Tabla 37. Análisis de la demanda insatisfecha

Demanda	(-) Oferta	Demanda Insatisfecha
13747	(-) 4693	9054

Fuente: Tabla 23, 29
Elaborado por: El Autor

Se tendrá una demanda insatisfecha anual de 9054 personas.

Proyección de la demanda insatisfecha

Para realizar la proyección de la demanda insatisfecha se utilizó los valores que se obtuvieron a través de la encuesta a los turistas nacionales y extranjeros y las entrevistas a las hosterías de la parroquia Vilcabamba,

Tabla 38. Proyección de la demanda insatisfecha (5,69 %)

Año	Demanda	Oferta	Demanda Insatisfecha
0	13747	4693	9054
1	14529	4693	9836
2	15346	4693	10653
3	16230	4693	11537
4	17153	4693	12460
5	18129	4693	13436
6	19161	4693	14468
7	20251	4693	15558
8	21403	4693	16710
9	22621	4693	17928
10	23908	4693	19215

Fuente: Tabla 36

Elaborado por: El Autor

Con la creación de la hostería ecológica en Linderos se va a acaparar la demanda insatisfecha ofertando los diferentes servicios que se van a diferenciar de la competencia. Se debe considerar que la oferta se mantiene fija debido a que la capacidad de la hostería no va a variar.

2.6 Mercado potencial del mercado

El mercado potencial va dirigido a todas las personas turistas que ingresan a la parroquia Vilcabamba, el cual se caracteriza por estar ubicado en un lugar tranquilo y disfrutará de un momento ameno y haciendo uso de sus instalaciones.

Los visitantes o personas que desean conocer Vilcabamba serán el mercado potencial debido a las necesidades que ellos quieren o deseen al buscar alguna nueva alternativa de acuerdo a sus gustos y preferencias.

El barrio Linderos es un barrio rural, posee una ubicación privilegiada al estar rodeado de la naturaleza, uno de los factores de importancia es su clima cálido, se encuentra a 5 minutos del río Vilcabamba, sus tierras producen los diferentes cultivos del sector, personas amables, cuenta con los servicios básicos, es decir, cubre todos los requisitos necesarios para atender a los turistas nacionales y extranjeros que deseen visitar y utilizar los servicios que se prestarán en la hostería ecológica “Linderos”.

2.6.1 Plan de Comercialización

El plan de comercialización se realiza con los datos obtenidos a través de la encuesta, en el cual se determina los servicios que se van a ofrecer en la hostería, destinando los recursos necesarios de manera eficaz y eficiente para satisfacer la necesidad de los demandantes.

El plan de comercialización hace hincapié en producto, precio, plaza, promoción.

2.6.1.1 Producto (Servicios)

Es el conjunto de características tangibles e intangibles que satisfacen las necesidades y deseos de los consumidores. En la categoría de los productos se incluyen los servicios (Corrales, 1997).

Los servicios que va a ofrecer la Hostería Ecológica “Linderos” son:

Alojamiento

Las habitaciones que se van a construir en la hostería serán: matrimoniales, y familiares. Su construcción será a través de infraestructura rustica (construcción de adobe, teja y madera). Cada habitación constará con servicios de ducha caliente, servicio de internet 3G, televisión satelital. Especificaciones necesarias en Anexo I.

Alimentación

El servicio de restaurant ofrecerá platos típicos locales, platos a la carta como: mariscos, carnes (res, cerdo), pollo; guarniciones, Burger - cafetería, permitiendo una mejor elección al cliente en su alimentación.

También se tendrá a disposición el servicio de bebidas como: bebidas naturales, batidos, aguas, gaseosas, cervezas.

Gráfica 22. Menú de la hostería

RESTAURANT HOSTERÍA ECOLÓGICA LINDEROS	
SOPAS	BURGUER
Arveja con guineo	Papi pollo
Sancocho	Salchipapa
Sopa de verduras	Prensado mixto
	Prensado de jamón o queso
PESCADOS Y CEVICHE	Ensalada de frutas
Tilapia frita	
tilapia al ajillo	BEBIDAS
Filete de corvina en salsa de camarones	Batidos
Ceviche de camarón	Jugo de frutas
Ceviche de pescado	Café
Ceviche mixto	Gaseosa familiar 3 litros
	Gaseosa personal
ESPECIALIDAD EN CAMARONES	Aguas
Arroz con camarón	Jarras (limonada, horchata, fresco de coco)
Camarón apanado	Fresco de coco personal
	Limonada personal
CARNES Y AVES	Horchata personal
Fritada	
Cecina	CERVEZAS
Pechuga de pollo a la plancha	Cerveza pilsener grande
Costilla de cerdo en salsa BBQ	Cerveza club grande
Parrillada individual	Cerveza corona personal
	Cerveza Heineken personal
GUARNICIONES	
Arroz, yuca frita, papa frita, chifles	

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Zona de Recreación

En la hostería se construirá una piscina grande con las debidas adecuaciones y seguridad para las personas que hagan uso de éstas instalaciones. Complementando con un servicio de sauna, turco e hidromasaje para el descanso y relajación de los clientes.

Tendrán uso de juegos para los niños como columpios para su distracción, y para las personas adultas y niños tendrán a disposición canchas deportivas de uso múltiple.

La hostería ecológica “Linderos” constará con un salón de eventos que este será utilizado cuando se requiera para brindar capacitaciones sobre la conservación del medio ambiente, reciclaje. También podrá ser utilizado para la exposición y venta de artesanías en ciertos días brindando oportunidades de trabajo a las personas del sector Linderos. Y a su vez el salón podrá ser utilizado para fiestas o eventos de cualquier índole que el cliente necesite.

La hostería ofrecerá servicio de deporte de aventura, el sector del barrio Linderos permitirá ofrecer servicios de paseo a caballos, ciclismo, canopy, trekking. Permitiendo nuevas opciones de distracción que en la zona y parroquia de Vilcabamba son muy escasas.

Adicionalmente se ofrecerá un guía turístico el cual dirigirá los deportes de aventura, además les permitirá obtener información y dar a conocer de los lugares turísticos de la parroquia de Vilcabamba dando oportunidad a los turistas un servicio completo.

Lo innovador de la hostería será el servicio de actividades de granja el cual permitirá ofrecer a los clientes de la hostería un contacto directo con la naturaleza, poseerá un área

de cultivos en el cual los huéspedes se les permitirán observar las plantaciones desde su sembrío, como su cosecha para su posterior uso en la alimentación diaria.

2.6.1.2 Precio

La importancia económica del precio está fuera de toda duda. Pero la fijación del precio de venta es una decisión delicada y difícil, porque se trata de llevarlo a un punto de equilibrio tal que resulte satisfactorio para los agentes que intercambian el producto. Además puede ser aconsejable aplicar precios distintos en mercados distintos (Gómez, 1997).

Es la cantidad de dinero que las personas pagan por un servicio. Es de vital importancia la formación de los precios debido a que influyen de manera significativa en el éxito o fracaso de un negocio.

Los precios de la hostería se han fijado de acuerdo al costo ya que por ser de tipo ecológico, en lo referente al servicio de restaurant la mayoría de alimentos serán orgánicos ya que se contara con el área de cultivos (actividades de granja) donde se cultivaran todo tipo de productos. El precio en esta sección estarán entre \$0,75-\$10 dólares.

En lo referente a hospedaje y demás servicios se los ha establecido, tomando en cuenta a la competencia, sin embargo por ser un establecimiento con servicios ecológicos, intervendrá en el precio, Es así que el precio por servicio de hospedaje será de \$ 25 dólares, servicio de piscina \$ 2 dólares, sauna-turco-hidromasaje \$ 2 dólares, y los servicios de cabalgatas, ciclismo, canopy, actividades de granja y guía turístico tendrán

un precio de \$3 dólares. Hay que recalcar que las personas que tomen el servicio de hospedaje, tiene incluido los servicios de piscina, sauna, turco e hidromasaje.

2.6.1.3 Plaza

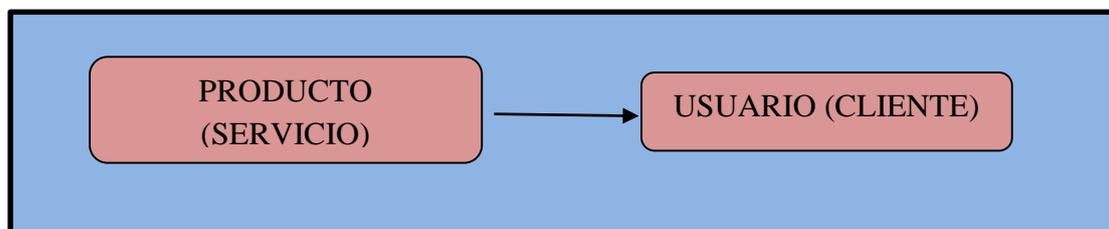
Plaza es la ubicación, el sitio elegido para establecer su negocio. Para elegir la localización se debe tener en cuenta: ubicación, tipo de población, competencia, lugar. (Perez-Sandi, Mexico).

Plaza se conoce como las transacciones entre ofertantes y demandantes por uno o varios productos (servicios) los mismos que se encuentran a un precio determinado, el cual se encuentra formado por una cadena distributiva que será mediante la venta directa, es decir, los usuarios cancelan el valor al momento de adquirir el servicio.

Para este servicio se utilizará dos medios, el primero se realizará mediante venta directa servicio-cliente y el segundo por medio de intermediarios.

Canal directo: se podrá pagar el uso de las instalaciones de dos maneras: dinero efectivo, o mediante tarjetas de crédito, dependiendo de la preferencia y comodidad del cliente.

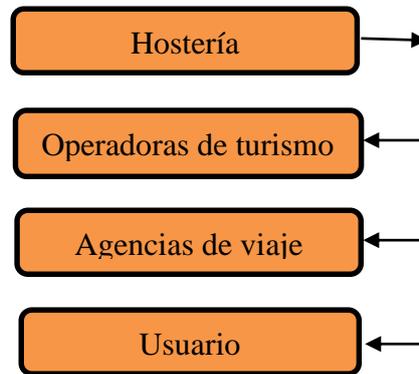
Canal de distribución directo



Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Canal indirecto: la hostería llegará a un acuerdo con algunas operadoras y agencias de turismo y poder promocionar los servicios que brinda la hostería.

Canal de distribución directo



Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

2.6.1.4 Promoción

Es la cuarta variable controlable de la mezcla de mercadotecnia y consiste en dar a conocer el producto/servicio a través de distintas actividades promocionales, una muy usual es la publicidad que se apoya en los medios masivos de comunicación para promocionar los productos o servicios (Corrales, 1997).

La publicidad se la realiza en los medios de comunicación con mayor acogida, en la cual se da mayor claridad al servicio que ofrecerá la hostería. Según las encuestas los medios de comunicación que prefieren las personas son: internet, radio, vallas publicitarias y televisión.

La publicidad de la hostería se la debe realizar antes de la inauguración para que las personas vayan conociendo y así se vaya posicionando el nombre de la hostería en la mente de los consumidores, y luego que la hostería sea inaugurada para que conozcan acerca de todas los servicios, ofertas, promociones que la hostería tenga a disposición.

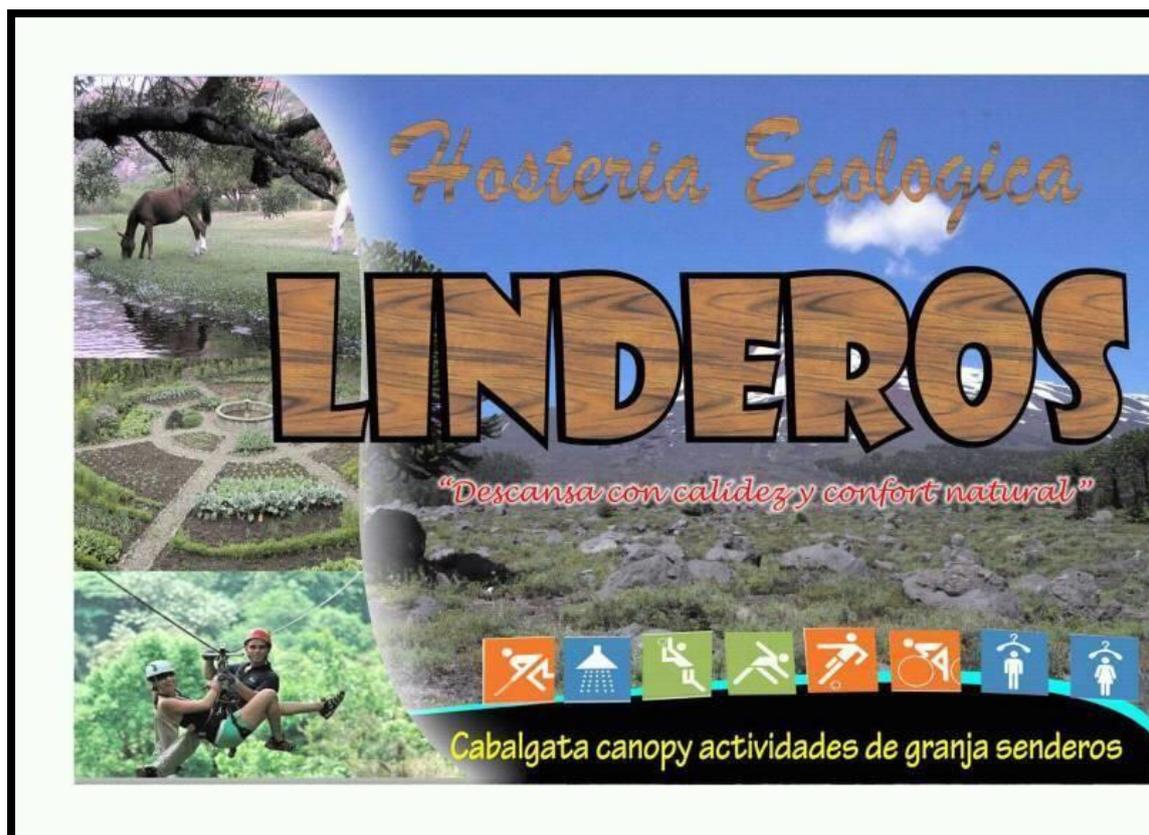
Previo a la inauguración de la hostería se procederá a la respectiva publicidad empezando por crear una página web, para que las personas a través del internet puedan conocer los servicios, instalaciones, precios, promociones que la hostería está dispuesta a ofrecer. La radio es de gran importancia el cual permitirá una gran publicidad de la hostería haciendo conocer a los radioyentes la existencia de la hostería sus servicios, ubicación e instalaciones.

Las vallas publicitarias es otro de los medios de comunicación de mayor acogida, se colocará en la entrada a Vilcabamba permitiendo que los turistas tengan mayor información de la hostería en la cual se ubicara el logotipo, ubicación, servicios y teléfono. Publicidad por televisión permitirá dar a conocer a las personas con imágenes reales las instalaciones, servicios, ubicación y números de contacto con la hostería.

Logotipo

Para identificar a la empresa es necesario tener un logotipo como distintivo para diferenciarnos de la competencia.

Ilustración 2. Logotipo



Fuente: Punto Creativo
Elaborado por: El Autor

Slogan

El slogan que a continuación se presentará va a caracterizar a la empresa, además va a permitir que se poseione en la mente de los consumidores será: “Descansa con calidez y confort natural”.

Estrategia de ventas

Es esencial debido que permite la captación de mercado, se puede promocionar a través de la prensa como radio, televisión, periódico, debido que será la primera hostería en ofertar servicios diferentes con un entorno natural único, logrando satisfacer las necesidades y gustos de los clientes que les agrade estar rodeado de la naturaleza.

Estrategias de servicios

En la Hostería Ecológica “Linderos” se pretende brindar servicios de calidad, se debe tomar como estrategia que el ofertar servicios con un entorno natural y ecológico, permitirá que los visitantes degusten de un ambiente único y diferente al estar rodeado de la naturaleza. Permitiendo que en la hostería puedan desarrollar diferentes actividades dentro de la misma, con el fin de relajarse, divertirse, disfrutar de los alimentos brindados del sector y disfruten de las instalaciones de la hostería para la satisfacción del cliente.

Capítulo 3

3. Estudio técnico

El objetivo del estudio técnico que se hace dentro de la viabilidad económica de un proyecto es netamente financiero. Es decir, calcula los costos, inversiones y beneficios derivados de los aspectos técnicos o de la ingeniería del proyecto. Para ello, en este estudio se busca determinar las características de la composición óptima de los recursos que harán que la producción de un bien o servicio se logre eficaz y eficientemente (Mexico, 2007).

El estudio técnico comprende aspectos fundamentales como: ingeniería del proyecto, tamaño del proyecto, localización del proyecto.

3.1 Tamaño del Proyecto

El tamaño depende de la magnitud, la naturaleza y el tipo de proyecto que se esté formulando, pues cada proyecto tiene características particulares, que al final, limitaran su tamaño. Entre los factores que pueden influir en el tamaño del proyecto, se encuentran los determinantes -como la demanda y los insumos- y los condicionantes –como la tecnología, la localización, el financiamiento, los recursos humanos, y la capacidad empresarial (Posas, La Formulacion y Evaluacion de Proyectos, 2005, pág. 117).

Al referirse al tamaño del proyecto se da a conocer el tamaño real de la hostería y sus diferentes áreas que se brindara a los clientes.

3.2 Capacidad Instalada

La capacidad instalada se refiere a la capacidad máxima que una empresa pueda alcanzar durante un periodo de tiempo determinado, teniendo en cuenta los recursos que estén a disposición.

Alojamiento

La hostería ecológica “Linderos” poseerá 24 habitaciones, utilizando su capacidad máxima se dará hospedaje para 68 personas diarias, se laborará los 7 días a la semana, se trabajará los 365 días del año. Se obtendrá un total de alojamiento en el año de 24752 personas que corresponden al 100% de la capacidad para alojarse.

Tabla 39. Capacidad Instalada en Alojamiento

Habitaciones	Número de personas	Total Mensual	Total Anual
Habitaciones matrimoniales	30	840	10920
Cabañas familiares	38	1064	13832
Total	68	1904	24752

Fuente: Diseño arquitectónico

Elaborado por: El Autor

Alimentación (restaurant)

En la sección del restaurant, se poseerá una capacidad para 196 personas utilizando su máxima capacidad, se hará uso de los 7 días a la semana por los 365 días al año. Obteniendo 71344 personas atendidas en el año correspondiendo al 100 % de la capacidad del restaurant.

Tabla 40. Capacidad instalada en restaurant

Restaurant	Número de personas	Total Mensual	Total Anual
Capacidad restaurant	196	5488	71344
Total	196	5488	71344

Fuente: Diseño arquitectónico
Elaborado por: El Autor

Piscina

En la sección de piscina se toma en cuenta la dimensión de la misma, y se obtiene como resultado 40 personas.

Tabla 41. Capacidad instalada en piscina

Piscina	Número de personas	Total Mensual	Total Anual
Capacidad piscina	40	1120	14560
Total	40	1120	14560

Fuente: Diseño arquitectónico
Elaborado por: El Autor

Sauna, Turco, Hidromasaje

Para esta sección se dispone de una capacidad de 6 personas cada una, se atenderá 8 horas, los 7 días, 4 semanas del mes, las 52 semanas des año dando un total de 34944 personas de forma anual.

Tabla 42. Capacidad instalada en sauna, turco, hidromasaje

Descripción	Número de personas	Total Mensual	Total Anual
Sauna	6	1344	17472
Turco	6	1344	17472
Hidromasaje	6	1344	17472
Total	18	4032	52416

Fuente: Diseño arquitectónico
Elaborado por: El Autor

Deportes de aventura

En esta sección se dispondrá de tres diferentes opciones, las cuales serán el ciclismo de montaña, cabalgatas y el canopy. Se atenderá 8 horas, los 7 días, 4 semanas del mes, 52 semanas de año.

Tabla 43. Capacidad instalada en deportes de aventura

Descripción	Número de personas	Total Mensual	Total Anual
Ciclismo	8	1792	23296
Cabalgatas	8	1792	23296
Canopy	5	1120	14560
Total	21	4704	61152

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Actividades de granja

Para realizar actividades de granja se conformara grupos de 10 personas, se laborara 8 horas diarias, 7 días, 4 semanas del mes, 52 semanas de año dando un total de 29120 personas en forma anual.

Tabla 44. Capacidad instalada en actividades de granja

Descripción	Número de personas	Total Mensual	Total Anual
Actividades de granja	10	2240	29120
Total	10	2240	29120

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Guía turístico

En lo concerniente al guía turístico se realizaran las caminatas en grupos de 8 personas, serán de 1 hora, se atenderá 8 horas diarias, 7 días, 52 semanas obteniendo un total de 23296 personas en forma anual.

Tabla 45. Capacidad instalada guía turístico

Descripción	Número de personas	Total Mensual	Total Anual
Guía turístico	8	1792	23296
Total	8	1792	23296

Fuente: Investigación

Elaborado por: El Autor

3.3 Capacidad Utilizada

Es la fracción de la capacidad instalada que se está empleando (Miranda, 2005).

Para determinar la capacidad de producción de la Hostería Ecológica “Linderos” se realizará el siguiente procedimiento. Para los primeros tres años se estimó el 60% con el fin de evitar algún riesgo o imprevisto de la hostería, los tres posteriores años con el 80%, y una vez que la empresa ya este posesionado en el mercado la empresa (hostería) alcanzará su máxima capacidad el 100%, el mismo que se utilizará en todos los servicios ofrecidos por la hostería.

Tabla 46. Capacidad Utilizada en Hospedaje y Alimentación.

Capacidad Utilizada en Hospedaje				Capacidad Instalada en Alimentación			
Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada
0	24752	60%	14851	0	71344	60%	42806
1	24752	60%	14851	1	71344	60%	42806
2	24752	60%	14851	2	71344	60%	42806
3	24752	60%	14851	3	71344	60%	42806
4	24752	80%	19802	4	71344	80%	57075
5	24752	80%	19802	5	71344	80%	57075
6	24752	80%	19802	6	71344	80%	57075
7	24752	100%	24752	7	71344	100%	71344
8	24752	100%	24752	8	71344	100%	71344
9	24752	100%	24752	9	71344	100%	71344
10	24752	100%	24752	10	71344	100%	71344

Fuente: Tabla 39, 40.

Elaborado por: El Autor

Tabla 47. Capacidad sauna, turco, hidromasaje.

Sauna-Turco-Hidromasaje											
Sauna				Turco				Hidromasaje			
Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada
0	17472	60%	10483	0	17472	60%	10483	0	17472	60%	10483
1	17472	60%	10483	1	17472	60%	10483	1	17472	60%	10483
2	17472	60%	10483	2	17472	60%	10483	2	17472	60%	10483
3	17472	60%	10483	3	17472	60%	10483	3	17472	60%	10483
4	17472	80%	13978	4	17472	80%	13978	4	17472	80%	13978
5	17472	80%	13978	5	17472	80%	13978	5	17472	80%	13978
6	17472	80%	13978	6	17472	80%	13978	6	17472	80%	13978
7	17472	100%	17472	7	17472	100%	17472	7	17472	100%	17472
8	17472	100%	17472	8	17472	100%	17472	8	17472	100%	17472
9	17472	100%	17472	9	17472	100%	17472	9	17472	100%	17472
10	17472	100%	17472	10	17472	100%	17472	10	17472	100%	17472

Fuente: Tabla 42.

Elaborado por: El Autor

Tabla 48. Capacidad utilizada en piscina, guía turístico y actividades de granja

Capacidad Utilizada en piscina				Capacidad Utilizada en guía turístico				Capacidad Utilizada en actividades de granja			
Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada
0	14560	60%	8736	0	23296	60%	13978	0	29120	60%	17472
1	14560	60%	8736	1	23296	60%	13978	1	29120	60%	17472
2	14560	60%	8736	2	23296	60%	13978	2	29120	60%	17472
3	14560	60%	8736	3	23296	60%	13978	3	29120	60%	17472
4	14560	80%	11648	4	23296	80%	18637	4	29120	80%	23296
5	14560	80%	11648	5	23296	80%	18637	5	29120	80%	23296
6	14560	80%	11648	6	23296	80%	18637	6	29120	80%	23296
7	14560	100%	14560	7	23296	100%	23296	7	29120	100%	29120
8	14560	100%	14560	8	23296	100%	23296	8	29120	100%	29120
9	14560	100%	14560	9	23296	100%	23296	9	29120	100%	29120
10	14560	100%	14560	10	23296	100%	23296	10	29120	100%	29120

Fuente: Tabla 41. 44, 45.

Elaborado por: El Autor

Tabla 49. Capacidad utilizada en deportes de aventura

Deportes de aventura											
Ciclismo				Cabalgatas				Canopy			
Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	Año	Capacidad del Servicio	% Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada
0	23296	60%	13978	0	23296	60%	13977	0	14560	60%	8736
1	23296	60%	13978	1	23296	60%	13977	1	14560	60%	8736
2	23296	60%	13978	2	23296	60%	13977	2	14560	60%	8736
3	23296	60%	13978	3	23296	60%	13977	3	14560	60%	8736
4	23296	80%	18637	4	23296	80%	18636	4	14560	80%	11648
5	23296	80%	18637	5	23296	80%	18636	5	14560	80%	11648
6	23296	80%	18637	6	23296	80%	18636	6	14560	80%	11648
7	23296	100%	23296	7	23296	100%	23296	7	14560	100%	14560
8	23296	100%	23296	8	23296	100%	23296	8	14560	100%	14560
9	23296	100%	23296	9	23296	100%	23296	9	14560	100%	14560
10	23296	100%	23296	10	23296	100%	23296	10	14560	100%	14560

Fuente: Tabla 43

Elaborado por: El Auto

3.4 Localización del Proyecto

La localización del proyecto tiene por objeto analizar los diferentes lugares donde es posible ubicar el proyecto, con el objetivo de establecer el sitio que brinda los máximos beneficios, los mejores costos, es decir, el lugar que presente las facilidades para la creación de la hostería ecológica “Linderos”.

3.4.1 Macro-localización

La empresa se encontrará ubicada en la Provincia de Loja, Cantón Loja, Parroquia Vilcabamba.

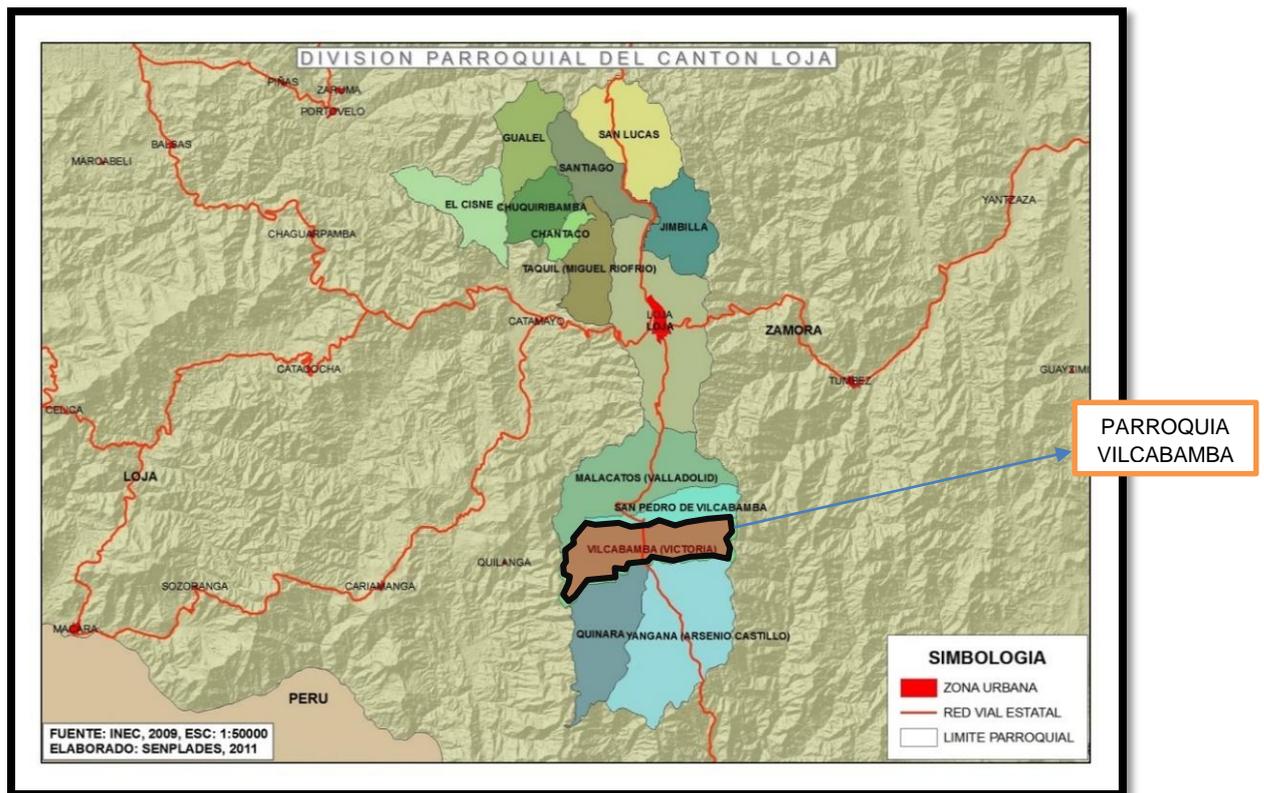
Vilcabamba se encuentra ubicado a 40 km de la ciudad de Loja, es decir a unos 35 minutos en vehículo hacia la parroquia.

