



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

ÁREA JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA
IMPLEMENTACION DE UNA HOSTERIA EN EL
CANTON MACARA, PROVINCIA DE LOJA.”

Tesis previa a la obtención del grado
de Ingenieros Comerciales.

AUTORES:

- Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus.
- Geovanny Patricio Contreras Mendieta.

DIRECTOR:

Ing. Com. Orlando Agustín Curimilma Huanca

Loja - Ecuador

2014

CERTIFICACION.

ING.COM.


Orlando A. Curimilma H.

DOCENTE DE LA CARRERA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS

CERTIFICA:

Que luego de haber dirigido y revisado detenidamente el contenido del presente proyecto de tesis, el cual se ajusta a la elaboración y evaluación de proyectos de inversión, el mismo que titula **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA HOSTERIA EN EL CANTON MACARA, PROVINCIA DE LOJA”**, autoría de los señores: Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus y Geovanny Patricio Contreras Mendieta, y habiendo cumplido con los requerimientos exigidos, autorizo su presentación para los fines legales consiguientes.

Loja, 13 de Mayo de 2014



Ing. Orlando A. Curimilma H.
DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Yo, Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus y Geovanny Patricio Contreras Mendieta declaramos ser autores del presente trabajo de tesis y eximimos *expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos* de posibles o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente aceptamos y autorizamos a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de nuestra tesis en el Repositorio Institucional-Biblioteca virtual.



.....
Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus

060468545-3



.....
Geovanny Patricio Contreras Mendieta

110406248-2

LOS AUTORES

CARTA DE AUTORIZACION DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR, PARA LA CONSULTA, REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACION ELECTRONICA DEL TEXTO COMPLETO.

Yo, Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus y Geovanny Patricio Contreras Mendieta declaramos ser autores de la tesis titulada **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA HOSTERIA EN EL CANTON MACARÁ, PROVINCIA DE LOJA”**, como requisito para optar al grado de Ingenieros en Administración de Empresas, autorizamos al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el RDI, en las redes de información del país y del exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia de la tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 13 Días del mes de Mayo del dos mil catorce, firman los autores.

FIRMA:

AUTOR: Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus

CEDULA: 060468545-3

DIRECCION: Loja, calles Miguel Riofrio y José María Peña.

CORREO ELECTRONICO: Gonzalo_chamba@hotmail.com

CELULAR: 0980052736

FIRMA:

AUTOR: Geovanny Patricio Contreras Mendieta

CEDULA: 110406248-2

DIRECCION: Loja, calles Brasil y Canadá

CORREO ELECTRONICO: ypcm1828@hotmail.com

CELULAR: 0993560996

DATOS COMPLEMENTARIOS

DIRECTOR DE TESIS: Ing. Orlando Agustín Curimilma Huanca.

Ing. Raúl Ernesto Chávez. **(Presidente)**

Ing. Oscar Aníbal Gómez. **(Vocal)**

Ing. Sergio Mauricio León. **(Vocal)**

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a mis padres ya que gracias a ellos pude estar en esta linda institución y por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor. A mis hermanos que de una u otra forma estuvieron siempre presentes brindándome su apoyo para culminar mis estudios.

A mi Dios por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

Finalmente a mi hijo Matías Chamba L., quien es el pilar fundamental en todo lo que soy, quien me ha dado fuerzas e iluminado mi camino para poder seguir adelante.

Gonzalo A. Chamba Cumbicus.

El presente trabajo está dedicado primeramente a Dios que me permitió llegar hasta estas estancias y por haberme dado la salud para culminar mis estudios con éxito, a mis padres que han sido el eje principal y un apoyo fundamental para cumplir todos mis objetivos planteados y por el amor que día a día me demuestran y finalmente a mis hermanos que de diversas maneras me brindaron su apoyo incondicional.

Geovanny P. Contreras Mendieta.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional de Loja por permitirme realizar mis estudios profesionales, a través de la Modalidad de Educación Presencial.

A todos mis maestros ya que ellos me enseñaron valorar los estudios y a superarme cada día.

Agradezco a Dios por darme la salud que tengo, por tener una cabeza con la que puedo pensar muy bien y además un cuerpo sano y una mente de bien.

De manera especial, mi sincero agradecimiento al Ingeniero Orlando Curimilma, por haber guiado y orientado acertadamente mi proyecto de tesis.

Finalmente agradezco a mis padres porque ellos estuvieron en los días más difíciles de mi vida como estudiante. Estoy seguro que mis metas planteadas darán fruto en el futuro y por ende me debo esforzar cada día para ser mejor en mi vida profesional, sin olvidar el respeto que engrandece a la persona.

Gonzalo A. Chamba Cumbicus.

Al finalizar el presente proyecto de tesis quiero dejar constancia de mi sincero agradecimiento a la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA, Carrera de Administración de Empresas que viene promocionando por muchas décadas excelentes profesionales, a los docentes de la misma y en especial a la Ing. Orlando Curimilma por su decidido aporte académico para el desarrollo del presente trabajo, sus sugerencias y criterios oportunos contribuyeron a que el trabajo cumpla los objetivos planteados.

De igual manera agradezco a Dios por haberme dado la suficiente fuerza para culminar con todo lo planificado, a mis padres ya que ellos supieron guiarme siempre por el camino del bien.

Geovanny P. Contreras Mendieta.

a. TÍTULO

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA
IMPLEMENTACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL CANTÓN
MACARÁ, PROVINCIA DE LOJA”**

b. RESUMEN

El progreso de los pueblos ha dependido de la forma en que han manejado sus recursos como medio para generar fuentes de trabajo que permita elevar sus condiciones de vida, por lo que se han propuesto aprovecharlos correctamente, considerando que las expectativas del consumidor son cada vez más exigentes.

El presente proyecto consiste en determinar la factibilidad para la creación de una Hostería en el Cantón Macará, el mismo que es elaborado con la necesidad de contribuir al desarrollo empresarial y socioeconómico del mismo. Por lo que fue necesario iniciar con una introducción donde se pormenoriza cada uno de los servicios que ofrece la Hostería como es alojamiento, alimentación y recreación para cada una de las familias del Cantón Macará y quienes más la visiten en cuanto a turismo se refiere.

Para una mejor elaboración del proyecto damos a conocer los principales objetivos del mismo como son: realizar un estudio de mercado, estudio técnico, estudio financiero y evaluación financiera; cada uno de estos objetivos fueron realizados, analizados y a la vez arrojaron resultados que a continuación son detallados.

Dentro de los métodos que se utilizaron para lograr cada uno de los objetivos planeados está el método descriptivo, en donde se describió cada uno de los servicios que la Hostería presta a sus clientes; también se utilizó el método deductivo, donde se analizó información concerniente a las fases del proyecto relacionado con la inversión y organización de la empresa; el método estadístico para la tabulación y representación de resultados de las encuestas aplicadas a la

población y turistas del Cantón Macará; y, el método histórico para plantear aspectos histográficos como reseñas históricas del Cantón y temas referentes al proyecto.

Así mismo se aplicaron técnicas de investigación como la encuesta para recoger información de manera indirecta sobre los gustos y preferencias de los demandantes del servicio, la entrevista que ayudo a recolectar información de campo con las personas que se dedican a la prestación de servicios turísticos similares al proyecto propuesto; y la observación directa nos contribuyó a identificar la competencia, determinar la localización, la situación geográfica y ambiental del lugar donde se llevara a cabo el proyecto.

Para determinar el número de familias del Cantón Macará tomamos en cuenta la población actual del mismo que se la obtuvo del CENSO POBLACIONAL del 2010 realizado por el INEC (Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos); en el cual se determina 19.018 habitantes con una tasa de crecimiento poblacional anual del 2,65%; la misma que proyectada para el año 2013 da una población de 20.570; al tratarse de un servicio que está dirigido específicamente a las familias se procede a dividir por el promedio de integrantes de las familias que es de 4 miembros, dando un total de 5.143 familias, es por ello que aplicando la fórmula de muestreo se obtuvo como resultado que se aplicaron 371 encuestas.

Luego mediante el Estudio de Mercado se establecen las diferentes demandas, obteniendo una demanda potencial de 5173 visitas anuales para el primer año, demanda real de 5018 visitas y demanda efectiva de 4817 visitas a la Hostería; en

el Estudio Técnico se determinó una capacidad instalada de 25550 visitas y la capacidad utilizada de 17885 visitas anuales; de igual manera se determinó la localización y tamaño óptimo de las instalaciones; ilustrando así todos los factores influyentes para el mejor desarrollo del proyecto.

La estructura organizativa que tiene la empresa, hace posible el buen desenvolvimiento de la misma, a la vez, con la descripción de funciones se llegará al cumplimiento de los objetivos.

El estudio financiero posibilitó la utilización de parámetros e indicadores económicos para tomar decisiones adecuadas para la puesta en marcha de la Hostería, es decir sistematizar la información monetaria de los estudios precedentes y se analizó su financiamiento por medio de una Institución Financiera de la Localidad con lo cual se está en condiciones de efectuar dicho proyecto.; es decir el monto total para la inversión del proyecto es de \$326.122,00 para lo cual el 61% se aportará en dinero en efectivo por parte de los dos socios, con un total de \$200.000,00; y el otro 39% correspondiente \$126.122,00 se lo financiará con un crédito de comercio en el Banco de Loja, para 3 años, con el 11.23% de interés.

Para determinar la factibilidad del proyecto se realizó la Evaluación Financiera de Proyectos, donde se establecieron los respectivos indicadores financieros; los mismos que arrojaron resultados tales como: el Valor Actual Neto (VAN) es de 22.094,28; La Tasa Interna de Retorno (TIR) de 13,72%, la Relación Beneficio Costo (BC) de \$0,83, la Recuperación de Capital en 4 años, 7 meses y 23 días, un

Análisis de Sensibilidad con incremento de 25,33% en los costos y una disminución de 13,81% en los ingresos; demostrando la rentabilidad del proyecto.

Posteriormente se elaboró un estudio de impacto ambiental que permite conocer los impactos que tiene la implementación de la hostería ambientalmente.

Finalmente se logró realizar las conclusiones y recomendaciones a través del estudio realizado; en cuanto a las conclusiones principales se puede mencionar: que el estudio de mercado permitió realizar el análisis de la oferta y demanda determinando que existe una demanda insatisfecha de 199355 familias, para lo cual la empresa cubrirá un 70% de esta demanda lo que corresponde a 17885 familias durante el primer año, y para el resto de años se incrementaran los porcentajes es decir, en el segundo año se cubrirá el 80% de demanda y finalmente los dos últimos años el 100%, cantidad que la hostería está en la capacidad de atender durante los 5 años de vida útil.

De igual manera al crear la Hostería se incorporará la actividad turística al Cantón Macará como una de las alternativas reales de desarrollo sustentable y con seguridad de que es una buena inversión que lograra el éxito deseado.

La bibliografía donde se resume toda la información documental a través de textos, documentos, tesis, entre otros, lo que sirvió para poder elaborar de una mejor manera el presente trabajo; los anexos que son el soporte para el entendimiento de la investigación y por último el índice que permite comprender de mejor manera el contenido del presente trabajo.

SUMMARY

The progress of the people depended on the way they have managed their resources as a means to generate jobs that will raise their living conditions , so use them correctly have been proposed , considering that consumer expectations are increasingly demanding.

This project is to determine the feasibility for the establishment of a Hosteria in Canton Macara , the same is made with the need to contribute to the business and socio-economic development. So it was necessary to start with an introduction where itemizes each of the services offered by the lodge as shelter, food and recreation for each of the families of the Canton Macara and those who visit it more as tourism is concerned .

For better preparation of the project we present the main objectives are the same as : conducting market research , technical study , financial analysis and financial evaluation ; each of these objectives were met , and simultaneously analyzed yielded results that are detailed below .

Among the methods used to achieve each planned objectives is the descriptive method , which was described in each of the services that the lodge provides to its customers ; deductive method, where information concerning the phases of the project related to the investment and business organization was analyzed was also used ; statistical method for tabulation and representation of results of surveys of the population and tourists Macara Canton ; and the historical method to raise

histográficos aspects as historical reviews of Canton and issues relating to the project.

Also research techniques were applied as the survey to collect information indirectly about the tastes and preferences of the applicants of the service, the interview helped collect field information with people who are dedicated to the provision of similar tourist services proposed project; and direct observation helped us identify the competition, determine the location , geographical and environmental situation of the place where the project is carried out.

To determine the number of families in the Canton Macara take into account the current population is the same as obtained from the 2010 population census conducted by the INEC (Ecuadorian Institute of Statistics and Census); in which 19,018 people is determined an annual population growth of 2.65% ; the same as projected for the year 2013 gives a population of 20,570 ; being a service that is specifically aimed at families proceed to divide by the average members of families of 4 members, for a total of 5,143 families , which is why using the formula sample was obtained as a result 371 surveys that were applied.

After Market Study by different demands are set , obtaining a potential 5173 annual visits for the first year , 5018 real demand and effective demand for visits 4817 visits to the lodge complaint; Technical Study on an installed capacity of 25550 visits and capacity utilization was determined 17885 visits annually ; equally optimal location and size of the facility was determined ; thus illustrating all influential for the better development of the project factors.

The organizational structure that the company makes possible the proper conduct of the same , while , with the description deaths came to meeting the objectives .

The financial study allowed the use of parameters and economic indicators to make suitable for the implementation of the Lodge decisions ,ie systematic monetary information of previous studies and financing analyzed by a Financial Institution of the City with which is able to carry out the project. ; ie the total investment of the project is \$ 326,122.00 for which 61% will furnish cash by the two partners, a total of \$ 200,000.00 ; and the other 39 % for \$ 126,122.00 would finance with trade credit in the Bank of Loja, for three years , with 11.23 % interest.

To determine the feasibility of the project Financial Evaluation of Projects, where the respective financial indicators were established was made; yielded the same results such as the Net Present Value (NPV) is 32344.82 ; The Internal Rate of Return (IRR) of 14.93% , Benefit Cost Ratio (BC) from \$ 0.86 Capital Recovery in 4 years, 5 months and 24 days, with an Analysis of Sensitivity increased 26.78 % in costs and a decrease of 14.37% in revenues ; demonstrating the profitability of the project .

Subsequently, an environmental impact study that allows to know the impact has the implementation of environmentally inn was developed.

Finally it was possible to make conclusions and recommendations through the study performed ; in terms of the main conclusions can be mentioned : the study of market allowed the analysis of supply and demand determining that there is unmet 199355 families demand , for which the company will cover 70 % of this demand

which corresponds to 17885 families in the first year , and for the remaining years the percentage that is in the second year cover 80 % of demand and finally the last two years will increase 100% , an amount that the inn is in the ability to meet during the 5 -year life .

Similarly to create the lodge tourism will join the Canton Macara as a real alternative to sustainable development and security is a good investment to achieve the desired success.

The bibliography where all the documentary information is summarized through texts , documents , theses, among others , which served to develop in a better way the present work ; Annexes to include support for the understanding of research and finally the index that better understand the content of this paper.

c. INTRODUCCION

Las nuevas tendencias del mercado turístico, y la prioridad de generación de fuentes de empleo y riqueza del Gobierno hacen del sector turístico una de las áreas de actividad más importante para la economía y sociedad ecuatoriana.

Para aprovechar esta oportunidad, el Gobierno de Ecuador desea identificar los esfuerzos necesarios para conseguir un crecimiento estable y sostenido del sector turístico.

El presente trabajo investigativo tiene como objetivo principal realizar un **“Estudio de factibilidad para la implementación de una Hostería en el Cantón Macará, provincia de Loja.”**, el mismo que permitirá ofrecer un servicio de excelente calidad a la población del Cantón, con precios accesibles a la economía de los mismos.

La importancia del presente proyecto es dar una diferente y nueva alternativa a la población del Cantón Macará y a los diferentes turistas que la visiten, un lugar donde puedan satisfacer sus necesidades de descanso y distracción; logrando así momentos de sana diversión alejándose por un momento de la rutina cotidiana.

El presente trabajo espera dar el sustento técnico de dicha propuesta y para ello los estudios se enmarcaron en los siguientes aspectos, primeramente parte de un resumen del contenido del documento en el cual se describe brevemente los aspectos más relevantes del trabajo; una introducción, en lo que se refiere a la revisión de literatura se engloba todos los temas que respaldan el proyecto, conceptos de Hostería, evolución del turismo, elaboración de proyectos, entre

otros. Posteriormente se detalla cada uno de los métodos y técnicas que sirvieron de apoyo para su elaboración.

A continuación se encuentran los resultados que fueron consecuencia de un análisis e interpretación de las encuestas aplicadas a las familias del Cantón Macará; en el estudio de mercado se pudo conocer los aspectos relacionados a la oferta y demanda del servicio; en el estudio técnico se presenta lo concerniente al tamaño y localización, además se señala la ingeniería del proyecto que muestra los componentes tecnológicos y requerimientos básicos para ello, ajustándose a las necesidades y características de la empresa de acuerdo al medio en el cual operara; por otro lado se hace constar el estudio administrativo que muestra la estructura organizacional y empresarial de la misma; en el estudio financiero se determina el monto necesario para la ejecución del proyecto; se realiza la evaluación financiera utilizando cada uno de los indicadores financieros como: Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Retorno (TIR), Relación Beneficio, Periodo de Recuperación de Capital (PRC), Análisis de Sensibilidad (AS), a fin de decidir sobre la factibilidad para la implementación del proyecto.

Posteriormente se elaboró un estudio de impacto ambiental que permite conocer los impactos que tiene la implementación de la hostería ambientalmente.

Seguidamente se establecen las conclusiones y recomendaciones que son sugerencias que se debería tomar en cuenta al momento de tomar una decisión para poner en marcha dicho proyecto.

Para culminar se presenta la bibliografía de toda la información recopilada, anexos que son el soporte para entender el proyecto y el índice que permite comprender el contenido de la presente tesis.

d. REVISION DE LITERATURA.

MARCO TEÓRICO

HISTORIA DE LA HOSTERIA.

Desde la prehistoria, el hombre ha tenido necesidad de desplazarse con fines comerciales y de intercambio, por lo que ha necesitado alojarse en diversos puntos geográficos, en este tiempo, se intercambiaba el hospedaje por mercancías.

Siglos después, en los caminos fueron surgiendo una serie de posadas en las que el viajero podía alojarse con sus caballos y comer a cambio de dinero. Estos establecimientos se caracterizaban por las precarias condiciones sanitarias que ofrecían, ya que solían alojar a los huéspedes en los establos junto con el ganado. A la vez, se les ofrecía servicio de comidas.

Pero es a raíz de la Revolución Industrial, cuando los medios de transporte experimentan una vertiginosa evolución, que las personas empiezan a desplazarse masivamente de un lugar a otro.

En un principio, los viajes están destinados sólo a comerciantes y a las clases más adineradas, que empiezan a salir de vacaciones fuera de sus ciudades y exigen unos establecimientos de acorde a sus posibilidades. Y para que todo esto sea posible, es necesario el surgimiento de una serie de establecimientos donde los viajeros puedan comer y pernoctar, es el nacimiento de la hostelería propiamente dicha.

En un principio surgen hoteles y restaurantes de lujo al alcance de las clases acomodadas que cobran unas tarifas que son imposibles de pagar para los demás, pero con el surgimiento de la sociedad del bienestar, comienzan a surgir otros lugares más modestos y al alcance de todos los bolsillos.

La evolución ha sido tan espectacular que actualmente casi todas las personas que viven en países desarrollados tienen acceso a viajar y alojarse en establecimientos dignos, lo que ha dado lugar a la creación de una de las industrias más poderosas del mundo: el turismo que está íntimamente relacionado con la hostelería.

Hay podemos encontrar en cualquier sitio establecimientos hosteleros de todo tipo y la competencia del mercado es tan fuerte, que ha repercutido en que las tarifas se hayan ido abaratando en beneficio de los usuarios. Se trata de un sector que da trabajo a una gran parte de la población.

Orígenes de la industria de la hospitalidad

Cuando los antiguos hombres se aventuraron a salir por primera vez de sus asentamientos tribales, no había hoteles en los cuales pudieran hospedarse, por lo tanto, armaban sus tiendas donde lo deseaban. Los primeros viajeros intercambiaban mercancías por hospedaje. Indudablemente, hospedar fue una de las primeras empresas comerciales, y la hospitalidad fue uno de los primeros servicios a cambio de dinero. Las posadas de los tiempos bíblicos ofrecían un poco más que una cama en el rincón del establo. La mayoría de estos establecimientos eran moradas privadas que ofrecían alojamiento temporal para

los extraños. Las tarifas eran razonables pero la compañía era ruda, los viajeros compartían los cuartos con los caballos y el ganado.

En el tercer siglo de la era cristiana, el Imperio Romano desarrolló un sistema extenso de caminos revestidos con ladrillos en Europa y Asia Menor.

No fue sino hasta la Revolución Industrial, en el siglo XVIII, cuando las tabernas europeas comenzaron a combinar hospedaje con servicio de comida y bebida. A pesar del ello, la higiene recibió poca atención. Los viajeros tenían que compartir con otras personas las camas y las habitaciones, y las tarifas eran altas. Como las posadas y tabernas eran inadecuadas para los aristócratas, se erigieron, para éstos, estructuras lujosas, con cuartos privados, saneamiento individual y todas las comodidades de los castillos europeos. Adoptaron la palabra hotel y sus tarifas excedían los recursos de los ciudadanos comunes.

Durante la época colonial en Estados Unidos, las posadas siguieron el modelo de las tabernas europeas, en las que dos o más huéspedes compartían las habitaciones.

A lo largo del siglo XIX, los posaderos estadounidenses mejoraron los servicios y continuaron construyendo propiedades de mayor tamaño y las equiparon más ampliamente. Tales establecimientos se localizaban en los puertos y operaban junto con las tabernas. La tendencia viajera de los estadounidenses produjo una constante inspiración en las casas de hospedaje.

El primer hotel estadounidense, el City Hotel, se inauguró en 1794, en la ciudad de Nueva York. El City Hotel contaba con 73 cuartos para huéspedes, cuyo propósito único era el hospedaje.