Se decidió crear la hostería en este lugar debido a que presenta aspectos de gran importancia como: factores geográficos, socioeconómicos, estratégicos; los cuales dan facilidad para la creación de la empresa.

Un aspecto de importancia es que la parroquia Vilcabamba tiene gran demanda por los turistas nacionales y extranjeros, y que está en constante crecimiento, lo cual genera incentivo para la construcción de la hostería.

Cuenta con vías de acceso óptimas para la movilización, vía principal y secundaria; a su vez tiene y da a disposición los servicios básicos que es de gran importancia.

Ilustración 3. División parroquial del cantón Loja



Fuente: INEC
Elaborado por: Semplades

3.4.2 Micro-localización

La hostería ecológica “Linderos” funcionará en la Provincia de Loja, Cantón Loja, parroquia Vilcabamba, en el barrio Linderos.

El barrio Linderos es un barrio rural ubicado a noreste de la parroquia, cuenta con una área 2.58 km², y 1.63% con respecto a la parroquia de Vilcabamba; se encuentra a unos 5 minutos en vehículo desde el centro de la parroquia por la vía antigua a Yangana-Zumba, actualmente es la vía que conduce a Quinara.

Existen alrededor de 40 familias y que la mayoría de los habitantes de éste lugar se dedican a la agricultura y ganadería, para llegar al barrio se debe pasar por el barrio

Cucanama Alto, y Cucanama Bajo. El barrio Linderos se encuentra en el centro de los cerros Capana y el cerro Las Minas.

Linderos goza de una excelencia ubicación rodeada por la naturaleza, con excelentes paisajes, cerca del río Vilcabamba, lo cual presenta una ventaja para la hostería para brindar servicios diferentes a la competencia. Uno de los aspectos de importancia para la creación de la hostería ecológica es ser propietario del terreno en el sector, posee todos los servicios básicos.

Por ende la ubicación de la hostería ecológica “Linderos” será:

Análisis por puntos

Para determinar el lugar idóneo para la localización de la hostería se emplea el método de puntos el cual consiste en asignar valores a cada factor determinante de la localización y el que obtenga mayor puntaje será el lugar en donde se la empleara a la empresa. Los principales factores que influyen en la ubicación de un proyecto son los siguientes:

Tabla 50. Alternativas relevantes

Alternativas relevantes	Barrios
I	Izhcayluma Alto
II	Linderos
III	San José
IV	Yamburara Bajo

Fuente: Parroquia Vilcabamba
Elaborado por: El Autor

Tabla 51. Factores de localización

Factores de localización	Coefficiente de ponderación
Transporte y accesibilidad	20
Disponibilidad de servicios básicos	20
Regulaciones legales	20
Viabilidad técnica	20
Viabilidad ambiental	20

Fuente: (Krajewski & Ritzman, 2000)

Elaborado por: El Autor

Tabla 52. Asignación cualitativa

Asignación de puntaje a cada alternativa	Asignación cualitativa
100	Excelente
75	Regular
50	Malo

Fuente: (Lee Krajewski, 2000)

Elaborado por: El Autor

Tabla 53. Ponderación de factores

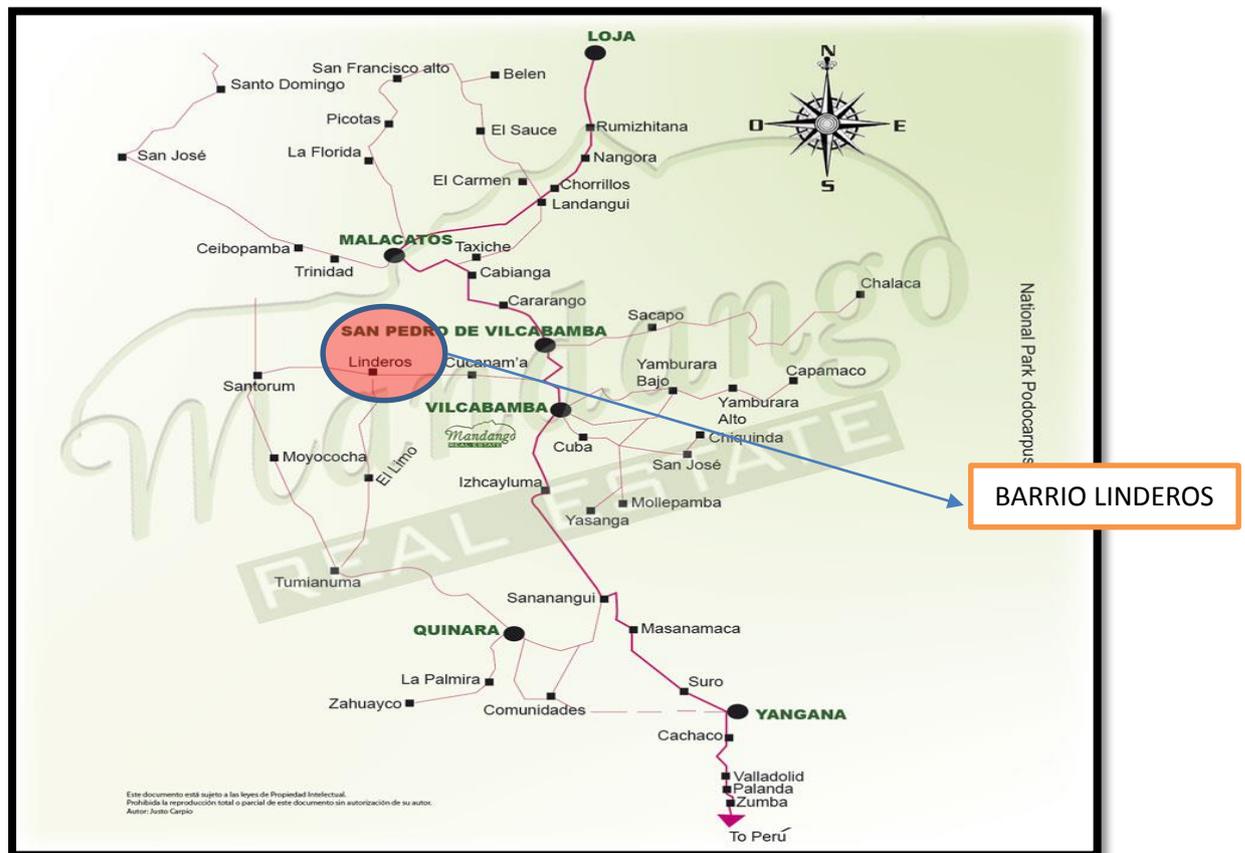
Factores	Ponderación			
	Izhcayluma Alto	Linderos	San José	Yamburara Bajo
Transporte y accesibilidad	18	20	20	19
Disponibilidad de servicios básicos	16	16	16	16
Regulaciones legales	15	19	15	14
Viabilidad técnica	14	20	10	10
Viabilidad ambiental	10	15	12	14
Total	73	90	73	73

Fuente: Tabla 50, 51, 52

Elaborado por: El Autor

Con los datos obtenidos anteriormente se concluye que la ubicación de la hostería será en el barrio Linderos dado que en la ponderación saca el porcentaje más alto.

Ilustración 4. Ubicación Barrio Linderos



Fuente: Mandango Real Estate

Elaborado por: Justo Carpio "Administrador de la página Mandango Real Estate"

3.5 Ingeniería del Proyecto

El estudio de ingeniería del proyecto es resolver todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento de la planta. Desde la descripción del proceso, adquisición de equipo y maquinaria, se determina la distribución óptima de la planta, hasta definir la estructura de organización y jurídica que habrá de tener la planta productiva.

3.5.1 Requerimientos del proyecto

De acuerdo a la hostería con respecto a la infraestructura, y capacidad para ofrecer los diferentes servicios previstos y su funcionamiento en cada una de las áreas se necesita los siguientes instrumentos que permitirán brindar los servicios en excelentes condiciones:

Habitaciones

- 21 camas de madera de dos plazas
- 2 camas de madera de tres plazas
- 11 literas de plaza y media
- 24 televisores Sony Led de 32 pulgadas
- 2 jacuzzi Briggs
- 23 colchones de dos plazas Chaiden
- 22 colchones de una plaza Chaiden
- 36 juegos de sábanas Pintex de dos plazas
- 44 juegos de sábanas Pintex de una plaza
- 36 edredones Pintex de cama de dos plazas
- 44 edredones Pintex de cama de una plaza
- 78 almohadas Chaide
- 48 toallas de algodón grandes
- 48 toallas de algodón medianas
- 48 toallas de algodón pequeñas
- 24 cajas fuertes Mul-T-Lock
- 24 ventiladores Panasonic de techo

Cocina

- 4 perchas de madera
- 250 juego de cubiertos de acero
- 250 juego de cuchillos de acero
- 250 vasos de vidrios
- 250 juegos de vajilla de cerámica
- 5 cucharones de acero

- 20 Jarras de vidrio
- 200 Copas de vidrio
- 26 Azucareros de vidrio
- 26 Saleros de vidrio
- 60 Pozuelos de cerámica para porciones de arroz
- 60 Pozuelos de cerámica para porciones de salsas
- 4 Tablillas de madera para cortar
- 4 Exprimidores de plástico
- 4 Espátulas plásticas
- 2 Cocina Industrial marca Ochoa hnos.
- 3 Frigoríficos Indurama
- 2 Licuadora Oster
- 1 Microondas Panasonic
- 1 Horno LG
- 2 Congeladora Indurama
- 1 Batidora Oster
- 1 Waflera Oster
- 5 juego de ollas Umco (variados)
- 5 Sartenes Umco
- 1 Parrilla Umco

Restaurant

- 8 mesas de madera para 10 personas
- 6 mesas de madera para 8 personas
- 12 mesas de madera para 6 personas
- 200 sillas de madera
- 40 manteles de tela
- 40 cubremanteles de tela
- 400 lazos de tela para sillas

Piscina, sauna, turco, hidromasaje

- 1 Equipo para sauna
- 1 Equipo para turco
- 1 Equipo de hidromasaje
- 10 Sillas plásticas (perezosas)
- 25 Sillas plásticas
- 6 Mesas plásticas

- 6 Parasoles

Personal

- 1 Gerente
- 1 Secretaria
- 1 Contadora
- 1 Asesor Jurídico
- 1 Asesor Técnico
- 1 Administrador
- 1 Jefe de personal
- 2 Recepcionista-cajero
- 2 Camareros
- 1 Chef
- 2 Ayudante de cocina
- 2 Meseros
- 3 Guía Turístico
- 1 Guardia
- 2 Agricultores

Equipo deportivo

- 9 Bicicletas de montaña EC2
- 9 Cascos
- 2 Arnés de cintura
- 10 Linterna
- Cable de acero
- 3 Balones Mikasa
- 2 Arcos
- 1 Red de vóley
- 6 Juegos de niños (columpios)

Equipo y útiles de oficina

- 2 Computadoras hp
- 2 Impresora multifunción hp
- 2 Teléfono Panasonic
- 2 USB Kingston
- 5 Resmas de papel bond
- 10 Esferográficos Bic
- 2 Grapadora
- 2 Perforadora
- 2 Corrector Bic
- 2 Lápiz mongol

- 2 Caja de clips
- 2 Caja de grapas
- 2 Archivador
- 2 Cinta de embalaje
- 2 Tinta (cartuchos)

Útiles de aseo

- 8 Paquetes de papel higiénico Familia
- 50 Sachet de shampoo
- 50 Jaboncillos
- 3 Trapeador
- 3 Escobas
- 3 Recogedor de basura
- 30 Basureros
- 2 paquetes de fundas de basura
- 2 Jabón de vajilla Lava
- 2 Cloro
- 2 Detergente deja
- 3 paquetes de servilletas
- 2 Lavadoras LG
- 2 Secadoras LG
- 2 Aspiradoras Electrolux
- 2 Planchas Oster

Servicios básicos

- Agua
- Luz
- Teléfono
- Internet 3G
- Televisión Satelital

Publicidad

- Cuñas radiales
- Página web
- Valla publicitaria
- Publicidad por televisión
- Tarjetas de presentación
- Hojas volantes

3.5.2 Proceso del Servicio

El servicio que se pretende brindar con la creación de la Hostería Ecológica “Linderos” en la parroquia Vilcabamba, es ofrecer a los turistas nacionales y extranjeros nuevas opciones al momento de escoger su hospedaje, brindando servicios diferentes de las otras hosterías y así satisfacer las necesidades de los clientes.

La Hostería Ecológica “Linderos” ofrecerá los servicios de:

- Alojamiento
- Alimentación
- Piscina, sauna, turco, hidromasaje
- Guía turístico
- Deportes de aventura
- Actividades de granja
- Canchas deportivas, juego para niños

Alojamiento

Al momento que el cliente ingresa a la hostería se sigue el siguiente proceso:

Ingreso

- Bienvenida al cliente (afectuosamente).
- Procede a indicar las instalaciones y servicios de la hostería.
- Decisión del cliente (quedarse o no).
- Si se queda, se registra los datos personales del cliente (cobro).

- Se otorga las llaves del dormitorio al cliente.
- Se dirige al cliente hacia su habitación.

Salida

- Inspección en la habitación ante cualquier situación.
- Consumos extras por parte del cliente y su cobro.
- Agradece la visita del huésped esperando su pronto regreso.

Alimentación

Al momento que el cliente escoge una mesa se procede:

- El mesero da la bienvenida al cliente
- El mesero lleva la carta donde se ofrece todos los platos disponibles en la hostería.
- El cliente toma la decisión de lo que se va a servir.
- El mesero toma el pedido y lo lleva al área de cocina.
- El chef prepara el pedido
- El mesero lleva el pedido al cliente listo para servirse
- Luego de un tiempo prudencial se pregunta al cliente si desea añadir algo al pedido
- Finalmente se realiza el cobro del consumo del cliente.

Piscina, sauna, turco, hidromasaje

El cliente al momento de ingresar a la hostería y acercarse al recepcionista se procede:

- Saludo al cliente
- Se indica los servicios que presta la hostería.

- El cliente toma decisión acerca del uso.
- Si lo hace, se realiza el cobro respectivo por el uso del servicio.
- Se dirige hacia a las zonas del servicio.

Guía Turístico

Se procede:

- Saludo amable al cliente.
- Información de los lugares turísticos que existen.
- El cliente decide si desea o no el servicio.
- Si lo desea, se realiza el cobro correspondiente
- Empieza el recorrido por los lugares turísticos.

Deportes de aventura

- Se recibe al cliente.
- Información de los deportes que existen.
- El cliente decide si desea o no el servicio.
- Si lo desea, se realiza el cobro correspondiente.
- Se da las indicaciones correspondientes por parte del guía.
- Se realizan las actividades correspondientes.

Actividades de granja.

- Se recibe al cliente.
- Información de las actividades que existen.

- El cliente decide si desea o no el servicio.
- Si lo desea, se realiza el cobro correspondiente.
- Se da las indicaciones correspondientes por parte del guía.
- Se realizan las actividades correspondientes.

3.6 Simbología de flujo-gramas

Gráfica 23. Simbología de flujogramas

Símbolo	Nombre
	Operación
	Inspección
	Transporte
	Demora
	Almacenaje
	Operación combinada

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

3.7 Flujo-gramas de los servicios turísticos

A continuación en forma gráfica se representó los procesos de los diferentes servicios que se va a ofrecer en la hostería.

Gráfica 24. Flujo grama del servicio hospedaje

Flujo-Grama		
Descripción	Secuencia	Tiempo (minutos)
Inicio		-
Bienvenida al Cliente		1
Dar a conocer las instalaciones y Servicios de la Hostería		5
Decisión del Cliente		1
Recepción del pedido del cliente		2
Preparación del servicio al cliente		1
Entrega del servicio al cliente		5
Facturación (Salida del Cliente)		5
Fin		20

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Hospedaje: el cliente para realizar su hospedaje, servicio y posterior facturación se estima un tiempo aproximado de 20 minutos.

Gráfica 25. Flujo grama del servicio restaurant

Flujo-Grama		
Descripción	Secuencia	Tiempo (minutos)
		Restaurant
Inicio		-
Bienvenida al Cliente		1
Dar a conocer las instalaciones y Servicios de la Hostería		5
Decisión del Cliente		1
Recepción del pedido del cliente		5
Preparación del servicio al cliente		15
Entrega del servicio al cliente		2
Facturación (Salida del Cliente)		5
Fin		34

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Restaurant: el cliente para realizar su servicio, preparación y posterior facturación se estima un tiempo aproximado de 33 minutos.

Gráfica 26. Flujo grama del servicio de piscina, sauna, turco, hidromasaje

Flujo-Grama		
Descripción	Secuencia	Tiempo (minutos) Piscina, Sauna, Turco, Hidromasaje
Inicio		-
Bienvenida al Cliente		1
Dar a conocer las instalaciones y Servicios de la Hostería		5
Decisión del Cliente		1
Recepción del pedido del cliente		2
Preparación del servicio al cliente		2
Entrega del servicio al cliente		3
Facturación (Salida del Cliente)		5
Fin		19

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Piscina, sauna, turco, hidromasaje: el cliente al momento de utilizar éste servicio se estima un tiempo aproximadamente de 19 minutos.

Gráfica 27. Flujo grama de servicio de guía turístico

Flujo-Grama		
Descripción	Secuencia	Tiempo (minutos)
		Guía Turístico
Inicio		-
Bienvenida al Cliente		1
Dar a conocer las instalaciones y Servicios de la hostería		4
Decisión del Cliente		1
Recepción del pedido del cliente		2
Preparación del servicio al cliente		2
Entrega del servicio al cliente		45
Facturación (Salida del Cliente)		5
Fin		60

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Guía turístico: el cliente para realizar el servicio y posterior facturación se estima un tiempo aproximado de 60 minutos.

Gráfica 28. Flujo grama de servicio de deportes de aventura

Flujo-Grama		
Descripción	Secuencia	Tiempo (minutos)
Inicio		-
Bienvenida al Cliente		1
Dar a conocer las instalaciones y Servicios de la Hostería		4
Decisión del Cliente		1
Recepción del pedido del cliente		2
Preparación del servicio al cliente		3
Entrega del servicio al cliente		45
Facturación (Salida del Cliente)		4
Fin		60

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Deportes de aventura: el cliente para realizar el servicio y posterior facturación se estima un tiempo aproximado de 60 minutos.

Gráfica 29. Flujo grama de servicio de actividades de granja

Flujo-Grama		
Descripción	Secuencia	Tiempo (minutos) Actividades de Granja
Inicio		-
Bienvenida al Cliente		1
Dar a conocer las instalaciones y Servicios de la Hostería		4
Decisión del Cliente		1
Recepción del pedido del cliente		1
Preparación del servicio al cliente		4
Entrega del servicio al cliente		45
Facturación (Salida del Cliente)		4
Fin		60

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

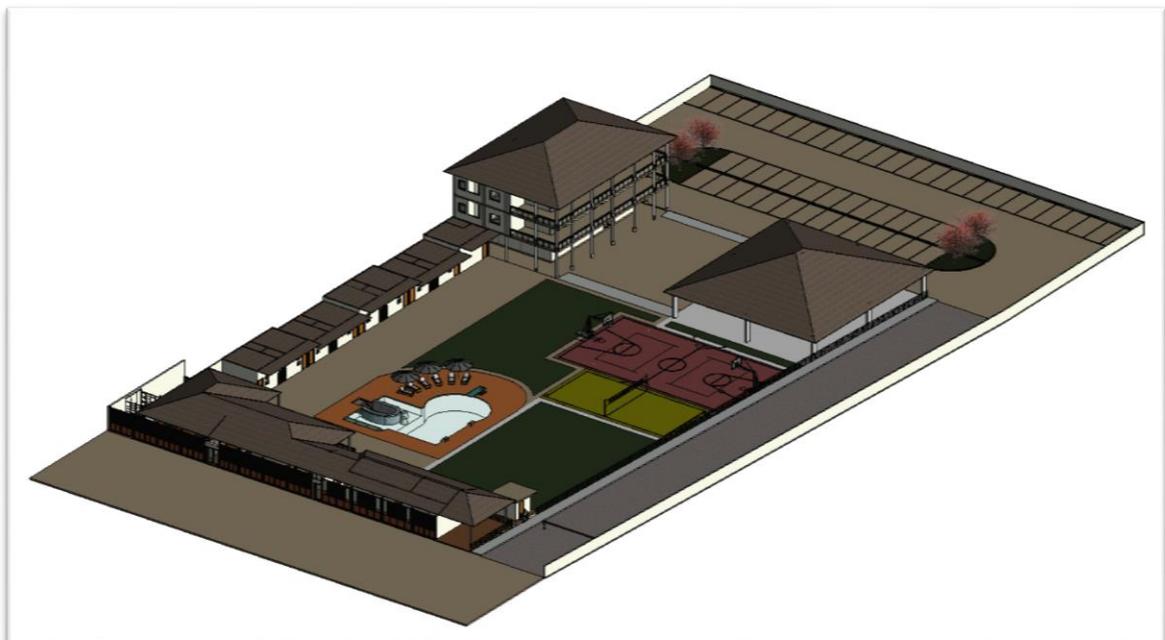
Actividades de granja: el cliente para realizar el servicio y posterior facturación se estima un tiempo aproximado de 60 minutos.

3.8 Distribución de la planta

La Hostería Ecológica “Linderos” para su óptima producción es necesaria una adecuada distribución del espacio físico de la edificación. Con la finalidad de lograr un adecuado funcionamiento en todas las áreas de la hostería (habitaciones, restaurant, etc.) y sus equipos y maquinaria a instalarse en las mismas.

La construcción de la hostería será rustica, con paredes de adobe, cubierta de teja, infraestructura-mobiliaria de madera y hormigón, senderos, con el fin de brindar un servicio ecológico a sus clientes.

Ilustración 5. Vista 3D Hostería Ecológica “Linderos”



Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.
Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

El área a construirse aproximadamente en la hostería será de 8.818,49 m² de construcción.

3.8.1 Impacto social, económico

Se considera a los impactos como un conjunto de supuestos eventos que se den con las obras en la construcción de la hostería al momento en que se ponga en marcha el proyecto.

Impacto social

El impacto social se considera el cambio de calidad de vida de los pobladores del barrio Linderos y de los inversionistas del proyecto, fomentando nuevas fuentes de trabajo de diversos campos, fomentando la concientización del medio ambiente a través de campañas ecológicas, y la utilización de materiales reciclables, brindando un bienestar comunitario y buena imagen al barrio Linderos.

Impacto económico

Se considera en dos planos (micro-macro), micro en el incremento de ofertas de trabajo al barrio Linderos, permitiendo que sea un aporte económico importante al sector y por ende estabilidad económica. Y macro se aportará al incremento del PIB nacional, aumentando la producción de servicios finales del país (en este caso el turismo).

3.8.2 Áreas totales del terreno

Tabla 54. Área total del terreno

Área del terreno	Área (m ²)
Área de construcción	8818,49 m ²
Área verde	11181,51 m ²
Total	20000 m²

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Tabla 55. Áreas de construcción

DISTRIBUCIÓN DE LA HOSTERIA

ÁREAS DE CONSTRUCCIÓN	ÁREA (m2)	
1. AREA SOCIAL	3065,30	m2
2. AREA ÍNTIMA	1272,61	m2
3. ÁREA DE SERVICIO	1021,31	m2
4. ÁREA DE RECREACIÓN	2366,21	m2
TOTAL	7725,43	m2
5. ÁREA DE CIRCULACIÓN (15%)		
TOTAL	1093,06	m2
TOTAL	8818,49	m2

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Ilustración 6. Zonificación



Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Área Social

Tabla 56. Área social

DISTRIBUCIÓN DE LA HOSTERÍA			
AREA SOCIAL	ÁREA (m2)		
ÁREA DE USO MÚLTIPLE			
Planta N=-3.44			
Salón de uso múltiple	496,48	m2	
TOTAL	496,48	m2	
ÁREA DE ESTACIONAMIENTOS			
Planta N=3.44			
Vía de acceso	808,04	m2	
Parqueadero General (52 est.)	1760,78	m2	
TOTAL	2568,82	m2	
ÁREA TOTAL	3065,30	m2	

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Área de Recreación

Tabla 57. Área de recreación

Distribución de la hostería			
Área de recreación		Área (m2)	
Recreación			
Juegos recreacionales 1		52,81	M2
Juegos recreacionales 2		483,60	M2
Piscina		350,00	M2
Cancha de ecuavolley		162,00	M2
Cancha de uso múltiple		368,90	M2
Área verde		320,00	M2
	Total	1737,31	M2
Circulación			
	Total	325,07	M2
	Total	2062,38	M2
Hidromasaje/sauna/turco/duchas			
Hidromasaje		9,43	M2
Sauna		14,97	M2
Turco		14,33	M2
Cuarto de máquinas		4,21	M2
Baterías sanitarias/vestidores			
	SS.HH-vestidores hombres	19,06	M2
	SS.HH-vestidores mujeres	19,06	M2
Duchas		16,48	M2
	Total	97,54	M2
Circulación			
	Total	206,29	M2
	Total	303,83	M2
	Área total	2366,21	M2

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Área de Servicio

Tabla 58. Área de servicio

DISTRIBUCIÓN DE LA HOSTERÍA		
ÁREA DE SERVICIO	ÁREA (m2)	
ÁREA DE RESTAURANT		
Planta N=0.00		
Recepción y Administración		
Sala de estar	23,38	m2
Sala de recepción y administración	13,41	m2
SS.HH	1,87	m2
Dormitorio	7,41	m2
Comedores		
Comedor Principal	26,14	m2
Salón 1	152,37	m2
Baterías Sanitarias		
SS.HH-Hombres	10,01	m2
SS.HH-Mujeres	10,01	m2
TOTAL	244,59	m2
SERVICIO		
Almacenamiento	16,77	m2
Cuarto Frío	10,86	m2
Cocina	16,705	m2
Estacionamiento servicio-residencial	40,00	m2
Caseta de Guardia + Dormitorio	24,34	m2
TOTAL	108,67	m2
CIRCULACIÓN		
TOTAL	237,99	m2
TOTAL	591,25	m2
ÁREA DE RESTAURANT		
Planta N=-3.44		
Comedores		
Salón 2	398,72	m2
Baterías Sanitarias		
SS.HH-Hombres	2,16	m2
SS.HH-Mujeres	2,16	m2
TOTAL	403,04	m2
CIRCULACIÓN		
TOTAL	27,02	m2
TOTAL	430,06	m2
ÁREA TOTAL	1021,31	m2

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Área de Circulación

Tabla 59. Área de circulación

Distribución de la hostería	
Área de circulación	Área (m ²)
Circulación (15% área total)	1093,06 M2

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Área Intima

Tabla 60. Área íntima

DISTRIBUCIÓN DE LA HOSTERÍA								
1. AREA ÍNTIMA	ÁREA (m ²)		2. AREA ÍNTIMA	ÁREA (m ²)		3. AREA ÍNTIMA	ÁREA (m ²)	
ÁREA DE HOSPEDAJE-CABAÑAS			ÁREA DE HOSPEDAJE-HABITACIONES			ÁREA DE HOSPEDAJE-HABITACIONES		
Planta N=-3.44			Planta Primera N=-3.44			Planta Tipo N=0.74/N=3.44		
Cabaña 1			Portal	131,31	m ²	Portal	94,25	m ²
Dormitorio	20,6	m ²	Sala de Estar	16,56	m ²	Sala de estar	11,36	m ²
Baño	4,26	m ²	Recepción	11,36	m ²	Dormitorio Servicio	9,88	m ²
	24,9	m ²	Bodega de Limpieza	1,28	m ²	Útil	3,00	m ²
Cabaña 2			Habitaciones (6)			Habitaciones (10)		
Dormitorio	21,1	m ²	Dormitorio A	15,36	m ²	Dormitorio G	15,36	m ²
Baño	4,26	m ²	Baño	5,04	m ²	Baño	4,58	m ²
	25,4	m ²		20,40	m ²		19,93	m ²
Cabaña 3			Dormitorio B	18,57	m ²	Dormitorio H	15,00	m ²
Dormitorio	20,6	m ²	Baño	3,27	m ²	Baño	3,92	m ²
Baño	4,26	m ²		21,84	m ²		18,92	m ²
	24,9	m ²	Dormitorio C	16,56	m ²	Dormitorio I	22,18	m ²
Cabaña 4			Baño	2,97	m ²	Baño	5,22	m ²
Dormitorio	21,1	m ²		19,53	m ²		27,40	m ²

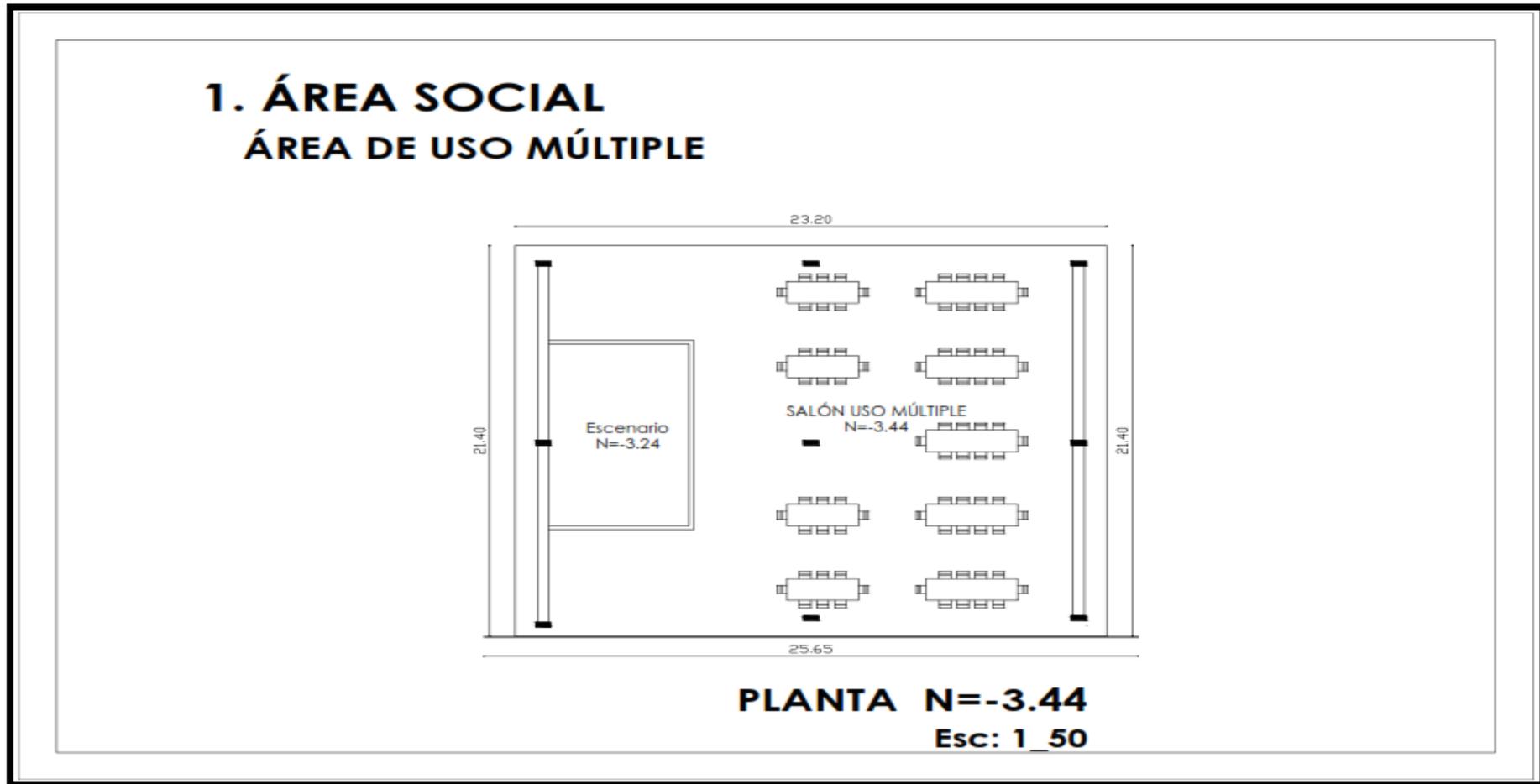
Baño	4,26	m 2	Dormitorio D	11,29	m 2	Dormitorio J	17,90	m2
	25,4 1	m 2	Baño	2,97	m 2	Baño	3,57	m2
Cabaña 5				14,26	m 2		21,47	m2
Dormitorio	20,6 4	m 2	Dormitorio E	19,76	m 2	Suit	19,85	m2
Baño	4,26	m 2	Baño	3,93	m 2	Vestidor	10,84	m2
	24,9 0	m 2		23,69	m 2	Baño	11,06	m2
Cabaña 6			Dormitorio F	13,24	m 2	Sala de Estar	10,53	m2
Dormitorio	21,1 6	m 2	Baño	3,68	m 2		52,27	m2
Baño	4,26	m 2		16,92	m 2		258,46	m2
	25,4 1	m 2		277,14	m 2	CIRCULACIÓN		
Cabaña 7			CIRCULACIÓN				60,81	m2
Dormitorio	20,6 4	m 2		43,77	m 2		319,27	m2 (1 planta)
Baño	4,26	m 2		320,91	m 2		319,27	m2 (2 planta)
	24,9 0	m 2					1272,61	m2
Cabaña 8								
Dormitorio	21,1 6	m 2						
Baño	4,26	m 2						
	25,4 1	m 2						
Cabaña 9								
Dormitorio	25,4 1	m 2						
Baño	4,26	m 2						
	29,6 7	m 2						
	230, 91	m 2						
CIRCULACIÓN								
	82,2 5	m 2						
	313, 16	m 2						

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Con cada una de las especificaciones dadas por áreas y con sus especificaciones, a continuación se indica sus respectivas ilustraciones:

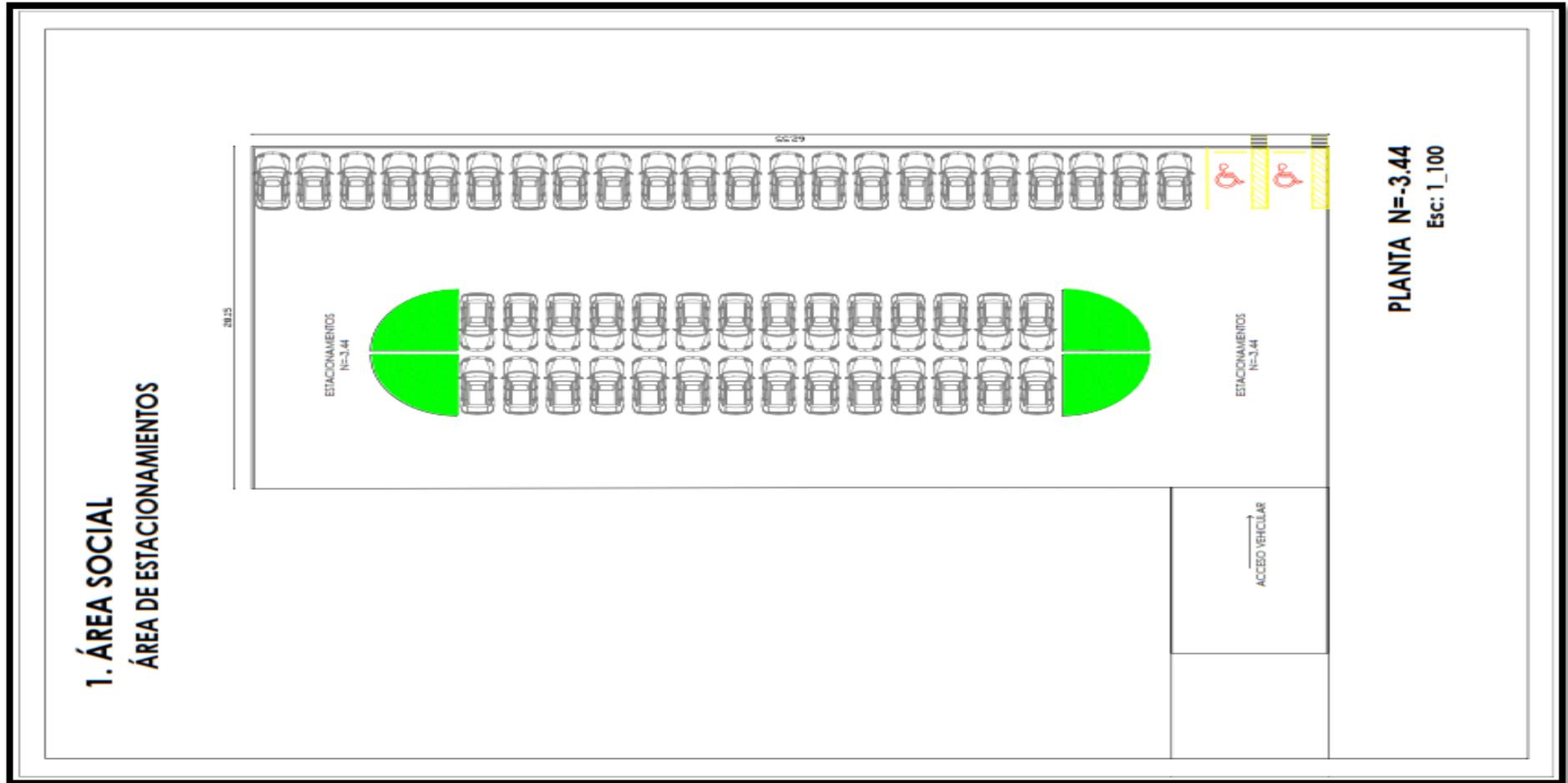
Ilustración 8. Área: Social (Uso múltiple)



Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

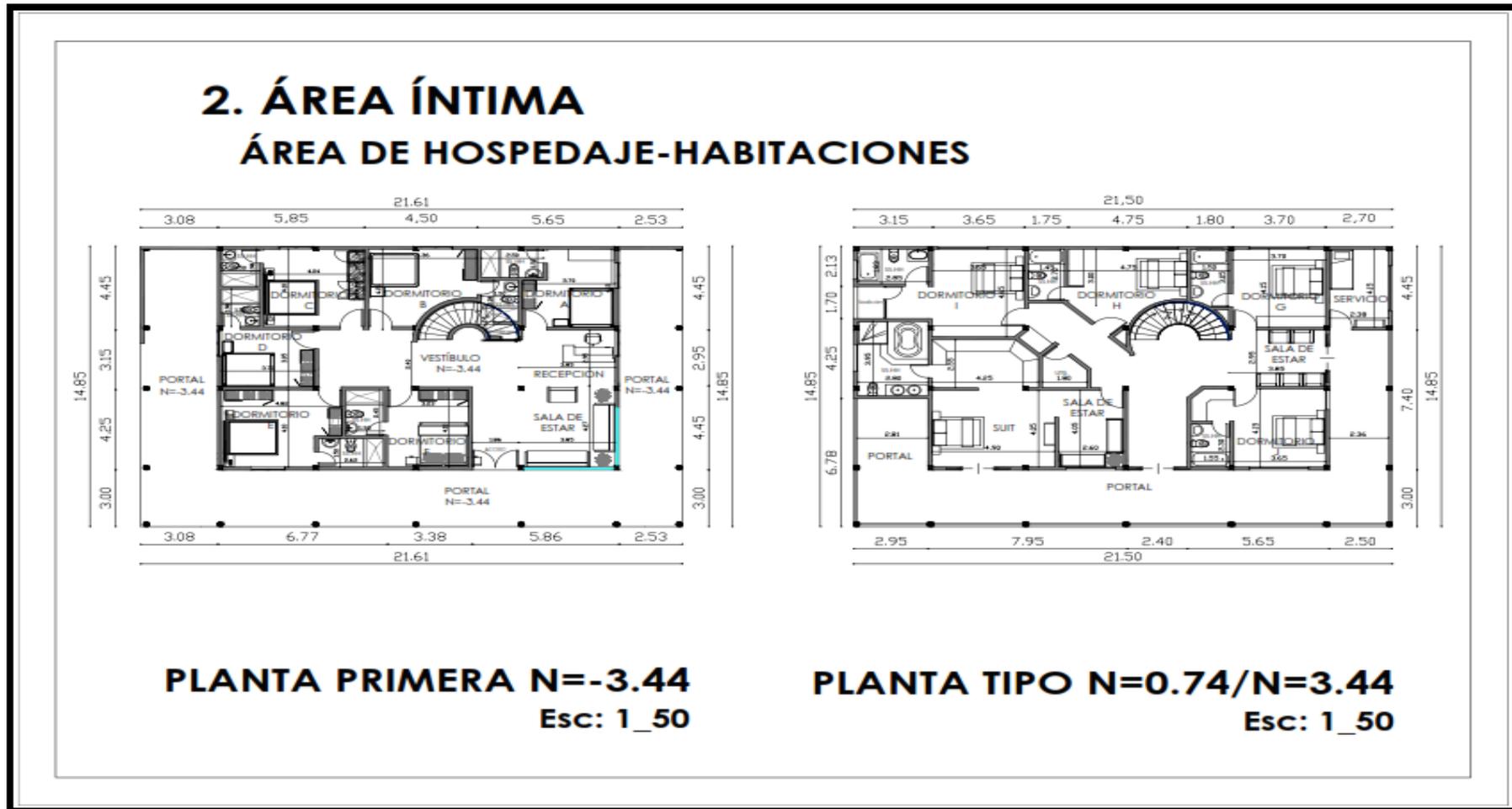
Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Ilustración 9. Área: Social (estacionamiento)



Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.
Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

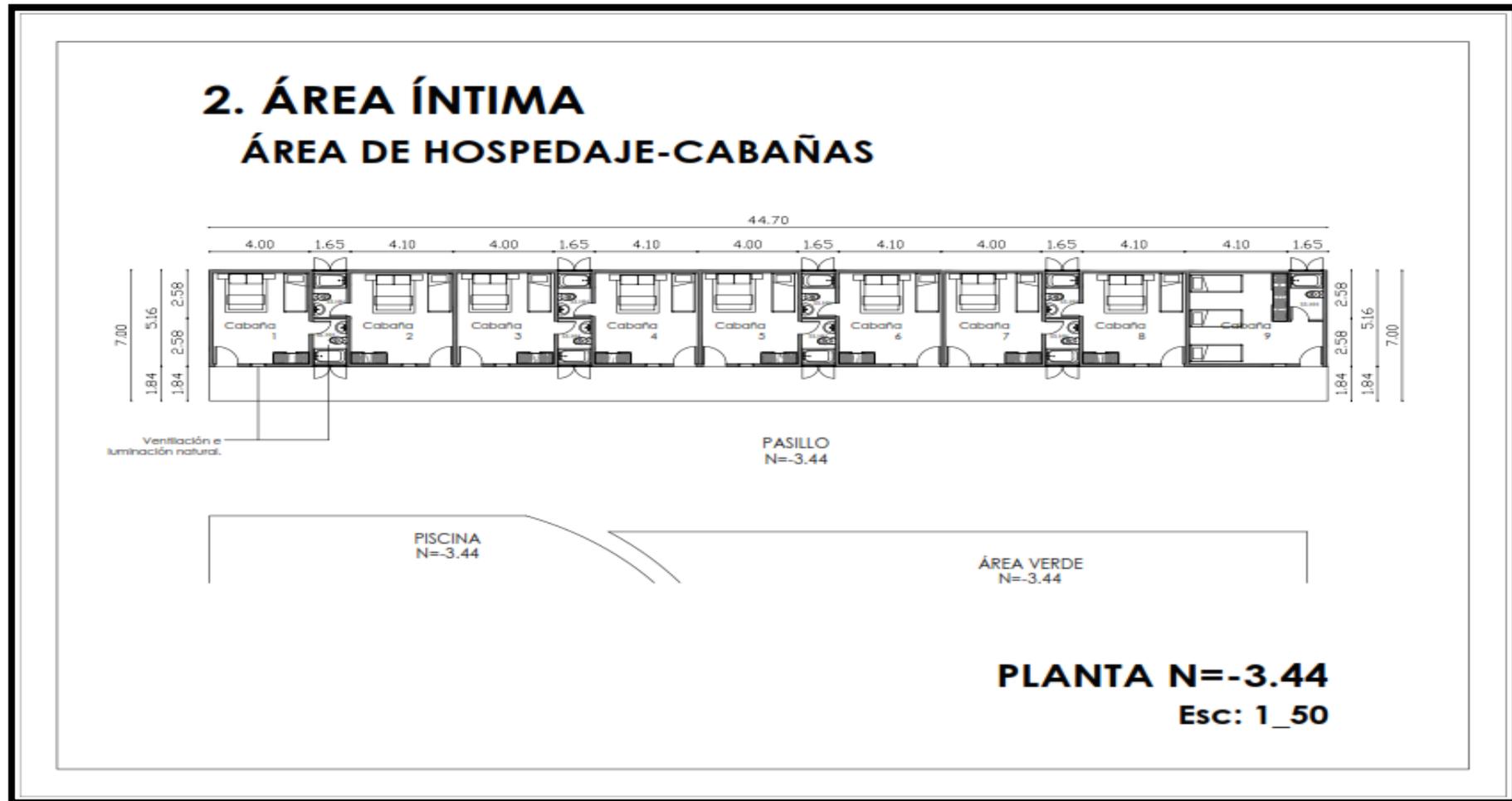
Ilustración 10. Área: Íntima (Hospedaje-habitaciones)



Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

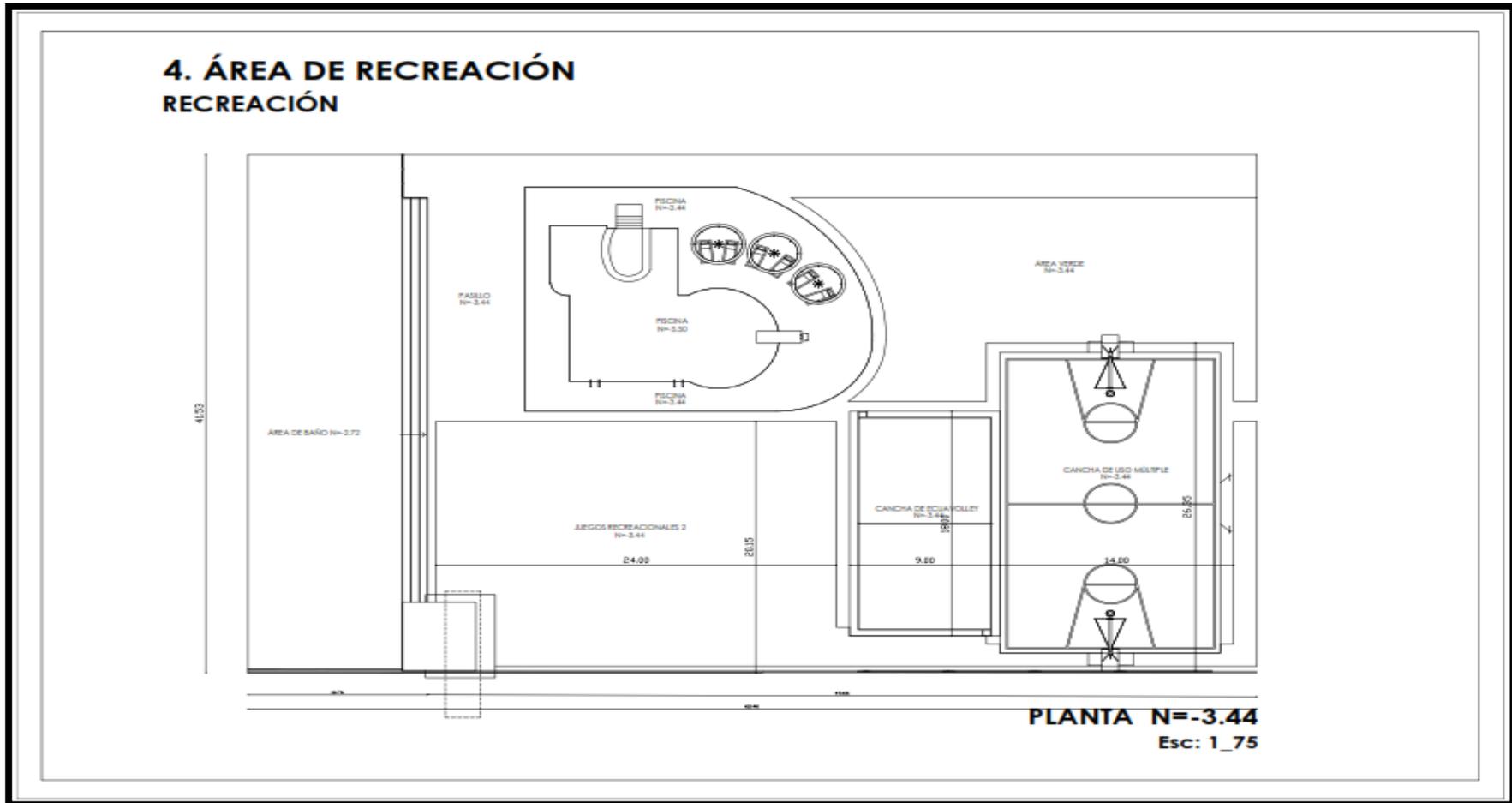
Ilustración 11. Área: Íntima (hospedaje-cabañas)



Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Ilustración 13. Área: Recreación



Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.
Elaborado por: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Capítulo 4

4. Estudio administrativo

El estudio administrativo consistirá en determinar la organización que la empresa deberá considerar para su establecimiento. Se trata de realizar un análisis para la obtención de la información pertinente para determinar los aspectos organizacionales del proyecto, procedimientos administrativos, laborales, aspectos legales, ecológicos, fiscales.

4.1. Organización Legal

La Hostería Ecológica “Linderos” en lo referente a su constitución legal se basará en lo establecido en la Ley de la Superintendencia de Compañías, respetando las normas establecidas en este régimen de control para cada una de las empresas nacionales.

La empresa por ser privada debe regirse a las leyes de la superintendencia de compañías, será una compañía de responsabilidad limitada (mínimo dos socios), a continuación tenemos los principales aspectos:

Art. 92.- La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre tres o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras “Compañía Limitada” o su correspondiente abreviatura. Si se utilizare una denominación objetiva será una que no pueda confundirse con la de una compañía preexistente. (Nacional, 1999)

Art. 93.- La compañía de responsabilidad limitada es siempre mercantil, pero sus integrantes, por el hecho de constituirla, no adquieren la calidad de comerciantes. (Nacional, 1999)

Art. 94.- La compañía de responsabilidad limitada podrá tener como finalidad la realización de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitidos por la Ley, excepción hecha de operaciones de banco, seguros, capitalización y ahorro. (Nacional, 1999)

Art. 95-96.- La compañía de responsabilidad limitada no podrá funcionar como tal si sus socios exceden del número de quince; si excediere de este máximo, deberá transformarse en otra clase de compañía o disolverse. El principio de existencia de esta especie de compañía es la fecha de inscripción del contrato social en el Registro Mercantil. (Nacional, 1999)

Art. 136.- La escritura pública de la formación de una compañía de responsabilidad limitada será aprobada por el Superintendente de Compañías, el que ordenará la publicación, por una sola vez, de un extracto de la escritura, conferido por la Superintendencia, en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio de la compañía y dispondrá la inscripción de ella en el Registro Mercantil. (Nacional, 1999)

Art. 137.- La escritura de constitución será otorgada por todos los socios, por sí o por medio de apoderado. En la escritura se expresará:

- 1.- Los nombres, apellidos y estado civil de los socios, si fueren personas naturales, o la denominación objetiva o razón social, si fueren personas jurídicas y, en ambos casos, la nacionalidad y el domicilio;

- 2.- La denominación objetiva o la razón social de la compañía;
 - 3.- El objeto social, debidamente concretado;
 - 4.- La duración de la compañía;
 - 5.- El domicilio de la compañía;
 - 6.- El importe del capital social con la expresión del número de las participaciones en que estuviere dividido y el valor nominal de las mismas;
 - 7.- La indicación de las participaciones que cada socio suscriba y pague en numerario o en especie, el valor atribuido a éstas y la parte del capital no pagado, la forma y el plazo para integrarlo;
 - 8.- La forma en que se organizará la administración y fiscalización de la compañía, si se hubiere acordado el establecimiento de un órgano de fiscalización, y la indicación de los funcionarios que tengan la representación legal;
 - 9.- La forma de deliberar y tomar resoluciones en la junta general y el modo de convocarla y constituir la; y,
 - 10.- Los demás pactos lícitos y condiciones especiales que los socios juzguen conveniente establecer, siempre que no se opongan a lo dispuesto en esta Ley.
- (Nacional, 1999)

Art. 138.- La aprobación de la escritura de constitución de la compañía será pedida al Superintendente de Compañías por los administradores o gerentes o por la persona en ella designada. Si éstos no lo hicieren dentro de los treinta días de suscrito el contrato, lo hará cualquiera de los socios a costa del responsable de la omisión. (Nacional, 1999)

Los requisitos para crear una hostería son los siguientes:

- Registro único de contribuyentes.
- Requisitos para el funcionamiento anual del establecimiento.
- Requisitos de la licencia única anual de funcionamiento.
- Requisitos y formalidades para el registro del establecimiento en el Ministerio de Turismo.
- Requisitos para obtener el permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos.
- Requisitos para la obtención del permiso del Ministerio de Salud o certificado ARCSA.
- Requisitos para obtener el permiso de funcionamiento de la jefatura de higiene.

4.2 Razón Social

Para iniciar los trámites necesarios de legalización y constitución de la empresa es requisito indispensable presentar el nombre de la nueva institución, el cual será Linderos Cía. Ltda., la misma que se encargará de ofrecer los servicios de: alojamiento, hospedaje y actividades de recreación.

4.3 Razón Comercial

El nombre comercial de la empresa será Hostería Ecológica “Linderos”.

4.1.4 Objeto social

La empresa brindará servicios turísticos a los usuarios que desean hacer uso de las instalaciones.

4.5 Tiempo de duración

La empresa tendrá una duración de 10 años que será a partir de su funcionamiento.

4.6 Ubicación

La empresa se encontrará ubicada en el barrio Linderos, parroquia Vilcabamba, cantón Loja, provincia de Loja.

4.7 Niveles Jerárquicos

Son la dependencia y relación que tienen las personas dentro de la empresa.

- **Nivel directivo:** las funciones principales son; legislar políticas, crear y normas procedimientos que debe seguir la organización. Así como también realizar reglamentos, decretar resoluciones que permitan el mejor desenvolvimiento administrativo y operacional de la empresa. En la Hostería Ecológica “Linderos” estará formado principalmente por la Junta General de Accionistas.
- **Nivel ejecutivo:** Es el segundo al mando de la organización, es el responsable del manejo de la organización, su función consistente en hacer cumplir las políticas, normas, reglamentos, leyes y procedimientos que disponga el nivel directivo. Así como también planificar, dirigir, organizar, orientar y controlar las tareas administrativas de la empresa. En la hostería el encargado de este nivel será el gerente.
- **Nivel asesor:** no tiene autoridad en mando, únicamente aconseja, informa, prepara proyectos en materia jurídica, económica, financiera, contable, industrial y demás áreas que tenga que ver con la empresa. La Hostería se encargará de

contratar un asesor contable, jurídico y técnico, de un acuerdo a los requerimientos de la empresa.

- **Nivel auxiliar o de apoyo:** apoya a los otros niveles administrativos, en la prestación de servicios, en forma oportuna y eficiente. La empresa tendrá una secretaria la cual apoya a todos los niveles administrativos de la hostería.
- **Nivel operativo:** constituye el nivel más importante de la empresa y es el responsable directo de la ejecución de las actividades básicas de la empresa, siendo el pilar de la producción y comercialización. La hostería con: recepcionista, chef, ayudantes de cocina, meseros, etc., los cuales serán los encargados de ejercer las actividades de la empresa.

4.8 Organigramas

El organigrama es la representación gráfica de la estructura formal de autoridad y de la división especializada del trabajo de una organización por niveles jerárquicos. La palabra organigrama proviene del prefijo organi, que implica organización, y grama que significa grafico; que quiere decir grafico de organización. (Orozco C. H., 2007)

Existen tres tipos de organigramas: estructural, funcional y posicional.