El City Hotel inspiró la construcción de otros hoteles pioneros. La Exchange, CoffeeHouse en Boston, seguido de la Mansión House en Filadelfia y el Adelphy Hotel en Nueva York. Estos hoteles se convirtieron en importantes centros sociales y, a diferencia de sus contrapartes europeas, daban la bienvenida a quienquiera que pudiera pagar las tarifas razonables.

TIPOS DE TURISMO.

EL TURISMO ACTIVO es una tipología de turismo, en la que el motivo principal del viaje es la realización de actividades turísticas en ambientes naturales, estas pueden corresponder a actividades de contemplación y observación de la naturaleza tales como el ecoturismo o turismo ecológico, o tratarse de actividades que involucran esfuerzo físico por parte de los participantes y cierto nivel de riesgo controlado como ocurre con el turismo de aventura.

Al tratarse de una actividad turística, existe una relación contractual entre un prestador de servicios (tour operador, agencia de viajes, guía de turismo, etc.) y un cliente (turista o excursionista), a diferencia de otras actividades recreativas como el deporte aventura, las cuales no involucran una relación económica entre los participantes.

EL TURISMO COMUNITARIO se caracteriza en que una porción considerable del control y los beneficios están en manos de miembros de comunidades

locales. El Turismo Comunitario surge como una alternativa económica de las comunidades rurales, campesinas, indígenas, "mestizas" o afrodescendientes propias de un país, para generar ingresos complementarios a las actividades económicas diarias y defender y revalorizar los recursos culturales y naturales locales. El turismo es un sector económico en crecimiento. Está ligado al uso del patrimonio natural y cultural.

Las comunidades Pueblos y Nacionalidades proyectan al turismo comunitario como una actividad económica de gran envergadura, para dinamizar económica, turística, social, ambiental y culturalmente al País. Considera que una de las mayores amenazas para el desarrollo de esta actividad, está en los poderes económicos y políticos que promueven el modelo privado discriminatorio, con sus permanentes pretensiones de desaparición de todo lo que sea comunitario: organización, institución, producción, territorio y patrimonio natural y cultural.

EL TURISMO DE AVENTURA implica la exploración o el viaje a áreas remotas, donde el viajero puede esperar lo inesperado. El turismo de aventura está aumentando rápidamente su popularidad ya que los turistas buscan vacaciones inusuales, diferentes de las típicas vacaciones en la playa.

Este tipo de turismo también se relaciona directamente con el deporte de aventura o riesgo, donde la gente tiene por objetivo pasar momentos de adrenalina a costo de un porcentaje de riesgo.

El turismo de aventura tiene como objetivo principal el fomento de las actividades de aventura en la naturaleza. Es el hecho de visitar o alojarse en zonas donde se pueden desarrollar los llamados deportes de aventura o turismo activo.

EL TURISMO LITORAL se da en localidades costeras en las que se encuentran playas y la mayoría de tiempo, las condiciones climáticas son de tiempo soleado y temperaturas suaves (de 25 a 30 °C).

En estas localidades suele haber gran cantidad de hoteles y actividades para ocio y tiempo libre. Durante el día se suele acudir a las playas donde se toma el sol y por la noche se realizan diferentes actividades en los hoteles o zonas de esparcimiento.

TURISMO CIENTÍFICO

El objetivo principal del viajero que elige este tipo de turismo es abrir más sus fronteras para la investigación en esta área, ampliar y complementar sus conocimientos.

TURISMO AGRÍCOLA O AGROTURISMO

El turismo rural contribuye a diversificar la oferta de productos y a sostener la economía de las comunidades rurales.

Tiene como finalidad mostrar y explicar una serie de experiencias relativas a la vida rural campesina.

El Agroturismo ha dado como resultado los rancho-hoteles en Estados Unidos, con un éxito ascendente, pues ofrecen a los turistas, semanas completas de estadía con todos los servicios incluidos, además de enseñarles a cultivar, cosechar, operar los sistemas de riego y combatir plagas, entre otras actividades. Una de las ventajas del Agroturismo es que las compras de productos alimenticios se hacen en la misma granja, o en otras vecinas, de modo que la demanda económica favorece directamente a la comunidad.

TURISMO CULTURAL

Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad.

TURISMO HISTÓRICO

Es aquel que se realiza en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico.

TURISMO RELIGIOSO

En Colombia, uno de los aspectos que hacen parte del arraigo es su tradición religiosa. Por ello, son varias los lugares que acostumbran visitar los turistas motivados por este motor.

TURISMO GASTRONÓMICO

Turismo gastronómico: Otra de las motivaciones al momento de desplazarse puede ser el deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones.

Entre tanto Ecuador al estar atravesado por la línea ecuatorial, tiene una ubicación estratégica en el mundo, y es considerado uno de los más ricos del planeta en biodiversidad, tomando en cuenta su corta extensión de territorio. Cuenta con cuatro regiones naturales: Costa, Sierra, Oriente y Región Insular o Islas Galápagos. En estos escenarios naturales, quienes lo visitan disfrutarán de nieves eternas, playas infinitas, islas, bosques, espléndidas selvas, ríos, abundante flora y fauna de sus áreas protegidas, ciudades con arquitectura colonial, declaradas Patrimonio Cultural de la Humanidad, al igual que el Laboratorio Biológico Natural de Evolución de las especies ubicado en las Islas Encantadas, Galápagos, que también fue declarado por la UNESCO como Patrimonio Natural de la Humanidad.

El Ecuador cuenta con una gran infraestructura turística que brinda todas las comodidades que los turistas desean obtener, para vivir y recordar una experiencia incomparable, natural, humana y fantástica.

En el país existen una infinidad de hosterías, que cuentan con todo lo que necesita para su alojamiento, diversión y comodidad, para que disfrute de gratos momentos en familia o con un grupo de amigos.

DIAGNOSTICO SITUACIONAL DEL CANTÓN MACARA.

Macará está ubicada a 195 km de la ciudad de Loja, valle extenso de terrenos empleados principalmente para la producción de arroz. Es atravesado por el río del mismo nombre, formándose en sus riveras magníficos balnearios visitados por turistas nacionales y extranjeros. Este río sirve también de límite natural internacional con el Perú, sobre el cual se levanta el Puente internacional que da la bienvenida a los turistas que nos visitan de distintos lugares.

- Población: Cantón Macará: 19.018 habitantes.

Figura N°1: Cantón Macará.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

Macará, ha sido caracterizado por tener una población muy alegre, sencilla y humanitaria, población que antiguamente se dedicó a la caza, pesca, cultivar sus campos y al trueque de productos (en la actualidad sería el comercio), y sigue manteniendo la alegría que pone de manifiesto en las diversas festividades que se llevan a efecto en la cabecera cantonal como en sus parroquias. Sus principales festividades del mes de Agosto en la cual se lleva a cabo las Feria de Integración Fronteriza y las del mes de Septiembre sus Fiestas de Aniversario de Cantonización. (Información Turística. Municipio)

- **Sus Límites son:** al norte: con los cantones de Célica y Paltas, al sur: con la República del Perú, al este: con el cantón Sozoranga y al oeste: con el cantón Pindal y Zapotillo.

- **Superficie y ubicación:** tiene una superficie de 578 km². Es un cantón fronterizo que se encuentra ubicado al sur occidente de la provincia de Loja.

- **Clima y altitud:** su clima es cálido seco, generalmente al medio día la temperatura llega a los 30° C., especialmente en el invierno, no así en verano cuando el ambiente es más fresco pues bordea temperaturas de 20 - 25°C. Situado a 430 m.s.n.m.

- **División política:** 2 parroquia urbana: Eloy Alfaro y Macará, 3 parroquias rurales: Larama, La Victoria y Sabiango y 48 barrios. Las Parroquias urbanas: Las parroquias urbanas se encuentran administradas directamente por el cuerpo edilicio de la Municipalidad de Macará, y es responsable del desarrollo armónico de sus habitantes.

Macará está ubicado a 40 minutos de la parroquia Sabiango, en el centro de la ciudad de Macará se encuentran las principales edificios e institucionales públicas y privadas que favorecen el desarrollo de esta zona. Al ser Macará una zona fronteriza con el vecino país. Perú, favorecen en el intercambio cultural, comercial e incrementa el turismo de la ciudad especialmente por el libre paso. (MINTUR, 2011)

- **Flora.**- por poseer un clima cálido seco cuenta con una gran vegetación propia como: cedro, nogal, almendro y productos agrícolas como: arroz, café, caña de azúcar, plátano y frutas: mango, coco, naranja, guaba, ciruela, tamarindo. (MINTUR, 2011)

- **Fauna.**- existe una diversidad de ganado: vacuno, caballar, mular, porcino, y de aves de corral; todas esas forman la base del comercio en Macará.

Fiestas tradicionales

- 10 de agosto, feria internacional
- 22 de septiembre, cantonización
- 23 de julio, fiesta en Sabiango
- 8 de octubre, fiesta en La Victoria
- 9 de diciembre, fiesta de Larama.
- 27 de septiembre de 1902, parroquialización Macará
- 11 de marzo de 1947, parroquialización Larama
- 20 de abril de 1912, parroquialización Sabiango
- 16 de septiembre de 1955, parroquialización La Victoria

- **Religión:** en Macará predomina la religión Católica, la misma que ha sido transmitida de generación en generación. Existen otras religiones en Macará, las mismas que son prácticas por otros cuantos macareños. Dado que la religión católica es la que mayores deudos tienen.

Figura N°2: Iglesia de Macará.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- **Señor Cautivo de Ayabaca**

Cada año se realiza una procesión hasta el templete donde se encuentra la imagen de Sr. Cautivo de Ayabaca, la misma que se encuentra en la vía que conduce hacia el Puente Internacional. Ahí se celebra una eucaristía.

Atractivos turísticos

Macará cuenta con diversos lugares para distraerse, los mismos que con la ayuda de las Autoridades locales y el compromiso de todos los macareños, pueden convertir a Macará en un centro turístico importante en la región sur de la provincia

de Loja, algunos de los atractivos son jerarquizados en la ficha de Inventario.
(MINTUR, 2011)

- Bosque Seco

Representado a lo largo y ancho de todo el cantón Macará y tomando en consideración que el Ecuador tiene bosques secos a lo largo de la costa o litoral, en particular hacia el Sur abarcando las partes bajas de las provincias El Oro y Loja incluyendo los cantones de Macará y Zapotillo.

Los bosques de esta zona son considerados como la continuación de formaciones áridas y semiáridas del norte del Perú de acuerdo a varios reportes de biodiversidad. Sin embargo, un 80% de la superficie se encuentra por debajo de los 1.000m de altitud.

Figura N°3: Bosque Seco.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

Los bosques secos son formaciones vegetales donde casi todos sus elementos florísticos pierden en cada estación sus hojas. Son por lo tanto, ecosistemas muy frágiles y presionados constantemente por el cambio climático y las precipitaciones. Este tipo de bosque con lo que cuenta Macará se encuentra dentro del mapa mundial abarcados en los 530 millones de hectáreas y más de 87.000 en Ecuador; también los hay en África, Costa Rica y México; en América del Sur, del lado del Pacífico están en Manabí, en la cordillera Chongón Colonche de la provincia del Guayas, una parte de la isla Puná y el suroccidente de El Oro y Loja, llegan hasta el norte de Perú, agrupados en lo que se denomina Zona de Endemismo Tumbesino. Se ha reconocido que los bosques secos de la provincia de Loja están en mejor estado de conservación.

El bosque seco que rodea al cantón Macará, es más que eso, pues el bosque es rico en miel de palo y miel de tierra, la misma que es explotada por la gente que habita estos sectores de forma manual lo hacen desde adentro de los troncos o del insecto que se anida en la tierra, y para hacerlo tumban o queman el árbol, la idea es enseñarles métodos y técnicas para que lo hagan sin dañar la vegetación. En estas zonas se puede encontrar una gran cantidad de aves endémicas.

Sin embargo estos bosque es una gran parte se encuentran expuestos a incendios forestales provocados para determinados cultivos, o accidentales, extracción artesanal de madera que de acuerdo al incremento del cultivo agrícola cada vez se elimina más áreas de bosques secos. Ante estos acontecimientos de manera especial la Municipalidad de Macará a través del departamento de Manejo

Ambiental se encuentran trabajando en proyectos como el denominado Bosque Seco, el mismo que tiene como objetivo el incentivo a que la gente de estos sectores conserve los Bosques a través de acuerdos establecidos beneficiando ambas partes.(Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011)

- Balneario el Resbalón

Se encuentra ubicado a en la vía panamericana a 5.5Km de la ciudad de Macará vía Catacocha, este sector se caracteriza por presentar un resbalón con agua el mismo que es de piedra solidad y que brinda a quienes gustan disfrutar de lo natural. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011)

Figura N°4: Balneario el Resbalón.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- Cascada Fondos Azules

Lugar de cascadas naturales bajo un paradisíaco entorno de impresionante belleza natural, que emerge a la superficie de un conjunto de rocas de origen

volcánico, que componen una serie de saltos de agua, en sucesivas represas o cascadas naturales. Para quienes deseen visitar este atractivo de cascadas, se encuentran vía al cantón zapotillo, en el barrio Laguar, de la Parroquia y cantón Macará, a 12 Km de la urbe de la ciudad, en la parte sur de la misma la cual goza de un clima cálido y paisaje natural; para llegar hasta las cascadas, se tiene que recorrer una vía de tercer orden la misma que adentra al visitante o turista, hasta llegar al lugar donde se puede disfrutar de baño refrescante y sobre todo la exquisitez de tranquilidad que la naturaleza rodea a esta extraordinarias cascadas convirtiéndolas en un balneario natural listo para recibir a los turistas. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011)

Figura N°5: Cascadas Fondos Azules.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- La Lajilla

Es un balneario Natural, se encuentra en la parroquia Eloy Alfaro, aproximadamente a 3 km al este de la ciudad en las riveras del Río Macará, en este lugar, la municipalidad ha acondicionado el sector para así brindar al visitante

las comodidades que requiere. Este lugar es uno de los preferidos por los turistas y gente de la ciudad en tiempo de carnavales y todo tipo de fiestas populares, es un lugar propicio para reuniones familiares y para quienes gusten disfrutar de las cálidas aguas del río Macará. Para acceder a este balneario se lo puede hacer en vehículo ya que cuenta con una vía de tercer orden. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011).

Figura N°6: Balneario La Lajilla.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- Petroglifos

Ubicados en diferentes lugares del Cantón Macará - Barrio Numbiaranga de la parroquia Larama, barrio Jorupe parroquia Eloy Alfaro, barrio el vergel de la parroquia macará barrio la cruz de la parroquia Macará. Y cerca de los balnearios naturales como Hornillos y Badeal. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011).

Figura N°7: Petroglifos.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- Balneario Los Hornillos

Este río acondiciona lugares provistos de una belleza sin igual muestra de ello tenemos: Hornillos que son lugares acondicionados con más caudal de agua donde propios y extraños pueden disfrutan de un relajante baño. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011).

Figura N°8: Balneario los Hornillos.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- **Árbol El Higuerón**

Se encuentra en el barrio Pindal de Jujal a 22km al sur del cantón de la ciudad, el nombre etimológicamente proviene de: *icusMonckii*: Ficus, antiguo nombre de la higuera, según criterios de nativos, del sector se presume que tiene más de 100 años de existencia, y desarrolla una inmensa copa, considerado un árbol epifito por sus vigorosas raíces aéreas que al crecer van tomando la savia del árbol sobre el cual se aloja y terminan por cubrirlo y adobarlo, de allí el nombre de Higuera estranguladora, Higuera brava o Atrapapalo.

Cuando está crecido, es un árbol imponente, de grandes hojas ovaladas y gruesas. Sus ramas y sus raíces son vigorosas aunque sus frutos son pequeños higos que los pájaros comen y luego detectan las semillitas en las horquetas de los demás habitantes vegetales. Allí, la minúscula simiente germina y crece alimentada por sus propias raíces aéreas, sin robar la savia del amigo que lo sostiene. Se sustenta como la Flor del aire.

Poco a poco, sus largas raicillas bajan engrosándose hasta ser poderosas como troncos. Al llegar a tierra, se afirman y toman más fortaleza. A más que el sector muestra un exquisitez en vegetación y panorámica vegetal. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011)

Figura N°9: Árbol el Higuerón.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- Centro Recreacional La Cruz del Panadero

Este sector es un balneario natural el cual se encuentra ubicado a una distancia de 12 Km, de la ciudad, pues brinda a quien lo visita la calidez y tranquilidad de las aguas que ofrece la quebrada que se encuentra en este sector y de igual forma el ambiente de la naturaleza que lo rodea, además de poder admirar y conocer el porqué del nombre la Cruz del Panadero. Este atractivo cuenta con ciertas adecuaciones como cabañas, baños y bar que hacen de la visita de propios y extraños más acogedora. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011)

Figura N°10: Centro Recreacional La Cruz del Panadero.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- Fundación de Conservación Jocotoco.

Esta se encuentra ubicada dentro de la reserva municipal Jorupe, a 5km de la ciudad de Macará, su misión está encaminada en motivar al ciudadano nacional y extranjero amante de las aves y la conservación. La reserva posee instalaciones de acceso provechoso para fines educativos y turísticos. Cuenta con 7 cabañas, cada cabaña consta con los servicios básicos como baño privado, entre otros. Junto a estas cabañas está diseñada la cabaña principal que es de uso múltiple, para reuniones, conferencias y también ofrece el servicio de restaurant para quienes se alojen en este sector como equipos de investigación, grupos de turistas, y visitantes en general. Existe un sendero habilitado para poder caminar de una longitud aproximada de dos kilómetros, además de otros senderos.

Su clima es soleado y para quienes gusten disfrutar de esta reserva el valor se cancela al guarda parque en la entrada de la reserva.

En esta reserva se caracteriza por la exquisitez de su bosque seco y su multi diversidad de aves especialmente endémicas, una de las más grandes en la región sur del país; su nombre proviene de un ave llamada Garlaría Jocotoco ubicada en esta región permite y muchas especies más incluyendo numerosas poblaciones de aves amenazadas a nivel mundial, como el Henna-hoodedFoliage-Gleaner. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011).

Figura N°11: Fundación de Conservación Jocotoco.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- Mirador Templete María Auxiliadora

Se encuentra ubicado a 1km de Macará, sitio donde resplandece con orgullo, la imagen de la Virgen de María Auxiliadora matrona de Macará y además brinda la oportunidad como mirador, de admirar un hermoso espectáculo de la ciudad en todo su esplendor. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011).

. Figura N°12: Mirador Templete María Auxiliadora



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- Puente Internacional.

Ubicado a 2.5 km. de la ciudad de Macará, se levanta sobre el río Macará el cual sirve de límite natural territorial. Sobre el puente se hallan ubicadas las oficinas de la Corporación Aduanera Ecuatoriana (CAE), tiendas de abarrotes, restaurantes de comidas típicas ecuatorianas. Además el puente es el punto principal en donde se realiza el intercambio comercial, cultural y turístico, puesto que por él transitan ciudadanos de distintas nacionalidades. (Ojeda Rodríguez, 2009)

Figura N°12: Puente Internacional.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

Parques Del Cantón Macará

- Altar de la Patria

Se encuentra ubicado en pleno corazón de la ciudad, forma parte de una nueva propuesta de regeneración urbana en la que combinan elementos propios de nuestros ancestros y los retos de la modernidad. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011)

Figura N°13: Altar a la Patria.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

- Parque a la Madre

Es uno de los primeros parques que se encuentra al ingresar a la ciudad donde claramente refleja tres símbolos muy importantes, la espiga de arroz símbolo de mayor productividad de la ciudad, la imagen de la madre, y representado al modernismo la pileta. (Revista Informativa. Municipio de Macará, 2011)

Figura N°14: Parque la Madre.



Fuente: Información turística de Macara. (Municipio).
Elaboración: los autores.

HOSTERÍA

Hostería es todo establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, pre preferentemente en las proximidades de las carreteras, que está dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio presta servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor a seis habitaciones. (Ley de Turismo; 2004).

Actualmente el cantón Macara no posee una infraestructura adecuada para ofrecer a la población local y a los turistas nacionales o extranjeros un lugar apropiado donde puedan llegar tanto a hospedarse como distraerse, es por esto que hemos creído conveniente la creación de la Hostería "**LAS CASCADAS**"

La Hostería "**LAS CASCADAS**" brinda un buen servicio de alojamiento, recreación y alimentación a todos quienes visitan de la misma, con personal calificado que hacen de su estancia una experiencia inolvidable.

Objetivos:

- Brindar al cliente un servicio de calidad.
- Crecer dentro del mercado hostelero.
- Establecer un vínculo hostería-cliente.
- Hacer que la estadía de los clientes sean realmente placentera.
- Promover el turismo en el cantón mediante el aprovechamiento adecuado de sus recursos.

MARCO REFERENCIAL.

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Sirve para recopilar datos relevantes sobre el desarrollo de un proyecto y en base a ello tomar la mejor decisión, si procede su estudio, desarrollo o implementación.

La investigación de factibilidad en un proyecto consiste en descubrir cuáles son los objetivos de la organización, luego determinar si el proyecto es útil para que la empresa logre sus objetivos.

Para el desarrollo del presente proyecto de inversión denominado **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL CANTÓN MACARA, PROVINCIA DE LOJA”**, hemos utilizado información acerca de las condiciones de mercado relacionado con los elementos mencionados a continuación: **Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Estudio Financiero y Evaluación Financiera**; con la finalidad de conocer si el proyecto es factible o no, mediante el buen manejo de los recursos necesarios que permitirán ofrecer un buen servicio y mejorar la calidad de vida de las personas que visitan la empresa.

➤ **ESTUDIO DE MERCADO**

El estudio de mercado es un proceso sistemático de recolección y análisis de datos e información acerca de los clientes, competidores y el mercado. Sus usos incluyen ayudar a crear un plan de negocios, lanzar un nuevo producto o servicio, mejorar productos o servicios existentes y expandirse a nuevos mercados.

De igual manera en el Estudio de Mercado se determina la oferta y demanda de la hostería, así mismo la demanda insatisfecha, por medio de la utilización de

herramientas estadísticas e información clara y real que sirve para conocer de manera cualitativa y cuantitativa el mercado en el cual se establecerá la Hostería “**LAS CASCADAS**” para el servicio de la población del cantón Macara.