4.8.1 Organigrama estructural

Los organigramas son la representación gráfica de la estructura orgánica de una empresa u organización que refleja, en forma esquemática, la posición de las áreas que la integran.

4.8.2 Organigrama funcional

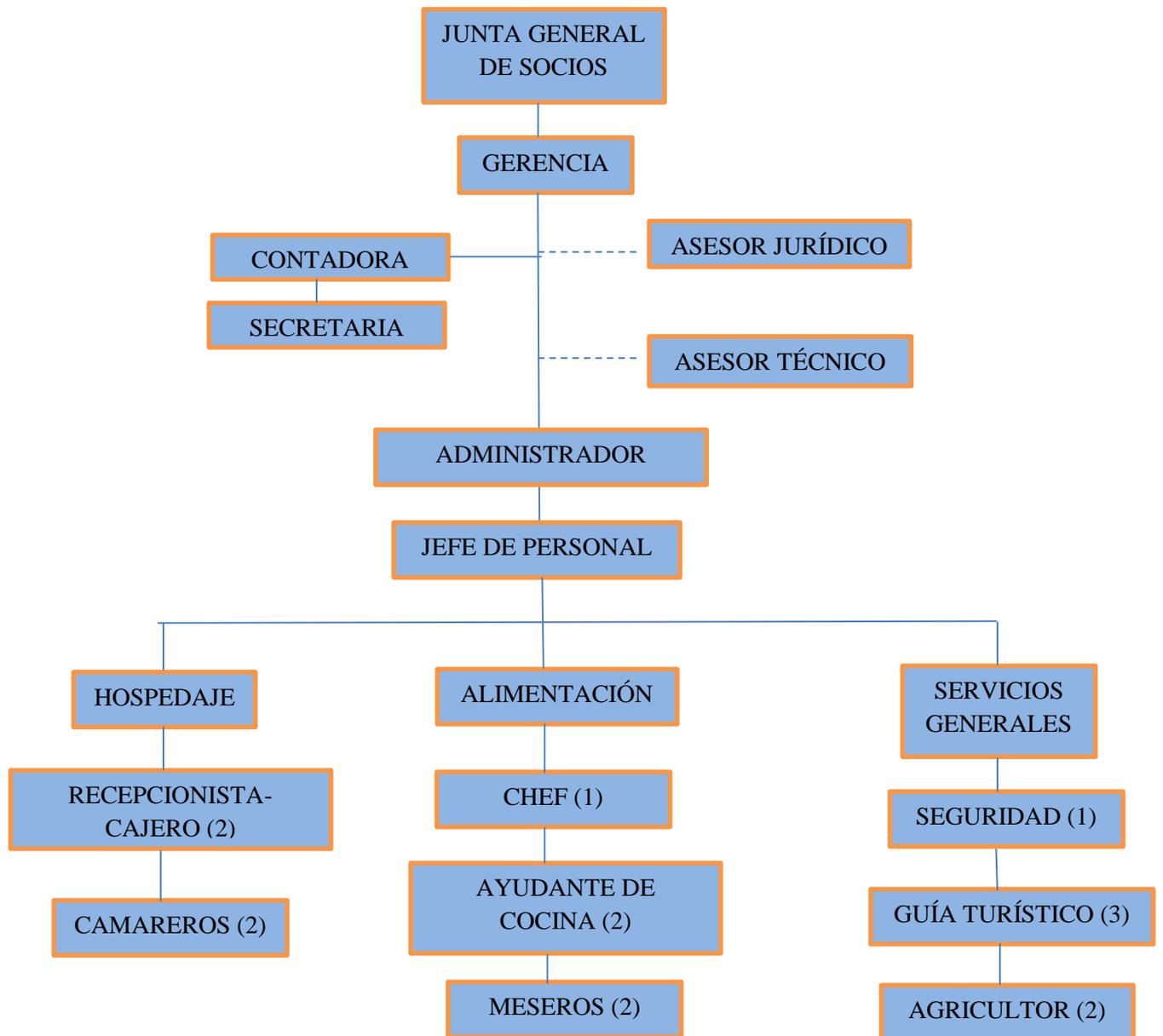
Se define como una representación gráfica que incluye las principales funciones que tienen asignadas cada jerarquía, además de las unidades y sus interrelaciones.

Este tipo de organigrama es de gran utilidad para capacitar al personal y presentar a la organización en forma general.

4.8.3 Organigrama posicional

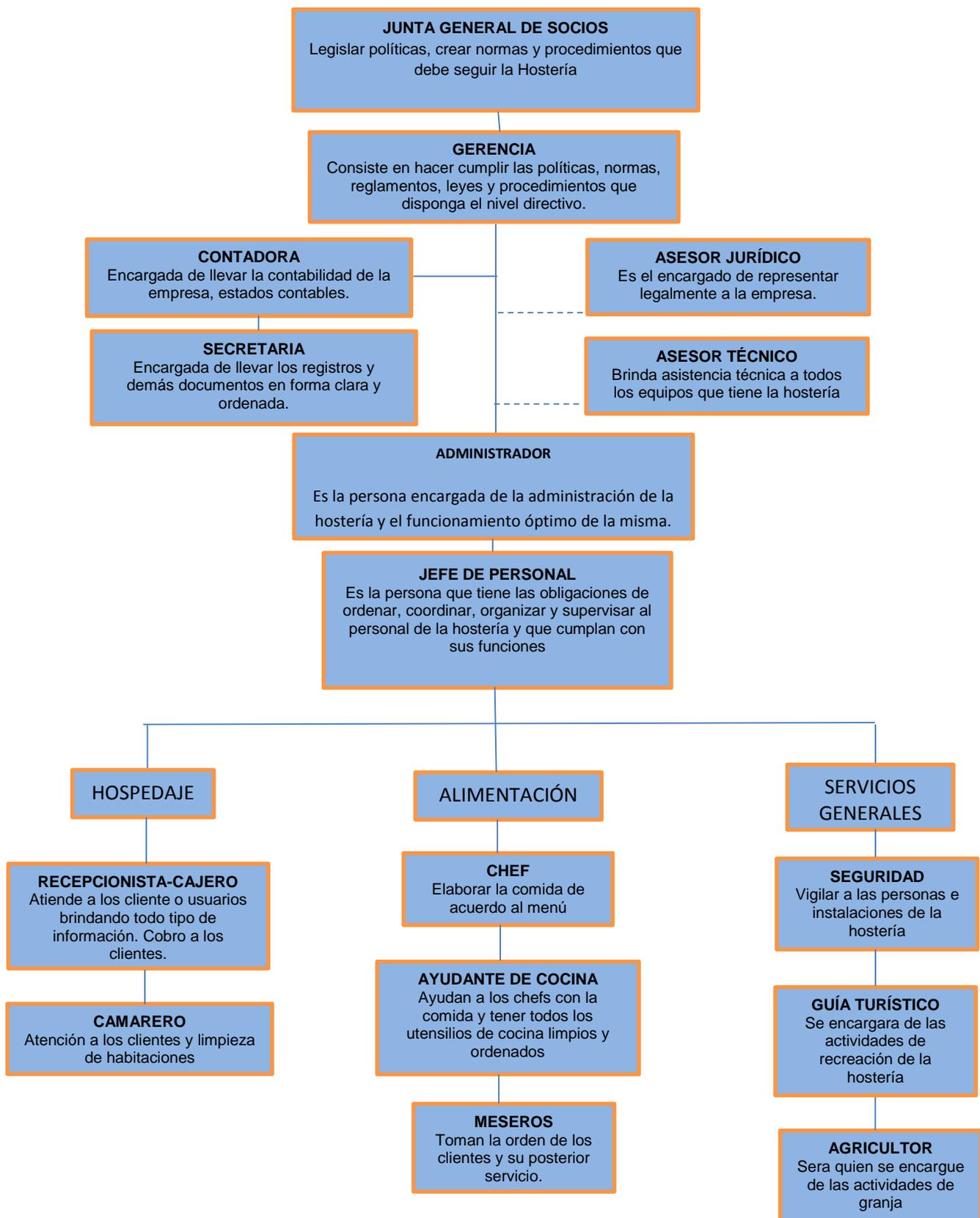
Este tipo de organigrama es la representación gráfica de los salarios de empleados de la hostería.

Gráfica 30. Organigrama estructural



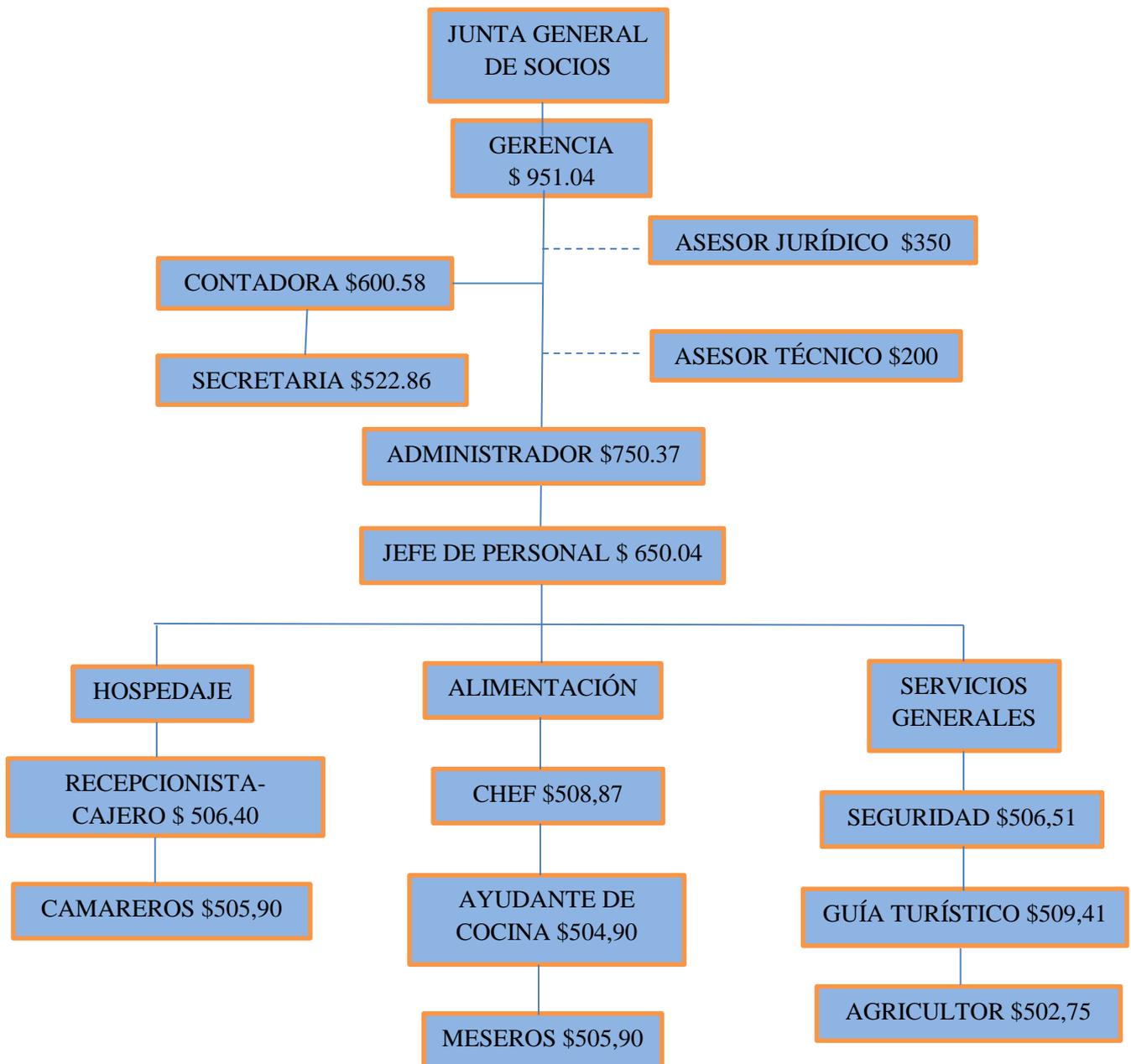
Fuente: Investigación
Elaborado por: El autor.

Gráfica 31. Organigrama funcional



Fuente: Investigación
Elaborado por: El autor.

Gráfica 32. Organigrama posicional



Fuente: Investigación
Elaborado por: El autor.

4.9 Manual de funciones

Es un instrumento eficaz de ayuda para el desarrollo de la estrategia de la hostería, ya que determina y delimita los campos de actuación de cada área de trabajo, así como de cada puesto de trabajo.

Este manual consiste en la definición de la estructura organizativa de la hostería. Engloba el diseño y descripción de los diferentes puestos de trabajo estableciendo normas de coordinación entre ellos.

Beneficios y utilidad que tiene un manual de funciones:

- Al determinar y delimitar los campos de actuación de cada colaborador, permite que las personas interaccionen con un mayor conocimiento de su rol dentro de la empresa, lo que ayuda en el proceso de comunicación, integración y desarrollo.
- Elimina desequilibrios en cargas de trabajo, duplicidad de funciones, circuitos de trabajos irracionales, etc...
- Es un instrumento muy útil para planificar la plantilla de la empresa y la posible variación de los puestos de trabajo.

A continuación se presenta el manual de funciones que se dará en la Hostería Ecológica “Linderos”:

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 001**Título del Puesto:** Junta General de Accionistas**Subordinados:** Gerente**Naturaleza del Puesto:**

Es la máxima autoridad y órgano supremo de la empresa, encargada de tomar decisiones en conformidad con la ley y el estatuto, realizar el reglamento y normativa interna de la empresa

Funciones:

- Elaborar el reglamento interno para todos los que conforman la empresa y vigilar el cumplimiento del mismo
 - Conocer y aprobar el balance general, que irá acompañado del estado de pérdidas y ganancias y de los informes sobre los negocios sociales que sean presentados por el Gerente General.
 - Determinar la forma de reparto de los beneficios sociales, tomando a consideración la propuesta realizada por el Consejo de Administración.
 - Determinar la amortización de acciones, siempre y cuando se cuente con utilidades líquidas disponibles para el pago de dividendos.
 - Toma de decisiones en cuanto a prórroga del contrato social, de la disolución anticipada, del aumento o disminución de capital suscrito o autorizado, y de cualquier reforma de los estatutos sociales.
 - Selección de auditores externos en caso de ser requeridos.
-

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 002

Título del puesto: Gerente.

Inmediato Superior: Junta General de Accionistas.

Subordinados: Secretaria-Contadora, Asesor Jurídico, Asesor Técnico, Administrador, Jefe de personal, Recepcionista-Cajero, Chef, Seguridad, Guía Turístico, Agricultor, Camarero, Mesero.

Naturaleza del puesto:

Administrar debidamente los recursos materiales y económicos de la empresa. Además coordinar, ejecutar, y supervisar todas las actividades y departamentos de la misma.

Características del puesto:

- Planificar, programar, organizar, ejecutar, y controlar las actividades que se van a realizar en la empresa.
- Responder por las personas que trabajan en la empresa.

Funciones:

- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones dadas por la junta general de accionistas.
- Ejercer la responsabilidad legal, jurídica y extrajudicial de la empresa.
- Tramitar órdenes, controles, cheques y más documentos que el reglamento lo autoriza, aprobando, autorizando y firmando para lograr un correcto desenvolvimiento.
- Nombrar y controlar trabajadores y empleados.
- Diseña canales de distribución y comercialización del producto, además busca compradores potenciales del producto y realiza contactos.

Requisitos Mínimos:

- Tener título de Economista o Ingeniería Comercial.
- Experiencia necesaria 1 año.
- Creatividad e iniciativa.

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"**Código:** 003**Título del Puesto:** Asesoría Jurídica**Naturaleza del Puesto:**

Asesorar a la empresa en todo lo relacionado al aspecto legal y colaborar en la revisión y actualización de los estatutos y políticas internas de la misma.

Funciones Primarias:

- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones dadas por la junta general de accionistas.
- Tramitar órdenes, controles, cheques y más documentos que el reglamento lo autoriza, aprobando, autorizando y firmando para lograr un correcto desenvolvimiento.

Funciones secundarias:

- Asesorar a directivos de la empresa y a sus funcionarios sobre asuntos de carácter jurídico de la empresa;
- Proponer e informar sobre proyectos en materia jurídica, para la empresa;
- Representar con el gerente, judicial y extrajudicial a la empresa;
- Participar en procesos contractuales y participar en las sesiones de junta directiva de los socios.

Requisitos Mínimos:

- Título de Abogado de la República.
- Experiencia mínima de dos años.

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 004

Título del puesto: Secretaria

Inmediato Superior: Gerente

Subordinados: Ninguno.

Naturaleza del puesto:

Realizar labores de secretaria, asistencia directa al Gerente de la Empresa, programar reuniones, orientar las visitas.

Funciones:

- Realizar labores de secretaria y asistencia al Gerente de la Empresa.
- Preparar y presentar la declaración de impuestos.
- Da información y concreta entrevistas con el gerente y lleva una agenda diaria de las actividades del mismo.

Requerimientos Mínimos:

- Tener buena presencia, buena redacción.
 - Conocimiento de secretaría y archivo.
 - Cursos de atención al cliente.
-

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 005**Título del puesto:** Contadora**Inmediato Superior:** Gerente**Subordinados:** Ninguno.**Naturaleza del puesto:**

Encargada de llevar la contabilidad de la empresa, estados contables.

Funciones:

- Llevar y controlar la contabilidad de la empresa y elaborar los estados financieros.
- Elaborar la información financiera que refleja el resultado de la gestión.
- Examinar y evaluar los resultados de la gestión, con la finalidad de expresar una opinión objetiva sobre los estados financieros y la gestión que los generó apegados a una ética del ejercicio profesional.
- Analizar los resultados económicos, detectando áreas críticas y señalando cursos de acción que permitan lograr mejoras.
- Llevar a cabo estudios de los problemas económicos y financieros que aquejen las empresas y las instituciones.
- Crear un banco de información básica que haga posible darle seguimiento económico actualizado a las instituciones, sus planes y cumplimiento de metas.
- Redactar y mecanografiar todo tipo de correspondencia como oficios, memorandos, circulares de la institución.

Requerimientos Mínimos:

- Título de Contadora.
 - Experiencia 1 año mínimo.
 - Conocimientos en contabilidad de costos.
-

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 006

Título del puesto: Asesor Técnico

Inmediato Superior: Gerente

Subordinados: Ninguno.

Naturaleza del puesto:

Asesorar a la empresa en todo lo relacionado a la asistencia técnica de los equipos e instalaciones que posee.

Funciones:

- Inspeccionar el funcionamiento de la maquinaria y equipo
- Reparar o sustituir elementos o partes defectuosas de máquinas y equipos.
- Realizar mantenimiento a las instalaciones de los equipos de la hostería
- Capacitar a la persona encargada que vaya a manejar los equipos

Requerimientos Mínimos:

- Título de ingeniería en mecánica industrial
- Cursos en soldadura
- Curso en electricidad
- Experiencia mínima de dos años

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 007**Título del puesto:** Administrador**Inmediato Superior:** Gerente

Subordinados: jefe de seguridad, recepcionista-cajero, chef, seguridad, guía turístico, agricultor, ayudante de cocina, meseros, camareros,

Naturaleza del puesto:

Se responsabilizará de garantizar el correcto funcionamiento de la hostería, así como la dirección del equipo de trabajo dentro de la empresa.

Funciones:

- Coordinar con el jefe de personal las funciones de cada uno de los trabajadores.
- Definir las reglas de funcionamiento y normas de calidad establecidos por la empresa.
- Vela por la satisfacción del cliente durante su estadía así como asegurar un servicio de calidad.
- Maneja los proveedores entabla relaciones de negocios con ellos para proveer la hostería de lo mejor con calidad y bajo costo.

Requerimientos mínimos:

- Estudiante de nivel superior carreras administrativas.
- Cursos en servicio y atención al cliente
- Conocimiento y dominio del idioma inglés.
- Experiencia mínima 1 año

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 008**Título del puesto:** Jefe de personal**Inmediato Superior:** Gerente

Subordinados: Recepcionista-cajero, chef, seguridad, guía turístico, agricultor, ayudante de cocina, meseros, camareros,

Naturaleza del puesto:

Es la persona que tiene las obligaciones de ordenar, coordinar, organizar y supervisar al personal de la hostería y que cumplan con sus funciones.

Funciones:

- Es el encargado de coordinar al equipo de alojamiento y definir las normas de la empresa y sus funciones
- Es el encargado de coordinar al equipo de alimentación y definir las normas de la empresa y sus funciones
- Es el encargado de coordinar al equipo de servicios generales y definir las normas de la empresa y sus funciones
- Apoyar a cada uno de los equipos para la satisfacción del cliente. Organizar junto con cada uno de los equipos las actividades a realizarse cada día.
- Supervisar e inspeccionar las peticiones de los usuarios y que éstas se realicen de manera exitosa.
- Realizar todo tipo de compras que en la hostería se necesite, será el encargado de conducir el vehículo de la empresa.

Requerimientos mínimos:

- Estudiante de nivel superior.
 - Cursos en servicio y atención al cliente
 - Conocimiento y dominio del idioma inglés.
 - Experiencia mínima 1 año
-

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 009

Título del puesto: Recepcionista-Cajero

Inmediato Superior: Gerente

Subordinados: Camarero.

Naturaleza del puesto:

Es de satisfacer, siguiendo las normas de calidad de la empresa, las necesidades del cliente: acogida, entrada, estancia y despedida, gestión de reservas, asistencia e información, así como el desempeño de las funciones administrativas, de facturación y comerciales que sean necesarias.

Funciones:

- Formalizar las entradas y salidas de clientes, aportándoles la información necesaria para la óptima prestación del servicio.
- Atención vía telefónica e internet las reservas de habitaciones
- Registrar, controlar y cobrar los servicios consumidos por los clientes.
- Realizando los servicios de correspondencia, mensajería y despertador cuando sea necesario o nos den instrucciones para ello.
- Ser los mediadores entre las comunicaciones de los clientes y los departamentos que la emitan y reciban, a fin de que se efectúe las mismas con fiabilidad, prontitud y discreción.
- Atender al cliente y cobrar en el momento que realiza su pago.
- Cobrar en todas las forma de pago (efectivo y tarjeta de crédito)
- Entregar invariablemente nota de ventas y factura para los clientes que así lo requieran.

Requerimientos mínimos:

- Estudios de tercer nivel en: contabilidad
- Cursos de servicio y atención al cliente
- Experiencia mínimo 1 año.
- Conocimiento y dominio del idioma inglés.

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 010**Título del puesto:** Chef**Inmediato Superior:** Gerente**Subordinados:** Ayudante de cocina, meseros**Naturaleza del puesto:**

Es el encargado de elaborar todos los pedidos de comida de la hostería ecológica con el debido cuidado y tomando las normas higiénicas respectivas

Funciones:

- La organización general de la cocina
- Elaborar y componer los menús
- Supervisar la cocina a la hora del servicio
- Asesorar a la gerencia en la compra de los equipos
- Enseñar a guiar a los ayudantes de cocina.
- Supervisar la aplicación de normas sanitarias y medidas de seguridad.

Requerimientos mínimos:

- Chef profesional de comida nacional y extranjera
 - Cursos en gastronomía de comida nacional y extranjera.
 - Experiencia mínima 2 años
-

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"**Código:** 011**Título del puesto:** Seguridad**Inmediato Superior:** Gerente**Subordinados:** Ninguno**Naturaleza del puesto:**

Es el encargado de elaborar todos los pedidos de comida de la hostería ecológica con el debido cuidado y tomando las normas higiénicas respectivas

Funciones:

- Ejercer la vigilancia y protección de bienes muebles e inmuebles, así como la protección de las personas que puedan encontrarse en los mismos.
- Evitar la comisión de actos delictivos o infracciones en relación con el objeto de su protección.
- Poner inmediatamente a disposición de los miembros de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad a los delincuentes en relación con el objeto de su protección, así como los instrumentos, efectos y pruebas de los delitos, no pudiendo proceder al interrogatorio de aquéllos.
- Intervenir en evitación y extinción de incendios, siniestros y accidentes en general.
- Ejercer funciones varias de acuerdo a los requerimientos de la empresa.

Requerimientos mínimos:

- Estudios: bachiller, superior.
- Cursos en vigilancia.
- Cursos en atención al cliente.
- Experiencia mínima 1 año

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"**Código:** 012**Título del puesto:** Guía Turístico**Inmediato Superior:** Gerente**Subordinados:** Ninguno**Naturaleza del puesto:**

Es el responsable de la coordinación, recepción asistencia, conducción, información y animación de los clientes de la hostería.

Funciones:

- Realizar los deportes de aventura que tiene planificados la hostería.
- Preparar el material necesario para el desarrollo del tour.
- Contar con información básica o detalles de los turistas que debe atender.
- Antes del inicio del tour se debe explicar el circuito, lugares de visitas incluidos y el tiempo de duración del mismo.

Requerimientos mínimos:

- Estudios: bachiller, título superior, afines de la carrera de turismo.
- Cursos en atención al cliente, conocimiento y dominio del idioma inglés.
- Conocimiento de los lugares turísticos de Vilcabamba.
- Experiencia mínima 2 años.

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"**Código:** 013**Título del puesto:** Agricultor**Inmediato Superior:** Gerente**Subordinados:** Ninguno**Naturaleza del puesto:**

Es la persona encargada del sembrío, crecimiento y producción de los productos agrícolas que se den en los terrenos de la hostería ecológica. Cuidar, alimentar a ciertos animales dentro de la hostería.

Funciones:

- Sembrar cultivos que se producen en el sector.
- Indicar a las personas que se hospeden en la hostería como es el proceso de producción de los cultivos.
- Vigilar el respectivo crecimiento de los cultivos para su posterior consumo.
- Cuidado y alimentación de los caballos que posea la hostería.
- Recolección de los productos producidos por los animales para el posterior consumo.

Requerimientos mínimos:

- No es necesario algún tipo de formación de instrucción primaria, secundaria o superior.
- Poseer buen dialogo con las personas.
- Conocimiento de los procesos de producción de los cultivos.
- Experiencia mínima 1 año.

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"**Código:** 014**Título del puesto:** Camarero**Inmediato Superior:** Recepcionista

Subordinados: Ninguno

Naturaleza del puesto:

Atender las habitaciones que se le asignan con su debida limpieza siguiendo los estándares y requisitos que se deben cumplir con calidad. Se cuida de forma especial la atención al cliente, realizando tareas muy personalizadas que tienen que ver con los gustos de los clientes.

Funciones:

- Limpiar las habitaciones siguiendo las instrucciones y prioridades establecidas.
- Custodiar las llaves maestras que se le entregan para acceder a las habitaciones y devolverlas al final del turno.
- Cuidar el material y el equipamiento de limpieza.
- Retirar y entregar los objetos olvidados en las habitaciones de salida para su registro.
- Colaborar en los cambios de habitación del cliente.
- Comunicar cualquier incidencia o situación anómala que observe.

Requerimientos mínimos:

- Estudios: bachiller.
- Conocimiento básico del idioma inglés.
- Técnicas de limpieza.
- Habilidad para las relaciones humanas.
- Honestidad, integridad, pulcritud, sinceridad y orden.
- Experiencia mínima 1 año.

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 015**Título del puesto:** Auxiliar de cocina**Inmediato Superior:** Chef**Subordinados:** Ninguno**Naturaleza del puesto:**

Es el auxiliar del chef en la preparación y distribución de los alimentos, así como mantener en orden y limpio todo el equipo de cocina.

Funciones:

- Auxiliar al chef en todo lo relacionado con la preparación de los alimentos.
- Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar accidentes.
- Distribuir los alimentos en platos de acuerdo con los menús y las raciones indicadas en ellos.
- Limpia verduras, frutas, hortalizas, aves, carnes y pescados para su preparación.
- Mantener en perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones, incluyendo vajillas, cubiertos, platos de cocina, etc.
- Asea las mesas, mesones, estantes, baldosas, pisos, fregaderos y demás áreas en perfecto estado de limpieza.

Requerimientos mínimos:

- Primaria terminada.
- Formación en nutrición y manejo de aparatos de cocina.
- Experiencia mínima 1 año.

HOSTERÍA ECOLÓGICA "LINDEROS"

Código: 016**Título del puesto:** Mesero**Inmediato Superior:** Chef**Subordinados:** Ninguno**Naturaleza del puesto:**

Sera el encargado de tomar los pedidos de los clientes y su posterior servicio.