Este estudio consta de los siguientes elementos:

✓ **Mercado**

Los Mercados que en la terminología económica de un mercado es el área dentro de la cual los vendedores y los compradores de una mercancía mantienen estrechas relaciones comerciales, y llevan a cabo abundantes transacciones de tal manera que los distintos precios a que éstas se realizan tienden a unificarse.¹

La Hostería “LAS CASCADAS” ofrecerá el servicio de hospedaje, alimentación y recreación para la población del Cantón Macara, los cuales estarán satisfechos con servicio que la hostería ofrecerá. Los usuarios estarán distribuidos en las parroquias rurales (La Victoria, Larama y Sabiango), y urbana (Eloy Alfaro) del Cantón.

✓ **Producto Principal.**

Es cualquier cosa que se puede ofrecer a un mercado para satisfacer un deseo o una necesidad.

El servicio principal de la Hostería “**LAS CASCADAS**” es la de alojamiento a la población del cantón, de igual manera ofrece un lugar de entretenimiento y alimentación.

¹<http://www.blog-emprendedor.info/que-es-el-estudio-de-mercado/>

✓ **Análisis de la demanda.**

Con el objetivo de conocer si la entidad en formación, así como los productos y servicios financieros que ofrecerá, contarán con una demanda que haga viable el proyecto, debe efectuarse una investigación de mercado que se sustentará en la evaluación del sistema financiero y de variables sociales y económicas.

Para determinar la demanda que va a tener nuestro servicio se realizó el análisis de 392 encuestas aplicadas en el cantón Macara, las mismas que se las distribuyo de la siguiente manera: 362 encuestas realizadas a la población del cantón y 30 encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros, cabe recalcar que la información obtenida de las encuestas a los turistas solo será datos estadísticos mas no influirá en los resultados.

✓ **Análisis de la oferta.**

El análisis de la oferta deberá considerar ampliamente las condiciones bajo las que se competirá en el mercado financiero, tomando en cuenta los productos y servicios financieros ya existentes en el mercado en que se pretende posicionar.

Para determinar la oferta de nuestro servicio, analizamos 4 hoteles y 1 complejo turístico que existen dentro del Cantón, ya que estos son considerados como nuestra competencia puesto que brindan atención diaria, a excepción de uno de ellos que no brinda estadía pero si entretenimiento y áreas recreativas.

✓ **Análisis de la competencia.**

Corresponde en este punto describir a los competidores, quienes son, donde están, que tamaño tienen, cuanto usan de este tamaño y cuál es la participación

en el mercado o volumen total de ventas. Evaluar las fortalezas y debilidades de la competencia y de sus productos o servicios. Debe analizarse esa competencia a la luz de aspectos como volúmenes, calidad y comportamiento de esos productos o servicios, precios, garantías, entre otros. Igualmente importante es la evaluación de las capacidades técnicas, financieras, de mercadeo y tendencias en la participación de ellas en el mercado total.²

✓ **Balance oferta-demanda.**

El balance de oferta-demanda representa las relaciones entre la disponibilidad y el consumo, indicando la posibilidad de ocurrencia de déficits o excedentes.

En el proyecto se estableció la diferencia entre demanda efectiva y la oferta obteniendo como resultado que la demanda insatisfecha para el año uno es 30.764 clientes, lo que significa que hay superávit de la demanda, por lo que se considera que nuestro proyecto es factible.

➤ **ESTUDIO TECNICO**

El Estudio Técnico de un proyecto de inversión consiste en diseñar la función de producción óptima, que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto deseado, sea éste un bien o un servicio.

Tamaño y localización.

Este aspecto tiene que ver básicamente con la capacidad productiva de la empresa y la localización óptima para el aprovechamiento del mercado; se analizan por lo tanto dos aspectos claves como son:

²JANY, J. José.- "Investigación Integral de Mercados" I EDICION

- Tamaño.
- Localización.

Tamaño

Constituye el punto en que se determina la capacidad productiva con niveles o volúmenes de producción que tendrá la empresa, se determina en función de las unidades productivas durante un tiempo determinado los cálculos se realizan para el periodo de tiempo un año.³

CAPACIDAD INSTALADA

Término que se usa para hacer referencia al volumen de producción que puede obtenerse en un período determinado en una cierta rama de actividad.

Se relaciona estrechamente con las inversiones realizadas: la Capacidad Instalada depende del conjunto de bienes de Capital que la Industria posee, determinando por lo tanto un límite a la Oferta que existe en un momento dado.

La capacidad máxima que va a tener la Hostería “**LAS CASCADAS**” es de 70 usuarios mensuales de la manera más cómoda que nuestro estudio pretende alcanzar.

CAPACIDAD UTILIZADA

Es la producción de uno o varios productos, que el sistema de trabajadores y máquinas de la empresa puede generar, de acuerdo a unas condiciones dadas de mercado y de disponibilidad de recursos. Indicar y explicar el porcentaje

³RODRIGUEZ, F. (2001).- “Estudio técnico.”

de utilización de la capacidad instalada, tomando en cuenta la demanda, curva de aprendizaje, disponibilidad de materia prima, mano de obra, etc.

La capacidad utilizada de la Hostería será del 80% de la capacidad instalada, que es de 56 visitas mensuales.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Lograr una posición de competencia basada en menores costos de transporte y en la rapidez del servicio. Esta parte es fundamental y de consecuencias a largo plazo, ya que una vez emplazada la empresa, no es cosa simple cambiar de domicilio.

MACROLOCALIZACION.

Permite ubicar el proyecto en el aspecto espacial amplio del entono, se ubica claramente desde los ámbitos nacional, regional, provincial y cantonal; para ello el investigador se apoya en los mapas políticos o geográficos de los ámbitos señalados.

La hostería “**LAS CASCADAS**” estará ubicada en el país Ecuador, Región Sur, Provincia de Loja, cantón Macara.

MICROLOCALIZACIÓN.

Permite ubicar en una posición exacta el punto desde el cual opera el proyecto, para su diseño se recurre a la utilización de planos urbanísticos, esta ubicación se enmarca en el ámbito cantonal, parroquias, distrital o barrial, se ubica la dirección domiciliaria del proyecto.

La ubicación precisa de la hostería será en el cantón Macara, en el Barrio Centenario, en la avenida del Ejército vía al balneario la Lajilla.

MANO DE OBRA DIRECTA

Es la mano de obra consumida en las áreas que tienen una relación directa con la producción o la prestación de algún servicio. Es la generada por los obreros y operarios calificados de la empresa.

Para brindar un buen servicio es necesario el apoyo del ser humano como son: camarero, cocinero, mesero, barman y guardia.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

DISTRIBUCIÓN EN LA PLANTA

La distribución de planta se refiere a la disposición física de los puestos de trabajo, de sus componentes, materiales y la ubicación de la maquinaria, para que fluya de mejor manera los procesos, garantizando la seguridad del trabajador y su satisfacción por el trabajo que realiza.

Nuestra hostería constara de tres plantas, en la primera planta estará la recepción, el bar, el restaurant y el área administrativa; en la segunda planta están las habitaciones 12 habitaciones familiares, en la tercera y última planta están 3 habitaciones familiares y 5 simples, de igual manera una pequeña bodega y el cuarto de lavado.

Así mismo tendrá la piscina con un tobogán y sus respectivos vestidores y baños, el parqueadero para mejor seguridad de los clientes, canchas deportivas y juegos recreativos para los niños.

INVERSIÓN

La **inversión** es el acto mediante el cual se invierten ciertos bienes con el ánimo de obtener unos ingresos o rentas a lo largo del tiempo. La inversión se refiere al empleo de un capital en algún tipo de actividad o negocio, con el objetivo de incrementarlo.

Las inversiones que la Hostería tendrá son: activos fijos, activos diferidos y capital de operación o capital de trabajo; el monto aproximado de la inversión será 305.163,36 dólares.

✓ **Costo de producción**

Los costos de producción (también llamados costos de operación) son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento.

✓ **Depreciaciones**

Reducción anual del valor de una propiedad, planta o equipo. Esta depreciación puede derivarse de tres razones principales: el desgaste debido al uso, el paso del tiempo y la obsolescencia.

✓ **Costo primo**

El costo primo es el resultado de sumar la materia prima y el costo de la mano de obra directa.

✓ **Consto unitario**

Es el costo en el que incurres para producir una unidad de un bien. Es decir, sumas todos los costos (fijos y variables) como mano de obra, luz, teléfono,

sueldos administrativos, compra de materiales, capacitación, etc. y eso lo divides entre las unidades producidas.

FINANCIAMIENTO

El financiamiento es el mecanismo por medio del cual una persona o una empresa obtienen recursos para un proyecto específico que puede ser adquirir bienes y servicios, pagar proveedores, etc. Por medio del financiamiento las empresas pueden mantener una economía estable, planear a futuro y expandirse.⁴

Una vez conocido los diversos requerimientos para el proyecto, procedemos a estimar el monto total de la inversión en sus diferentes rubros, considerando las cotizaciones más convenientes; así como las mejores alternativas de financiamiento de la hostería.

✓ **Crédito**

Es una operación financiera donde una persona física o jurídica (acreedor) presta una cantidad determinada de dinero a otra persona física o jurídica (deudor), en la cual este último se compromete a devolver la cantidad solicitada en el tiempo o plazo definido según las condiciones establecidas para dicho préstamo más los intereses devengados, seguros y costos asociados si los hubiera capital en algún tipo de actividad o negocio, con el objetivo de incrementarlo.

⁴SAPAG, J.M. (2004).- “Evaluación de proyectos: Guía de ejercicios problemas y soluciones.”

El capital externo es decir el crédito de comercio será adquirido en el banco de Loja, por el lapso de 3 años con una tasa de interés del 11.23% anual.

✓ **Amortización**

La amortización es un término económico y contable, referido al proceso de distribución en el tiempo de un valor duradero. Adicionalmente se utiliza como sinónimo depreciación en cualquiera de sus métodos. Se emplea referido a dos ámbitos diferentes casi opuestos: la amortización de un activo y la amortización de un pasivo. En ambos casos se trata de un valor, con una duración que se extiende a varios periodos o ejercicios, para cada uno de los cuales se calculan una amortización, de modo que se reparte ese valor entre todos los periodos en los que permanece

✓ **Capital propio**

Es capital propio el importe total del nominal de las acciones emitidas o lo que es lo mismo, la cuenta de capital social, de cuyo importe (el nominal) aquéllas son una parte alícuota. También forman los recursos propios las posibles primas de emisión aparejadas a la emisión de acciones y la autofinanciación.⁵

De la misma manera el proyecto constara con las aportaciones de los socios o accionistas, los cuales aportaran con el 66% de valor total de la inversión, es decir 200.000 dólares.

⁵FERNANDEZ, E. Saúl (2007).- “Los proyectos de inversión: Evaluación Financiera”

➤ **ESTUDIO FINANCIERO**

El estudio financiero figura de manera sistemática y ordenada la información de carácter monetario, en resultado a la investigación y análisis efectuado en la etapa anterior - Estudio Técnico- ; que será de gran utilidad en la evaluación de la rentabilidad económica del proyecto. Este estudio en especial, comprende el monto de los recursos económicos necesarios que implica la realización del proyecto previo a su puesta en marcha, así como la determinación del costo total requerido en su periodo de operación.

➤ **EVALUACIÓN FINANCIERA**

Es la parte final de toda la secuencia de análisis de la factibilidad de un proyecto. Esto sirve para ver si la inversión propuesta será económicamente rentable. Para realizar esta evaluación se utiliza los siguientes indicadores financieros.

VALOR ACTUAL NETO

El valor actual neto es muy importante para la valoración de inversiones en activos fijos, a pesar de sus limitaciones en considerar circunstancias imprevistas o excepcionales de mercado; es decir si su valor es mayor a cero, el proyecto es rentable, considerándose el valor mínimo de rendimiento para la inversión.

DETERMINACIÓN DEL VALOR ACTUAL NETO:

Para determinar el VAN se consideran los siguientes criterios:

- Si el VAN de un proyecto es Positivo, el proyecto Crea Valor.

- Si el VAN de un proyecto es Negativo, el proyecto Destruye Valor.
- Si el VAN de un proyecto es Cero, el Proyecto No Crea ni Destruye Valor.

Formula:

$$VAN = \sum F.VAN - I$$

- **FACTOR DE ACTUALIZACIÓN:** El Factor de actualización permite actualizar periódicamente el tipo de monto a pagar, tomando en cuenta la variación del precio del bien o servicio durante el período contratado. Este factor será aplicable a cada período y por todos los períodos transcurridos desde la integración del consumidor al grupo.

Formula:

$$F.A = \frac{1}{(1+i)^n}$$

En nuestro proyecto de inversión según los resultados obtenidos el VAN es positivo o mayor a 1, por tanto se acepta la inversión.

TASA INTERNA DE RETORNO

La Tasa Interna de Retorno es de gran importancia, ya que por medio de ella nos permitirá conocer si el proyecto se lo aceptara, dependiendo si el costo de capital es mayor, o se lo rechazara si el costo de capital es menor, ya que estos dos factores permitirán determinar si el proyecto es rentable o no.

DETERMINACIÓN DE LA TASA INTERNA DE RETORNO:

Para determinar la TIR se da a conocer lo siguiente:

- TIR > Costo de Capital (Inversión). Aceptar el proyecto.
- TIR < Costo de Capital. Rechazar el proyecto.
- TIR = Costo de Capital. El proyecto es indiferente.

Formula:

$$NTIR = Tm + DT \left(\frac{VAN_{Tm}}{VAN_{Tm} - VAN_{TM}} \right)$$

En el presente proyecto la TIR es **18,54%** siendo este valor satisfactorio para implementar el proyecto, ya que es mayor al costo de oportunidad de capital.

RELACION BENEFICIO COSTO

La relación beneficio costo es de gran importancia, puesto que permite determinar la viabilidad del producto, y conocer cuánto se va a ganar por cada dólar invertido, con el fin de saber las ganancias que se tendrá por el producto comercializado.

DETERMINACIÓN DE LA RELACIÓN BENEFICIO COSTO

Para determinar la R/BC se deberá tomar en cuenta lo siguiente:

- ✓ Si la R/BC es mayor a 1 se puede realizar el proyecto.
- ✓ Si la R/BC es menor a 1 se debe rechazar el proyecto.
- ✓ Si la R/BC es igual a 1 es indiferente el proyecto.

Formula:

$$RB / C = \frac{\sum \text{ingresoActual}}{\sum \text{costoActual}}$$

La Relación Beneficio Costo de este proyecto es menor a uno, también es

importante recalcar que por cada dólar invertido en la hostería recibirá **0,96** centavos de utilidad.

PERIODO DE RECUPERACION DEL CAPITAL

El periodo de recuperación de una inversión es el tiempo que tardará en recuperarse el capital que fuera invertido para iniciar las actividades de la empresa.

Formula:

$$PRC = \text{Año.que.supera.la.inversión} + \left(\frac{\text{Inversión} - \sum \text{primeros.flujos}}{\text{Flujo.neto.del.año.que.supera.la.inversión}} \right)$$

Aplicando correctamente la fórmula del PRC obtenemos que la inversión se la recuperara en de **4 años, 4 meses, 14 días y 9 horas** tiempo.

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

El análisis de sensibilidad es una de las partes más importantes, sobre todo para la toma de decisiones; pues permite determinar cuándo una solución sigue siendo óptima, dados algunos cambios, ya sea en el entorno del problema, en la empresa o en los datos del problema mismo.

DETERMINACIÓN DEL ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

Para determinar el análisis de sensibilidad es de gran importancia fundamentarse en lo siguiente:

- ✓ El proyecto es sensible si el análisis de sensibilidad es mayor a 1.
- ✓ Si el análisis de sensibilidad es menor a 1 el proyecto no es sensible ante las variaciones que se le puedan presentar.

NUEVA TIR

$$NTIR = T_m + DT \left(\frac{VANT_m}{VANT_m - VANTM} \right)$$

PORCENTAJE DE VARIACION

$$\%V = \left(\frac{TIRR}{TIRO} \right) X 100$$

DIFERENCIA TIR

$$TIRR = TIRO - NTIR$$

SENSIBILIDAD

$$S = \left(\frac{\%V}{NTIR} \right)$$

En el presente proyecto el porcentaje máximo de incremento en los costos es de 29,50%, en lo que respecta a la disminución en los ingresos se considera que el porcentaje máximo es de 15,15% ya que hasta este porcentaje se puede obtener flujos positivos.

➤ **ESTUDIO AMBIENTAL.**

Un estudio de impacto ambiental es un conjunto de análisis técnico-científicos, sistemáticos, interrelacionados entre sí, cuyo objetivo es la identificación, predicción y evaluación de los impactos significativos positivos y/o negativos, que pueden producir una o un conjunto de acciones de origen antrópico sobre el medio ambiente físico, biológico y humano. La información entregada por el estudio debe llevar a conclusiones sobre los impactos que puede producir sobre su entorno la instalación y desarrollo de un proyecto, establecer las medidas para mitigarlos y

seguirlos, y en general, proponer toda reducción o eliminación de su nivel de significancia.

Un Estudio de Impacto Ambiental analiza un sistema complejo, con muchos factores distintos y con fenómenos que son muy difíciles de cuantificar. Para hacer estos estudios hay varios métodos y se usan unos u otros según la actividad de que se trate, el organismo que las haga o el que las exija.

Se realizó un Diagnóstico Ambiental de las actividades de la hostería “**LAS CASCADAS**” con la finalidad de evaluar los impactos ambientales causados por su operación. En la evaluación se analizaron los componentes ambientales afectados y de los posibles impactos producidos por el establecimiento y matrices cualitativas y cuantitativas para la valoración de impactos.

La evaluación realizada mostró que las actividades recreacionales son las más beneficiosas del proyecto. En cambio las acciones más perjudiciales son el movimiento de tierras y construcción de la obra con un valor negativo, sin embargo, una responsable operación turística y un seguimiento del proyecto será el factor que determine que el daño causado no sea importante ni nocivo para el medio ambiente.

La matriz arrojó un valor negativo para el comportamiento flora y fauna, esto básicamente por la modificación del hábitat que la implementación del proyecto en la zona trae consigo, es por esto que la reforestación es la actividad fundamental para mitigar este grave impacto ambiental.

Es por esta razón que la hostería “**LAS CASCADAS**” buscara la calidad en cuanto a insumos y materia prima, que se transmitirá a los productores, dando prioridad a los proveedores que aplican normas orgánicas en la producción de los alimentos.

DETERMINACIÓN DE INVERSIONES DE CAPITAL

Información Requerida para el estudio.

La información financiera seguirá siendo un medio indispensable para evaluar la efectividad con que la administración logra mantener intacta la inversión y obtener un rendimiento justo.

La información seguirá siendo el mejor instrumento para la toma de decisiones de un negocio; a mejor calidad de información, corresponde mejor probabilidad de éxito en las decisiones. Los parámetros o subsistemas que más interesan son, la liquidez, rentabilidad, crecimiento, apalancamiento y productividad.⁶

- ✓ La información especializada para la toma de decisiones.
- ✓ Genera información del pasado o hechos históricos.
- ✓ La información producida por reglas o principios.
- ✓ Las finanzas son un sistema necesario.
- ✓ Obtener utilidades.

Estimación de costos y presupuestos de operación (calendario de inversión y métodos).

⁶BACA, G. Urbina. (2001).- “Evaluación de proyectos.”

Para determinar la factibilidad de un proyecto de inversión real o productivo se requiere por una parte estimar los presupuestos de ingresos empleados para ello los volúmenes y precios de venta obtenidos de los estudios de mercado consumo y tamaño del proyecto y por otra parte calcular los presupuestos de egresos utilizando las cifras de volúmenes y precios de los insumos requeridos para operar la empresa o los niveles previstos, de acuerdo a datos de la ingeniería del producto.

Análisis de punto de equilibrio.

El análisis del punto de equilibrio es una técnica útil para estudiar las relaciones entre los costos fijos, los costos variables y los beneficios.

El punto de equilibrio es el nivel de producción en el que son exactamente iguales los beneficios por ventas a la suma de los costos fijos y variables.

En primer lugar que hay que mencionar que esta no es una técnica para evaluar la rentabilidad de una inversión, sino que es solo una importante referencia que debe tomarse en cuenta.⁷

Sin embargo, la utilidad general que se le da es que puede calcular con mucha facilidad el punto mínimo de producción al que debe operarse para no incurrir en pérdidas, sin que esto signifique que aunque haya ganancias estas sean suficientes para hacer rentable el proyecto.

⁷SAPAG, N. (2007).- "Proyectos de Inversión. Formulación y Evaluación."

También puede servir en el caso de una empresa que elabora una gran cantidad de productos y que puede fabricar otros sin inversión adicional, las cuales pueden evaluar fácilmente cual es la producción mínima que debe lograrse en la elaboración de un nuevo producto para lograr el punto de equilibrio.

Estados financieros proyectados.

Balance general proyectado.

Los balances tienen como objetivo principal determinar anualmente cual se considera que es el valor real de la empresa en ese momento.

Cuando debe presentarse el balance de un proyecto es recomendable solo referirse al balance general inicial, es decir, se puede presentar un balance general a lo largo de cada uno de los años considerados en el estudio (balance proyectado). Un balance inicial (en tiempo cero) presentado en la evaluación de un proyecto, dado que, los datos asentados son muy recientes es probable que sí revele el estado real de la empresa en el momento de inicio de sus operaciones.

Estado de resultados proyectado.

La finalidad del estado de resultados es calcular la utilidad neta y los flujos netos de efectivo de proyecto, que es, en forma general, el beneficio real de la operación de la planta, y que se obtiene restando a los ingresos todos los gastos en que incurra la planta y los impuestos a pagar, aunque no hay que olvidar que en la evaluación de proyectos se está planeando y pronosticando los resultados probables que tendrá una entidad productiva.

e. MATERIALES Y MÉTODOS

Para la determinación de los materiales y métodos se utilizó los más relevantes y concretos de la investigación. Es por ello que se procede a señalarlos de la siguiente manera:

✓ **Materiales**

- Papel bond formato A4.
- Grapadora.
- Esferos.
- Lápices.
- Borrador.
- Marcadores.
- Calculadora.
- Tinta para impresora.

✓ **Equipos**

- Cámara digital.
- Computadora portátil.
- Impresora.
- Memory flash.

MÉTODOS

- ✓ **Método Descriptivo:** Este método fue utilizado para describir cada uno de los servicios que la hostería presta a los diferentes clientes que visitan las instalaciones, como por ejemplo servicio de alojamiento, alimentación, recreación, entre otros.

Cada uno de los servicios que la hostería ofrece a los clientes fueron planteados y adecuados según la información que se obtuvo conociendo cada una de las necesidades de descanso y distracción de la población y de esta manera poder satisfacer las mismas.

- ✓ **Método Deductivo:** Permitió recopilar y analizar información general para tener una idea detallada sobre el proceso de las diferentes fases del proyecto relacionado con la inversión, financiación y organización de la Empresa.

A través de la inversión y financiamiento ayudo a conocer cada uno de los activos que se adquirirán y que radican en la producción de los servicios que la hostería presta, y por ende la puesta en marcha de la empresa. Cabe recalcar que mediante el estudio financiero que se realizó y que culminó en la evaluación financiera se pudo conocer la factibilidad o no de este proyecto.

De igual manera con la información recopilada acerca de la organización de la empresa permitió reestructurar bien la misma; ya que esta influye directamente en la percepción que tiene el

trabajador de la hostería y su rendimiento profesional en cada una de sus actividades.

- ✓ **Método Estadístico:** Se recurrió a este método para realizar la tabulación de las encuestas aplicadas tanto a la población del Cantón Macará como a los turistas nacionales y extranjeros que lo visitan y por ende la representación de resultados y elaboración de proyecciones.
- ✓ **Método Histórico:** Este método sirvió para plantear aspectos histográficos como los orígenes, reseña histórica del Cantón Macará, evolución en cuanto al turismo y más temas involucrados en lo concerniente al proyecto.

Así mismo mediante este método se pudo conocer cada uno de los lugares turísticos con que cuenta el Cantón y sus centros culturales; ya que estos son atractivos turísticos de gran importancia para la atracción de turistas tanto nacionales como internacionales.

TECNICAS.

- ✓ **Encuestas:** Fueron aplicadas a las familias y turistas del Cantón Macará, con la finalidad de obtener información relevante sobre sus necesidades, gustos y preferencias de hospedaje y recreación.
- ✓ **Entrevista:** Esta fue dirigida a los propietarios de los respectivos hoteles y complejo que existen en el Cantón, con el fin de ampliar la información acerca de la competencia, la forma de como prestan los

servicios a sus clientes, años que llevan dentro del este mercado, entre otros aspectos.

Información de gran ayuda que permite realizar una comparación entre los servicios de la competencia y los servicios que la Hostería ofrece, ayudando así a la toma de decisiones y realizar mejoras en los mismos.

- ✓ **Observación:** Este proceso se lo realizó de forma directa, ya que por medio de esta se pudo conocer y verificar hechos y situaciones importantes para la puesta en marcha del proyecto; es decir identificar la competencia, determinar la localización, la situación geografía y ambiental del lugar donde se llevara a cabo el proyecto.

DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA.

OBTENCIÓN DEL NUMERO DE FAMILIAS DEL CANTON MACARA.

Para determinar el número de familias existentes en el cantón procedemos a dividir el total de la población proyectada para el año 2013 que es de 20.570 habitantes para el número promedio de integrantes de familias que es de 4 miembros que tengan ingresos económicos medio y alto, dando un total de 5.143 familias.

POBLACION DEL CANTÓN MACARA (Parroquias.)

Cuadro # 1

Parroquia.	Urbano.	Rural.	Total.
La Victoria.	--	1.557	1.557
Larama.	--	1.080	1.080
Eloy Alfaro - Macara.	15.730	--	15.730
Sabiango (la capilla).	--	651	651
TOTAL	15.730	3.288	19.018

FUENTE: INEC - Instituto Nacional de Estadística y Censos

PROYECCIÓN DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN MACARA.

Para la proyección de la población del Cantón Macará tomamos en cuenta la población actual del mismo que se la obtuvo del CENSO POBLACIONAL del 2010 realizado por el INEC (Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos); en el cual se determina 19.018 habitantes con una tasa de crecimiento poblacional anual del 2,65%; la misma que proyectada para el año 2013 da una población de 20.570 habitantes.

Formula:

$$Px = Pb (1 + i)^n$$

Nomenclatura:**Px** =Proyección de la Población.**Pb** =Población actual.**I** = Tasa de Incremento (2,65%).**n** = número de periodo.**Cuadro # 2****Proyección de la Población**

Periodo.	Año.	Población.
---	2010	19.018
---	2011	19.522
---	2012	20.039
0	2013	20.570
1	2014	21.115
2	2015	21.675
3	2016	22.249
4	2017	22.839
5	2018	23.444

FUENTE: INEC - Instituto Nacional de Estadística y Censos

Para la realización de encuestas dentro del Cantón Macará tomamos en cuenta el total de familias del Cantón, el mismo que se obtuvo dividiendo la población proyectada del año 2013 que es de 20.570 habitantes para el número promedio de integrantes de familias que es de 4 miembros, obteniendo un total de 5.143 familias. De igual manera se tomó como referencia al momento de realizar las encuestas datos de los turistas nacionales y extranjeros que visitan el Cantón Macará de forma anual, estos datos se los obtuvo de la Dirección Nacional de Migración en las estadísticas comparativas anual del 01 de Enero al 31 de Diciembre del 2012.

Para determinar el tamaño de la muestra se aplicó la siguiente fórmula obteniendo:

FORMULA:

$$n = \frac{N}{1 + e^2(N)}$$

NOMENCLATURA:

n = tamaño de la muestra.

N = tamaño de la población de estudio.

e = error experimental (5%)

$$n = \frac{N}{1 + e^2(N)}$$

$$n = \frac{5.143}{1 + (0,05)^2(5.143)}$$

$$n = \frac{5.143}{1 + 12,8575}$$

$$n = \frac{5.143}{13,8575}$$

$$n = 371 \text{ Encuestas}$$

El número de encuestas que se realizaron en el Cantón Macará fueron de 371, las mismas que sirvieron para la realización del presente proyecto.

Para un mejor estudio se ha considerado encuestar a 30 turistas nacionales y extranjeros que visitan el Cantón Macará equivalentes al 8% del total de la muestra, esto es:

$$\frac{341 \text{ Encuestas a la Población de Macará} + 30 \text{ Encuestas a turistas nac./ extr}}{371 \text{ Encuestas aplicadas}}$$

Cabe recalcar que la información obtenida por parte de los turistas no influyo en ninguno de los cálculos posteriores.

DISTRIBUCIÓN MUESTRAL (Sector Urbano.)

Cuadro # 3

Parroquias.	# de encuestas.	%
Eloy Alfaro – Macara	300	80%
TOTAL	300	80%

FUENTE: INEC - Instituto Nacional de Estadística y Censos

De acuerdo a la distribución muestral se determinó que en el Sector Urbano, la Parroquia Eloy Alfaro-Macara se aplicaron 300 encuestas lo que corresponde a un porcentaje del 80% de la población general del Cantón Macara, provincia de Loja.

DISTRIBUCIÓN MUESTRAL (Sector Rural.)

Cuadro # 4

Parroquias.	# de encuestas.	%
La Victoria.	21	6%
Larama.	18	5%
Sabiango.	2	1%
TOTAL:	41	12%

FUENTE: INEC - Instituto Nacional de Estadística y Censos

En cuanto a la distribución muestral se determina que en el Sector Rural, en la Parroquia la Victoria se aplicaron 21 encuestas que corresponden al 6%; así mismo en la Parroquia Larama se realizaron 18 encuestas que corresponden al 5%; y por último en la Parroquia Sabiango se ejecutaron 2 encuestas que corresponden al 1%; dando un total de 41 encuestas que corresponden al 12% de la población general del Cantón Macará, provincia de Loja.

Dando un total entre el Sector Urbano y Rural 341 encuestas equivalentes al 92% y las 30 encuestas aplicadas a los turistas nacionales y extranjeros equivalentes al 8%.

DISTRIBUCION MUESTRAL (Turistas Nac. /Extr)

Cuadro # 5

Turistas Nacionales	Turistas Extranjeros	Total encuestas	%
15	15	30	8%

ELABORACION: Los Autores.

RESUMEN DE DISTRIBUCION MUESTRAL

Cuadro # 5

Encuestados	# de encuestas	%
Población del Cantón Macará	341	92%
Turistas Nacionales	15	4%
Turistas Extranjeros	15	4%
Total	371	100%

FUENTE: Cuadro # 3-5

ELABORACION: Los Autores

f. RESULTADOS

Este capítulo permitió determinar si el servicio que se ofrece tiene aceptación por parte de la demanda objetivo, así como también conocer los aspectos necesarios que ayuden a dar un impacto innovador del proyecto en ejecución con características que lo diferencien de la oferta.

TABULACIÓN Y REPRESENTACIÓN GRAFICA DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LA POBLACIÓN DEL CANTÓN MACARÁ.

Se realizó las respectivas encuestas a la población del Cantón Macará de la provincia de Loja, por lo que los resultados son los siguientes:

PREGUNTA # 1

¿Qué nivel de educación tiene?

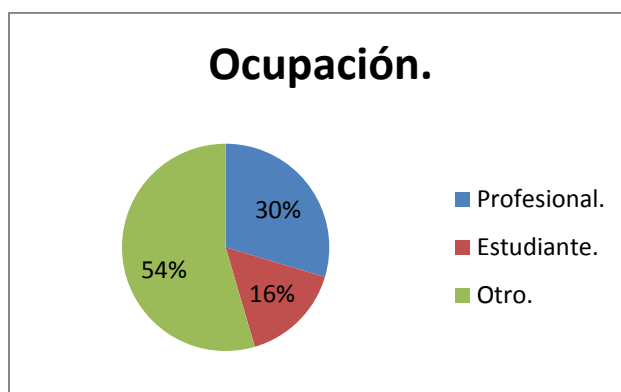
Cuadro # 7.

Ocupación.	Frecuencia.	%
Profesional.	101	30%
Estudiante.	54	16%
Otro.	186	54%
Total.	341	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 1.



Análisis e Interpretación: El 30% de los encuestados manifestaron que son profesionales, el 16% son estudiantes, es decir, corresponde a los jefes de hogar que estudian a distancia y por último el 54% de los encuestados tienen otra profesión u ocupación siendo la mayoría.

De acuerdo a los resultados obtenidos la mayoría de familias encuestadas que corresponden al 54% solo tienen un nivel de educación secundario.

PREGUNTA # 2

¿Cuál es su ingreso económico mensual?

Cuadro # 8.

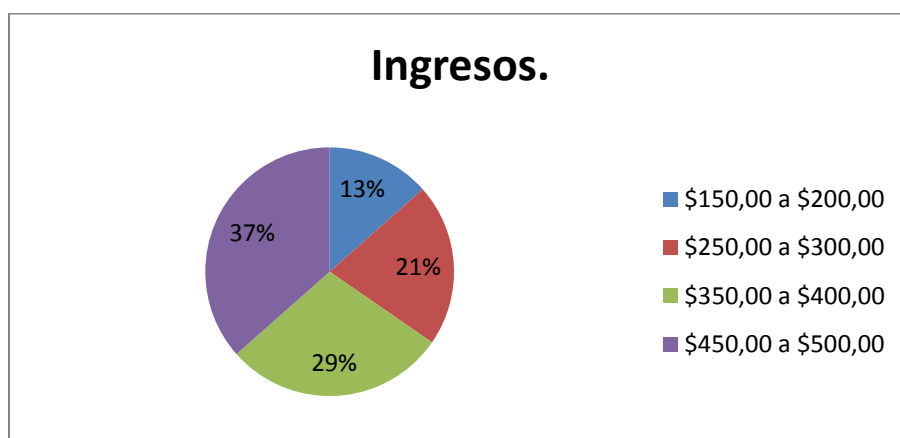
Salario.	Xm.	Frecuencia.	%	X.f.
\$150,00 a \$200,00	175	115	34%	20125
\$250,00 a \$300,00	275	103	30%	28325
\$350,00 a \$400,00	375	38	11%	14250
\$450,00 a \$500,00	475	85	25%	40375
Total.		341	100%	103075

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

$$x = \frac{\sum x * f}{n} = \frac{103075,00}{341} = 302,27$$

Grafico # 2.



Análisis e Interpretación: El 33% de los encuestados cuentan con un ingreso mensual de 150 a 200 dólares, el 30% con un ingreso de 250 a 300 dólares, el 12% poseen un ingreso de 350 a 400 dólares, finalmente el 25% manifestaron que tienen un ingreso superior a 450 dólares.

Según los resultados obtenidos de las familias encuestadas podemos decir que tienen un ingreso promedio de \$302, 27 dólares.

PREGUNTA # 3

¿Utiliza usted el servicio de Hospedaje y recreación en el Cantón?

Cuadro # 9.

Detalle.	Frecuencia.	%
Si.	335	98%
No.	6	2%
Total.	341	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 3.



Análisis e Interpretación: Conocer la dimensión de utilización del servicio de hospedaje y recreación permitió analizar e interpretar la demanda real del servicio, lo que da como resultado que el 98% de los encuestados si utilizan el servicio de recreación y el restante 2% no utilizan estos servicios.

La mayoría de las familias encuestadas si utilizan servicios de recreación mediante la visita a los diferentes balnearios del Cantón, complejo turístico, parques, entre otros.

PREGUNTA # 4.

¿Considera usted necesario la creación de una Hostería en el Cantón Macará, que satisfaga las necesidades de descanso y distracción?

Cuadro # 10.

Detalle.	Frecuencia.	%
Si.	325	97%
No.	10	3%
Total.	335	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 4.



Análisis e Interpretación: El 97% equivalente a 325 demandantes consideran que si es necesario la creación de una Hostería, en cambio el 3% equivalente a 10 encuestados manifestaron que no consideran necesaria la creación de una hostería, lo que corresponde al 100% de los encuestados.

La mayoría de los encuestados que corresponden al 97% consideran que si es necesaria la creación de una hostería en el Cantón, debido a que les gustaría disfrutar de algo nuevo e innovador.

PREGUNTA # 5

Si se implementara una hostería en el Cantón. ¿Estaría dispuesto a visitarla?

Cuadro # 11.

Detalle.	Frecuencia.	%
Sí.	312	96%
No.	13	4%
Total.	325	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 5.



Análisis e Interpretación: De los 325 demandantes, el 96% manifestaron que si están dispuestos a visitar esta hostería, mientras que el 4% de las familias no visitarían las instalaciones de la hostería.

De acuerdo con los datos obtenidos la mayoría de encuestados si están dispuestos a visitar una Hostería en el caso que la implementaran.

PREGUNTA # 6

¿Cuándo y cuantas veces estaría dispuesto a visitar esta hostería?

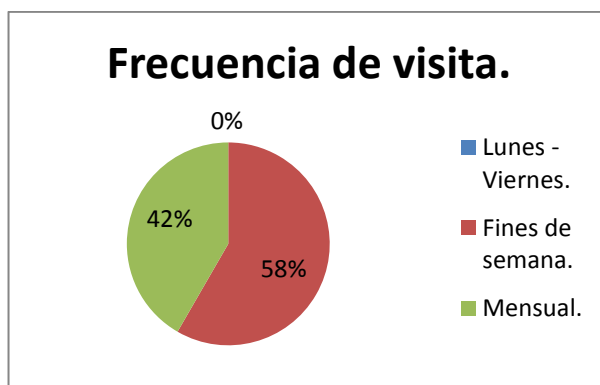
Cuadro # 12.

Detalle.	Frecuencia.	%
Lunes - viernes.	0	0%
Fines de semana.	182	58%
Mensual.	130	42%
Total.	312	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 6.



Análisis e Interpretación: De los 312 demandantes, 182 de ellos manifestaron que están dispuestos visitar la Hostería los fines de semana correspondiente al 58%, por otra parte 130 demandantes correspondiente al 42%, prefieren visitarla

mensualmente. La mayoría de las familias están dispuestas a visitar las instalaciones de la hostería y hacer uso de sus servicios los fines de semana.

Cuántas veces:

**VISITAS FINES DE SEMANA.
Cuadro # 13.**

Fines de semana.	Frecuencia.	%
1	152	84%
2	30	16%
Total.	182	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 7.



Cuadro # 14

Visitas	Semanas	Total visitas anuales.
212	52	11024

FUENTE: cuadro # 13

ELABORACIÓN: Los Autores.

Para obtener el total de visitas anuales procedimos a multiplicar la frecuencia por las veces que los demandantes visitarían la hostería semanalmente, sumarlas entre si obteniendo un total de 212 visitas que multiplicadas por las 52 semanas que tiene el año da como resultado 11024visitas anuales.

VISITAS MENSUALES

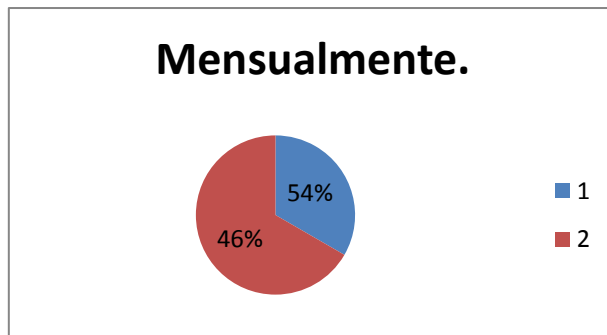
Cuadro # 15.

Mensualmente.	Frecuencia.	%
1	70	54%
2	60	46%
Total.	130	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 8.



Cuadro # 16

Visitas	Meses	Total Visitas Anuales.
190	12	2280

FUENTE: Cuadro # 15

ELABORACIÓN: Los Autores.

Para obtener el total de visitas anuales procedimos a multiplicar la frecuencia por las veces que los demandantes visitarían la hostería mensualmente, sumarlas entre si obteniendo un total de 190 visitas que multiplicadas por 12 meses que tiene el año da como resultado 2280 visitas anuales.

Cuadro # 17

Total visitas anuales.	Familias.	Promedio de servicio.
13304	312	43

FUENTE: Cuadro # 14 y 16

ELABORACIÓN: Los Autores.

Una vez obtenidas las visitas anuales tanto semanal como mensualmente procedimos a sumarlas entre si dando como resultado 13304 visitas anuales, las mismas que son dividir las para el número de familias encuestadas que es 312 obteniendo un consumo per cápita de 43 visitas por familia anual.

PREGUNTA # 7

¿Qué servicios le gustaría que ofrezca la Hostería?

Cuadro # 18.

Detalle.	Frecuencia.
Hospedaje.	187
Alimentación.	298
Áreas recreativas.	310

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 187 demandantes les gusta que brinden servicio de hospedaje, de igual manera 298 encuestados están de acuerdo que se ofrezca el servicio de alimentación, y por último 310 demandantes prefieren que la hostería cuente con áreas recreativas.

A la mayoría de las familias le gustaría que la hostería ofrezca el servicio de áreas recreativas, pero sin dejar de lado el servicio de hospedaje y alimentación.

PREGUNTA # 8

Le gustaría que la Hostería brinde comida típica como:

Cuadro # 19.

Detalle.	Frecuencia.
Seco de gallina criolla.	315
Ceviche de carne.	226
Arvejas con guineo.	72

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 315 demandantes les gusta que la hostería brinde comida típica como el seco de la gallina criolla, de igual forma 226 encuestados prefieren el ceviche de carne de res, y por último 72 demandantes les gusta las arvejas con guineo.

De acuerdo a los resultados la mayoría de las familias prefieren que la hostería brinde comida típica pero de preferencia seco de gallina criolla.

Otros, cuales:

Cuadro # 20.

Detalle.	Frecuencia.
Seco de chivo.	78
Cecina con yuca.	233
Mariscos.	214

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 78 familias demandantes les gusta consumir en la hostería otros platos típicos como es el Seco de chivo, 233 demandantes prefieren

consumir Cecina con yuca, y finalmente 214 encuestados optan por consumir Mariscos.

La cecina con yuca es otro plato típico que también les gustaría consumir a las familias en la hostería.

PREGUNTA # 9

De existir una Hostería que incluya excelentes servicios, comodidad y distracción. Estaría dispuesto a pagar por el mismo:

Cuadro # 21.

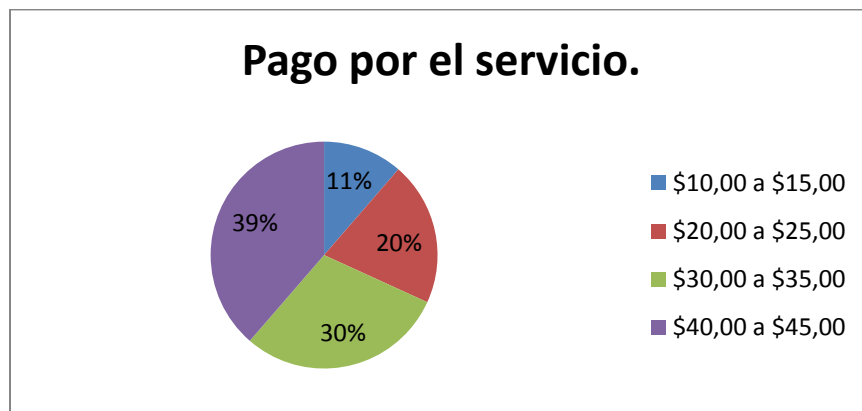
Detalle.	Xm.	Frecuencia.	%	X.f.
\$10,00 a \$15,00	12,50	278	89%	3475,00
\$20,00 a \$25,00	22,50	27	9%	607,50
\$30,00 a \$35,00	32,50	5	2%	162,50
\$40,00 a \$45,00	42,50	2	1%	85,00
Total.		312	100%	4330,00

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

$$x = \frac{\sum x * f}{n} = \frac{4330,00}{312} = 13,87$$

Gráfico # 9



Análisis e Interpretación: El 89% que corresponde a 278 demandantes están dispuestos a pagar por todos los servicios que prestara la Hostería un valor de 10 a 15 dólares, el 9% pagarían de 20 a 25 dólares, el 2% manifestaron que pagarían de 30 a 35 dólares, y por último el 1% pagarían de 40 a 45 dólares.

La mayoría de las familias que corresponden al 89% están dispuestas a pagar por los servicios que presta la hostería un precio promedio de \$13,87.