Funciones:

- Presentarse al trabajo debidamente aseado, tanto del cuerpo como del uniforme.
- Conoce el uso correcto de la terminología usada en alimentos y bebidas
- Limpia mesas, estaciones de servicio, ceniceros, candeleros, menús, lámparas de mesas, charolas, etc.
- Ser responsable del correcto montaje de las mesas.
- Conoce el correcto manejo de la loza y la cristalería para evitar roturas.
- Presentarse al cliente con amabilidad y cortesía
- Conocer perfectamente los platillos del menú, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados.

Requerimientos mínimos:

- Primaria terminada.
- Conocimiento básico del idioma inglés.
- Buena atención al cliente.
- No es necesario tener experiencia.

Se debe tomar en cuenta que para la contratación del personal que laborará en la hostería, las personas que viven en el barrio Linderos serán la primera opción con el fin de incluir y contribuir con el desarrollo económico al sector Linderos, solo en ciertos puestos se contratará personal de otros sitios solo cuando se requiera o carezca el sector.

4.1.10 Filosofía corporativa

La filosofía de la Hostería Ecológica “Linderos” se centra en tratar de cubrir y satisfacer las necesidades del consumidor ofertando productos y servicios de calidad.

4.1.11 Misión

La Hostería Ecológica “Linderos” busca ofrecer un servicio diferente de la competencia y disfrutar de las bondades de la naturaleza fortalecido de sus factores climáticos, con el fin de cumplir las expectativas del turista, donde reine la armonía, confort y buen gusto.

4.1.12 Visión

Ser la mejor empresa turística de la provincia de Loja en el año 2022, al ofertar un servicio innovador con atractivos naturales, consumo de productos naturales, y responsabilidad ecológica, y así brindar a nuestros clientes la comodidad, relax, y calidad del servicio.

4.1.13 Valores

Hace referencia a los principios que debe tener cada miembro de la empresa los cuales son puntos de partida para el crecimiento y el buen servicio hacia el cliente, de la misma forma los valores son muy importantes ya que demuestran la ética de servicio y trabajo en equipo de una empresa.

En nuestra Hostería Ecológica “Linderos” nos vamos a caracterizar por tener los siguientes valores y principios:

Honestidad: actuar con transparencia con los clientes ofreciéndoles siempre el precio justo y cumpliendo lo ofrecido.

Lealtad: implica estar convencidos de la importancia de ser fiel a aquello en lo que creemos, a los principios de ética y moral con el cliente, de mantener una posición consecuente para todo lo que tiene que ver con principios y relaciones significativas.

Compromiso: concibe todo el aporte por cada uno de los trabajadores de la empresa al desempeñar sus funciones, permitiendo que la hostería tenga el correcto funcionamiento para sus clientes.

Respeto: es el reconocimiento de la persona y su dignidad, la consideración que el personal debe participar activamente en la hostería, llegando a un modelo de relación ideal con el cliente.

Cumplimiento: es el ser responsable al actuar con el orden debido de todas las actividades y satisfacer las necesidades del cliente.

Calidad de servicio: es la responsabilidad de todos los miembros de la empresa en brindar en su correcto orden, funcionamiento y aseo de los servicios que se van a ofertar hacia los clientes.

Puntualidad: todos los trabajadores deben tener rectitud, exactitud al momento de desempeñar sus funciones para la conformidad del cliente.

Capítulo 5

5. Estudio económico-financiero

Se refiere a la factibilidad económica de un proyecto, cuyo objetivo es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionaron las etapas anteriores así, como elaborar los cuadros analíticos y antecedentes adicionales, para la evaluación del proyecto y así poder determinar la rentabilidad del proyecto.

5.1. Inversión

Las inversiones constituyen el pilar de cualquier proyecto de telecomunicaciones y se obtiene a partir del estudio de mercado, del estudio técnico y del estudio organizacional.

Las inversiones previas a la puesta en marcha se clasifican en tres tipos:

- Activos fijos, o tangibles
- Activos diferidos o intangibles
- Capital de trabajo

5.1.1. Activos Fijos

Los activos fijos o bienes tangibles se refieren a todos aquellos utilizados en el proceso de transformación de insumos o apoyos a la operación. Se distinguen: terrenos, obras físicas (edificios, oficinas, bodegas, etc.), equipamiento (maquinaria, muebles, vehículo), recursos naturales, infraestructura de servicios de apoyo (energía, comunicaciones, etc.)

5.1.1.1 Terreno

El terreno en el cual se va a construir el proyecto tiene una extensión de 20000 m²., su costo es de 36000 dólares. Se debe tener en cuenta que es un avalúo del municipio de Loja, no es un avalúo inmobiliario el cual es mayor, por ende se toma en cuenta el avalúo del municipio debido que el terreno en cuestión es propio y no tiende a adquirirlo.

Tabla 61. Terreno

Cantidad	Descripción	\$ Valor Unitario	\$ Valor Total
20000	Terreno	1,8	36000
Total			\$ 36000

Fuente: Departamento de catastros del Municipio de Loja 2015

Elaborado por: El Autor

5.1.1.2 Obras físicas

Son todas las construcciones que se van a realizar dentro de la hostería como: habitaciones, restaurant, cocina, piscina, canchas deportivas, etc.

Tabla 62. Obras físicas

Áreas de Construcción	Cantidad m²	Valor Unitario	Valor Total
Área Social	3065,3	90,3	276796,59
Área Intima	1272,61	112,9	143677,669
Área de servicio	1021,31	109,2	111527,052
Área de recreación	2366,21	105,7	250108,397
Área de circulación	1093,06	84,4	92254,264
Total	8818,49		\$ 874.363,97

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo.

Elaborado por: El Autor

5.1.1.3 Maquinaria y equipo

Son todos los equipos que adquiere la empresa (hostería) y son destinados a la producción de la misma.

Tabla 63. Maquinaria y Equipo

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Televisor 32"	24	558,99	13415,76
Ventilador	24	84	2016
Caja fuerte	24	54	1296
Cocina	3	402	1206
Frigorífico	3	899,99	2699,97
Licuada	2	47,3	94,6
Microondas	1	250	250
Waflera	1	40	40
Horno	1	600	600
Congelador	2	950	1900
Batidora	1	50	50
Ollas (7 unidades)	5	100	500
Sartenes (3 unidades)	5	40	200
Parrilla	1	287	287
Mini Componente	2	519,99	1039,98
Lavadora	2	800	1600
Sacadora	2	800	1600
Aspiradora	2	560	1120
Plancha	2	25	50
Extintor	5	35	175
Equipo para sauna	1	1560	1560
Equipo para turco	1	1650	1650
Jacuzzi	2	1213	2426
Equipo de hidromasaje	1	3200	3200
Sensores de humo	6	12	72
Guantes	10	1	10
Conos de seguridad	3	11,75	35,25
Botas	3	12	36
Total de maquinaria y equipo			\$ 39129,56

Fuente: Almacén Boyacá, Todo Hogar, Comandato, Hnos Ochoa,

Elaborado por: El Autor.

5.1.1.4 Muebles y enseres

Son todos los mobiliarios que se usara para todos los departamentos de la hostería.

Tabla 64. Muebles y enseres

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Recepción			
Archivadores	5	180	900
Escritorio	5	150	750
Sillas giratorias	5	110	550
Dispensador de agua	3	90	270
Habitaciones			
Camas de tres plazas	2	400	800
Camas de dos plazas	21	300	6300
Literas de plaza y media	11	300	3300
Closets	24	700	16800
Veladores	24	110	2640
Colchones de tres plazas	2	258,93	517,86
Colchones de dos plazas	21	93,75	1968,75
Colchones de plaza y media	11	75	825
Juego de sábanas de tres plazas	4	30,36	121,44
Juego de sábanas de dos plazas	42	21,43	900,06
Juego de sábanas de plaza y media	22	17,86	392,92
Almohadas	78	7,59	592,02
Juego de toallas (3)	48	20,89	1002,72
Edredones de tres plazas	4	37,5	150
Edredones de dos plazas	42	45,54	1912,68
-Edredones de plaza y media	22	37,5	825
Cocina			
Perchas de vajilla	4	500	2000
Juego de cubiertos	250	15,9	3975
Juego de cuchillos	250	9,99	2497,5
Vasos de vidrio	250	0,6	150
Juegos de vajilla (6)	250	35	8750
Cucharones	5	3	15
Jarras	20	10	200
Copas	200	3	600
Azucareros	26	3	78
Saleros	26	2	52
Pozuelo para porciones de arroz	60	3	180
Pozuelo para porciones de salsas	60	2	120
Tablillas para cortar	4	6	24

Exprimidores	4	2	8
Espátulas	4	3	12
Restaurant			
Mesas (10 personas)	8	400	3200
Mesas (8 personas)	6	320	1920
Mesas (6 personas)	12	240	2880
Manteles	40	30	1200
Cubremantel	40	10	400
Lasos para silla	400	3,5	1400
Piscina			
Sillas plásticas (Perezosas)	10	60	600
Mesas plásticas	6	35	210
Parasoles	6	180	1080
Sillas plásticas	25	8	200
Total muebles y enseres			\$ 73269,95

Fuente: Todo Hogar, TVentas, Tía, Taller Carpintería Divino Niño, Pika

Elaborado por: El Autor

5.1.1.5 Vehículo

Aportará con el transporte de todas las necesidades que se presenten en la hostería.

Tabla 65. Vehículo

Descripción	Cantidad	\$ Valor Unitario	\$ Valor Total
Chevrolet Luv Dmax 4x2 Cabina Sencilla	1	26790	26790
Total			\$ 26790

Fuente: Concesionario Chevrolet Mirasol

Elaborado por: El Autor

5.1.1.6 Equipo de oficina

Son un conjunto de máquinas y dispositivo que se necesitan para llevar a cabo tareas propias del área administrativa.

Tabla 66. Equipo de oficina

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja Registradora	2	370	740
Calculadora	5	20	100
Teléfono	5	78,15	390,75
USB	5	12	60
Total			\$ 1290,75

Fuente: Master Pc, Tventas.

Elaborado por: El Autor

5.1.1.7 Equipo de cómputo

Son los instrumentos de cómputo, tales como: computadora, impresora, y equipos de tecnología que serán de uso de las instalaciones de la hostería.

Tabla 67. Equipo de cómputo

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Computador	6	699,99	4199,94
Impresora multifunción	5	132,99	664,95
Total			\$ 4864,89

Fuente: Master Pc.

Elaborado por: El Autor

5.1.1.8 Equipo deportivo

Son todos los materiales y utensilios que se encontraran en la hostería a disposición de las personas para realizar ejercicios deportivos y actividades de distracción.

Tabla 68. Equipo deportivo

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Bicicletas	9	420	3780
Cascos	9	30	270
Arnés de Cintura	4	120	480
Linterna	10	10	100
Cable de acero (1 metro)	1000	2,25	2250
Red de voley	1	25	25
Arcos de cancha de indor	2	450	900
Balones	3	45	135
Juegos de niños (variados)	6	160	960
Total			\$ 8900

Fuente: Bike Center, Deportivo Vélez, Elektros ferrisariato, Taller Tecvilux.

Elaborado por: El Autor

5.1.1.9 Equipo Semoviente

Son los animales que estarán a disposición de la hostería, en el servicio de cabalgatas, su encargado será el guía turístico y con respecto a su alimentación será el agricultor/jornalero.

Tabla 69. Equipo Semoviente

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Caballos	8	300	2400
Semillas	40	0,6	24
Total			\$ 2424

Fuente: Diferentes oferentes, SEPAGRO.

Elaborado por: El Autor

5.1.2 Valor total de activos fijos

El valor total de activos fijos que la empresa necesita para iniciar sus actividades será de \$ 1'060.799,72 dólares americanos.

Tabla 70. Valor total de activos fijos

Detalle	Valor
Terreno	36.000,00
Obras Físicas	874.363,97
Maquinaria y Equipo	39.129,56
Muebles y Enseres	73.269,95
Equipos de oficina	1.290,75
Equipo deportivo	8.900,00
Equipo de computo	4.864,89
Vehículo	26.790,00
Semovientes	2.424,00
Total	\$ 1'064.609,12

Fuente: Tabla 60, 61, 62, 63, 64, 65,66, 67, 68,69

Elaborado por: El Autor

5.1.3 Activos diferidos

Son los que no tienen configuración física, pero que confieren a su propietario cierto derecho exclusivo, ya sea sobre una patente, una marca, un derecho de autor, etc. (Granados).

Tabla 71. Total activo diferido

Descripción	\$ Valor Total
Elaboración del proyecto	3000
Diseño arquitectónico	18000
Organización (constitución legal)	
Patentes	1200
Permiso de funcionamiento	
Imprevistos	500
Total	\$ 22700

Fuente: Arq. María del Rosario Tapia – Arq. Jimmy Bravo. Municipio de Loja, Abogado, Bomberos, Ministerio de salud

Elaborado por: El Autor

5.1.4 Activo circulante o capital de trabajo

Es el dinero que una empresa posee y es disponible para usar en cualquier momento dentro de los doce meses.

Entre los principales tenemos: mano de obra directa, materiales y útiles de oficina, materiales y útiles de aseo, gasto en servicios básicos, gasto de internet, gasto de televisión satelital, gasto de combustible.

5.1.4.1 Mano de obra directa

Es el personal encargado de realizar todas las actividades en las diferentes áreas de prestación de servicios dentro de la hostería.

Tabla 72. Mano de obra directa

Cargo	# de empleados	Remuneración Unificada	Aporte patronal 12,15%	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Vacaciones	Fondo de reserva 8,33%	Liquido Mensual	Egreso Mensual
Recepcionista-Cajero	2	358,35	43,54	29,8625	29,86	14,93	29,85	506,40	1012,79
Camarero	2	358	43,50	29,8333	29,83	14,92	29,82	505,90	1011,80
Chef	1	360,1	43,75	30,0083	30,01	15	30,00	508,87	508,87
Ayudante de cocina	2	357,29	43,41	29,7742	29,77	14,89	29,76	504,90	1009,80
Mesero	2	358	43,50	29,8333	29,83	14,92	29,82	505,90	1011,80
Guardia	1	358,43	43,55	29,8692	29,87	14,93	29,86	506,51	506,51
Guía Turístico	3	360,48	43,80	30,04	30,04	15,02	30,03	509,41	1528,22
Agricultor	2	355,77	43,23	29,6475	29,65	14,82	29,64	502,75	1005,50
Total Mensual									\$ 7595,29
Total Anual									\$ 91143,54

Fuente: Tabla sectorial del ministerio de relaciones laborales
Elaborado por: El Autor.

5.1.4.2 Materiales y útiles de aseo

Son todos los accesorios que permitirán que la hostería esté de manera óptima para prestar servicios de calidad a los usuarios.

Tabla 73. Materiales y útiles de aseo

Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Paquetes de papel higiénico (12 unidades)	8	7	56
Sachet de shampoo (5 unidades)	50	2	100
Jaboncillos	50	2	100
Trapeador	4	3	12
Escoba	4	2	8
Recogedor de basura	4	2	8
Basureros	30	10	300
Fundas de basura (10 unidades)	4	2	8
Jabón de Vajilla	3	8	24
Cloro	3	3	9
Detergente 5kl.	3	13	39
Servilletas (100 unidades)	5	1	5
Total Mensual			\$ 669
Total Anual			\$ 8028

Fuente: Tía, Zerimar
Elaborado por: El Autor.

5.1.4.3 Servicio básicos

Son de vital importancia para el funcionamiento de la hostería, se tiene en cuenta energía eléctrica, agua potable y teléfono.

Tabla 74. Servicios básicos

Descripción	\$ Valor total
Agua (m3)	61
Luz (kw)	370
Teléfono (min.)	30
Total Mensual	461
Total Anual	\$ 5532

Fuente: CNT, EERSSA
Elaborado por: El Autor

5.1.4.3 Internet

Es el contrato de un plan de internet 3G que permita la navegación web para toda la hostería.

Tabla 75. Gasto en internet

Detalle	\$ Total Mensual	\$ Total Anual
Internet 3G	30	\$ 360

Fuente: CNT
Elaborado por: El Autor

5.1.4.4 Televisión satelital

Es el contrato de un plan de televisión para las instalaciones de la hostería en las que se las requiera.

Tabla 76. Gasto en televisión satelital

Detalle	\$ Total Mensual	\$ Total Anual
Televisión Satelital	50	\$ 600

Fuente: DIRECTV TV
Elaborado por: El Autor

5.1.4.5 Gasto en combustible y mantenimiento

Es el gasto que requiere el vehículo para su funcionamiento y mantenimiento para facilitar las diferentes actividades que brindara a la hostería.

Tabla 77. Gasto en combustible y mantenimiento

Detalle	Total Mensual	Total Anual
Gasto en combustible	40	480
Mantenimiento del vehículo	20	240
Total		\$ 720

Fuente: Gasolinera Valdivieso

Elaborado por: El Autor

5.1.4.6 Gasto en alimentación y cuidado de semovientes

Es el gasto que se realiza en la alimentación y reposición del equipo de semovientes.

Tabla 78. Gasto en alimentación y cuidado de semovientes

Detalle	Total Mensual	Total Anual
Alimentación, cuidado del veterinario de los caballos	\$ 30	\$ 360

Fuente: SEPAGRO

Elaborado por: El Autor

5.1.5 Total de activo circulante o capital de trabajo

Tabla 79. Total de activo circulante

Detalle	Total
Materia prima directa	16937,76
Mano de obra directa	91143,54
Materiales y útiles de aseo	8028
Servicios básicos	5532
Internet	360
Televisión Satelital	600
Gasto en combustible	720
Gasto en equipo semoviente	360
Total de Activo circulante	123321,30

Fuente: Tabla, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78,

Elaborado por: El Autor

5.1.6 Gasto en administración

Son los gastos que se dan dentro de la administración de la hostería para su excelente funcionamiento.

5.1.6.1 Sueldo al personal administrativo

Es el pago que se realiza a las personas que se encuentran laborando dentro de las áreas administrativas de la empresa.

Tabla 80. Sueldo al personal administrativo

Cargo	# de empleados	Remuneración Unificada	Aporte patronal 12,15%	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Vacaciones	Fondo de reserva 8,33%	Liquido Mensual
Gerente	1	673	81,7695	56,08333	56,08	28,041667	56,061	951,039
Contadora	1	425	51,6375	35,41667	35,42	17,708333	35,403	600,582
Secretaria	1	370	44,955	30,83333	30,83	15,416667	30,821	522,859
Administrador	1	531	64,5165	44,25	44,25	22,125	44,232	750,374
Jefe de personal	1	460	55,89	38,33333	38,33	19,166667	38,318	650,041
Total Mensual								\$ 3474,89
Total Anual								\$ 41698,74

Fuente: Tabla sectorial del ministerio de relaciones salariales

Elaborado por: El Autor

5.1.6.2 Materiales y útiles de oficina

Es el material que facilitara las funciones que sean requeridas.

Tabla 81. Materiales y útiles de oficina

Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Esferográficos	14	0,3	4,2
Lápiz	5	0,2	1
Grapadora	5	3,64	18,2
Perforadora	5	3,26	16,3
Resmas de papel boom	8	3	24
Corrector	5	0,49	2,45
Caja de clips	5	0,21	1,05
Caja de grapas	5	0,69	3,45
Archivador	5	2,22	11,1
Cinta de embalaje	5	2,3	11,5
Tinta (cartuchos)	8	21	168
Total Mensual			\$ 261,25
Total Anual			\$ 3135

Fuente: La reforma.

Elaborado por: El Autor

5.1.6.3 Gasto asesoría jurídica y técnica

Es el pago que se realiza por la prestación de servicios profesionales. Se utilizara cuando la hostería lo requiera.

Tabla 82. Gasto asesoría jurídica y técnica

Detalle	\$ Total Mensual	\$ Total Anual
Asesor Jurídico	350	1400
Asesor Técnico	200	2400
Total		\$ 3800

Fuente: Dr. Rubén Briceño – Sr. José Ordoñez

Elaborado por: El Autor

5.1.7 Total gastos administrativos

Tabla 83. Total gastos administrativos

Detalles	Valor Mensual	Valor Total
Sueldo al personal administrativo	3474,89	41698,74
Materiales de oficina	261,25	3135
Asesoría jurídica y técnica	550	3800
Total	\$ 4286,14	\$ 48633,74

Fuente: Tabla 80, 81, 82
Elaborado por: El Autor

5.1.8 Gastos de venta

Comprende todos los gastos que se relacionan directamente con la hostería y en este caso será la publicidad.

5.1.8.1 Publicidad

Para dar a conocer la hostería ecológica “Linderos” y los servicios que se ofertara al mercado se necesita hacer uso de los diferentes medios de comunicación que están a disposición y al alcance nuestro.

Tabla 84. Publicidad

Detalle	Cantidad	Valor Mensual	Valor Anual
Cuñas Radiales	4	240	2880
Página Web	1	300	3600
Valla Publicitaria	1	288	3456
Publicidad por televisión	1	350	4200
Tarjetas de presentación	1000	45	540
Hojas volantes	1000	130	1560
Total		\$ 1353	\$ 16236

Fuente: Ecotel televisión, Punto Creativo, Radio Poder.
Elaborado por: El Autor

5.1.9 Inversión total del proyecto

Tabla 85. Inversión total del proyecto

Detalle	Valor Parcial	Valor Total
Activos Fijos		
Terreno	36.000,00	
Obras Físicas	874.363,97	
Maquinaria y Equipo	39.129,56	
Muebles y Enseres	73.269,95	
Equipos de oficina	1.290,75	
Equipo deportivo	8.900,00	
Vehículo	26.790,00	
Equipo de computo	4.864,89	
Semovientes	2.424,00	
Total		1'067.033,12
Activos Diferidos		
Elaboración del proyecto	3.000,00	
Diseño arquitectónico	18.000,00	
Organización (constitución legal)	1.200,00	
Patentes		
Permiso de funcionamiento		
Imprevistos	500,00	
Total		22.700,00
Activo Circulante o Capital de Trabajo		
Materia prima directa	1.411,48	
Mano de obra directa	7.595,29	
Materiales y útiles de aseo	261,25	
Servicios básicos	461,00	
Internet	30,00	
Televisión Satelital	50,00	
Gasto en combustible	60,00	
Gasto en administración	4.286,14	
Gasto en venta	1.353,00	
Gasto en semovientes	30,00	
Total activo circulante		15.508,17
Total de la inversión		\$ 1'105.241,29

Fuente: Tabla 70, 71, 79, 83, 84

Elaborado por: El Autor'

5.2 Financiamiento de la inversión

Obtenido el total de la inversión del proyecto, se necesita obtener los recursos para su puesta en marcha, para el financiamiento se necesitaran fuentes internas y externas. El total de la inversión es \$1'105.241,29 de dólares de los cuales el 46% lo aportaran los socios, y el 54% mediante un préstamo a la Corporación Financiera Nacional a 10 años plazo. El aporte de los socios será del 50% cada uno, es decir aportará cada uno con \$252.620,65 dólares.

Tabla 86. Financiamiento

Detalle	Cantidad	Porcentaje
Fuente interna	505.241,29	46%
Fuente externa	600.000	54%
Total de la inversión	\$ 1'105.241,29	100%

Fuente: Tabla 85

Elaborado por: El Autor

5.3 Depreciación de activos fijos

Es la disminución de un valor de activo fijo producido por el paso del tiempo, uso, desuso o diferentes factores que inciden en él. A continuación se dará el detalle de la vida útil de los activos fijos y sus respectivas depreciaciones.

Tabla 87. Depreciaciones de activos fijos

Detalle	% de depreciación	Años de vida útil	Valor	Valor Residual	Depreciación
Obras Físicas	5%	20	874363,97	43718,20	41532,29
Maquinaria y Equipo	10%	10	39129,56	3912,96	3521,66
Muebles y Enseres	10%	10	73269,95	7327,00	6594,30
Equipos de oficina	10%	10	1290,75	129,08	116,17
Equipo deportivo	10%	10	8900,00	890,00	801,00
Equipo de computo	33%	3	4864,89	1605,41	1086,49
Reinversión 4-6	33%	3	5043,43	1664,33	1126,37
Reinversión 7-9	33%	3	5228,53	1725,41	1167,70
Reinversión 10	33%	3	5420,41	1788,74	1210,56
Vehículo	20%	5	26790,00	5358,00	4286,40
Total					\$ 61442,93

Fuente: Tabla 70

Elaborado por: El Autor

5.4 Amortización de activos diferidos

La amortización de los activos diferidos es el resultado de monto total de éstos para los años de vida útil del proyecto.

Tabla 88. Amortización de activos diferidos

Detalle	\$ Total	\$ Amortización Anual
Mensual	22700	
Año 1		2270
Año 2		2270
Año 3		2270
Año 4		2270
Año 5		2270
Año 6		2270
Año 7		2270
Año 8		2270
Año 9		2270
Año 10		2270

Fuente: Tabla 71

Elaborado por: El Autor

Tabla 89. Tabla de amortización (fuente externa)

TABLA DE AMORTIZACION					
BENEFICIARIO					
INSTIT. FINANCIERA					
MONTO	600.000,00				
TASA DE INTERES	10,0000%	T. EFECTIVA		10,4713%	
PLAZO	10	Años			
GRACIA	0	Años			
FECHA DE INICIO	454545	Monto	tasa	Mayor a 200M	
MONEDA	DOLARE S	200000	10,34	9,1	
AMORTIZACION CADA	30	Días			
Número de periodos	120	para amortizar capital			
No.	Vencimiento	Saldo	Interés	Principal	Dividendo
0		600.000,00			
1	31-jul-3144	597.070,96	5.000,00	2.929,04	7.929,04
2	30-ago-3144	594.117,50	4.975,59	2.953,45	7.929,04
3	29-sep-3144	591.139,44	4.950,98	2.978,07	7.929,04
4	29-oct-3144	588.136,56	4.926,16	3.002,88	7.929,04
5	28-nov-3144	585.108,65	4.901,14	3.027,91	7.929,04
6	28-dic-3144	582.055,51	4.875,91	3.053,14	7.929,04
7	27-ene-3145	578.976,93	4.850,46	3.078,58	7.929,04
8	26-feb-3145	575.872,69	4.824,81	3.104,24	7.929,04
9	28-mar-3145	572.742,59	4.798,94	3.130,11	7.929,04
10	27-abr-3145	569.586,40	4.772,85	3.156,19	7.929,04
11	27-may-3145	566.403,91	4.746,55	3.182,49	7.929,04
12	26-jun-3145	563.194,90	4.720,03	3.209,01	7.929,04
13	26-jul-3145	559.959,14	4.693,29	3.235,75	7.929,04
14	25-ago-3145	556.696,42	4.666,33	3.262,72	7.929,04
15	24-sep-3145	553.406,52	4.639,14	3.289,91	7.929,04
16	24-oct-3145	550.089,19	4.611,72	3.317,32	7.929,04
17	23-nov-3145	546.744,23	4.584,08	3.344,97	7.929,04
18	23-dic-3145	543.371,38	4.556,20	3.372,84	7.929,04
19	22-ene-3146	539.970,43	4.528,09	3.400,95	7.929,04
20	21-feb-3146	536.541,14	4.499,75	3.429,29	7.929,04
21	23-mar-3146	533.083,28	4.471,18	3.457,87	7.929,04
22	22-abr-3146	529.596,59	4.442,36	3.486,68	7.929,04
23	22-may-3146	526.080,85	4.413,30	3.515,74	7.929,04
24	21-jun-3146	522.535,82	4.384,01	3.545,04	7.929,04
25	21-jul-3146	518.961,24	4.354,47	3.574,58	7.929,04
26	20-ago-3146	515.356,87	4.324,68	3.604,37	7.929,04
27	19-sep-3146	511.722,47	4.294,64	3.634,40	7.929,04
28	19-oct-3146	508.057,78	4.264,35	3.664,69	7.929,04
29	18-nov-3146	504.362,55	4.233,81	3.695,23	7.929,04
30	18-dic-3146	500.636,52	4.203,02	3.726,02	7.929,04
31	17-ene-3147	496.879,45	4.171,97	3.757,07	7.929,04
32	16-feb-3147	493.091,07	4.140,66	3.788,38	7.929,04