PREGUNTA # 10

¿Qué forma de pago preferiría al momento de cancelar el servicio prestado?

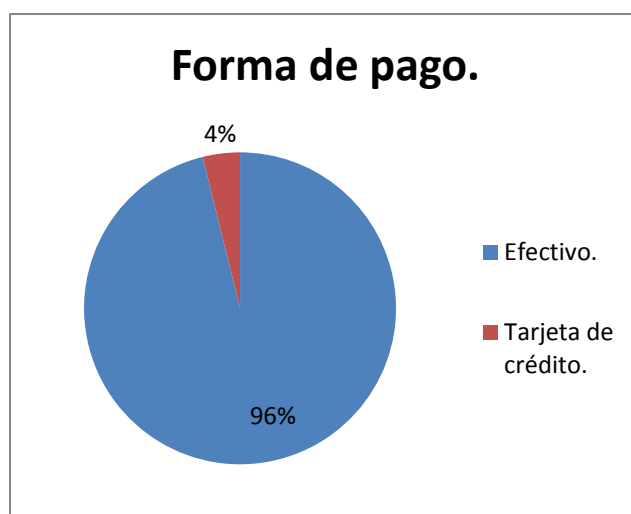
Cuadro # 22

Detalle.	Frecuencia.	%
Efectivo.	300	96%
Tarjeta de crédito.	12	4%
Total.	312	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 10



Análisis e Interpretación: El 96% de la demanda prefiere pagar por los servicios prestados con dinero en efectivo, mientras que el 4% restante prefieren hacerlo con tarjeta de crédito.

De acuerdo a los resultados el 96% de las familias prefieren cancelar los servicios prestados por la hostería en efectivo, por lo que es una manera tradicional que se conoce para pagar cuentas.

PREGUNTA # 11

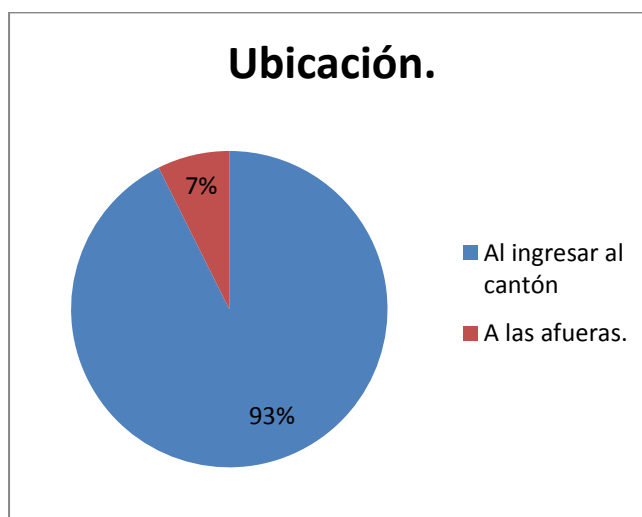
¿En qué lugar del cantón le gustaría que esté ubicada esta hostería?

Cuadro # 23

Detalle.	Frecuencia.	%
Al ingresar al cantón	289	93%
A las afueras.	23	7%
Total.	312	100%

FUENTE: Encuestas a las Familias del Cantón Macará.
ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 11



Análisis e Interpretación: El 93% de la demanda del Cantón Macará prefiere que la hostería se encuentre ubicada al ingresar al Cantón, en cambio el 7% restante le gusta que se encuentre ubicada a las afueras del mismo.

En cuanto a los resultados la prioridad de la mayoría de las familias es que la hostería se encuentre ubicada al interior del Cantón, es decir dentro del núcleo urbano.

PREGUNTA # 12

¿Por qué medio de comunicación le gustaría enterarse de la existencia de esta Hostería?

Cuadro # 24

DETALLE	FRECUENCIA
Radio	146
Televisión	313
Internet	193
Otros	33

FUENTE: Encuestas a la Población del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 146 demandantes manifiestan que les gusta conocer acerca de la existencia de esta hostería a través de la radio, 313 encuestados prefieren por medio de la televisión; de igual manera 193 demandantes optan el internet; finalmente 33 encuestados les gusta que se opte por dar a conocer la hostería utilizando otros medios de comunicación que complementen los antes mencionados.

La mayoría de la población opta por que se dé a conocer los servicios de la hostería a través de la televisión, debido a la existencia de dos canales locales.

PREGUNTA # 13

Además del excelente servicio, que otras actividades le gustaría que realice la Hostería:

Cuadro # 25

DETALLE	FRECUENCIA
Bingos bailables	237
Shows artísticos	193
Campeonatos deportivos	253

FUENTE: Encuestas a la Población del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e interpretación: 237 demandantes manifiestan que ha parte de los servicios que la hostería presta, les gusta que se efectúen bingos bailables; 193 demandantes optan por los shows artísticos, y 253 encuestados prefieren que se realice campeonatos deportivos. Todas estas actividades son formas de integrar de una u otra manera a quienes visitan la hostería.

PREGUNTA # 14

¿Cuál sería la razón por la que usted visitaría esta Hostería?

Cuadro # 26

DETALLE	FRECUENCIA
Precio	265
Calidad del servicio	302
Distracción	304

FUENTE: Encuestas a la Población del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 265 demandantes consideran que la razón principal que les impulsa visitar la hostería es el precio de los servicios, así mismo 302 encuestados toman en cuenta la calidad del servicio; finalmente 304 demandantes manifiestan que la razón por la que visitan la hostería es por distracción.

La mayoría de la población considera que la razón principal por la que visitarían la hostería es por distracción.

PREGUNTA # 15

¿Qué características debería tener esta Hostería?

Cuadro # 27

DETALLE	FRECUENCIA
Seguridad	307
Amplia	290
Limpia	309
Juegos recreativos	309

FUENTE: Encuestas a la Población del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 307 demandantes del Cantón Macará, manifiestan que la característica principal que debe tener la Hostería es la seguridad; de igual manera 290 encuestados creen que la Hostería debe ser amplia, 309 demandantes ostentan que debe ser limpia; finalmente 309 demandantes consideran que la recreación es una característica muy importante con lo que debe constar la hostería.

La mayoría de la población ostenta que las características principales que debería tener la hostería es que sea limpia y posea juegos recreativos.

PREGUNTA # 16

¿Qué ventajas cree usted que generaría la implementación de esta Hostería?

Cuadro # 28

DETALLE	FRECUENCIA
Fuentes de empleo	230
Mayor ingreso de turistas	228
Promocionar el cantón	282

FUENTE: Encuestas a la Población del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 230 demandantes creen que la implementación de esta Hostería sirve para generar fuentes de empleo, 228 encuestados manifiestan que genera mayor ingreso de turistas al cantón, y 282 demandantes piensan que sirve para promocionar al Cantón.

Con la implementación de la hostería la mayor ventaja es la generación de fuentes de trabajo para los habitantes del Cantón.

TABULACIÓN Y REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS TURISTAS QUE VISITAN AL CANTÓN MACARÁ.

Las encuestas realizadas, fueron específicamente a los turistas que visitan al Cantón Macará tanto Nacionales como Extranjeros, por lo que los resultados son los siguientes:

PREGUNTA # 1

¿Cuál es su lugar de procedencia?

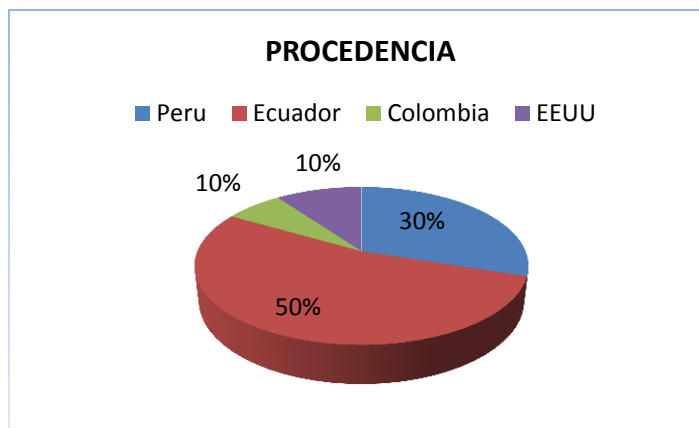
Cuadro # 29

PROCEDENCIA	FRECUENCIA	%
Perú	9	30%
Ecuador	15	50%
Colombia	3	10%
EEUU	3	10%
TOTAL	30	100%

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 12



Análisis e Interpretación: El 30% de los encuestados son originarios del Perú; el 53% son turistas Nacionales; así mismo el 10% son ciudadanos de Colombia; y finalmente el 10% provienen de Estados Unidos.

PREGUNTA # 2

¿Qué nivel de educación tiene?

Cuadro # 30

OCUPACION	FRECUENCIA	%
Profesional	5	17%
Estudiante	12	40%
Otro	13	43%
TOTAL	30	100%

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 13



Análisis e Interpretación: En lo que se refiere a la ocupación, el 17% de los turistas que visitan el Cantón son profesionales, el 40% son estudiantes; y finalmente el 43% de los turistas que visitan el Cantón tienen otra ocupación.

Los turistas que no son profesionales ejercen profesión libres, es decir albañilería, carpintería, pintor, mecánica, etc.

PREGUNTA # 3

¿Cuál es su ingreso económico mensual?

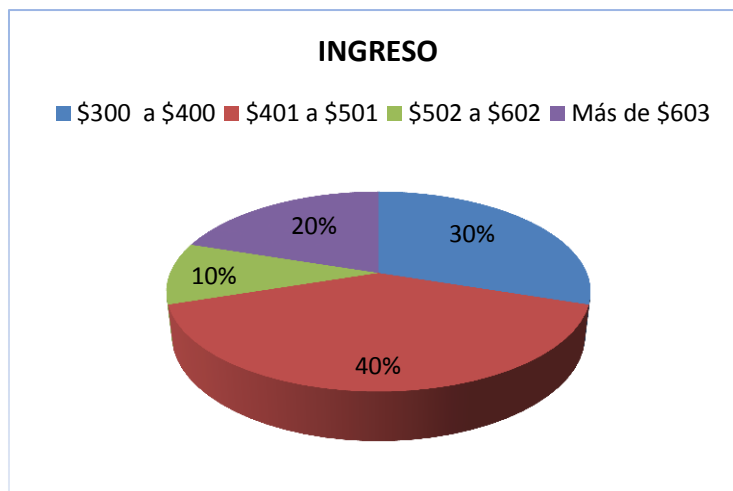
Cuadro # 31

DETALLE	Xm	FRECUENCIA	%	X.F
\$300 a \$400	350	9	30%	3150
\$401 a \$501	451	12	40%	5412
\$502 a \$602	552	3	10%	1656
\$603 a \$703	653	6	20%	3918
TOTAL		30	100%	14136

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.
ELABORACIÓN: Los Autores.

$$x = \frac{\sum x * f}{n} = \frac{14136}{30} = 471,20$$

Grafico # 14



Análisis e Interpretación: De acuerdo al ingreso económico mensual de los turistas, el 30% tienen un ingreso mensual de 300 a 400 dólares; el 40% de las personas encuestadas tiene un ingreso mensual de 401 a 501 dólares; el 10% tienen un ingreso de 502 a 602 dólares; y por último el 20% manifiestan que tienen

un ingreso más de 603 dólares. Calculando la media aritmética se obtiene un valor de \$471,20.

La mayoría de los turistas que visitan el Cantón cuentan con un ingreso económico no inferior a los \$471,20 dólares, el mismo que les permite realizar viajes y realizar otras actividades fuera de su lugar natal.

PREGUNTA # 4

¿Cuál es el principal motivo de su viaje?

Cuadro # 32

DETALLE	FRECUENCIA
Recreación	16
Compras	0
Trabajo	14
Otros	2

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.
ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: En cuanto al motivo de viaje de los turistas al Cantón Macará, 16 personas manifiestan que el motivo de su visita es la recreación; 14 de los turistas viajan por trabajo a este lugar; y finalmente 2 de los encuestados visitan el Cantón por otros motivos.

El principal motivo de quienes visitan el Cantón Macará es la recreación, debido a que este es un buen lugar para distraerse y cuenta con un clima cálido que se presta para pasar momentos amenos.

PREGUNTA # 5

¿Qué tipo de alojamiento usted utiliza al momento de llegar al cantón?

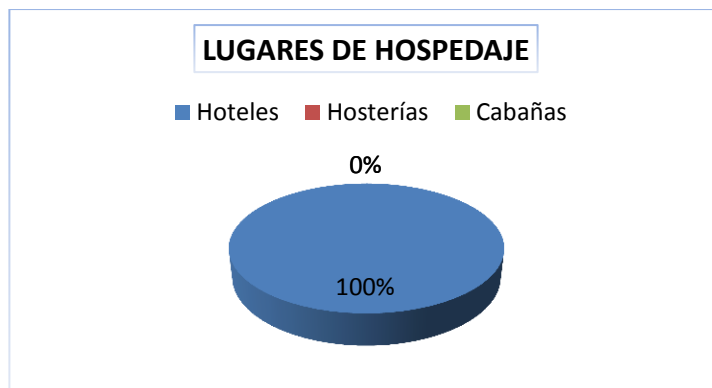
Cuadro # 33

DETALLE	FRECUENCIA	%
Hoteles	30	100%
Hosterías	0	0%
Cabañas	0	0%
TOTAL	30	100%

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 15



Análisis e Interpretación: El 100% de los turistas nacionales y extranjeros dan a conocer que se hospedan en los diferentes Hoteles de la localidad, debido a que no existe otro tipo de hospedaje.

PREGUNTA # 6

¿Considera usted necesario la creación de una Hostería en el Cantón Macara, que satisfaga las necesidades de descanso y distracción?

Cuadro # 34

DETALLE	FRECUENCIA	%
SI	30	100%
NO	0	0%
TOTAL	30	100%

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 16



Análisis e Interpretación: El 100% de los turistas consideran que si es necesario la creación de una Hostería en el Cantón Macará, puesto que ellos ha parte del servicio de hospedaje, buscan también un lugar donde distraerse y sentirse cómodos.

PREGUNTA # 7

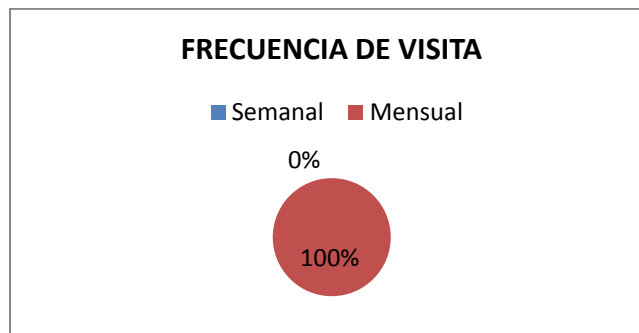
¿Con que frecuencia estaría dispuesto a visitar esta Hostería?

Cuadro # 35

Detalle	Frecuencia	%
Semanal	0	0%
Mensual	30	100%
Total	30	100%

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.
ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 17



Análisis e Interpretación: Con referente a la frecuencia de visita a la hostería, el 100% de los turistas encuestados han sabido manifestar que están dispuestos a frecuentar la hostería mensualmente.

Existen diferentes razones por las que visitan mensualmente la hostería, entre ellas: sus actividades laborales, estudios, entre otras.

PREGUNTA # 8

¿Qué servicios le gustaría que ofrezca la Hostería?

Cuadro # 36

DETALLE	FRECUENCIA
Hospedaje	30
Alimentación	28
Áreas recreativas	21
Tienda de accesorios	7

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: La mayoría de los turistas, es decir los 30 encuestados les gusta que la hostería brinde el servicio de hospedaje, 28 turistas les interesa que se ofrezca el servicio de alimentación; de igual manera 21 de los encuestados les gusta que cuente con áreas recreativas; y por último 7 de los turistas coinciden que prefieren que cuente con una tienda de accesorios.

Todos los turistas buscan un lugar donde descansar, distraerse y llevarse un pequeño recuerdo de la hostería.

PREGUNTA # 9

¿Conoce alguna comida típica característica del cantón?

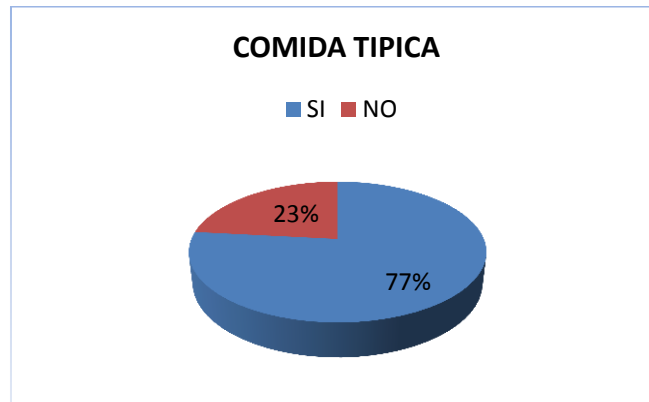
Cuadro # 37

DETALLE	FRECUENCIA	%
SI	23	77%
NO	7	23%
TOTAL	30	100%

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 18



Análisis e Interpretación: El 77% de los turistas si conocen acerca de los platos típicos del cantón, mientras que el 23% de los encuestados no tienen conocimiento alguno de la comida típica.

La mayoría de los turistas conocen los platos típicos de la zona, debido a que ya han visitado en muchas ocasiones el Cantón y han degustado de la gastronomía.

CUALES:

Cuadro # 38

CUALES	FRECUENCIA
Cecina	2
Seco de gallina criolla	9
Ceviche de carne de res	10
Fritada de chancho	1
Chusos de carne de res	1

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: De los 23 turistas que manifestaron que si tienen conocimiento de la comida típica del Cantón, 2 personas conocen la cecina; 9 turistas conocen el seco de gallina criolla; 10 de conocen el ceviche de carne de

res, y por último tenemos que solo 1 persona conoce la fritada de chanco y 1 persona los chusos de carne.

La mayoría de los turistas conocen y han degustado el ceviche de carne de res, debido a que es el plato representativo de este Cantón.

PREGUNTA # 10

Le gustaría que la Hostería brinde comida típica como:

Cuadro # 39

DETALLE	FRECUENCIA
Seco de gallina criolla	20
Ceviche de carne de res	12
Arvejas con guineo	0

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 20 Turistas les gusta que la hostería brinde comida típica como el seco de gallina criolla, 12 encuestados prefieren el ceviche de carne de res; así mismo se constató que no gustan de las arvejas con guineo.

Otros, cuales:

Cuadro # 40

OTROS	FRECUENCIA
Seco de chivo	0
Cecina con yuca	6
Mariscos	18

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: Acerca de las preferencias gastronómicas, 6 turistas prefieren consumir en la hostería otros platos típicos como es la cecina con yuca; 18 personas encuestadas les gustan los mariscos; finalmente se constata que no les gusta que se ofrezca seco de chivo, por la razón de que no es un plato de sus preferencias.

PREGUNTA # 11

¿Tiene alguna preferencia en algún plato de comida en específico?

Cuadro # 41

DETALLE	FRECUENCIA	%
SI	30	100%
NO	0	0%
TOTAL	30	100%

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 19



Análisis e Interpretación: El 100% de los turistas manifiestan que tienen preferencia alimenticia, es decir, la comida preferida de los mismos son las siguientes: los mariscos, fritada, cecina, seco de gallina, chancho hornado, lomo

salteado, hornado de cuy, guata, seco de pata, frejoles, pizza, papas gratinadas, sándwich, chaulafan, ají de gallina, uvillas de almíbar y ensalada de sardina. Todos estos platos son originarios de su país natal, es por ello la preferencia que tienen.

PREGUNTA # 12

De existir una Hostería que incluya excelentes servicios, comodidad y distracción. Estaría dispuesto a pagar por el mismo:

Cuadro # 42

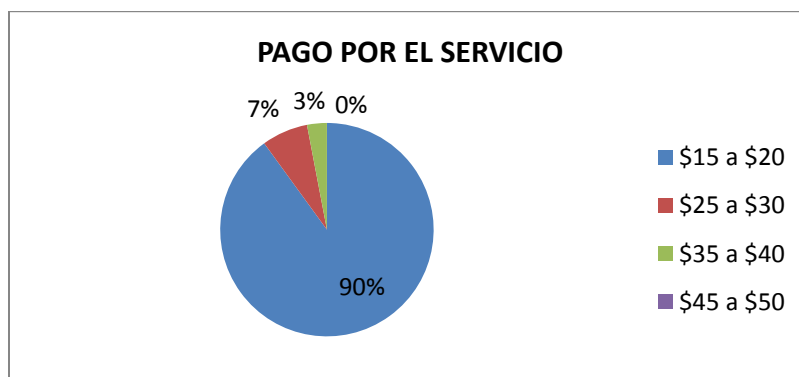
DETALLE	Xm	FRECUENCIA	%	X.F
\$15 a \$20	17,50	27	90%	472,50
\$25 a \$30	27,50	2	7%	55
\$35 a \$40	37,50	1	3%	37,5
\$45 a \$50	47,50	0	0%	0
TOTAL		30	100%	565

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

$$x = \frac{\sum x * f}{n} = \frac{565}{30} = 18,83$$

Grafico # 20



Análisis e Interpretación: El 90% de los turistas están dispuestos a pagar por todos los servicios que presta la hostería un valor de 15 a 20 dólares, el 7%

pagarían de 25 a 30 dólares, el 3% manifestó que pagaría de 35 a 40 dólares. Calculando la media aritmética se obtiene un valor de \$16,58.

La mayoría de los demandantes extranjeros preferiría cancelar el valor mínimo de \$16,58 dólares, ya que si el valor del servicio es menor estarían dispuestos a permanecer en la hostería mucho más tiempo.

PREGUNTA # 13

¿Qué forma de pago prefiere al momento de cancelar el servicio prestado?