33	18-mar-3147	489.271,12	4.109,09	3.819,95	7.929,04
34	17-abr-3147	485.419,33	4.077,26	3.851,78	7.929,04
35	17-may-3147	481.535,45	4.045,16	3.883,88	7.929,04
36	16-jun-3147	477.619,20	4.012,80	3.916,25	7.929,04
37	16-jul-3147	473.670,31	3.980,16	3.948,88	7.929,04
38	15-ago-3147	469.688,52	3.947,25	3.981,79	7.929,04
39	14-sep-3147	465.673,55	3.914,07	4.014,97	7.929,04
40	14-oct-3147	461.625,12	3.880,61	4.048,43	7.929,04
41	13-nov-3147	457.542,95	3.846,88	4.082,17	7.929,04
42	13-dic-3147	453.426,76	3.812,86	4.116,19	7.929,04
43	12-ene-3148	449.276,28	3.778,56	4.150,49	7.929,04
44	11-feb-3148	445.091,20	3.743,97	4.185,08	7.929,04
45	12-mar-3148	440.871,25	3.709,09	4.219,95	7.929,04
46	11-abr-3148	436.616,13	3.673,93	4.255,12	7.929,04
47	11-may-3148	432.325,56	3.638,47	4.290,58	7.929,04
48	10-jun-3148	427.999,23	3.602,71	4.326,33	7.929,04
49	10-jul-3148	423.636,84	3.566,66	4.362,38	7.929,04
50	09-ago-3148	419.238,10	3.530,31	4.398,74	7.929,04
51	08-sep-3148	414.802,71	3.493,65	4.435,39	7.929,04
52	08-oct-3148	410.330,36	3.456,69	4.472,35	7.929,04
53	07-nov-3148	405.820,73	3.419,42	4.509,62	7.929,04
54	07-dic-3148	401.273,53	3.381,84	4.547,20	7.929,04
55	06-ene-3149	396.688,43	3.343,95	4.585,10	7.929,04
56	05-feb-3149	392.065,12	3.305,74	4.623,31	7.929,04
57	07-mar-3149	387.403,29	3.267,21	4.661,83	7.929,04
58	06-abr-3149	382.741,45	3.228,36	4.700,68	7.929,04
59	06-may-3149	378.040,77	3.189,51	4.739,53	7.929,04
60	05-jun-3149	373.301,24	3.150,34	4.778,70	7.929,04
61	05-jul-3149	368.522,53	3.110,84	4.818,20	7.929,04
62	04-ago-3149	363.704,33	3.071,02	4.858,02	7.929,04
63	03-sep-3149	358.846,31	3.030,87	4.898,17	7.929,04
64	03-oct-3149	353.948,13	2.990,39	4.938,66	7.929,04
65	02-nov-3149	349.009,47	2.949,57	4.979,48	7.929,04
66	02-dic-3149	344.030,00	2.908,41	5.020,63	7.929,04
67	01-ene-3150	339.009,37	2.866,92	5.062,13	7.929,04
68	31-ene-3150	333.947,24	2.825,08	5.103,97	7.929,04
69	02-mar-3150	328.843,27	2.782,89	5.146,15	7.929,04
70	01-abr-3150	323.697,12	2.740,36	5.188,68	7.929,04
71	01-may-3150	318.508,44	2.697,48	5.231,57	7.929,04
72	31-may-3150	313.276,87	2.654,24	5.274,81	7.929,04
73	30-jun-3150	308.002,06	2.610,64	5.318,40	7.929,04
74	30-jul-3150	302.683,66	2.566,68	5.362,36	7.929,04
75	29-ago-3150	297.321,30	2.522,36	5.406,68	7.929,04
76	28-sep-3150	291.914,62	2.477,68	5.451,37	7.929,04
77	28-oct-3150	286.463,25	2.432,62	5.496,42	7.929,04
78	27-nov-3150	280.966,83	2.387,19	5.541,85	7.929,04
79	27-dic-3150	275.424,98	2.341,39	5.587,65	7.929,04
80	26-ene-3151	269.837,32	2.295,21	5.633,84	7.929,04
81	25-feb-3151	264.203,49	2.248,64	5.680,40	7.929,04
82	27-mar-3151	258.523,09	2.201,70	5.727,35	7.929,04
83	26-abr-3151	252.795,74	2.154,36	5.774,69	7.929,04
84	26-may-3151	247.021,05	2.106,63	5.822,41	7.929,04

85	25-jun-3151	241.198,64	2.058,51	5.870,54	7.929,04
86	25-jul-3151	235.328,11	2.009,99	5.919,06	7.929,04
87	24-ago-3151	229.409,05	1.961,07	5.967,98	7.929,04
88	23-sep-3151	223.441,07	1.911,74	6.017,30	7.929,04
89	23-oct-3151	217.423,77	1.862,01	6.067,04	7.929,04
90	22-nov-3151	211.356,74	1.811,86	6.117,18	7.929,04
91	22-dic-3151	205.239,56	1.761,31	6.167,74	7.929,04
92	21-ene-3152	199.071,82	1.710,33	6.218,71	7.929,04
93	20-feb-3152	192.853,10	1.658,93	6.270,11	7.929,04
94	21-mar-3152	186.582,99	1.607,11	6.321,94	7.929,04
95	20-abr-3152	180.261,06	1.554,86	6.374,19	7.929,04
96	20-may-3152	173.886,87	1.502,18	6.426,87	7.929,04
97	19-jun-3152	167.460,00	1.449,06	6.479,99	7.929,04
98	19-jul-3152	160.980,02	1.395,50	6.533,54	7.929,04
99	18-ago-3152	154.446,47	1.341,50	6.587,54	7.929,04
100	17-sep-3152	147.858,93	1.287,05	6.641,99	7.929,04
101	17-oct-3152	141.216,94	1.232,16	6.696,89	7.929,04
102	16-nov-3152	134.520,05	1.176,81	6.752,24	7.929,04
103	16-dic-3152	127.767,81	1.121,00	6.808,04	7.929,04
104	15-ene-3153	120.959,77	1.064,73	6.864,31	7.929,04
105	14-feb-3153	114.095,46	1.008,00	6.921,05	7.929,04
106	16-mar-3153	107.174,41	950,80	6.978,25	7.929,04
107	15-abr-3153	100.196,16	893,12	7.035,92	7.929,04
108	15-may-3153	93.160,24	834,97	7.094,08	7.929,04
109	14-jun-3153	86.066,16	776,34	7.152,71	7.929,04
110	14-jul-3153	78.913,45	717,22	7.211,83	7.929,04
111	13-ago-3153	71.701,63	657,61	7.271,43	7.929,04
112	12-sep-3153	64.430,20	597,51	7.331,53	7.929,04
113	12-oct-3153	57.098,67	536,92	7.392,13	7.929,04
114	11-nov-3153	49.706,54	475,82	7.453,22	7.929,04
115	11-dic-3153	42.253,32	414,22	7.514,82	7.929,04
116	10-ene-3154	34.738,49	352,11	7.576,93	7.929,04
117	09-feb-3154	27.161,56	289,49	7.639,56	7.929,04
118	11-mar-3154	19.522,00	226,35	7.702,70	7.929,04
119	10-abr-3154	11.819,31	162,68	7.766,36	7.929,04
120	10-may-3154	4.052,95	98,49	7.830,55	7.929,04

Fuente: CFN

Elaborado por: El Autor

5.5 Presupuestos

Los valores presupuestados permiten establecer los costos, para el presente proyecto los ingresos y egresos se valoraran con el incremento del 3,67% de acuerdo a la inflación anual 2014, igualmente con el incremento de salarios que es de 6.83% en el año 2014.

Tabla 90. Presupuesto de ingresos y costos

DETALLE	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
COSTO PRIMO										
Materia prima	16937,76	17559,38	18203,80	18871,88	19564,48	20282,50	21026,87	21798,55	22598,56	23427,93
Mano de obra directa	91143,54	97368,64	104018,92	111123,41	118713,14	126821,25	135483,14	144736,64	154622,15	165182,85
TOTAL DE COSTO PRIMO	108081,30	114928,02	122222,73	129995,30	138277,63	147103,75	156510,01	166535,19	177220,71	188610,77
COSTOS DE PRODUCCION										
Materiales y útiles de aseo	8028,00	8322,63	8628,07	8944,72	9272,99	9613,31	9966,12	10331,87	10711,05	11104,15
Servicios básicos	5532,00	5735,02	5945,50	6163,70	6389,91	6624,42	6867,53	7119,57	7380,86	7651,74
Internet	360,00	373,21	386,91	401,11	415,83	431,09	446,91	463,31	480,32	497,94
Televisión Satelital	600,00	622,02	644,85	668,51	693,05	718,48	744,85	772,19	800,53	829,91
Gasto en combustible	720,00	746,42	773,82	802,22	831,66	862,18	893,82	926,63	960,63	995,89
Gasto en semoviente	360,00	373,21	386,91	401,11	415,83	431,09	446,91	463,31	480,32	497,94
Depreciación obras físicas	41532,29	41532,29	41532,29	41532,29	41532,29	41532,29	41532,29	41532,29	41532,29	41532,29
Depreciación maquinaria y equipo	3521,66	3521,66	3521,66	3521,66	3521,66	3521,66	3521,66	3521,66	3521,66	3521,66
Depreciación muebles y enseres	6594,30	6594,30	6594,30	6594,30	6594,30	6594,30	6594,30	6594,30	6594,30	6594,30
Depreciación equipo deportivo	801,00	801,00	801,00	801,00	801,00	801,00	801,00	801,00	801,00	801,00
Depreciación vehículo	4286,40	4286,40	4286,40	4286,40	4286,40	4286,40	4286,40	4286,40	4286,40	4286,40
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	72335,64	72908,16	73501,70	74117,01	74754,91	75416,21	76101,79	76812,53	77549,35	78313,21
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION	180416,94	187836,18	195724,42	204112,31	213032,53	222519,96	232611,80	243347,72	254770,06	266923,98
GASTOS DE OPERACIÓN										
Gastos Administrativos										
Sueldo al personal administrativo	41698,74	44546,76	47589,31	50839,66	54312,00	58021,51	61984,38	66217,92	70740,60	75572,18

Asesoría jurídica y técnica	3800,00	4059,54	4336,81	4633,01	4949,45	5287,49	5648,63	6034,43	6446,58	6886,88
Materiales de oficina	3135,00	3250,05	3369,33	3492,99	3621,18	3754,08	3891,85	4034,68	4182,75	4336,26
Depreciación equipo de computo	1086,49	1086,49	1086,49	1086,49	1086,49	1086,49	1086,49	1086,49	1086,49	1086,49
Depreciación equipo de oficina	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17
Amortización de activos diferidos	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00
Total de gastos administrativos	52106,40	55329,02	58768,10	62438,31	66355,29	70535,74	74997,52	79759,69	84842,59	90267,99
Gastos de ventas										
Publicidad	9180,00	9516,91	9866,18	10228,27	10603,64	10992,80	11396,23	11814,47	12248,06	12697,57
Total de gastos de ventas	9180,00	9516,91	9866,18	10228,27	10603,64	10992,80	11396,23	11814,47	12248,06	12697,57
Gastos financieros										
Intereses	58.343,43	54.489,45	50.231,91	45.528,56	40.333,67	34.628,06	28.345,11	21.409,89	13.754,69	5.304,76
Total gastos financieros	58.343,43	54.489,45	50.231,91	45.528,56	40.333,67	34.628,06	28.345,11	21.409,89	13.754,69	5.304,76
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	119629,82	119335,37	118866,19	118195,13	117292,60	116156,60	114738,86	112984,05	110845,35	108270,32
TOTAL	300.046,77	307.171,56	314.590,62	322.307,44	330.325,13	338.676,56	347.350,66	356.331,77	365.615,41	375.194,30

Fuente: Anexos L, M, N, O, P

Elaborado por: El Autor

Presupuesto de ingresos por ventas

En presupuesto de ingresos por venta en cuanto a los servicios (alojamiento, restaurant, piscina, sauna, turco, hidromasaje, cabalgatas, ciclismo, canopy, trekking, guía turístico, actividades de granja) que va a ofertar la hostería ecológica Linderos se estima un 60% con respecto a sus ventas.

Tabla 91. Presupuesto de ingresos por ventas

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Alojamiento	342720	355297,82	368337,254	381855,231	395869,318	410397,722	425459,319	441073,676	457261,08	474042,561
Alimentación	184464	191233,82	198252,11	205527,963	213070,839	220890,539	228997,222	237401,42	246114,052	255146,437
Piscina	16128	16719,89	17333,5178	17969,6579	18629,1444	19312,834	20021,615	20756,4083	21518,1685	22307,8852
Sauna, turco, hidromasaje	7257,6	7523,953	7800,08303	8086,34608	8383,11498	8690,7753	9009,72675	9340,38372	9683,1758	10038,5484
Ciclismo	4838,4	5015,969	5200,05535	5390,89738	5588,74332	5793,8502	6006,4845	6226,92248	6455,45054	6692,36557
Cabalgatas	4838,4	5015,969	5200,05535	5390,89738	5588,74332	5793,8502	6006,4845	6226,92248	6455,45054	6692,36557
Canopy	3024	3134,980	3250,0346	3369,31087	3492,96457	3621,15637	3754,05281	3891,82655	4034,65659	4182,72848
Actividades de granja	6048	6269,961	6500,06919	6738,62173	6985,92915	7242,31275	7508,10563	7783,6531	8069,31317	8365,45696
Guía turístico	4838,4	5015,969	5200,05535	5390,89738	5588,74332	5793,8502	6006,4845	6226,92248	6455,45054	6692,36557
Total	574.156,80	595.228,35	617.073,24	639.719,82	663.197,54	687.536,89	712.769,49	738.928,13	766.046,80	794.160,71

Fuente: Anexos Q, R
Elaborado por: El Autor

5.6 Resumen de costos y gastos del proyecto

Es el cuadro donde se encuentran detallados los costos y gastos necesarios para la ejecución del proyecto durante la su vida útil.

Tabla 92. Resumen de costos y gastos del proyecto

DETALLE	Años									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
COSTO DE PRODUCCIÓN										
Costos Directos	108081,30	114928,02	122222,73	129995,30	138277,63	147103,75	156510,01	166535,19	177220,71	188610,77
Costos indirectos de fabricación	72335,64	72908,16	73501,70	74117,01	74754,91	75416,21	76101,79	76812,53	77549,35	78313,21
Total De Costos De Producción	180416,94	187836,18	195724,42	204112,31	213032,53	222519,96	232611,80	243347,72	254770,06	266923,98
Gatos De Operación										
Gastos de administración	52106,40	55329,02	58768,10	62438,31	66355,29	70535,74	74997,52	79759,69	84842,59	90267,99
Gastos de ventas	9180,00	9516,91	9866,18	10228,27	10603,64	10992,80	11396,23	11814,47	12248,06	12697,57
Gastos financieros	58.343,43	54.489,45	50.231,91	45.528,56	40.333,67	34.628,06	28.345,11	21.409,89	13.754,69	5.304,76
TOTAL DE GASTOS DE OPERACIÓN	119629,82	119335,37	118866,19	118195,13	117292,60	116156,60	114738,86	112984,05	110845,35	108270,32
TOTAL COSTOS Y GASTOS DE PROYECTO	300.046,77	307.171,56	314.590,62	322.307,44	330.325,13	338.676,56	347.350,66	356.331,77	365.615,41	375.194,30

Fuente: Tabla 90

Elaborado por: El Autor

5.7 Estado de pérdidas y ganancias

Es un estado financiero que muestra los ingresos de una organización así como sus gastos, durante un determinado periodo.

Tabla 93. Estado de pérdidas y ganancias

DETALLE	Años									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ventas	574156,80	595228,35	617073,24	639719,82	663197,54	687536,89	712769,49	738928,13	766046,80	794160,71
Ingresos Extraordinarios			1887,49		4286,40					10232,12
TOTAL DE INGRESOS	574156,80	595228,35	618960,73	639719,82	667483,94	687536,89	712769,49	738928,13	766046,80	804392,84
(-)Costos de Producción	180416,94	187836,18	195724,42	204112,31	213032,53	222519,96	232611,80	243347,72	254770,06	266923,98
Utilidad antes de ventas	393739,86	407392,17	423236,31	435607,52	454451,41	465016,93	480157,70	495580,41	511276,74	537468,85
(-)Gastos Operacionales	61286,40	64845,92	68634,28	72666,58	76958,93	81528,54	86393,75	91574,16	97090,66	102965,56
Utilidad antes de gastos financieros	332453,46	342546,25	354602,03	362940,94	377492,48	383488,39	393763,94	404006,25	414186,08	434503,30
(-)Gastos financieros	58343,43	54489,45	50231,91	45528,56	40333,67	34628,06	28345,11	21409,89	13754,69	5304,76
Utilidad bruta	274110,03	288056,80	304370,11	317412,38	337158,81	348860,33	365418,83	382596,36	400431,39	429198,54
(-)15% Participación de trabajadores	41116,50	43208,52	45655,52	47611,86	50573,82	52329,05	54812,82	57389,45	60064,71	64379,78
Utilidad antes de impuestos	232993,53	244848,28	258714,59	269800,52	286584,99	296531,28	310606,01	325206,91	340366,68	364818,75
(-)22% Impuesto a la Renta	51258,58	53866,62	56917,21	59356,12	63048,70	65236,88	68333,32	71545,52	74880,67	80260,13
Utilidad antes de la reserva	181734,95	190981,66	201797,38	210444,41	223536,29	231294,40	242272,69	253661,39	265486,01	284558,63
(-) 10% reserva legar	18173,50	19098,17	20179,74	21044,44	22353,63	23129,44	24227,27	25366,14	26548,60	28455,86
UTILIDAD NETA	163.561,46	171.883,49	181.617,65	189.399,97	201.182,66	208.164,96	218.045,42	228.295,25	238.937,41	256.102,77

Fuente: Tabla 90, 91

Elaborado por: El Autor

Depreciación equipo de oficina	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17	116,17
Amortización de activos diferidos	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00
Publicidad	9180,00	9516,91	9866,18	10228,27	10603,64	10992,80	11396,23	11814,47	12248,06	12697,57
Intereses	58.343,43	54.489,45	50.231,91	45.528,56	40.333,67	34.628,06	28.345,11	21.409,89	13.754,69	5.304,76
TOTAL DE COSTOS FIJOS	174605,47	174126,35	173457,52	172570,72	171435,17	170047,60	168358,38	166310,71	163856,21	160940,76
COSTOS VARIABLES										
Materia prima directa	16937,76	17559,38	18203,80	18871,88	19564,48	20282,50	21026,87	21798,55	22598,56	23427,93
Mano de obra directa	91143,54	97368,64	104018,92	111123,41	118713,14	126821,25	135483,14	144736,64	154622,15	165182,85
Materiales y útiles de aseo	8028,00	8322,63	8628,07	8944,72	9272,99	9613,31	9966,12	10331,87	10711,05	11104,15
Servicios básicos	5532,00	5735,02	5945,50	6163,70	6389,91	6624,42	6867,53	7119,57	7380,86	7651,74
Asesoría jurídica y técnica	3800,00	4059,54	4336,81	4633,01	4949,45	5287,49	5648,63	6034,43	6446,58	6886,88
TOTAL DE COSTOS VARIABLES	125441,30	133045,21	141133,10	149736,73	158889,97	168628,97	178992,29	190021,07	201759,21	214253,54
COSTO TOTAL	300.046,77	307.171,56	314.590,62	322.307,44	330.325,13	338676,56	347350,66	356331,77	365615,41	375194,30

Fuente: Tabla 90

Elaborado por: El Autor

5.9 Flujo de caja

El flujo de caja permite estipular las necesidades reales de capital en los diferentes momentos del desarrollo del negocio. Son los flujos de entradas y salidas de caja o efectivo, en un período dado.

Tabla 95. Fuente y uso de fondos

DETALLE	VALOR
INGRESOS	
Capital propio	505.241,29
Crédito	600.000
Valor residual	
Total ingresos	1'105.241,29
EGRESOS	
Activos fijos	1'067.033,12
Activos diferidos	22.700
Activo circulante	15.508,17
Total egresos	1'105.241,29

Fuente: Tabla 93

Elaborado por: El Autor

Tabla 96. Flujo de caja

DETALLE	Años										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
INGRESOS											
Ingresos efectivos (ventas)		574156,80	595228,35	617073,24	639719,82	663197,54	687536,89	712769,49	738928,13	766046,80	794160,71
Capital propio	505.241,29										
Crédito	600000										
Ingresos extraordinarios				1086,49			1126,37			1167,70	1210,56
Total Ingresos	1'105.241,29	574156,80	595228,35	618159,73	639719,82	663197,54	688663,26	712769,49	738928,13	767214,50	795371,27
EGRESOS											
Activos fijos	1'067.033,12										
Activos diferidos	22.700,00										
Activo circulante	15.508,17										
Costos de producción		123681,30	131100,54	138988,78	147376,66	156296,89	165784,32	175876,15	186612,08	198034,42	210188,34
Gastos de operación		60083,74	63643,26	67431,62	71463,92	75756,27	80325,88	85191,09	90371,50	95888,00	101762,90
Reinversión equipo de computación				4864,89			5043,43			5228,53	5420,41
PARCIAL DE EGRESOS	1'105.241,29	183765,04	194743,80	211285,29	218840,58	232053,16	251153,63	261067,25	276983,58	299150,94	317371,65
Utilidad bruta		390391,76	400484,55	406874,44	420879,24	431144,38	437509,63	451702,25	461944,56	468063,56	477999,63
(-)15 % trabajadores		58558,76	60072,68	61031,17	63131,89	64671,66	65626,44	67755,34	69291,68	70209,53	71699,94
Utilidad antes del impuesto a la renta		331833,00	340411,87	345843,27	357747,36	366472,73	371883,18	383946,91	392652,87	397854,02	406299,68
(-)22% impuesto a la renta		73003,26	74890,61	76085,52	78704,42	80624,00	81814,30	84468,32	86383,63	87527,89	89385,93
Subtotal		258829,74	265521,26	269757,75	279042,94	285848,73	290068,88	299478,59	306269,24	310326,14	316913,75
(-)Amortización del capital		58343,43	54489,45	50231,91	45528,56	40333,67	34628,06	28345,11	21409,89	13754,69	5304,76
UTILIDAD NETA	200486,31	211031,81	219525,84	233514,38	245515,05	255440,82	271133,48	284859,35	296571,45	296571,45	311608,99
(+)Amortización del diferido		2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00	2270,00
(+)Depreciaciones		56851,81	56851,81	56851,81	56851,81	56851,81	56851,81	56851,81	56851,81	56851,81	56851,81
FLUJO DE CAJA	1'105.241,29	259608,12	270153,62	278647,65	292636,19	304636,87	314562,63	330255,29	343981,16	355693,26	370730,80

Fuente: Tabla 93, 94

Elaborado por: El Autor

5.10 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es la cifra de ventas a partir de la cual la empresa empezara a obtener beneficios. Es decir es la cifra de venta que debemos alcanzar en un periodo de tiempo determinado para no perder ni tampoco ganar dinero. (Ollé, 1994)

Para su elaboración se debe recurrir a la clasificación de costos fijos y costos variables, en donde existe información detallada de los mismos, permitirá calcular el punto de equilibrio utilizando el primer método matemático en función de las ventas y la capacidad utilizada y el segundo método gráficamente para el primer año, quinto año y décimo año.

En función de ventas

Son los ingresos propios de la actividad que desarrolla la empresa. A más clientes recibidos, mayores ventas esperadas. (Editores G. N., 2002)

$$PE = \frac{\text{Costo fijo total}}{1 - \left(\frac{\text{Costo variable total}}{\text{ventas totales}} \right)}$$

En función de la capacidad instalada

Se basa en la capacidad de producción de la planta, determina el porcentaje de capacidad al que debe trabajar la empresa para que su producción pueda generar ventas que permitan cubrir los gastos. (Bacca, 2002)

$$PE = \frac{\text{Costo fijo Total}}{\text{Ventas totales} - \text{costo variable total}} \times 100$$

Punto de equilibrio primer año

- En función de ventas

$$PE = \frac{\text{Costo fijo total}}{1 - \left(\frac{\text{Costo variable total}}{\text{ventas totales}} \right)}$$

$$PE = \frac{174605,47}{1 - \left(\frac{125441,3}{574156,8} \right)}$$

$$PE = 223417,55$$

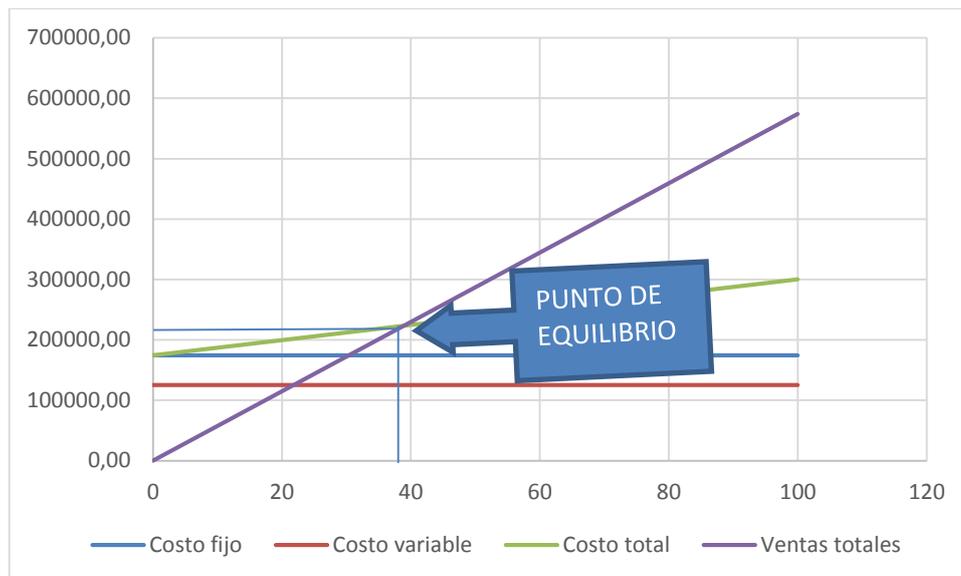
- En función de la capacidad instalada

$$PE = \frac{\text{Costo fijo Total}}{\text{Ventas totales} - \text{costo variable total}} \times 100$$

$$PE = \frac{174605,47}{574156,8 - 125441,3} \times 100$$

$$PE = 38.91\%$$

Gráfica 33. Punto de equilibrio primer año



Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Análisis: La representación gráfica para el primer año indica que el punto de equilibrio con relación a las ventas es de 223.417,55 dólares, es decir que con estos ingresos la empresa se encuentra en equilibrio y con relación a la capacidad instalada es de 38,91% lo que indica que al trabajar con este porcentaje no se obtienen ni pérdidas ni ganancias, es decir se encuentra en equilibrio.

Punto de equilibrio quinto año

- En función de ventas

$$PE = \frac{\text{Costo fijo total}}{1 - \left(\frac{\text{Costo variable total}}{\text{ventas totales}} \right)}$$

$$PE = \frac{171435,17}{1 - \left(\frac{158889,97}{663197,54} \right)}$$

$$PE = 225448,49$$

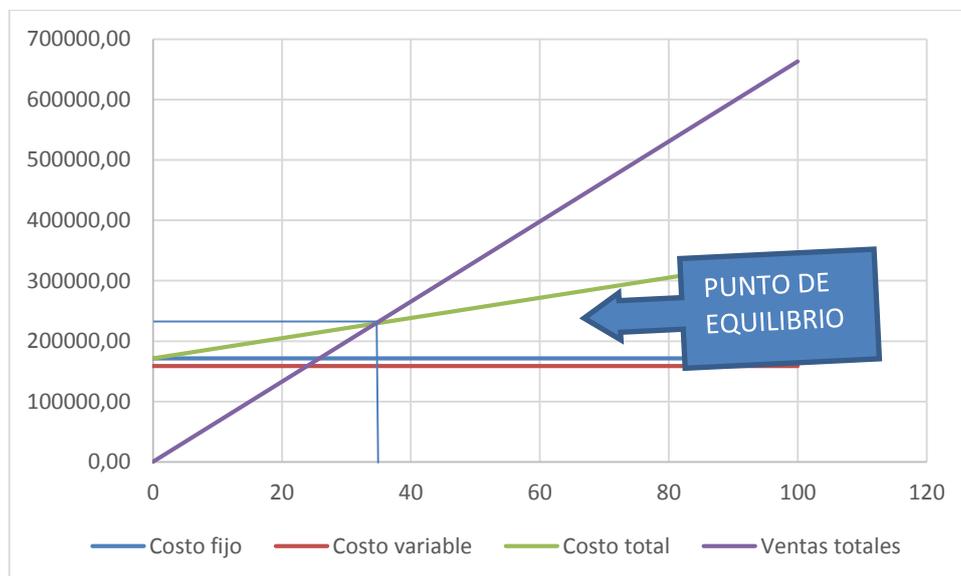
- En función de la capacidad instalada

$$PE = \frac{\text{Costo fijo Total}}{\text{Ventas totales} - \text{costo variable total}} \times 100$$

$$PE = \frac{171435,17}{663197,54 - 158889,97} \times 100$$

$$PE = 33,99\%$$

Gráfica 34. Punto de equilibrio quinto año



Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Análisis: La representación gráfica para el quinto año indica que el punto de equilibrio con relación a las ventas es de 225.448,49 dólares, es decir que con estos ingresos la empresa se encuentra en equilibrio y con relación a la capacidad instalada es de 33,99% lo que indica que al trabajar con este porcentaje no se obtienen ni pérdidas ni ganancias, es decir se encuentra en equilibrio.

Punto de equilibrio décimo año

- En función de ventas

$$PE = \frac{\text{Costo fijo total}}{1 - \left(\frac{\text{Costo variable total}}{\text{ventas totales}} \right)}$$

$$PE = \frac{160940,76}{1 - \left(\frac{214253,54}{794160,71} \right)}$$

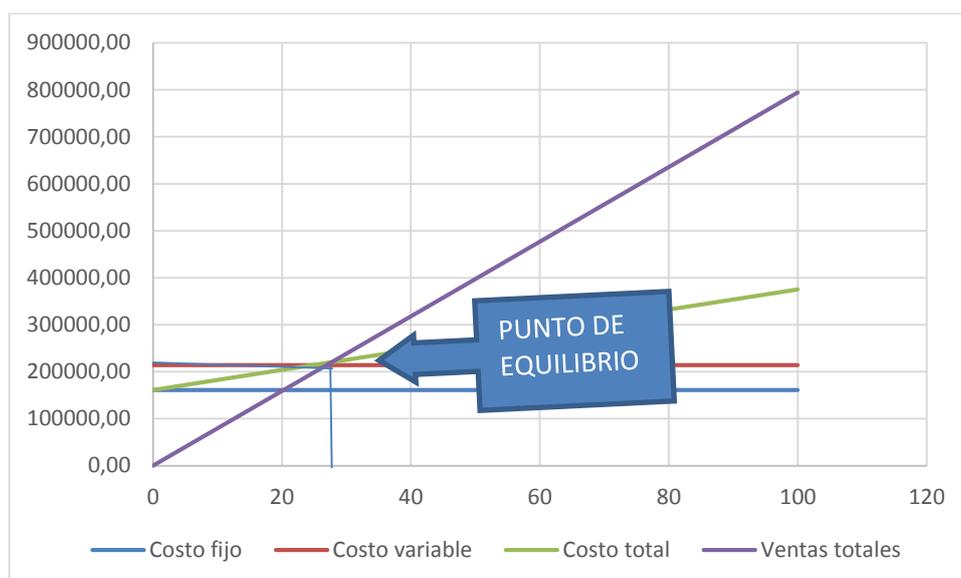
$$PE = 220402,22$$

- En función de la capacidad instalada

$$PE = \frac{\text{Costo fijo Total}}{\text{Ventas totales} - \text{costo variable total}} \times 100$$

$$PE = \frac{160940,76}{794160,71 - 214253,54} \times 100$$

$$PE = 27,75\%$$

Gráfica 35. Punto de equilibrio décimo año

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Análisis: La representación gráfica para el décimo año indica que el punto de equilibrio con relación a las ventas es de 220.402,22 dólares, es decir que con estos ingresos la empresa se encuentra en equilibrio y con relación a la capacidad instalada es de 27,75% lo que indica que al trabajar con este porcentaje no se obtienen ni pérdidas ni ganancias, es decir se encuentra en equilibrio.

5.1.11 Evaluación Financiera

La evaluación financiera se establece acorde a las necesidades de los recursos financieros, las fuentes y condiciones para cubrir estos requerimientos.

5.1.11.1 Valor Actual Neto (VAN)

El valor actual neto representa el total de los recursos que quedaran en poder de la entidad después de su vida útil. En otras palabras es el retorno líquido actualizado de los valores generados por proyecto.

El VAN es la sumatoria de los beneficios netos multiplicado por el factor de descuento a una tasa de interés pagada por beneficiarse el préstamo a obtener. Se debe tomar en cuenta los siguientes criterios:

- Si el VAN es positivo, se acepta el proyecto.
- Si el VAN es igual a cero, es indiferente.
- Si el VAN es negativo no se acepta el proyecto porque no es conveniente financieramente.

El factor de actualización se calcula mediante la siguiente formula:

$$\mathbf{FAC} = \frac{1}{(1+i)^{-n}}$$

En donde:

FA= factor de actualización

i= tasa de interés

n= número de años

Donde:

VAN= valor actual neto

I= inversión inicial

K= tasa mínima de rendimiento

R1....R2= flujo de caja

Donde:

- **CCPP (K)**= costo capital promedio ponderado
- **Kd**= costo de la deuda (tasa activa)
- **Ka**= costo de oportunidad (tasa pasiva)

Datos

D= 600000

C= 505241.29

Kd= 10.34

Ka= 5.54

FORMULA

$$\text{CCPP (K)} = \frac{\text{Dkd} + \text{Cka}}{\text{D} + \text{C}}$$

$$\frac{9003037}{1105241,29}$$

$$= 8,15$$

$$= 0,0815$$

Tabla 97. Valor Actual Factor Actualización 8,15%

AÑOS	FLUJO NETO	TASA ACTUALIZADA	VALOR ACTUALIZADO
1	259608,12	0,9246779	240053,90
2	270153,62	0,8550292	230989,24
3	278647,65	0,7906266	220306,25
4	292636,19	0,7310750	213939,00
5	304636,87	0,6760089	205937,23
6	314562,63	0,6250905	196630,10
7	330255,29	0,5780073	190889,98
8	343981,16	0,5344706	183847,82
9	355693,26	0,4942132	175788,29
10	370730,80	0,4569880	169419,53
TOTAL			2027801,35

Fuente: Tabla 96

Elaborado por: El Autor

Aplicando la formula se obtiene:

$VAN = \text{sumatoria de flujo neto} - \text{inversión}$

$VAN = 2027801.35 - 1105241.29$

$VAN = \$ 922.560.06$

ANÁLISIS

En el proyecto el VAN obtenido es de \$922.560,06 el mismo que es positivo, por lo tanto, de acuerdo a los criterios de evaluación anteriormente descritos, se acepta el proyecto.

5.1.11.2 Tasa interna de retorno

La TIR, es utilizada para tomar decisiones de aceptación o rechazo de un proyecto, se puede interpretar a la TIR, como la más alta tasa de interés que se podría pagar por un préstamo que financiara la inversión.

Criterios De La Tasa Interna De Retorno - Tir:

- Si la TIR es mayor que el costo del capital debe aceptarse al proyecto.
- Si la TIR es igual que el costo del capital es indiferente llevar a cabo el proyecto.
- Si la TIR es menor que el costo del capital debe rechazarse el proyecto.

Donde:

- **TIR**= tasa interna de retorno
- **Tn**= tasa menor
- **TM**= tasa mayor
- **VANn**= van con tasa menor
- **VANM**= van con tasa mayor

Tabla 98. Tasa interna de retorno (TIR)

AÑOS	FLUJO NETO	FACTOR DE DESCUENTO	VAN MENOR 23,16481	FACTOR DE DESCUENTO	VAN MAYOR 23,16483
	-				
	1105241,29				
1	259608,12	0,811920223	210781,086	0,81192009	210781,052
2	270153,62	0,659214449	178089,17	0,65921423	178089,112
3	278647,65	0,535229542	149140,455	0,53522928	149140,382
4	292636,19	0,434563689	127169,064	0,43456341	127168,981
5	304636,87	0,352831047	107485,345	0,35283076	107485,258
6	314562,63	0,286470663	90112,9663	0,28647038	90112,8785
7	330255,29	0,232591324	76814,5156	0,23259106	76814,4283
8	343981,16	0,1888456	64959,329	0,18884535	64959,2446
9	355693,26	0,153327562	54537,5803	0,15332734	54537,5006
10	370730,80	0,124489748	46152,1839	0,12448955	46152,109
SUMAN			1105241,69		1105240,95
			1105241,29		1105241,29
			0,40		-0,35

Fuente: Tabla 96

Elaborado por: El Autor

$$\text{TIR} = T_{m+DT} * \frac{\text{VAN}_m}{\text{VAN}_m - \text{VANM}}$$

$$\text{TIR} = 23,16\%$$

Análisis:

Luego de realizados y analizados los cálculos respectivos con relación a la TIR, se obtienen los siguientes resultados, que ésta es de 23,16% lo que se considera aceptable para el desarrollo del proyecto porque está por encima de la tasa de interés que es del 10.34% que se pagara a la entidad financiera (CFN) de donde se adquirirá el capital para poner en marcha la Empresa.

5.1.11.3 Relación beneficio-costo

Este indicador se interpreta como la cantidad de unidades monetarias obtenidas por cada dólar invertido.

Para el desarrollo de la relación beneficio costo se considera como factor de actualización el mismo que se aplicó en el VAN (Valor Actual Neto) considerando la formula correspondiente, además de tomar en cuenta los ingresos y egresos.

- Si el resultado es mayor que 1, significa que los beneficios (ingresos) son mayores a los sacrificios (egresos) y, en consecuencia, el proyecto generará ganancias, por ende generará beneficio social.
- Si el resultado es igual a 1, los ingresos igualan a los egresos sin generar ganancia alguna. Por tal razón sería indiferente ejecutar o no el proyecto.

Tabla 99. Relación beneficio-costo

Años	Costo original	Factor 8,15	Costo actualizado	Ingreso original	Factor 8,15	Ingreso actualizado
1	300046,77	0,924678	277446,616	574156,80	0,924678	530910,11
2	307171,56	0,855029	262640,657	595228,35	0,855029	508937,64
3	314590,62	0,790627	248723,719	617073,24	0,790627	487874,53
4	322307,44	0,731075	235630,905	639719,82	0,731075	467683,15
5	330325,13	0,676009	223302,721	663197,54	0,676009	448327,42
6	338676,56	0,625090	211703,491	687536,89	0,625090	429772,76
7	347350,66	0,578007	200771,233	712769,49	0,578007	411986,00
8	356331,77	0,534471	190448,863	738928,13	0,534471	394935,38
9	365615,41	0,494213	180691,952	766046,80	0,494213	378590,42
10	375194,30	0,456988	171459,294	794160,71	0,456988	362921,92
TOTAL			2202819,45			4421939,33

Fuente: Tabla 94

Elaborado por: El Autor

$$B/C = 4421939.33 / 2202819.45$$

$$B/C = 2.01$$

Análisis: la relación beneficio-costo significa que por cada dólar invertido se conseguir el 1.01 de rentabilidad.

5.1.11.4 Periodo de recuperación de capital

El periodo de recuperación de capital es el periodo en el cual la empresa recupera la inversión realizada en el proyecto.

Para calcular el periodo de recuperación del capital se ejecuta la siguiente tabla:

Tabla 100. Periodo de recuperación de capital

AÑOS	INVERSIÓN INICIAL	FLUJO NETO
0	1105241,29	
1		259608,12
2		270153,62
3		278647,65
4		292636,19
5		304636,87
6		314562,63
7		330255,29
8		343981,16
9		355693,26
10		370730,80
	TOTAL	3120905,61

Fuente: Tabla 96
Elaborado por: El Autor

Periodo de recuperación del capital

Donde:

- **PRI**= periodo de recuperación de la inversión.
- **X**= números de los primeros años cuya sumatoria no supera la inversión
- **Xi**= inversión inicial
- **Y**= valor de la sumatoria de los flujos antes de cubrir la inversión
- **Z**= flujo del año con cuya sumatoria se supera la inversión inicial

$$PRI = x + \frac{xi - y}{Z}$$

$$PRI = 4 + \frac{1105241,29 - 1021089,61}{304636,87}$$

$$PRI = 4 + 0,0137728$$

$$PRI = 4,01$$

AÑO	4
MESES	1
DIAS	6

Análisis: Una vez realizado el periodo de recuperación de capital se obtiene los siguientes resultados: el monto de la inversión que es de \$ 1'105.241,29 se recupera en un tiempo de 4 años, 1 mes y 6 días.

5.1.11.5 Análisis de sensibilidad

Es importante y conveniente en el proyecto efectuar el análisis de sensibilidad, porque a través de este se trata de medir si le afectan o no al proyecto dos situaciones que se dan en una economía que son el incremento en los costos y la disminución en los ingresos.

Las variables que presentan mayor incertidumbre son los costos y los ingresos, por ello el análisis de sensibilidad se lo efectúa tomando como parámetros un incremento en los costos y una disminución en los ingresos.

Para la toma de decisiones se debe considerar que:

- Cuando el proyecto es mayor a uno el proyecto es sensible
- Cuando el coeficiente de sensibilidad es igual a uno el proyecto no sufre ningún efecto.
- Cuando el proyecto es menor a uno el proyecto no es sensible.

Hay q recalcar que el proyecto en función a los ingresos por venta se estimó el 60%, obteniendo resultados positivos en cuanto a la rentabilidad del mismo y ante análisis de sensibilidad no será sensible ante el incremento del 21,39% en los costos, y un 12,01% en la disminución de los ingresos.

Tabla 101. Análisis de sensibilidad con el 21.39% de incremento en los costos

AÑOS	COSTO TOTAL ORIGINAL	COSTO TOTAL ORIGINAL + 21,39%	INGRESO ORIGINAL	FLUJO NETO	FACTOR ACTUAL (m)	VALOR ACTUAL	FACTOR ACTUAL (M)	VALOR ACTUAL
0		1,2139		-1105241,29				
1	300046,77	364226,77	574156,80	209930,03	0,841556	176667,91	0,841556	176667,883
2	307171,56	372875,55	595228,35	222352,80	0,708217	157473,99	0,708217	157473,938
3	314590,62	381881,55	618960,73	237079,18	0,596004	141300,19	0,596004	141300,121
4	322307,44	391249,00	639719,82	248470,82	0,501571	124625,77	0,501571	124625,683
5	330325,13	400981,68	667483,94	266502,26	0,422100	112490,66	0,422100	112490,565
6	338676,56	411119,48	687536,89	276417,41	0,355221	98189,28	0,355221	98189,1803
7	347350,66	421648,97	712769,49	291120,53	0,298938	87027,12	0,298938	87027,0188
8	356331,77	432551,14	738928,13	306377,00	0,251574	77076,34	0,251573	77076,2315
9	365615,41	443820,55	766046,80	322226,25	0,211713	68219,56	0,211713	68219,4595
10	375194,30	455448,36	804392,84	348944,47	0,178169	62170,94	0,178168	62170,8383
						1105241,77		1105240,92
						1105241,29		1105241,29
						0,47		-0,37

Fuente: Tabla 94, 99

Elaborado por: El Autor

Ntir= 18,82%

Tir del proyecto= 23,16%

1) DIFERENCIA DE LA TIR

Dif. Tir. = Tir proy. - Nueva Tir

Dif. Tir. = 4,337

2) PORCENTAJE DE VARIACIÓN

% Var. = (Dif. Tir / Tir del proy.) *100

% Var. = 18,72

3) SENSIBILIDAD

Sensib. = % Var. / Nueva Tir

Sensib. = 0,99

ANÁLISIS: El Análisis de Sensibilidad con el incremento del 21.39% en los costos, permite obtener flujos netos positivos y da como resultado 0,99% que es menor a 1, lo que significa que el proyecto no es sensible ya que los cambios no afectan la rentabilidad.

Tabla 102. Análisis de sensibilidad con el 12,01% de disminución en los ingresos

AÑOS	COSTO TOTAL ORIGINAL	INGRESO ORIGINAL	INGRESO ORIGINAL - 12,01%	FLUJO NETO	FACTOR ACTUAL (m)	VALOR ACTUAL	FACTOR ACTUAL (M)	VALOR ACTUAL
0			1,1201	-1105241,29				
1	300046,77	574156,80	512594,23	212547,47	0,841534	178866,0	0,841534	178865,981
2	307171,56	595228,35	531406,44	224234,89	0,708180	158798,7	0,708180	158798,654
3	314590,62	618960,73	552594,17	238003,55	0,595958	141840,1	0,595958	141840,057
4	322307,44	639719,82	571127,42	248819,98	0,501519	124788,0	0,501519	124787,914
5	330325,13	667483,94	595914,60	265589,46	0,422046	112090,9	0,422045	112090,793
6	338676,56	687536,89	613817,42	275140,86	0,355166	97720,7	0,355166	97720,5724
7	347350,66	712769,49	636344,52	288993,86	0,298884	86375,8	0,298884	86375,6538
8	356331,77	738928,13	659698,36	303366,59	0,251522	76303,2	0,251521	76303,1217
9	365615,41	766046,80	683909,29	318293,88	0,211664	67371,4	0,211664	67371,2592
10	375194,30	804392,84	718143,77	342949,47	0,178123	61087,0	0,178122	61086,9343
						1105241,8		1105240,94
						1105241,29		1105241,29
						0,49		-0,35

Fuente: Tabla 94, 99
Elaborado por: El Autor

NTir= 18, 83%

Tir del proyecto= 23,16%

1) DIFERENCIA DE LA TIR

Dif. Tir. = Tir proy. - Nueva Tir
Dif. Tir. = 4,334

2) PORCENTAJE DE VARIACIÓN

% Var. = (Dif. Tir / Tir del proy.) *100
% Var. = 18,71

3) SENSIBILIDAD

Sensib. = % Var. / Nueva Tir
Sensib. = 0,99

Análisis: El Análisis de Sensibilidad con la disminución del 12,01% en los ingresos, permite obtener flujos netos positivos y nos dio como resultado 0,99% que es menor a 1, lo que significa que el proyecto no es sensible ya que los cambios no afectan la rentabilidad.

Capítulo 6

6. Identificación, evaluación y valoración de impactos ambientales

Para establecer un análisis de impactos ambientales se utilizara un matriz de causa y efecto, la cual permitirá identificar, evaluar y valorar los efectos que traerán consigo la construcción, mantenimiento y operación de la hostería ecológica.

Matriz de identificación, descripción y evaluación de los impactos ambientales

La matriz de causa y efecto que se utilizará a continuación indicaran los elementos que permita identificar los posibles impactos ambientales que se den en la hostería. Para analizar la matriz hay que tener en cuenta los siguientes componentes ambientales:

- Factores físicos (tierra, agua, atmosfera)
- Factores biológicos (flora, fauna)
- Factores preceptuales (empleo, salud-seguridad, comercio, turismo)

Para cada una de las actividades (construcción, mantenimiento y operación de la creación de la hostería), y los diferentes componentes ambientales, los criterios de evaluación serán los siguientes.

Gráfica 36. Criterios de evaluación de impactos ambientales

CRITERIO	
Naturaleza	(+) positivo
	(-) negativo
	(N) neutro
	(X) previsible
Magnitud	(1) baja intensidad
	(2) moderada intensidad
	(3) alta intensidad
Importancia	(0) sin importancia
	(1) menor importancia
	(2) moderada importancia
	(3) importante
Certeza	(I) improbable
	(D) probable
	(C) cierto
Tipo	(Pr) primario
	(Sc) secundario
	(Ac) acumulativo
Reversibilidad	(1) reversible
	(2) no reversible
Duración	(1) corto plazo
	(2) mediano plazo
	(4) largo plazo
Tiempo en aparecer	(C) corto plazo
	(M) mediano plazo
	(L) largo plazo

Fuente: Tabla 92, 93

Elaborado por: El Autor

Para la ponderación de la matriz se utilizara la siguiente formula:

$$P = (M * I) + (R + D)$$

Donde:

- **M**= Magnitud
- **I**= Importancia
- **R**= Rentabilidad
- **D**= Duración

Matriz de identificación, descripción, y evaluación de los impactos ambientales

COMPONENTES AMBIENTALES	ACTIVIDADES			IMPACTOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE IMPACTOS									
	Construcción de la hostería ecológica (movimiento de tierra, replanteo, nivelación)	Mantenimiento y operación (recibimiento de visitantes, manejo de residuos, circulación vehicular, generación de aguas hervidas)	Abandono (Retiro y adecuación) (3)		Naturaleza	Magnitud	Importancia	Certeza	Tipo	Reversibilidad	Duración	Tiempo en aparecer	Considerado en Proyecto	Ponderación
A TIERRA	x	X	X	Modificación del suelo	(-)	3	3	D	Sc	2	2	C	S	13
	x			Perdida de suelo	(-)	1	3	D	Ac	1	2	M	N	6
	x	X	X	Eliminación de residuos sólidos	(-)	2	1	C	Pr	1	1	C	S	4
B AGUA		X		Cantidad de agua	(-)	1	1	D	Pr	1	1	L	N	3
		X		Calidad del agua	(-)	1	1	D	Pr	1	1	L	N	3
C ATMÓSFERA	x	X	X	Emisiones	(-)	2	2	C	Pr	1	1	C	S	6
	x	X	X	Material particulado	(-)	2	2	C	Pr	1	1	C	S	6
	x	X		Ruido y vibraciones	(-)	2	2	C	Pr	1	1	C	S	6
D FLORA	x	X	X	Árboles, Arbustos y hierbas	(N)	1	2	C	Ac	1	2	C	S	5
	x	X	X	Micro flora	(N)	1	2	C	Ac	1	2	C	S	5
E FAUNA	x	X	X	Aves, hepertofauna, y mamíferos	(N)	2	2	C	Ac	2	2	C	S	8
	x	X	X	Micro fauna	(N)	2	2	C	Ac	2	2	C	S	8
F SOCIO ECONÓMICO	x	X		Empleo	(+)	3	3	C	Sc	1	4	C	S	14
	x	X		Salud y seguridad	(+)	3	3	C	Sc	2	4	C	S	15
	x	x		Comercio	(+)	3	3	C	Sc	2	4	M	S	15
	x	x		Turismo	(+)	3	3	C	Sc	2	4	M	S	15

Fuente: Matriz de causa-efecto

Elaborado por: El Autor

Matriz de cuantificación de los impactos ambientales

COMPONENTES AMBIENTALES		ACCIONES DEL PROYECTO									TOTAL (+)	TOTAL (N)	TOTAL (-)	TOTAL	DESCRIPCIÓN DEL TIPO DE IMPACTO POR COMPONENTE AMBIENTAL		
		1			2			3							TOTALES	POSITIVOS	NEGATIVOS
		(+)	(N)	(-)	(+)	(N)	(-)	(+)	(N)	(-)							
A	TIERRA			-23			-17			-17	0	0	57	57	Medio	Nulo	Medio
B	AGUA						-6				0	0	6	6	Bajo	Nulo	Bajo
C	ATMÓSFERA			-18			-18			-12	0	0	48	48	Medio	Nulo	Medio
D	FLORA		10			10			10		0	30	0	30	Medio	Nulo	Nulo
E	FAUNA		16			16			16		0	48	0	48	Medio	Nulo	Nulo
F	SOCIO-ECONÓMICO	49			49						98	0	0	98	Alto	Alto	Nulo
TOTAL (+)		49			49			0			196			287	CONCLUSIÓN: El mayor impacto negativo (57) se produce en el componente TIERRA, y representa el 19,86% del total de impactos negativos mientras que el máximo positivo (98) equivalente al 34,15%, se produce en el aspecto SOCIO-ECONÓMICO.		
TOTAL (N)		26			26			26				156					
TOTAL (-)		41			41			29					222				
TOTAL		116			116			55			287			574	CONCLUSIÓN FINAL: Los Impactos Totales generados por la construcción, operación y abandono de la hostería, son 574. De los cuales el 34,15% (196) son positivos, el 27,18% (156) son neutros, el 38,68% (222), son negativos. Por tanto el Impacto que produce la construcción de la hostería es MODERADO		
DESCRIPCIÓN DEL TIPO DE IMPACTO POR ACCIONES DEL PROYECTO	TOTALES	Alto			Alto			Medio			CONCLUSIÓN: La acción que provoca el mayor impacto negativo (41), es en la construcción y operación de la hostería que equivalente al 35,34%, mientras que la acción con el máximo positivo se da en la construcción y operación de la hostería (49), que equivale al 42,24%.						
	POSITIVOS	Medio			Medio			Nulo									
	NEGATIVOS	Medio			Medio			Medio									

Fuente: Matriz de causa-efecto

Elaborado por: El Autor

Conclusiones

Mediante el proyecto realizado permite obtener las siguientes conclusiones:

- Para determinar un estudio de mercado, se empleó 373 encuestas, y se realizó 7 entrevistas a los dueños de las hosterías pertenecientes a la parroquia Vilcabamba. Dando como resultado que la demanda potencial es de 13747 personas, demanda real igual a 6520 personas. La demanda efectiva es de 11855 personas.
- De acuerdo a la estructura organizacional, base legal del proyecto, se determinó que la empresa será constituida como una compañía de responsabilidad limitada, tendrá el nombre de Hostería Ecológica “Linderos”. Estará ubicada en el barrio Linderos de la parroquia Vilcabamba perteneciente a la provincia de Loja, el tiempo de duración de la hostería será de 10 años. Para su funcionamiento contará con sus respectivos organigramas y manual de funciones.
- Los resultados del estudio económico-financiero determinaron que el presente proyecto tendrá un costo de \$1'105.241,29 dólares, el mismo que se financiará a través de dos fuentes: fuente interna que será aporte de los socios de \$505.241,29 dólares equivalente al 46% de la inversión y la fuente externa de \$600000 dólares, equivalente al 54% de la inversión, que será en la corporación financiera nacional.
- Mediante el estudio económico-financiero se determinaron los siguientes precios que se ofertaran al público, éstos permitirán ser competitivas ante la competencia e incluso sacar ventajas frente al resto. El precio de venta de los servicios de

hospedaje será de \$25 dólares, en cuanto al servicio de restaurant varían los precios entre \$0.75 centavos y \$10 dólares con respecto a la carta, el servicio de piscina \$2 dólares, el servicio de sauna-turco-hidromasaje \$2 dólares, servicio de ciclismo \$3 dólares, servicio de cabalgatas \$3 dólares, servicio de canopy \$3 dólares, actividades de granja \$3 dólares y servicio de guía turístico \$3 dólares.

- El estudio económico financiero se dio como resultado que la inversión de la recuperara en 4 años, 1 mes, 6 días. El VAN es positivo con un valor de \$922.560,06 dólares por lo que el proyecto es aceptable. La relación beneficio-costos es de \$2.01 es decir tendrán una ganancia de \$1.01 por cada dólar invertido, la TIR es del 23.16% por lo que es aceptable el proyecto.
- Con respecto al análisis de sensibilidad el proyecto no es sensible en el incremento del 21.39% en los costos, y a una disminución del 12.01% en los ingresos. Mediante estos datos da como resultado que el proyecto es factible para la creación de la hostería ecológica en el barrio “Linderos” de la parroquia Vilcabamba perteneciente a la provincia de Loja.
- En el estudio de impacto ambiental que se realizó a través de la matriz de causa-efecto, se obtiene como resultado que los impactos totales generados por la construcción, operación y abandono de la hostería, son 574. De los cuales el 34,15% (196) son positivos, el 27,18% (156) son neutros, y el 38,68% (222), son negativos. Por tanto el impacto que produce la construcción y operación de la hostería es MODERADO.

- La hostería ecológica contribuirá a la integración de los turistas nacionales y extranjeros, a través de sus instalaciones, accediendo a brindar capacitaciones sobre el medio ambiente, además se permitirá vender productos reciclables y artesanales que realicen las personas del sector en el local de uso múltiple que fomentaran un mayor ingreso económico al barrio Linderos.
- Mediante la implantación de la hostería ecológica, se fomentará trabajo a las personas del sector, ya que tendrán la primera opción al momento de requerir personal de trabajo, desde su construcción hasta el funcionamiento óptimo de la hostería.

Recomendaciones

- Con respecto a la información brindada por el Itur (Centro de Información Turística), no se encuentra en orden y existe falta de información mensual, por lo que se recomienda tratar de buscar soluciones internas o a su vez recurrir a la ayuda pertinente (alianzas con el Ministerio de Turismo, universidades - escuelas de turismo) para evitar éstos inconvenientes.
- De acuerdo a los resultados del estudio de mercado, se recomienda poner en marcha el proyecto debido a que existe gran demanda por parte de los turistas locales y extranjeros; y cada uno de los servicios puestos a disponerse en la hostería.
- Se recomienda a los socios ejecutar el proyecto de acuerdo al estudio económico-financiero, porque genera gran impacto socio-económico, brindando resultados positivos (ganancias) tanto a la hostería como a los pobladores del barrio Linderos brindando (fuentes de trabajo, incremento del turismo, ganancias).
- Para que la empresa sea conocida se debe manejar adecuadas técnicas de marketing, conllevando a realizar futuros estudios como planes estratégicos, que permitan dar un gran posicionamiento en el mercado y maximizar beneficios a la hostería.
- Se debe recurrir a buenas prácticas ambientales en la construcción de la hostería para evitar los impactos negativos que se puedan generar.