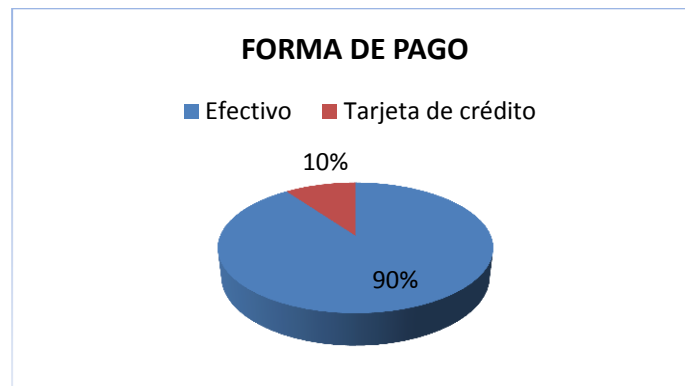
Cuadro # 43

DETALLE	FRECUENCIA	%
Efectivo	27	90%
Tarjeta de crédito	3	10%
TOTAL	30	100%

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 21



Análisis e Interpretación: El 90% prefiere pagar por los servicios prestados por esta hostería con dinero en efectivo, mientras que el 10% restante prefieren hacerlo con tarjeta de crédito.

La mayoría de los turistas prefieren pagar por estos servicios en efectivo, debido a que es una manera práctica y aceptada en cualquier lugar, de igual manera se paga el monto exacto sin intereses.

PREGUNTA # 14

Le gustaría visitar la Hostería en:

Cuadro # 44

DETALLE	FRECUENCIA
En pareja	3
En familia	16
Entre amigos	15

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 3 turistas manifiestan que les gusta visitar esta hostería en pareja, 16 encuestados la visitan en familia, y por último 15 turistas expresaron que la visitan entre amigos.

El motivo por el cual visitan la hostería entre familia y amigos es por el hecho de compartir y pasar momentos de sana diversión y conocer lugares relacionados al sector.

PREGUNTA # 15

¿Qué actividades le gustaría realizar durante su estadía?

Cuadro # 45

DETALLE	FRECUENCIA
Excursiones	12
Simple descanso	22

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 12 turistas manifiestan que durante su permanencia en la hostería les gusta ir de excursiones a los lugares más populares como son: Reserva Natural Laipuna, Balneario La Lajilla, y 22 encuestados simplemente quisieran descansar y disfrutar de sus instalaciones.

PREGUNTA # 16

¿En qué época del año estaría dispuesto a visitar esta hostería?

Cuadro # 46

DETALLE	FRECUENCIA
Carnaval	9
Feria de Integración Fronteriza	21
Fiestas de Aniversario de Cantonización	8
Fin de año	5

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 9 personas estarían dispuestos a visitar la Hostería en la época de carnaval, debido a que el clima es cálido y tiene relación al clima de tu tierra natal; 21 personas visitarían esta Hostería en la Feria de integración fronteriza; en cambio 8 personas encuestadas manifestaron que harían uso de estos servicios en las fiestas de aniversario de cantonización, y por ultimo 5 personas la visitarían en fin de año.

PREGUNTA # 17

¿Por qué medios de comunicación le gustaría conocer sobre la existencia de esta hostería?

Cuadro # 47

DETALLE	FRECUENCIA
Radio	3
Televisión	10
Internet	20
Prensa	1
Agencias de viajes	13

FUENTE: Encuestas a los Turistas del Cantón Macará.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Análisis e Interpretación: 3 turistas les gusta conocer acerca de los servicios que presta esta hostería por medio de la radio, así mismo 10 encuestados manifiestan que prefieren conocer de esta hostería por la televisión; 20 turistas quieren conocer por medio del internet; un turista prefiere enterarse de esta hostería por medio de la prensa escrita; y por último 13 personas les gustaría que se dé a conocer la hostería mediante una agencia de viajes.

DIAGNÓSTICO DE LA ENTREVISTA

La presente entrevista fue aplicada a los diferentes propietarios de los hoteles y complejo turístico del Cantón Macará, provincia de Loja; con la finalidad de obtener información relevante acerca de los factores que influyen en la prestación de este servicio.

PREGUNTA # 1.

¿Qué tiempo lleva prestando este servicio?

.Cuadro # 48

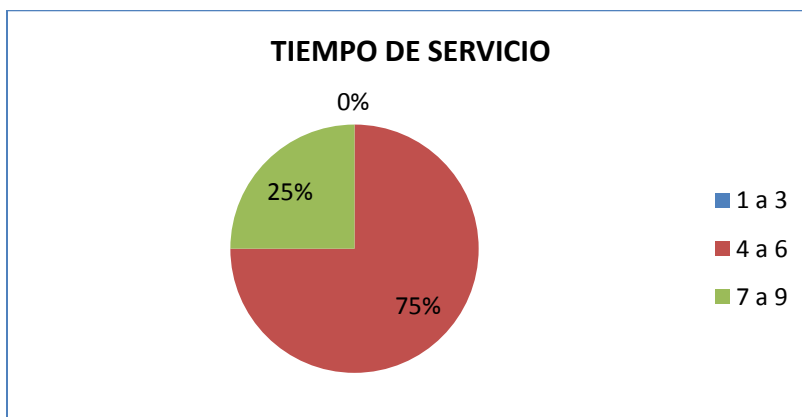
DETALLE	Xm	FRECUENCIA	%	X.F
1 a 3 años	2	0	0%	0
4 a 6 años	5	3	75%	15
7 a 9 años	8	1	25%	8
TOTAL		4	100%	23

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores.

$$x = \frac{\sum x * f}{n} = \frac{23}{4} = 5,75$$

Grafico # 22



Análisis e Interpretación: Referente al tiempo que llevan prestando el servicio de hospedaje, se pudo conocer que dos de estos hoteles llevan dentro del sector de

la hotelería de 7 a 9 años, a diferencia de los otros que aproximadamente llevan de 4 a 6 años incursionando en el mercado. Calculando la media aritmética se obtiene un valor de \$5,75.

PREGUNTA # 2.

Para el mantenimiento del Hotel. ¿Cuál es su principal proveedor?

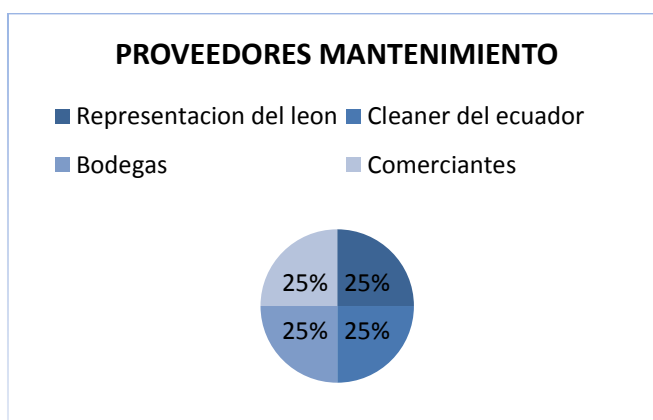
Cuadro # 49

DETALLE	FRECUENCIA	%
Representación del león	1	25%
Cleaner del Ecuador	1	25%
Bodegas	1	25%
Comerciantes	1	25%
Total	4	100%

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 23



Análisis e Interpretación: Para el mantenimiento los propietarios de los hoteles adquieren sus productos por medio de algunos proveedores, tanto de la localidad como de otras ciudades. Entre los proveedores que le abastecen de productos

para el mantenimiento se puede mencionar: CLEANER DEL ECUADOR, REPRESENTANTE DEL LEON, bodegas y comerciantes de la localidad.

PREGUNTA # 3.

Para prestar el servicio de alimentación. ¿Dónde compra los diferentes insumos para su respectiva preparación?

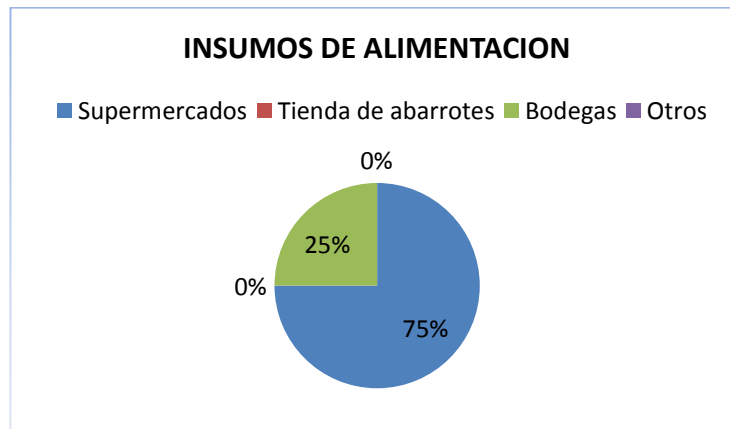
Cuadro # 50

DETALLE	FRECUENCIA	%
Supermercados	3	75%
Tienda de abarrotes	0	0%
Bodegas	1	25%
Otros	0	0%
Total	4	100%

FUENTE: Entrevista propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores.

Grafico # 24



Análisis e Interpretación: El servicio de alimentación en un Hotel representa una herramienta de promoción muy valiosa, es por ello que los insumos para el servicio de alimentación tanto de los Hoteles, como del complejo turístico

“ACUAZUL” se los adquiere en supermercados y bodegas, buscando siempre, productos de buena calidad.

PREGUNTA # 4

Además del servicio de alojamiento, ¿Qué otro servicio ofrece?

Cuadro # 51

DETALLE	FRECUENCIA
Alimentación	4
Transporte	0
Actividades recreativas	2
Otros	1

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

Análisis e Interpretación: Los Hoteles de la zona, no solo ofrecen el servicio de alojamiento, sino también servicios como: alimentación, sala para ejercitarse y garaje. A diferencia del complejo turístico, que además de prestar los servicios antes mencionados, por obvias razones presta el servicio de recreación (piscinas), y una sala para eventos sociales.

PREGUNTA # 5

¿Qué tipo de comida ofrece?

Cuadro # 52

DETALLE	FRECUENCIA	%
Comida Típica	4	100%
Comida Nacional	0	0%
Comida Internacional	0	0%
Total	4	100%

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

Grafico # 25



Análisis e Interpretación: Los propietarios de los hoteles manifestaron que a parte de un desayuno continental, ofrecen también comida típica de la zona.

Cabe recalcar que a diferencia de los Hoteles, en el complejo turístico “ACUAZUL”, no solo se presta el servicio de alimentación, sino también se ofrecen bebidas como por ejemplo: gaseosas, aguas, cervezas, entre otros.

PREGUNTA # 6.

¿Cuáles son los precios de las siguientes comidas?

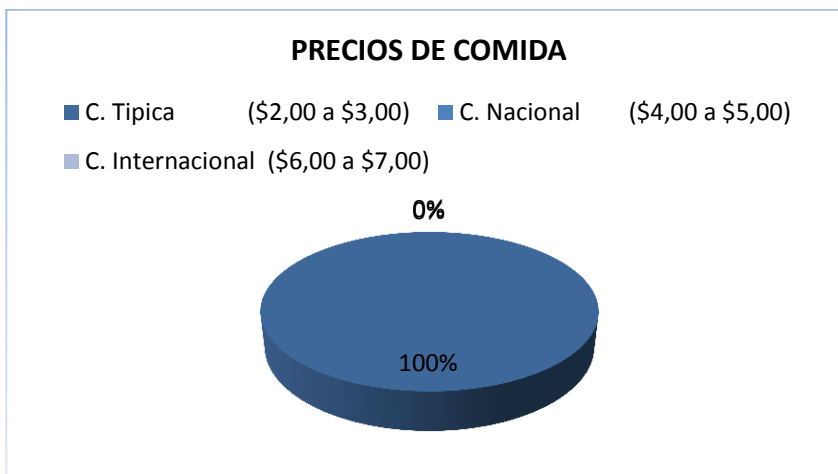
Cuadro # 53

DETALLE	FRECUENCIA	%
C. Típica (\$2,00 a \$3,00)	4	100%
C. Nacional (\$4,00 a \$5,00)	0	0%
C. Internacional (\$6,00 a \$7,00)	0	0%
Total	4	100%

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

Grafico # 26



Análisis e Interpretación: Al ofrecer comida típica y un desayuno continental en los hoteles, el precio aproximado de este servicio es de \$2,00 a \$3,00.

PREGUNTA # 7.

Semanalmente. ¿Cuántas personas se hospedan en este Hotel?

Cuadro # 54

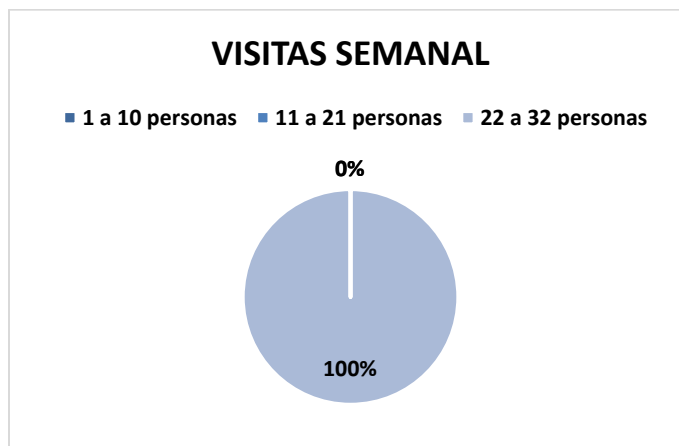
DETALLE	Xm	FRECUENCIA	%	X.F
1 a 10 personas	6	0	0%	0
11 a 21 personas	16	0	0%	0
22 a 32 personas	27	3	100%	81
TOTAL		3	100%	81

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

$$x = \frac{\sum x * f}{n} = \frac{81}{3} = 27 \text{ personas}$$

Grafico # 27



Análisis e Interpretación: En cuanto a la concurrencia de clientes semanalmente a los hoteles, se obtiene una media aritmética de 27 personas, las mismas que se las multiplica por 4 semanas del mes y por 12 meses del año, obteniendo un promedio de 1296 visitas anualmente.

PREGUNTA # 8.

¿Existe alguna habitación de carácter especial?

Cuadro # 55

DETALLE	FRECUENCIA	%
SI	1	25%
NO	3	75%
Total	4	100%

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

Grafico # 28



Análisis e Interpretación: Cada uno de los Hoteles se esmeran mucho por prestar un excelente servicio, logrando así que el cliente se sienta cómodo, a gusto, por ende tenga un descanso placentero. De esta manera también cabe resaltar que no solo cuentan con habitaciones sencillas o comunes, sino también con habitaciones de carácter especial, es decir: matrimoniales, suits.

PREGUNTA # 9.

¿Cuánto cuesta este servicio por noche?

Cuadro # 56

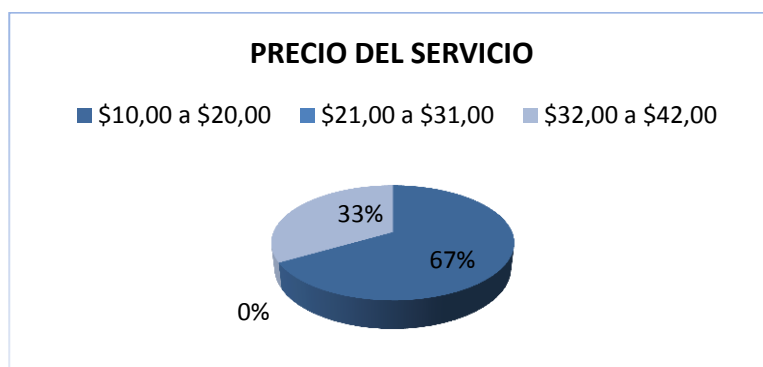
DETALLE	Xm	FRECUENCIA	%	X.F
10 a 20	15	2	67%	30
21 a 31	26	0	0%	0
32 a 42	37	1	33%	37
TOTAL		3	100%	67

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

$$x = \frac{\sum x * f}{n} = \frac{67}{43} = 12,33$$

Grafico #29



Análisis e Interpretación: El precio del servicio de alojamiento es de gran importancia, debe ser aceptable tanto para el cliente como para quien ofrece el servicio, es de esta manera que el servicio por noche tiene un valor entre \$10,00 a \$20,00; a diferencia de un Hotel, el más prestigioso como es el HOTEL LOS ARROZALES, que tiene un precio por noche de \$32,00.

Cabe decir que el complejo turístico “ACUAZUL” no presta el servicio de alojamiento, puesto que solo es un complejo recreativo, donde la entrada tiene un precio de \$1,50. Calculando la media aritmética se obtiene un valor de \$12,33.

PREGUNTA # 10.

¿Cuál cree Ud. Que es su mayor competencia?

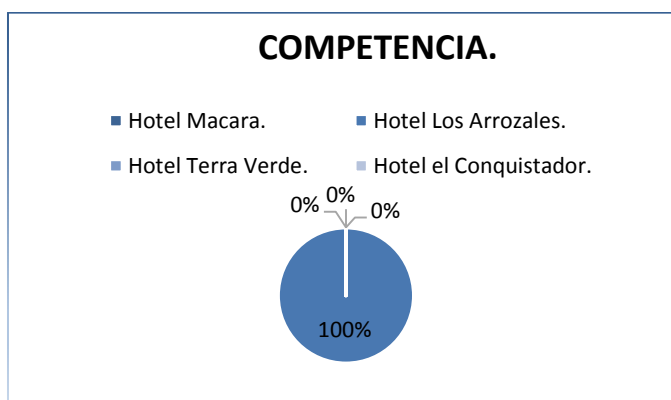
Cuadro # 57

DETALLE	FRECUENCIA	%
Hotel Macara.	0	0%
Hotel Los Arrozales.	2	100%
Hotel Terra Verde.	0	0%
Hotel el Conquistador.	0	0%
Total	2	100%

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

Grafico # 30



Análisis e Interpretación: Existen varios tipos de Hoteles en el Cantón, pero es importante mencionar que la mayoría de los propietarios de los hoteles, supieron manifestar que para ellos su mayor competencia es el Hotel “LOS ARROZALES”.

PREGUNTA # 11.

¿Por qué medio de comunicación da a conocer este servicio?

Cuadro # 58

DETALLE	FRECUENCIA
Radio.	0
Prensa.	0
Tv.	3
Otros.	2

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

Análisis e Interpretación: La publicidad es fundamental en el sector hotelero, ya que gracias a éste, es posible un acercamiento más directo hacia el cliente, el cual denota las cualidades distintivas de los servicios ofertados.

Tanto los Hoteles y el complejo turístico, para dar a conocer su servicio lo realizan por medio de la tv, intente y hojas volantes.

PREGUNTA # 12.

¿Realiza promociones para promover el uso de este servicio?

Cuadro # 59

DETALLE	FRECUENCIA	%
SI	3	75%
NO	1	25%
Total	4	100%

FUENTE: Entrevista a los propietarios de Hoteles y Complejo turístico.

ELABORACIÓN: Los Autores

Grafico # 31



Análisis e Interpretación: El éxito de los Hoteles también radica en las promociones que ofrecen a sus clientes, es por esto que el 75% de los hoteles si realiza promociones como por ejemplo: descuentos cuando llegan en grupo, descuentos familiares y en fechas importantes; mientras que el 25% no realiza ninguna clase de promoción.

g. DISCUSIÓN

ESTUDIO DE MERCADO

El Estudio de Mercado constituye el primer paso para elaborar un proyecto de inversión el mismo que está enfocado a la determinación de la Oferta y la Demanda.

El Estudio de Mercado del proyecto para la implementación de una Hostería está orientado a las familias del Cantón Macará y turistas que lo visitan, con el fin de determinar los gustos y preferencias de los usuarios, así como la demanda insatisfecha.

SERVICIO PRINCIPAL

La Hostería “**LAS CASCADAS**” es un sitio de alojamiento en el cual el turista puede hacer uso de los servicios de hospedaje del lugar y por ende de cada uno de sus demás servicios complementarios de una forma muy diferenciada a lo habitual, ya que el hecho de compartir un lapso pequeño de su tiempo con individuos de la comunidad fortalece el intercambio cultural entre el anfitrión como el cliente fortaleciendo la experiencia y vivencia del usuario en el sector.

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:

- ✓ Servicio de Hospedaje.
- ✓ Servicio de Alimentación.
- ✓ Áreas Recreativas (canchas deportivas, piscinas, juegos infantiles).
- ✓ Áreas verdes.

- ✓ Servicio de parqueadero.

SERVICIOS SUSTITUTOS.

La Hostería debido a la categoría de servicio que pertenece, tiene como principal servicio sustituto a los hoteles.

A continuación se da a conocer estos servicios:

HOTEL "TERRA VERDE"



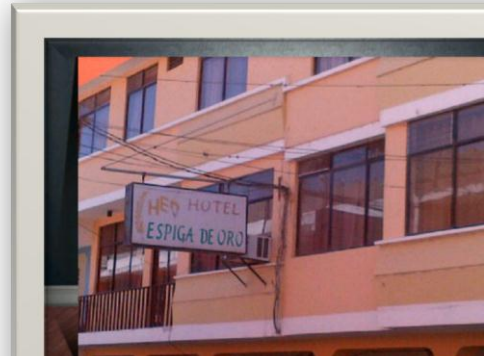
HOTEL "LOS ARROZALES"



HOTEL "SANTIGYN"



HOTEL "ESPIGA DE ORO"



DEMANDANTES.

Los demandantes del servicio son las familias del Cantón Macará, Provincia de Loja, al igual que los turistas que visitan la zona. Según el último censo realizado por el INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS (INEC) en el año 2010 la población del Cantón Macará corresponde a 19.018 habitantes con una tasa de crecimiento del 2,65% anual. Para determinar el número de habitantes del Cantón para el año 2013 se aplicó la siguiente fórmula para proyectar el número de habitantes.

PROYECCIÓN DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN MACARÁ.

Fórmula:

$$Px = Pb (1 + i)^n$$

Nomenclatura:

Px =Proyección de la Población.

Pb =Población actual.

i = Tasa de Incremento (2,65%).

n = número de periodo.

Cuadro # 60

Proyección de la Población del Cantón Macará

Periodo.	Año.	Población.
---	2010	19.018
---	2011	19.522
---	2012	20.039
0	2013	20.570
1	2014	21.115
2	2015	21.675
3	2016	22.249
4	2017	22.839
5	2018	23.444

FUENTE: Cuadro # 2

ELABORACIÓN: Los Autores

Aplicando la fórmula para proyectar la población tenemos para el año 2013 una población de 20.570 habitantes, como la base de estudio son las familias se ha calculado el número de las mismas considerando que cada familia está compuesta por cuatro miembros dando como resultado:

DETERMINACION DEL NUMERO DE FAMILIAS DEL CANTON MACARA.