Bibliografía

- ALCALDIA DE LOJA. (2014).
- ALCANDIA DE LOJA. (s.f.).
- Andina, P. P. (2005). *Conceptos, Pautas y Herramientas: Enfoque Participativo en cadenas Productivas y de Plataformas de Concertacion*. Lima, Peru.
- Bacca, G. (2002). *Evaluación de Proyectos - Quinta Edición*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Bernal, C. (2006). *Metodologia de la investigacion*. Mexico.
- Cajigas, E. R. (2004). *Proyectos de inversion competitivos*. Palmira, Colombia: Feriva S.A.
- Castro, R. Q. (2006). *Elementos del Turismo*. Costa Rica: Euned.
- CINFA. (2006).
- Corrales, C. C. (1997). *Mercadotecnia*. San Luis Potosi Mexico: Univerisdad Potosina.
- Dario Sbarato, J. O. (2007). *Planificacion y Gestion de los estudios de impacto ambiental*. Cordova, Argentina: Editorial Encuentro.
- Debeljuh, A. M.-P. (2000). *Mision y Valores*. Buenos Aires: Grupo Editorial Planeta.
- Edgar Ortegon, J. P. (2005). *Metodologia general de identificacion, preparacion y evaluacion de proyectos de inversion publica*. Santiago de Chile : Naciones Unidas.
- Editores, G. N. (2002). *Control de gastos y costos*. Mexico: LIMUSA.
- Editores, X. (2006). *Guia para la presentacion de proyectos*. Mexico.
- Fabio Herrera, C. V. (1994). *Fundamento de Analisis Economico*. Costa Rica.
- Fernandez, S. (2007). *Los Proyectos de Inversion*. Costa Rica: Editorial Tecnologica de Costa Rica.
- Gaona, L. A. (2012). *ASOGOPAL*.
- Geoffrey, R. (2003). *Principios de Marketing*. Thomson Editores Sapin.
- Gómez, F. S. (1997). *Temas de introducción al marketing*. Madrid: ESIC.
- Granados, I. (s.f.). *Contabilidad Gerencial*. Colombia.
- Horne, J. V. (2002). *Fundamentos de Administracion Financiera*. Mexico.

- Horngrén, C. T. (2003). *Contabilidad*. Mexico.
- Krajewski, L. J., & Ritzman, L. P. (2000). *Administración de operaciones: estrategia y análisis*. Mexico: Pearson.
- Lee Krajewski, L. P. (2000). *Administración de operaciones*. Mexico: Pearson.
- LOJA, G. A. (2014). TRANSPORTE. VILCABAMBA.
- Mexico, P. E. (2007). *Proyectos de Inversión Formulación y Evaluación*. Mexico.
- Miranda, J. J. (2005). *Gestión de proyectos: identificación, formulación, evaluación financiera-económica-social-ambiental*. Bogotá: MM Editores.
- Nacional, C. (1999). *La Ley de Compañías*.
- Ollé, M. L. (1994). *Creación y desarrollo Empresarial*. Barcelona: Publidisa.
- Orozco, C. H. (2007). *Análisis Administrativo*. San José, Costa Rica: EUNED.
- Orozco, J. d. (2013). *Evaluación Financiera de proyectos*. Bogotá: ECOE ediciones.
- Pérez-Sandi, P. (Mexico). *Del Ocio al Negocio*. 2002: Panorama.
- Posas, R. R. (2005). *La Formulación y Evaluación de Proyectos*. San José, Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia.
- Posas, R. R. (2007). *La Formación y la evaluación de proyectos con énfasis en el sector agrícola*. San José, Costa Rica: EUNED.
- Pozo, M. H.-A. (2005). *Formulación y Evaluación de Proyectos Tecnológicos Empresariales Aplicados*. Bogotá-Colombia.
- Ramírez, A. M.-M. (2004). *Lección de Microeconomía para Microempresas*. Mexico: Librero-Editor Miguel Ángel Porrúa.
- Sanchez, J. C. (2012). *Los Métodos de Investigación*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Sanz, C. J. (2002). *Diccionario Económico, Contable, Comercial y Financiero*. Barcelona: Romanya Valls.
- Turismo, M. d. (s.f.). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 2014, de <http://servicios.turismo.gob.ec/images/estadisticas/boletin-agosto-2014.compressed.pdf>
- Turismo, M. d. (s.f.). *Reglamento General de Actividades Turísticas*. Obtenido de <http://www.hotelesecuador.com.ec/downloads/Reglamento%20General%20de%20Actividades%20Turisticas.pdf>
- Urbina, G. B. (2001). *Evaluación de Proyectos*. Mexico.

Vertice, P. (2008). *Direccion Estrategica*. Malaga: Editorial Vertice.

Anexos

Anexo A. Abastecimiento de agua parroquia Vilcabamba

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
Procedencia principal del agua recibida	Casos	%	Acumulado %
De red pública	990	78.76	78.76
De pozo	86	6.84	85.60
De río, vertiente, acequia o canal	171	13.60	99.20
Otro (Agua lluvia/albarrada)	10	0.80	100.00
Total	1,257	100.00	100.00
NSA :	600		
Fuente: INEC Censo 2010			
Elaborado por: El Autor			

Anexo B. Servicio higiénico parroquia Vilcabamba

SERVICIO HIGIÉNICO			
Tipo de servicio higiénico o escusado	Casos	%	Acumulado %
Conectado a red pública de alcantarillado	528	42.00	42.00
Conectado a pozo séptico	553	43.99	86.00
Conectado a pozo ciego	65	5.17	91.17
Con descarga directa al mar, río, lago o quebrada	1	0.08	91.25
Letrina	33	2.63	93.87
No tiene	77	6.13	100.00
Total	1,257	100.00	100.00
NSA :	600		
Fuente: Inec Censo 2010			
Elaborado por: El Autor			

Anexo C. Servicio eléctrico parroquia Vilcabamba

SERVICIO ELÉCTRICO			
Procedencia de luz eléctrica	Casos	%	Acumulado %
Red de empresa eléctrica de servicio público	1,218	96.90	96.90
Panel Solar	1	0.08	96.98
Otro	1	0.08	97.06
No tiene	37	2.94	100.00
Total	1,257	100.00	100.00
Fuente: INEC Censo 2010			
Elaborado por: El Autor			

Anexo D. Eliminación de basura parroquia Vilcabamba

ELIMINACIÓN DE BASURA			
Eliminación de la basura	Casos	%	Acumulado %
Por carro recolector	923	73.43	73.43
La arrojan en terreno baldío o quebrada	52	4.14	77.57
La queman	193	15.35	92.92
La entierran	49	3.90	96.82
La arrojan al río, acequia o canal	7	0.56	97.37
De otra forma	33	2.63	100.00
Total	1,257	100.00	100.00
Fuente: INEC Censo 2010			
Elaborado por: El Autor			

Anexo E. Servicio de agua barrio Linderos

SERVICIOS DE AGUA BARRIO LINDEROS

Procedencia principal del agua recibida	Casos	%	Acumulado %
De red pública	47	97.92	97.92
De río, vertiente, acequia o canal	1	2.08	100.00
Total	48	100.00	100.00

Fuente: INEC Censo 2014

Elaborado por: El Autor

Anexo F. Servicio higiénico barrio Linderos

SERVICIO HIGIÉNICO BARRIO LINDEROS

Tipo de servicio higiénico o escusado	Casos	%	Acumulado %
Conectado a pozo séptico	39	81.25	81.25
Conectado a pozo ciego	6	12.50	93.75
No tiene	3	6.25	100.00
Total	48	100.00	100.00

Fuente: INEC Censo 2010

Elaborado por: El Autor

Anexo G. Servicio eléctrico barrio Linderos

SERVICIO ELÉCTRICO BARRIO LINDEROS			
Procedencia de luz eléctrica	Casos	%	Acumulado %
Red de empresa eléctrica de servicio público	46	95.83	95.83
No tiene	2	4.17	100.00
Total	48	100.00	100.00
Fuente: INEC Censo 2010			
Elaborado por: El Autor			

Anexo H. Eliminación de basura barrio Linderos

ELIMINACIÓN DE BASURA BARRIO LINDEROS			
Eliminación de la basura	Casos	%	Acumulado %
Por carro recolector	32	66.67	66.67
La arrojan en terreno baldío o quebrada	2	4.17	70.83
La queman	8	16.67	87.50
La entierran	4	8.33	95.83
De otra forma	2	4.17	100.00
Total	48	100.00	100.00
Fuente: INEC Censo 2010			
Elaborado por: El Autor			

Anexo I. Requerimientos básicos hostería de primera categoría, segunda.

HT-PR	HOSTERÍA PRIMERA REQUERIMIENTOS MÍNIMOS	
1	Agua caliente centralizada 24 horas en ducha, tina y lavabo	
2	Área total, incluido baño, al menos Sencilla: 18 m2 Doble: 23 m2 Junior Suite: 32 m2 Suite: 37 m2 Nota: Para establecimientos existentes aplica 20 % menos sobre estas áreas. Al igual que deberá cumplir con este requisito al menos en el 90% del número total de habitaciones.	
3	Baño en todas las habitaciones	
4	Barra de seguridad en tina y/o ducha y piso anti deslizante	
5	Basurero	
6	Caja de seguridad en habitación	
7	Cama(s) de una plaza y media o matrimonial, según corresponda	
8	Closet	
9	Cobija y almohada adicional	
10	Colchón, protector de colchón, sábanas, cobija(s), cubrecama, y almohada(s), por cada cama	
11	Cómoda y/o mueble para Televisión	
12	Cortinas y/o visillo y black out	
13	Escritorio y/o mesa	
14	Generadores para suministro general de energía eléctrica	
15	Iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso	
16	Iluminación independiente sobre el lava manos	
17	Inodoro con asiento y tapa,	
18	Jabón en lavamanos y ducha y/o tina, papel higiénico y repuesto, un vaso por huésped, champú y pañuelo desechables (gorra de baño)	
19	Lava manos con mueble, tina con ducha	
20	Luz de velador o cabecera por huésped (para lectura)	
21	Mini Bar (Frigo bar) en habitación	
22	Por lo menos cuatro de los siguientes servicios: Piscina Sauna (seco) 4) Gimnasio recreativas	1) Baño Turco (vapor) y/o 2) Baño Turco (vapor) y/o 3) Hidromasajes 5) Área deportivas y/o 6) SPA (Sala de masajes)
23	Portamaletas	
24	Radio, reloj despertador Servicio de Bar por 12 horas.	
25	Este requisito no es aplicable cuando la legislación vigente y/o las regulaciones locales la impidan	
26	Servicio de cafetería y restaurante con atención en español e inglés	
27	Servicio de conexión a internet en todas las habitaciones de acuerdo a la disponibilidad de la zona	
28	Servicio de entretenimiento dentro del establecimiento deportivo y/o recreativas	
29	Servicio de estacionamiento	
30	Servicio de lavandería	
31	Servicio de recepción 24 horas, atención español e inglés	
32	Servicio de salones, eventos y banquetes	
33	Servicio médico	
34	Servicio telefónico interno, nacional e internacional en cada habitación de acuerdo a disponibilidad de servicio telefónico en la zona donde se ubica la hostería.	
35	Servicios higiénicos generales, diferenciados por sexo	
36	Silla por huésped	

37	Sistema de acondicionamiento térmico en áreas de uso común y, en cada habitación, con manejo independiente; mediante: - Sistema de enfriamiento cuando la temperatura interior sea mayor a 24 ° C - Sistema de calefacción cuando la temperatura interior sea menor a 18 ° C
38	Televisor a color con control remoto, con acceso a televisión satelital.
39	Toallero y/o gancho / repisa junto a la ducha y/o tina y lavamanos
40	Tomacorriente con indicación de voltaje
41	Un juego de toallas (baño y manos) por huésped y una toalla de piso para salida de tina.
42	Un velador o mesa de noche, al menos

HT-SG	HOSTERÍA SEGUNDA	
	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS	
1	Agua caliente centralizada 24 horas en ducha, tina y lavabo	
	Área total, incluido baño, al menos	Sencilla: 16 m2
2	Doble: 21 m2	Nota: Para establecimientos existentes aplica 20 % menos sobre estas áreas. Al igual que deberá cumplir con este requisito al menos en el 90% del número total de habitaciones.
3	Baño en todas las habitaciones	
4	Barra de seguridad en tina y/o ducha y piso anti deslizante	
5	Basurero	
6	Caja de seguridad en habitación	
7	Cama(s) de una plaza y media o matrimonial, según corresponda	
8	Closet	
9	Cobija y almohada adicional	
10	Colchón, protector de colchón, sábanas, cobija(s), cubrecama, y almohada(s), por cada cama	
11	Cómoda y/o mueble para Televisión	
12	Cortinas y/o visillo y black out	
13	Escritorio y/o mesa	
14	Generadores para suministro general de energía eléctrica	
15	Iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso	
16	Iluminación independiente sobre el lava manos	
17	Inodoro con asiento y tapa,	
18	Jabón en lavamanos y ducha y/o tina, papel higiénico y repuesto, un vaso por huésped, champú y pañuelo desechables (gorra de baño)	
19	Lava manos con mueble, tina con ducha	
20	Luz de velador o cabecera por huésped (para lectura)	
21	Mini Bar (Frigo bar) en habitación	
	Por lo menos cuatro de los siguientes servicios:	1)
22	Piscina	2) Baño Turco (vapor) y/o
	Sauna (seco)	3) Hidromasajes
	4) Gimnasio recreativas	5) Área deportivas y/o
		6) SPA (Sala de masajes)
23	Portamaletas	
24	Radio, reloj despertador	
25	Servicio de Bar por 12 horas. Este requisito no es aplicable cuando la legislación vigente y/o las regulaciones locales la impidan	
26	Servicio de cafetería y restaurante con atención en español e inglés	
27	Servicio de conexión a internet en todas las habitaciones de acuerdo a la disponibilidad de la zona	
28	Servicio de entretenimiento dentro del establecimiento deportivo y/o recreativas	
29	Servicio de estacionamiento	
30	Servicio de lavandería	
31	Servicio de recepción 24 horas, atención español e inglés	
32	Servicio de salones, eventos y banquetes	

33	Servicio médico
34	Servicio telefónico interno, nacional e internacional.
35	Servicios higiénicos generales, diferenciados por sexo
36	Silla por huésped
37	Sistema de acondicionamiento térmico en áreas de uso común y, en cada habitación, con manejo independiente; mediante: - Sistema de enfriamiento cuando la temperatura interior sea mayor a 24 ° C - Sistema de calefacción cuando la temperatura interior sea menor a 18 ° C
38	Televisor a color con control remoto, con acceso a televisión satelital.
39	Toallero y/o gancho / repisa junto a la ducha y/o tina y lavamanos
40	Tomacorriente con indicación de voltaje
41	Un juego de toallas (baño y manos) por huésped y una toalla de piso para salida de tina.
42	Un velador o mesa de noche, al menos

Fuente: Ministerio de turismo

Elaborado por: El Autor

Anexo J. Encuesta**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR-LOJA****CARRERA DE ECONOMÍA****ENCUESTA**

La presente encuesta va dirigida a los turistas que visitan Vilcabamba y tiene por objeto Analizar el Proyecto de Factibilidad para la creación de una hostería ecológica en el Barrio Linderos de la parroquia de Vilcabamba provincia de Loja.

INSTUCCIONES: Lea detenidamente la pregunta y conteste con la mayor sinceridad del caso.

- **¿Cuál es su edad?**

.....

- **¿Cuál es su nacionalidad?**

Ecuatoriano ()

Extranjera ()

- **¿Cuál es su género?**

Masculino ()

Femenino ()

- **¿Cuál es su ocupación?**

Estudiante ()

Empleado Privado ()

Empleado Público ()

Negocio Propio ()

Profesional Independiente ()

Jubilado ()

Otros ()

• **¿Con que frecuencia viaja Ud. A Vilcabamba?**

Semanal ()

Quincenal ()

Mensual ()

Trimestral ()

Anual ()

• **¿En qué meses frecuentemente viaja Ud. a Vilcabamba?**

Enero ()

Febrero ()

Marzo ()

Abril ()

Mayo ()

Junio ()

Julio ()

Agosto ()

Septiembre ()

Octubre ()

Noviembre ()

Diciembre ()

- **¿Cuándo Ud. viaja a Vilcabamba lo realiza?**

En familia ()

En pareja ()

Amigos ()

Solo ()

- **¿Cuál es el número promedio de personas por viaje?**

1-2 ()

3-5 ()

6-8 ()

Más de 9 ()

- **¿Cuál es su motivo de visita a Vilcabamba?**

Turismo, vacación, ()

Visita a familiares o amigos ()

Educación y Formación ()

Atención médica y de salud ()

Compras de suvenires, artesanías ()

Reuniones, eventos y congresos de entidades públicas y privadas ()

- **¿Cuál es la razón por la cual viaja a Vilcabamba?**

Atractivos Turísticos ()

Cercanía a la ciudad ()

Clima, Flora y Fauna del Sector ()

Publicidad y recomendaciones ()

Otros motivos ()

- **¿Cuál fue el medio de transporte que utiliza para ir a Vilcabamba?**

Publico ()

Privado ()

Alquiler ()

- **¿En qué tipo de establecimiento Ud. se alojó en su estadía en Vilcabamba?**

Hostería ()

Hostal ()

Hotel ()

Cabañas ()

Casa de familiares o amigos ()

Otros ()

- **¿Cuánto gasta diariamente por persona por alojarse en Vilcabamba?**

Menos de 15 dólares ()

De 16 a 30 dólares ()

De 31 a 45 dólares ()

Más de 46 dólares ()

- **¿Cuánto es lo que gasta por persona diariamente en alimentación en Vilcabamba?**

Menos de 10 dólares ()

De 11 a 20 dólares ()

De 21 a 30 dólares ()

Más de 30 dólares ()

- **¿Cuánto es lo que gasta por persona diariamente en actividades de recreación en Vilcabamba?**

Actividades	Menos de \$15	De \$16-\$30	De \$31-\$45
Paseo en caballos			
Paseo en bicicletas			
Trekking			
Piscina-sauna-turco-hidromasaje			
Guía turístico			

- **¿Conoce Ud. El Barrio Linderos?**

Si ()

No ()

Motivos.....
.....

- **¿Conoce Ud. que es una hostería ecológica?**

Si ()

No ()

- **¿Si en Linderos se construyera una hostería ecológica Ud. Se hospedaría?**

Si ()

No ()

- **¿Qué servicios le gustaría que tenga la hostería ecológica en Linderos?**

Tv Cable, Internet ()

Piscina, Sauna, Turco, Hidromasaje ()

Juegos para niños ()

Canchas Deportivas ()

Capacitaciones Ambientales ()

- Venta de Artesanías ()
- Deportes de Aventura (cabalgatas, paseo en bicicleta) ()
- Guía Turístico ()
- Actividades de Granja (área de cultivos) ()
- Camping ()
- Trekking (observación de especies) ()
- Otros ()

Especifique.....

- **¿Cuánto estaría dispuesto Ud. a pagar por persona para hospedarse en una hostería ecológica?**

- 15-20 dólares ()
- 21-30 dólares ()
- 31-40 dólares ()
- 41-50 dólares ()
- 51-60 dólares ()

- **¿Por qué medios de comunicación, desearía conocer información de la hostería ecológica?**

- Radio ()
- Periódico ()
- Agencia de Viajes ()
- Hojas Volantes ()
- Internet ()
- Televisión ()
- Vallas Publicitarias ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo K. Entrevista



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR-LOJA

CARRERA DE ECONOMÍA

ENTREVISTA

La presente entrevista va dirigida a los propietarios de las hosterías.

INSTUCCIONES: Lea detenidamente la pregunta y conteste con la mayor sinceridad del caso.

- ¿En qué épocas o meses del año tiene mayor demanda de turistas en su hostería?

.....

- ¿Cuántas habitaciones posee y cuál es su capacidad de personas que tiene su hostería para alojarse en ella?

✓ Habitaciones ()

✓ Personas ()

- ¿Cuál es el servicio que más utilizan los clientes dentro de la hostería?

✓ Tv Cable, Internet ()

✓ Piscina, Sauna, Turco, Hidromasaje ()

✓ Juegos para niños ()

✓ Canchas Deportivas ()

✓ Capacitaciones Ambientales ()

✓ Venta de Artesanías ()

✓ Deportes de Aventura (cabalgatas, paseo en bicicleta) ()

✓ Guía Turístico ()

✓ Actividades de Granja (área de cultivos, área de animales) ()

✓ Camping ()

- ✓ Trekking (observación de especies) ()
- ✓ Visita a otros atractivos turísticos ()

- Entre cuantos días se hospedan los turistas en la hostería

.....

.....

.....

.....

.....

- Dentro del precio por hospedaje por día que servicios recibe el cliente.

.....

.....

.....

.....

.....

- ¿Cuáles son los precios que ofrece su hostería por los servicios que presta?

Alojamiento.....

.....

Alimentación.....

.....

Otros
Servicios.....

.....

- Qué tipo de comida demandan más los turistas en su hostería:

- ✓ Platos típicos ()
- ✓ Platos a la carta ()
- ✓ Comida extranjera ()
- ✓ Comida chatarra (papas fritas, hot dogs, hamburguesas) ()
- ✓ Otros ()

Cuales

son.....

- Su hostería presta servicios deportes de aventura como: Cabalgatas, bicicletas, caminatas, camping, etc.)

.....

- Si en la respuesta anterior es sí, estos servicios son propios de la hostería o alquilados de otras entidades.

.....

- ¿Qué exigencias han tenido los turistas que carece su hostería?

.....

- ¿Cuáles son las restricciones que posee su hostería con respecto a los turistas, especifique?

✓ Hora de salida ()

.....

✓ Hora de entrada ()

.....

✓ Exceso de ruido en determinadas horas ()

.....

✓ Servicio en la habitación ()

.....

✓ Mascotas ()

.....

✓ Bebidas alcohólicas ()

.....

- Su hostería posee convenios de trabajo con algún grupo de personas del sector (agricultores trabajadores, etc.)

Si ()

No ()

Cuales.....
.....
.....
.....
.....

- Su hostería ofrece promociones o descuentos en:

- ✓ Grupo de personas ()
- ✓ Épocas del año ()
- ✓ Tipos de habitaciones ()
- ✓ Servicios extras ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo L. Presupuesto costo directo

PERIODO	DETALLE		
	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	TOTAL
MENSUAL	1411,48	7595,29	
Año 1	16937,76	91143,54	108081,30
Año 2	17559,38	97368,64	114928,02
Año 3	18203,80	104018,92	122222,73
Año 4	18871,88	111123,41	129995,30
Año 5	19564,48	118713,14	138277,63
Año 6	20282,50	126821,25	147103,75
Año 7	21026,87	135483,14	156510,01
Año 8	21798,55	144736,64	166535,19
Año 9	22598,56	154622,15	177220,71
Año 10	23427,93	165182,85	188610,77

Fuente: Investigación

Elaborado por: El Autor

Anexo M. Presupuesto de costos indirectos

PERIODO	Depreciación obras físicas	Depreciación maquinaria y equipo	Depreciación muebles y enseres	Depreciación equipo deportivo	Depreciación vehículo	Materiales y útiles de aseo	Servicios básicos	Internet	Televisión Satelital	Gasto en combustible	Gasto en equipo semoviente	Total
MENSUAL						669	461	30	50	60	30	1300
Año 1	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	8028,00	5532,00	360,00	600,00	720,00	360	72335,64
Año 2	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	8322,63	5735,02	373,21	622,02	746,42	373,21	72908,16
Año 3	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	8628,07	5945,50	386,91	644,85	773,82	386,91	73501,70
Año 4	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	8944,72	6163,70	401,11	668,51	802,22	401,11	74117,01
Año 5	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	9272,99	6389,91	415,83	693,05	831,66	415,83	74754,91
Año 6	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	9613,31	6624,42	431,09	718,48	862,18	431,09	75416,21
Año 7	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	9966,12	6867,53	446,91	744,85	893,82	446,91	76101,79
Año 8	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	10331,87	7119,57	463,31	772,19	926,63	463,31	76812,53
Año 9	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	10711,05	7380,86	480,32	800,53	960,63	480,32	77549,35
Año 10	41532,29	3521,66	6594,30	801,00	4286,40	11104,15	7651,74	497,94	829,91	995,89	497,94	78313,21

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Anexo N. Presupuesto de gasto de administración

PERIODO	Sueldo al personal administrativo	Asesoría jurídica y técnica	Materiales de oficina	Depreciación equipo de computo	Depreciación equipo de oficina	Amortización de activos diferidos	Total
MENSUAL	3474,89	550,00	261,25				4286,14
Año 1	41698,74	3800,00	3135,00	1086,49	116,17	2270,00	52106,40
Año 2	44546,76	4059,54	3250,05	1086,49	116,17	2270,00	55329,02
Año 3	47589,31	4336,81	3369,33	1086,49	116,17	2270,00	58768,10
Año 4	50839,66	4633,01	3492,99	1086,49	116,17	2270,00	62438,31
Año 5	54312,00	4949,45	3621,18	1086,49	116,17	2270,00	66355,29
Año 6	58021,51	5287,49	3754,08	1086,49	116,17	2270,00	70535,74
Año 7	61984,38	5648,63	3891,85	1086,49	116,17	2270,00	74997,52
Año 8	66217,92	6034,43	4034,68	1086,49	116,17	2270,00	79759,69
Año 9	70740,60	6446,58	4182,75	1086,49	116,17	2270,00	84842,59
Año 10	75572,18	6886,88	4336,26	1086,49	116,17	2270,00	90267,99

Fuente: Investigación

Elaborado por: El Autor

Anexo O. Presupuesto de gasto en venta

PERIODO	Publicidad	Total
MENSUAL	1353,00	
Año 1	9180,00	9180,00
Año 2	9516,91	9516,91
Año 3	9866,18	9866,18
Año 4	10228,27	10228,27
Año 5	10603,64	10603,64
Año 6	10992,80	10992,80
Año 7	11396,23	11396,23
Año 8	11814,47	11814,47
Año 9	12248,06	12248,06
Año 10	12697,57	12697,57

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Anexo P. Presupuestos de gastos financieros

PERIODO	Intereses	Total
Año 1	58.343,43	58.343,43
Año 2	54.489,45	54.489,45
Año 3	50.231,91	50.231,91
Año 4	45.528,56	45.528,56
Año 5	40.333,67	40.333,67
Año 6	34.628,06	34.628,06
Año 7	28.345,11	28.345,11
Año 8	21.409,89	21.409,89
Año 9	13.754,69	13.754,69
Año 10	5.304,76	5.304,76

Fuente: Investigación
Elaborado por: El Autor

Anexo Q. Ingresos por venta

Detalle	Precio al público
Alojamiento	25
Alimentación	
Sopas	
Arveja con guineo	2,5
Sancocho	3
Sopa de verduras	3
Pescados y ceviches	
Tilapia frita	7,5
Tilapia al ajillo	8
Filete de corvina en salsa de camarones	9,25
Corvina apanada	9
Ceviche de camarón	7
Ceviche mixto	8
Ceviche peruano	8
Especialidad en camarones	
Arroz con camarón	7
Camarón apanado	7
Carnes y aves	
Pechuga de pollo a la plancha	7
Cecina	7
Fritada	10
Costilla de cerdo en salsa BBQ	8
Parrillada individual	10
Burger y cafetería	
Papi pollo	3
Salchipapa	2
Prensado mixto	3
Prensado de jamón o queso	2
Ensalada de frutas	3
Guarniciones	
Arroz, yuca frita, papa frita, chifles	1,5
Bebidas	
Batidos	2,5
Jugos de fruta	2
Café	1,5
Cola personal	0,75
Aguas	0,75
Cola familiar 3 litros	3
Jarras	
Fresco de coco	3
Limonadas	3
Horchatas	3

Cerveza	
Cerveza pilsener grande	1,4
Cerveza club grande	1,6
Cerveza corona personal	4,5
Cerveza heinekken personal	4,7
Otros servicios	
Piscina	2
Sauna, turco, hidromasaje	2
Ciclismo	3
Cabalgatas	3
Canopy	3
Actividades de granja	3
Guía turístico	3

Fuente: Investigación

Elaborado por: El Autor

Anexo R. Total ingresos por venta

Alojamiento	342720
Alimentación	178012,8
Piscina	16128
Sauna, turco, hidromasaje	6451,2
Ciclismo	5644,8
Cabalgatas	7257,6
Canopy	4536
Actividades de granja	8064
Guía turístico	4838,4
Total	573652,8

Fuente: Investigación

Elaborado por: El Autor