Cuadro # 61

Cantón.	Población.	Miembros de familia.	Número de familia.
Macará.	20.570	4	5.143

FUENTE: Cuadro # 57

ELABORACION: Los Autores

Para calcular el número de familias se procedió a dividir el total promedio de la población proyectada para el año 2013 que es de 20.570 habitantes con el número promedio de miembros de familia que es de 4 integrantes, obteniendo un resultado de 5.143 familias del Cantón Macará.

ESTUDIO DE LA DEMANDA.

Para determinar la demanda que va a tener el servicio se realizó el análisis de las 371 encuestas aplicadas; las mismas que estas distribuidas de la siguiente manera: 341 encuestas aplicadas a las familias del Cantón Macará y 30 encuestas aplicadas a los turistas que visitan el respectivo Cantón; cabe recalcar que la información obtenida de las encuestas a los turistas servirá simplemente como referencia o datos estadísticos, pero que no influirá en cálculos posteriores.

PROMEDIO DE ADQUISICION DEL SERVICIO.

El promedio de adquisición del servicio de la hostería es de 43 veces que visitan las familias anualmente la misma. Estos datos se encuentran explicados en las paginas 69, 70 y 71 de la encuestas a los demandantes.

Proyección de las Familias.

Cuadro # 62

Años.	Población.	Familias.
0	20.570	5143
1	21.115	5279
2	21.675	5419
3	22.249	5562
4	22.839	5710
5	23.444	5861

➤ DEMANDA POTENCIAL.

Cuadro # 63

Año	Familias totales.	Demandantes potenciales 98%	Promedio de servicio.	Demanda Potencial.
1	5.279	5173	43	222439
2	5.419	5310	43	228330
3	5.562	5451	43	234393
4	5.710	5595	43	240585
5	5.861	5744	43	246992

FUENTE: Pregunta 3,6; cuadro 9, 17 y 62. (Encuestas demandantes)

ELABORACION: Los Autores

Análisis e Interpretación: Los demandantes potenciales para la Hostería “LAS CASCADAS” están representados por el 98% de las familias del Cantón Macará, es decir 5.279 familias, obteniendo para el primer año 5.173 demandantes

potenciales; y así sucesivamente con los años de vida que va a tener el proyecto que es de 5 años, culminando 5.744 demandantes potenciales.

➤ **DEMANDA REAL.**

Cuadro # 64

Año	Demandantes potenciales.	Demandantes reales 97%	Promedio de servicio	Demanda Real.
1	5173	5018	43	215774
2	5310	5151	43	221493
3	5451	5287	43	227341
4	5595	5427	43	233361
5	5744	5572	43	239596

FUENTE: Pregunta 4; cuadro 10, 63 (Encuestas demandantes)

ELABORACION: Los Autores

Análisis e Interpretación: Luego de establecer la demanda potencial se prosiguió a determinar la demanda real para la Hostería. Los demandantes reales están representados por el 97% de las familias del Cantón Macará, es decir 5.173 familias, obteniendo para el primer año 5.018 demandantes reales; y así sucesivamente con los años de vida que va a tener el proyecto que es de 5 años, culminando con una demanda real en el último año de 5.572 familias anuales.

➤ **DEMANDA EFECTIVA.**

Cuadro # 65

Año	Demandantes reales.	Demandantes efectivos 96%	Promedio de servicio.	Demanda Efectiva.
1	5018	4817	43	207131
2	5151	4945	43	212635
3	5287	5076	43	218268
4	5427	5210	43	224030
5	5572	5349	43	230007

FUENTE: Pregunta 5; cuadro 11, 64 (Encuestas demandantes)

ELABORACION: Los Autores

ANÁLISIS E INTERPRETACION: Luego de encontrar la demanda real se procedió a determinar la demanda efectiva que tendrá el servicio, es así que se toma en cuenta el 96% de demandantes efectivos que representan 5.018 familias, obteniendo para el primer año 4.817 demandantes; y así sucesivamente con los años de vida que va a tener el proyecto que es de 5 años, culminando con una demanda efectiva en el último año de 5.349 familias anuales.

ANALISIS DE LA OFERTA.

Para determinar la oferta del servicio que existe en el Cantón Macará se entrevistó a los propietarios de los Hoteles más conocidos y prestigiosos de la zona.

Cabe recalcar que los Hoteles representan la competencia para la Hostería, esto se debe a que dentro del Cantón no existen centros que brinden servicios similares a los de una hostería, como por ejemplo: hospedaje, recreación, etc.

Obteniendo los siguientes resultados:

Cuadro # 66

Año	Oferentes 6%	Oferta individual	Oferta total
1	6	1296	7776
2	6	1374	8244
3	7	1456	10192
4	7	1543	10801
5	8	1636	13088

FUENTE: Pregunta 1, 7; cuadro 48 y 54 (Encuestas a los ofertantes)

ELABORACION: Los Autores

Para determinar la oferta total que tiene la Hostería se toma en cuenta la oferta individual; la misma que se la obtuvo multiplicando el promedio de visitas a los diferentes hoteles del Cantón Macará que es de 27 visitas semanales por las 4 semanas que tiene el mes y por los 12 meses del año, obteniendo una oferta

individual de 1296 visitas anuales, esta que se multiplica por el porcentaje de los oferentes en este caso el 6%; dando una oferta total para el primer año de 7.776 visitas; calculando de la misma manera para los 5 años de vida que tiene el proyecto, culminando en el último año con una oferta de 13.088 visitas.

BALANCE OFERTA – DEMANDA.

Luego de realizar el análisis de la oferta y la demanda se procedió a comparar las cantidades entre las mismas para determinar si existe superávit o déficit de oferta.

Cuadro # 67

Año	Demanda	Oferta	Demanda Insatisfecha
1	207131	7776	199355
2	212635	8244	204391
3	218268	10192	208076
4	224030	10801	213229
5	230007	13088	216919

FUENTE: Cuadro 65 y 66 (demanda efectiva y oferta)

ELABORACION: Los autores

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN: Mediante el Balance Oferta-Demanda se obtiene la demanda insatisfecha, la misma que se la determina restando la demanda del proyecto con la oferta del mismo. Según el estudio se determina que es factible realizar el proyecto de la implementación de una Hostería en el cantón Macara, debido a que considerado los 5 años de vida que va a tener el proyecto existe un superávit de la demanda. Para el primer año el superávit de la demanda es de 199355, mientras que para el último año del proyecto el superávit de la demanda es de 216919.

Es así que representa una gran oportunidad para la hostería, por lo que existe demanda que pueda hacer uso de las instalaciones y servicios que presta esta hostería.

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN.

El plan de comercialización es de gran importancia para la realización del proyecto, el mismo que permitirá llegar hacia el cliente con la información referente a los servicios que la empresa brindara. Para ello se considerará los componentes de la mezcla de mercadotecnia, como son: Producto, Precio, Plaza y Promoción.

- **SERVICIO:** la Hostería “**LAS CASCADAS**” prestara el servicio de alojamiento tanto para las familias del Cantón Macará, como también para los diferentes turistas que se den visita a la misma. De igual manera se prestara servicios complementarios al de alojamiento, como son: alimentación, áreas recreativas, parqueadero, entre otras.

SERVICIO



- **CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO.**
- **Servicio de Hospedaje:** este servicio se identificara por la conservación de la naturaleza, por eso las habitaciones están ubicadas en un ambiente

natural rodeadas de árboles, en el centro de las flores, el canto de las aves y la tranquilidad de un lugar, en armonía con la naturaleza.



- **Servicio de Alimentación:** este servicio se caracterizara porque principalmente ofrecerá platos típicos de la zona como es el seco de gallina criolla, seviche de carne de res y otros platos sugeridos por la clientela.



- **Servicio de Bar:** este servicio ofrecerá un lugar de encuentro o reunión informal, donde podrán hacer uso de las diferentes bebidas que se encuentren disponibles para el cliente.



- **Áreas Recreativas (canchas deportivas, piscinas, juegos infantiles):** principalmente este servicio se identificara por contar con una piscina grande (desnivelada), donde se podrá pasar un momento ameno; así mismo se contará con canchas deportivas donde la clientela podrá hacer uso para el desarrollo de sus actividades recreativas y deportivas y fomentar la práctica del deporte a los niños, jóvenes y adultos; de igual manera se contara con un espacio físico para la distracción de los infantes, como por ejemplo: columpio, subibaja y resbaladilla.



- **Áreas verdes:** las áreas verdes permitirán a los clientes quienes la visitan, sentirse en un ambiente más natural, el mismo que comprende tanto los árboles, jardines de la hostería, como los paisajes de la zona.



- **Servicio de Parqueadero:** este servicio será de gran importancia porque permitiría al cliente disfrutar de las comodidades de la Hostería, sabiendo que su vehículo se encuentra en un lugar seguro.



- **LOGOTIPO.-** El logotipo es un elemento gráfico que identifica a una entidad ya sea pública o privada y lo que distingue a una marca.



- **SLOGAN.-** Es un elemento verbal que se utiliza en la gran mayoría de formatos publicitarios el mismo que provoca una asociación entre la marca y su ventaja principal, el slogan del servicio será:

"Escápate en la calidez y servicio de "LAS CASCADAS", donde te harán vivir la magia del lugar"

- **PRECIO:** Es la cantidad de unidades monetarias a pagar al vendedor a cambio de recibir unos determinados bienes o servicios. Además en la estrategia comercial el análisis del precio es de gran importancia por lo que de él depende la rentabilidad del proyecto.

El precio de nuestro servicio se lo determinara en base al estudio del costode implementación y las ventas del servicio. El precio de ingreso a las respectivas instalaciones de la hostería será de \$2,00 con el mismo que podrá acceder y hacer uso de los servicios como: piscina, y demás instalaciones de la misma; excepto los servicios de hospedaje, restaurante y bar.

- **PLAZA:** Es la función que hace posible que el productor haga llegar el bien o servicio proveniente de su unidad productiva al consumidor o usuario, en las condiciones óptimas de lugar y tiempo.

La plaza la constituyen las familias del Cantón Macará; además de ser un Cantón que se encuentra en una zona fronteriza y que cuenta con vías de acceso, tanto de la costa como de la sierra; se prevé la captación de turistas nacionales y extranjeros para hacer uso de esta hostería.

Para dar cumplimiento a esta función el servicio de la Hostería “**LAS CASCADAS**”, se establecerá el siguiente canal de distribución:

Productor → **Consumidor Final**

Se ha considerado el canal de distribución directo, es decir el productor hace llegar directamente el servicio al consumidor final.

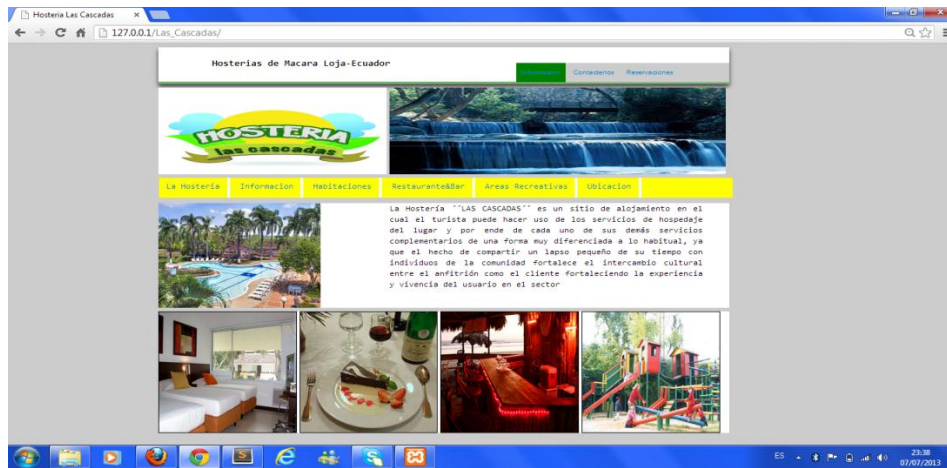
- **PUBLICIDAD:** Es una técnica de comunicación masiva, destinada a difundir o informar al público sobre un bien o servicio a través de los medios de comunicación para lograr el objetivo de motivar al cliente hacia una acción.

Para dar a conocer los diferentes servicios que ofrece la Hostería “**LAS CASCADAS**”, se utilizaran los siguientes elementos:

Anuncios por televisión:

Internet: es una forma de promocionar la hostería, ya que hoy en día es uno de los medios más utilizados por las personas, como por ejemplo una página web, las redes sociales (Facebook, twitter); es por ello que permitiría atraer tanto turistas nacionales como extranjeros.

PAGINA WEB DE LA HOSTERIA “LAS CASCADAS”



Hojas volantes: es un vehículo publicitario de gran importancia que permitirá difundir los aspectos básicos que una empresa puede prestar; en este caso se difundirá los diferentes servicios que la hostería prestara.

Valla publicitaria: consiste en un soporte plano sobre el cual se fijan anuncios, esto permite a las personas que se encuentran caminando, conduciendo o realizando alguna actividad por la calle conocer de algún servicio que se esté promocionando, en este caso la hostería “**LAS CASCADAS**” anunciara sus servicios y lograr captar clientes.



Cuña Radial

LA HOSTERIA “LAS CASCADAS” un lugar donde siempre se vuelve para un descanso y recreación con un ambiente rodeado de naturaleza, invita al turista local, regional y extranjero a hospedarse en sus instalaciones ofreciendo un servicio de calidad a quienes nos visitan.

Tenemos a su disposición:

- 15 habitaciones familiares y 5 habitaciones matrimoniales que aran su estadía cómoda y placentera.
- Canchas deportivas.
- Servicio de internet.
- Piscinas.
- Discoteca bar.
- Áreas verdes
- Parqueadero privado
- Restaurant

Nuestra dirección:

Barrio Centenario, Avenida del Ejército, kilómetro 1 vía al balneario la Lajilla.

Teléfonos: 2694-069; 0993560996

FILOSOFÍA EMPRESARIAL DE LA HOSTERÍA “LAS CASCADAS”.

Es el conjunto de saberes que busca establecer, de manera racional, los principios más generales que organizan y orientan el trabajo de una organización. Es decir la manera de pensar o de ver las cosas en la empresa.

Misión:

La Hostería "**LAS CASCADAS**" , es un destino turístico de encuentro, descanso y proyección de la familia, ofreciendo un servicio integral y personalizado de alta calidad a nuestros visitantes locales, nacionales y extranjeros, que en corto tiempo llegan a un reencuentro con la naturaleza; entregamos el mejor descanso en todas sus instalaciones.

Visión:

Ser la mejor Hostería del Ecuador que cuente con la mejor infraestructura, belleza escénica, descanso y confort, para brindarles a nuestros visitantes la comodidad y el relax que nos diferencian; insertándole al Cantón Macará dentro de las redes de turismo nacional e internacional bajo estándares de excelente categoría mediante la satisfacción de nuestros clientes por su excelencia en el servicio, al igual que la generación de fuentes de empleo para la población de la zona que les permita un mejor estilo de vida.

Objetivos:

- Brindar al cliente un servicio de calidad.
- Crecer dentro del mercado hostelero.
- Establecer un vínculo hostería-cliente.
- Hacer que la estadía de los clientes sean realmente placentera.

ESTUDIO TÉCNICO.

A través del estudio técnico se estima la calidad del servicio que se ofrecerá a las familias del Cantón Macará, provincia de Loja, en la implementación de una hostería con servicios de recreación familiar; el mismo que se detallara a continuación:

2.1. TAMAÑO.

Hace referencia al tamaño del proyecto relacionado con algunos factores de cuyo análisis se define el volumen de las inversiones y costos a estimar. El tamaño del proyecto ira con relación a la capacidad instalada, para luego decidir de acuerdo a un estudio técnico de la demanda determinada en el estudio de mercado, la capacidad utilizada con la cual empezará a operar el primer año de servicio.

CAPACIDAD INSTALADA.

Cuadro # 68

Año	Demanda Insatisfecha	%	Capacidad Instalada 100%
1	199355	12,82	25550
2	204391	12,50	25550
3	208076	12,28	25550
4	213229	11,98	25550
5	216919	11,78	25550

FUENTE: Cuadro N° 67

ELABORACION: Los autores

La capacidad instalada es la capacidad máxima que tiene la hostería la misma que se la calcula tomando en cuenta los 365 días del año y las 24 horas del día,

obteniendo una capacidad de 25550 familias, que representa el 100% de la capacidad máxima para cada uno de los años de vida útil de la misma.

El proyecto en estudio se ha determinado, en base a la capacidad por habitaciones, esto es 15 habitaciones familiares (4 personas c/u) y 5 habitaciones simples (2 personas c/u), dando el total de 70 usuarios que multiplicados por 365 días al año da 25.550 usuarios, que representa el 12,82% del primer año proyectado de la demanda insatisfecha.

CAPACIDAD UTILIZADA.

Cuadro # 69

Año	Capacidad Instalada 100%	%	Capacidad Utilizada
1	25550	70%	17885
2	25550	80%	20440
3	25550	90%	22995
4	25550	100%	25550
5	25550	100%	25550

FUENTE: Cuadro N° 68

ELABORACION: Los autores

Considerando la capacidad instalada de la Hostería, para el primer año la Hostería considera trabajar con el 70% de la capacidad instalada que equivale a 17.885 usuarios, esto es en base a la capacidad económica de inversión de nuestro medio y por ser un proyecto nuevo, a fin de evitar el riesgo de los inversionistas; a partir del segundo año se aumentara este porcentaje cada año hasta llegar al quinto que determina el 100% de la capacidad utilizada.

LOCALIZACIÓN.

Es el estudio que tiene por objeto determinar la Región o Territorio en la que el proyecto tendrá influencia con el medio. A continuación se detalla la ubicación del proyecto donde se va a desarrollar:

MACRO-LOCALIZACIÓN.

El proyecto de inversión de acuerdo a la macro localización se llevará acabo de la siguiente manera, esta Hostería estará ubicada en el país Ecuador en la región sur del país en la provincia de Loja, en el cantón Macará.

✓ MAPA POLITICO DEL ECUADOR



✓ MAPA DE LA PROVINCIA DE LOJA

La Provincia de Loja se encuentra ubicada al sur del Ecuador, sus límites son:

- **Norte:** Saraguro
- **Sur:** Provincia de Zamora Chinchipe
- **Este:** Provincia de Zamora Chinchipe
- **Oeste:** Provincia de El Oro, Catamayo, Gonzanamá, Quilanga.



MICRO-LOCALIZACION.

Es el estudio que se realiza con el propósito de seleccionar la comunidad y el lugar exacto para instalar la Hostería, ya que este sitio es el que permite cumplir con los objetivos planteados.

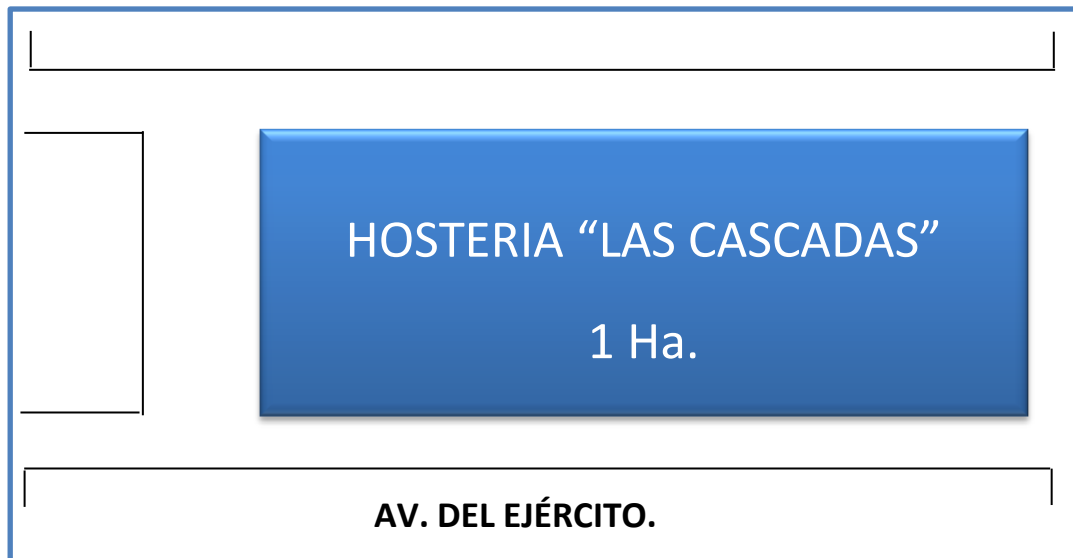
La ubicación exacta de la Hostería “**LAS CASCADAS**” será en el Cantón Macará, el Barrio Centenario, vía al balneario la Lajilla.

- **Cantón:** Macará.
 - **Barrio:** centenario.
- ✓ **CANTÓN MACARÁ**

Se encuentra situado a 195km de la ciudad de Loja.



- **CROQUIS DE LA EMPRESA**



Para determinar la micro-localización se ha tomado en cuenta los siguientes elementos:

- Mercado.
- Acceso.
- Servicios Básicos.

Mercado: Constituye una ventaja competitiva para el proyecto ya que nuestra Hostería estará ubicada en el sector urbanístico del cantón de esta manera nos introduciremos en el mercado local, de la misma forma que nos servirá de una forma eficiente al momento de adquirir algunos implementos para la prestación de los diferentes servicios.

Acceso: Las vías de acceso están en buenas condiciones, las mismas que permitirán un adecuado acceso a los clientes para hacer uso de las instalaciones de la hostería.

Servicios básicos: Debido a que el proyecto se desarrollara en el plan urbanístico de la ciudad, existe una gran disponibilidad de los servicios tales como: agua potable, energía eléctrica, teléfono e internet.

Regulaciones legales: La actividad a la cual se ha dedicar la empresa no causara ningún tipo de molestias a la ciudadanía por el cual no existen regulaciones legales para la empresa.

2.2.3. INGENIERIA DEL PROYECTO.

La hostería tendrá como eje principal el alojamiento a los diferentes turistas que visiten nuestras instalaciones, conjuntamente con el servicio de alimentación, áreas recreativas y el servicio de parqueadero; en este aspecto se describirán y determinaran los requerimientos para el desarrollo óptimo de la hostería.

COMPONENTE TECNOLOGICO.

Comprende los diferentes materiales y equipos que se utilizaran en el proceso de prestación de servicios en la hostería.

Cuadro # 70
Materiales y Equipos.

Materiales y Equipos	Características.	Funciones.
DORMITORIOS.		
Camas.	- Madera de 2 plazas - Madera de 1 plaza.	Indispensables para el Hospedaje y comodidad Familiar.
Colchones.	De 1 y 2 plazas.	Ubicados en las respectivas camas para un descanso confortable.
Almohadas.	100% algodón.	Servirán de apoyo para el correcto descanso del cuerpo.
Juego de Sabanas.	De 1 y 2 plazas, hechas de algodón.	Cubrirán los colchones y almohadas.
Cubre camas.	De algodón.	Decoración de las camas.
Televisores.	LCD	Para entretenimiento del usuario.
Closet.	Madera	Para arreglar sus prendas de vestir.
HIGIENE.		
Cesto de basura.	Plástico.	Almacenamiento de desechos.
Trapeador.	Tiras de algodón con mango de madera.	Para la limpieza de los pisos.
Uniforme de limpieza.	Tela.	Para evitar el contactos con los gérmenes.
Escoba.	Plásticas.	Para la recolección de basura.
Toallas de mano y cuerpo.	100% de algodón.	Se usaran para el baño y aseo de los usuarios.
Recogedor.	Plástico.	Para la colocación de los desechos en su lugar.
Franela.	Medianas.	Para el aseo de equipos, materiales, herramientas, etc.
Rodapiés	De fibra medianos.	Ayudaran aprevenir que suciedades en las instalaciones de la hostería.
Lavadora.	Carga frontal.	Facilita el lavado de sabanas y cubre camas.
Jabones de mano.	Pequeños y perfumados.	Para el cuidado de sus manos.
Papel higiénico.	Suave y delicado.	Para la limpieza anal y genital
Detergentes.	Con fragancias.	Para el mantenimiento de las instalaciones.
COMEDOR.		
Sillas.	Madera	Servirán de apoyo mientras se sirven los alimentos.
Mesas.	Madera y vidrio.	Adecuadas para utilizarlas al momento de ingerir los alimentos.
Platos soperos.	Losa.	Para sopa y alimentos líquidos.
Platos tendidos.	Losa.	Para servir el plato fuerte.
Tasas y vasos.	Losa y vidrio.	Para las diferentes bebidas.
Cubiertos.	Aluminio.	Para ingerir los alimentos.

COCINA.		
Cocina.	De 6 quemadores.	Para cocinar los alimentos.
Cilindro de Gas.	Casero.	Permite el funcionamiento de la cocina.
Microondas.	LG.	Para calentar y descongelar alimentos.
Refrigeradora.	Samsung.	Mantendrá los alimentos frescos y seguros hasta su consumo.
Congelador.	Samsung.	Para congelar alimentos y mantener frías las bebidas.
Licuadaora.	Oster.	Preparación de salsas y jugos.
Waflera.	Oster.	Preparación de prensados y tostadas.
Tabla de picar.	Madera.	Para picar cierta clase de alimentos.
Mazo.	Madera.	Preparación de alimentos.
Juego de ollas.	Aluminio.	Preparación de alimentos.
Juego de recipientes.	Vidrio.	Para reposo de ensaladas.
Juego de cuchillos.	Acero inoxidable.	Permite cortar alimentos para su preparación.
Delantales y gorros.	De tela.	Evita el contacto de los alimentos con las prendas de vestir.
Muebles de cocina.	Madera.	Para ordenar los utensilios de cocina.
Toallas de cocina.	Algodón.	Utilizadas para secar la vajilla.
RECREACION.		
Canchas mixtas.	De cemento	Para la recreación.
Piscina.	Grande desnivelada.	Para la recreación.
Balones.	Livianos.	Para la recreación.
Tobogán grande.	Plástico.	Para la recreación.
Columpios.	Metal.	Para la recreación infantil.
Rodaderas.	Metal.	Para la recreación infantil.
Subibaja.	Metal.	Para la recreación infantil.
Rueda giratoria.	Metal.	Para la recreación infantil.
OFICINA.		
Sumadora.	Casio.	Para realizar cálculos con rapidez.
Computadora.	Portátil HP.	Llevar registros contables y administrativos.
Escritorio.	Madera.	Permite realizar mejor las actividades administrativas.
Silla Giratoria.	Metal y plástica.	Complemento del escritorio de oficina.
Archivador.	Madera.	Para ordenar documentos.
Grapadora y grapas.	Metal.	Para unir temporalmente documentos u otros artículos
Esferográficos.	Bic; azul, negro y rojo.	Para escribir documentos.
Sello.	Caucho.	Para diferenciarse de la competencia.
Tijeras.	Plástico y cuchillas metálicas.	Para el recorte de documentos y otros artículos.

SEGURIDAD.		
Extintor.	15 lb.	Aplacar incendios en caso de emergencia.
Linterna.	Energy.	Para emergencia en caso de falta de energía.
Botiquín.	Insumos de primeros auxilios.	Servirá de ayuda en caso de accidentes.

Fuente: ideas para la adecuación de la hostería.

Elaboración: Los autores.

Cuadro # 71

DORMITORIOS.	
	Camas
	Colchones.
	Almohadas.
	Juego de sábanas.
	Cubre camas.
	Televisores.

	<p>Closet.</p>
<p>HIGIENE.</p>	
	<p>Cesto de basura.</p>
	<p>Trapeador.</p>
	<p>Uniforme de limpieza.</p>
	<p>Escobas.</p>
	<p>Toallas de mano y cuerpo.</p>
	<p>Recogedor.</p>
	<p>Franela.</p>
	<p>Rodapiés.</p>

	<p>Lavadora.</p>
	<p>Jabones de mano.</p>
	<p>Papel higiénico.</p>
	<p>Detergentes.</p>
<p>COMEDOR.</p>	
	<p>Sillas.</p>
	<p>Mesas.</p>
	<p>Platos soperos.</p>
	<p>Platos tendidos.</p>
	<p>Tasas y vasos.</p>
	<p>Cubiertos.</p>
<p>COCINA.</p>	

	Cocina.
	Cilindro de gas.
	Microondas.
	Refrigeradora.
	Congelador.
	Licuadora.
	Waflera.
	Tabla de picar.
	Mazo.
	Juego de ollas.

	<p>Juego de recipientes.</p>
	<p>Juego de cuchillos.</p>
	<p>Delantales y gorro.</p>
	<p>Muebles de cocina.</p>
	<p>Toallas de cocina.</p>
<p>RECREACION.</p>	
	<p>Canchas mixtas.</p>
	<p>Piscina.</p>
	<p>Balones.</p>

	<p>Tobogán grande.</p>
	<p>Columpios.</p>
	<p>Rodaderas.</p>
	<p>Subibaja.</p>
	<p>Rueda giratoria.</p>
<p>OFICINA.</p>	
	<p>Sumadora.</p>
	<p>Computadora.</p>
	<p>Escritorio.</p>
	<p>Silla giratoria.</p>

	Archivador.
	Grapadora y grapas.
	Eferográficos.
	Sello.
	Tijeras.
SEGURIDAD.	
	Extintor.
	Linterna.
	Botiquín.

DISTRIBUCIÓN FÍSICA DE LA HOSTERÍA

HABITACIONES

En la hostería se podrán encontrar habitaciones distribuidas de la siguiente manera:

- ✓ 5 habitaciones sencillas o matrimoniales (cama de 2 plazas)
- ✓ 15 habitaciones familiares (1 cama de 2 plazas y 2 camas de 1 plaza)

Las habitaciones sencillas contarán con una cama matrimonial de 2 plazas que podrán ser reservadas tanto por parejas como por una sola persona. En las habitaciones familiares se colocará 1 cama de 2 plazas y 2 camas de 1 plaza.

Cada una de las habitaciones estará equipada con lo necesario para que el turista pueda disfrutar de su estancia en la hostería como:

- ✓ Televisión por cable
- ✓ Internet inalámbrico
- ✓ Closet

COMEDOR - RESTAURANTE

Debido a que a algunos turistas no les parece agradable buscar el desayuno en otras partes para empezar a hacer su recorrido, en las tarifas de cada habitación estará incluida esta comida. Es por eso que se necesita un comedor que acoja a los huéspedes que se alojan en la hostería. Por lo tanto en el comedor se colocarán quince mesas cuadradas de madera para cuatro personas cada una.

El menú que se servirá será el tradicional desayuno americano, el cual está compuesto por huevos revueltos con jamón, pan o tostadas, mermelada, mantequilla, jugo y leche. Aparte se tendrán platos a la carta para los huéspedes o para personas que sólo desean servirse alguno de los alimentos.

SERVICIO DE BAR

Este servicio ofrecerá un lugar de encuentro o reunión informal, donde los huéspedes podrán hacer uso de las diferentes bebidas que se encuentren disponibles. Así mismo contara con las siguientes características:

- ✓ 4 mesas pequeñas con sus respectivas sillas.
- ✓ Una pista de baile.
- ✓ Servicio de karaoke.
- ✓ Diversidad de bebidas alcohólicas.
- ✓ Una pequeña barra.

ÁREAS RECREATIVAS

Permitirá que los clientes pasen momentos de sana distracción, esta área recreativa constara de la siguiente manera:

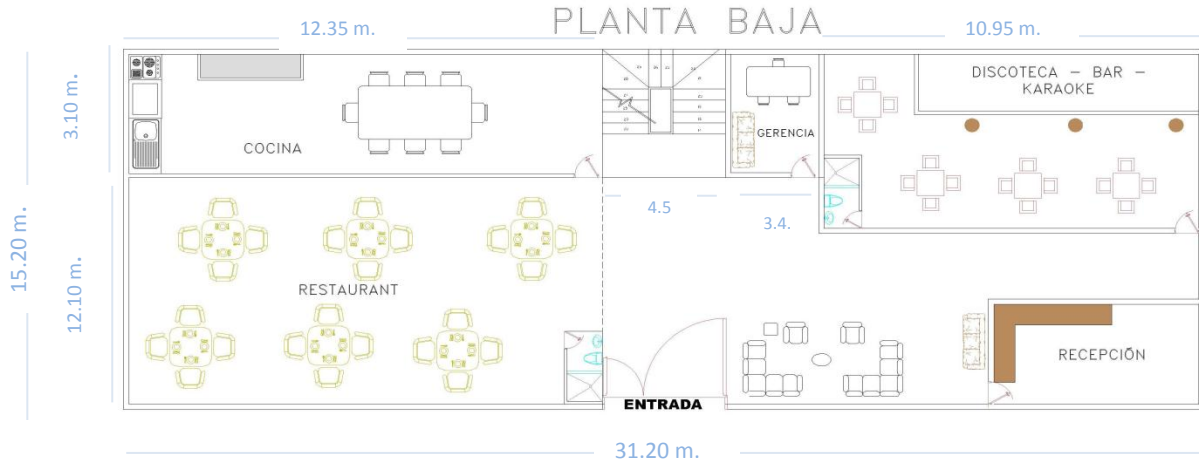
- ✓ Una piscina desnivelada con su respectivo tobogán.
- ✓ Canchas deportivas mixtas.
- ✓ Juegos infantiles

DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA.

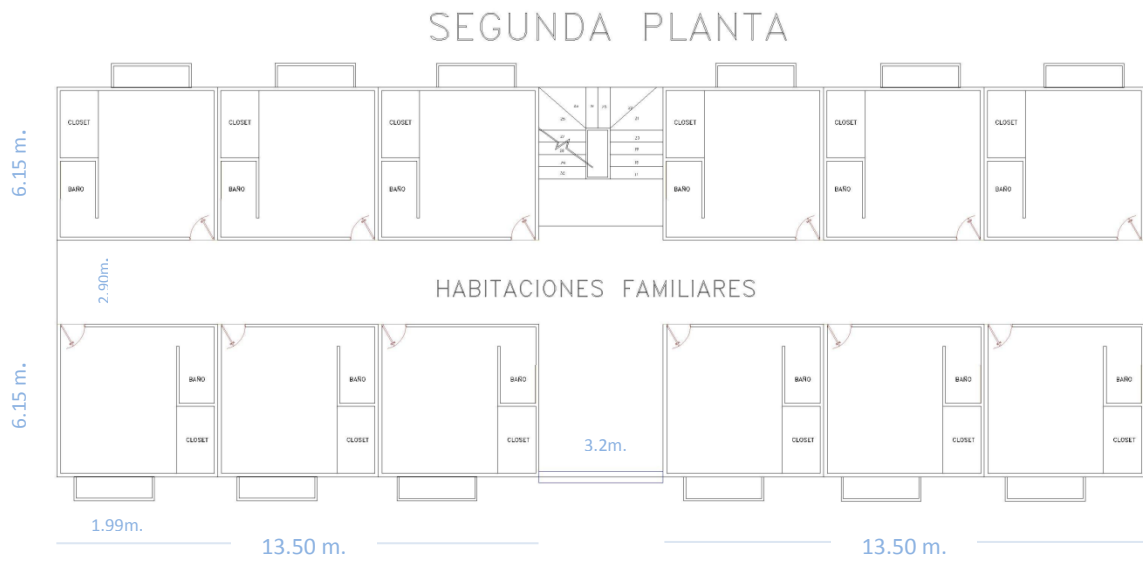
Plano 1



PLANO 2



PLANO 3



PLANO 4



HABITACIONES.

Habitación Familiar.

PLANO 5



Habitación Simple o Matrimonial.

PLANO 6



PROCESO DEL SERVICIO.

A continuación se detalla el proceso para la prestación del servicio de alojamiento que presta la hostería “**LAS CASCADAS**”:

1. Llega el cliente a la Hostería, ubica su vehículo en el parqueadero en caso de que lo tuviera y se acerca a recepción.
2. En la recepción, se le da la bienvenida y le pregunta qué servicio requiere.
3. Se consulta el servicio que desea y si es el caso que solo quiere hacer uso de las áreas recreativas se le cobra el valor mínimo (\$2.00), pero en caso de requerir otros servicios como el de hospedaje y alimentación el cliente ingresara directamente para ser atendido por la persona encargada del servicio deseado.
4. El cliente cancela el valor correspondiente según el servicio.
5. Se lo invita hacer uso de las instalaciones.
6. Agradecimiento y salida por parte del cliente.

DIAGRAMA DEL FLUJO DEL SERVICIO.

El diagrama de procesos está basado por una simbología que muestra cada una de las actividades y en base a ello se puede determinar el tiempo que se demorara en realizar el proceso este servicio:

DIAGRAMA DEL FLUJO DEL SERVICIO. (RECREACION).
Grafico # 32

FASES	DESCRIPCION DEL PROCESO (ACTIVIDADES)	OPERACION	INSPECCION	OPERACION E INSPECCION	ESPERA	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO	TIEMPO (MINUTOS)
1	Llega el cliente a la Hostería.							5 min.
2	Bienvenida del cliente.							2 min.
3	Consulta del servicio.							10 min.
4	El cliente cancela por el servicio							2 min.
5	Hace uso de las instalaciones							180 min.
6	Salida del cliente.							5 min.
	TOTAL							204 min.

Cabe recalcar que los 204 minutos representan el tiempo que la familia permanece en la hostería sin usar el servicio de hospedaje.

DIAGRAMA DEL FLUJO DEL SERVICIO. (RECREACION).

Grafico # 33

FASES	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO (ACTIVIDADES)	OPERACIÓN	INSPECCIÓN	OPERACIÓN E INSPECCIÓN	ESPERA	TRANSPORTE	ALMACENAMIENTO	TIEMPO (MINUTOS)
1	Llega el cliente a la Hostería.							5 min.
2	Bienvenida del cliente.							2 min.
3	Consulta del servicio.							10 min.
4	El cliente cancela por el servicio							2 min.
5	Hospedaje y uso de las instalaciones							1440 min.
6	Salida del cliente.							5 min.
	TOTAL							1464 min.

Los 1464 minutos representan el tiempo que la familia permanece en la hostería usando el servicio de hospedaje, es decir uso de las habitaciones e instalaciones.

DISEÑO DEL SERVICIO.

El diseño de la Hostería “Las Cascadas” constara de habitaciones cómodas y confortables, restaurant con variedad gastronómica, servicio de bar, piscina, estacionamiento, juegos recreacionales infantiles y canchas deportivas.

La presentación de esta Hostería para la prestación de los servicios antes mencionados será la siguiente:



DISEÑO ORGANIZACIONAL.

El objetivo principal de los organigramas es dar a conocer la distribución funcional para el trabajo.

ESTUDIO ORGANIZACIONAL.

BASE LEGAL: La empresa a crearse se registrará por la ley de compañías, código de trabajo, código tributario y reglamento orgánico funcional interno dela empresa.

La empresa será constituida como una compañía de Responsabilidad Limitada de acuerdo a los requerimientos establecidos por la Superintendencia de Compañías, su capital social se constituirá con las aportaciones de los socios; debiendo cumplir con los derechos y obligaciones conforme lo determine la ley.

DESCRIPCIÓN DE LA ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN.

“ESCRITURA DE CONSTITUCIÓN”

HOSTERIA “LAS CASCADAS CÍA. LTADA.”

Constitución de la compañía de Responsabilidad Limitada

Señor Notario:

En el registro de Escrituras Públicas a su cargo, dígnese insertar una que contiene la **Constitución de la Compañía de Responsabilidad Limitada “HOSTERIA LAS CASCADAS”**.

De acuerdo a las siguientes estipulaciones:

PRIMERA: Comparecientes.- Comparecen por sus propios derechos al otorgamiento de esta escritura los señores: Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus, soltero, con numero de cedula 060468545-3; y, Geovanny Patricio Contreras Mendieta, soltero, con cedula de identidad 110406248-2; todos de nacionalidad ecuatoriana domiciliados en la ciudad de Loja, legalmente capaces, sin impedimento para establecer esta compañía; quienes comparecen por sus derechos.

SEGUNDA: Constitución.- Los comparecientes libres y voluntariamente convienen en constituir la Compañía de Responsabilidad Limitada “**HOSTERIA LAS CASCADAS**”. Que se registra por las Leyes del Ecuador y el siguiente Estatuto.

TERCERA: Estatuto.- Estatutos de la Compañía “**HOSTERIA LAS CASCADAS**”.

CAPITULO I

Nombre, Domicilio, Objeto Social y Plazo de Duración.

Art.1.-Nombre.- La Compañía llevara el nombre de “**HOSTERIA LAS CASCADAS Cía. Ltda.**”. Nombre con el cual deberá identificarse en todos los actos, contratos y asuntos judiciales.

Art.2.-Domicilio.- El domicilio principal de la Compañía es el Cantón Macará, Provincia de Loja, y, por resolución de la junta general de socios, podrá establecer sucursales, agencias, oficinas y representaciones en cualquier lugar del País o del exterior, conforme a la Ley.

Art.3.-Objeto Social.- La compañía tiene como objeto social principal la actividad correspondiente como Hostería, y por consiguiente podrá realizar las siguientes actividades: a) Prestación de servicio de Hospedaje, b) servicio de Alimentación, c) Servicio de Bar, d) servicio de Áreas Recreativas, e) servicio de Parqueadero. Además, en general, la compañía podrá realizar toda clase de actos y contratos, civiles, mercantiles, permitidos por la ley y relacionados con el objeto social principal.

Art.4.-Plazo de duración.- El plazo de duración de la compañía es de 5 años contados a partir de la fecha de inscripción de esta escritura constitutiva en el Registro Mercantil; pero podrá disolver en cualquier tiempo o prorrogar su plazo, si así lo resolviese la Junta General de Socios en la forma prevista en la Ley de Compañías en este Estatuto.

CAPITULO II

Capital Social, de las Participaciones y de reserva Legal

Art.5.-Capital Social.- El capital social de la compañía es de 2.000 dólares de los Estados Unidos de América, dividido en 2000 participaciones de un dólar cada una, las que estarán representadas por el certificado de aportación correspondiente, certificado que estará firmado por el Gerente General y por el Presidente de la Compañía.

Art.6.-Aumento de Capital.- La compañía puede aumentar el capital social por resolución de la Junta General de Socios, con el consentimiento de las dos terceras partes del capital social presenta en la sesión en la forma prevista a la

ley. Los socios tendrán derecho preferente para suscribir el aumento en proporción a sus aportaciones sociales, salvo resolución en contrario de la Junta General de Socios.

Art.7.-Pago de Aumento de Capital.- El aumento de capital se lo hará estableciendo nuevas participaciones y su pago se lo hará de la siguiente manera: en numerario, en especie, por compensaciones de créditos, por capitalización de reservas y/o utilidades, por revalorización de patrimonio y por los demás medios conocidos por la Ley.

Art.8.- Reducción de Capital.- La reducción de capital se regirá por lo previsto en la Ley de Compañías; y, en ningún caso se tomara resoluciones encaminadas a reducir el capital social si ello implicarse la devolución a los socios de parte de las aportaciones hechas y pagadas, con las excepciones de ley.

Art.9.- Certificados de Aportación.- La compañía entregara a cada socio el certificado de aportaciones que le corresponda, dichos certificados de aportación se extenderán en libretines acompañados de talonarios, en los mismos se hará constar: la denominación de la Compañía, el capital suscrito y el capital pagado, numero de aportaciones, nombre del socio propietario, domicilio de la Compañía, fecha de la escritura de constitución, Notaria en que se otorgó, fecha y numero de la inscripción en el Registro Mercantil, fecha y lugar de expedición. La constancia de no ser negociable, la firma y rubrica del presidente y del Gerente General de la Compañía. Los certificados serán registrados e inscritos en el libro de socios y participaciones; y, para constancia de su recepción se suscribirán los talonarios.

Art.10.- Perdida de Certificado de Aportación.- En caso de pérdida, destrucción o sustracción de certificado de aportación, el socio podrá solicitar un duplicado. La emisión de un nuevo certificado contendrá el mismo texto, valor y número de original, razón que se marginara en el libretín correspondiente y se registrara en el libro correspondiente de la compañía.

Art.11.- Transferencia de la Participaciones.- Las participaciones en esta compañía podrán transferirse por acto entre vivos, y transferibles por herencia, requiriéndose para ello el consentimiento unánime del capital social.

Los socios tienen derecho preferente para adquirir estas participaciones a prorrata de las suyas, salvo resolución en contrario de la Junta General de Socios.

En caso de cesión de participaciones, se anulara el certificado original t se extenderá uno nuevo mediante escritura pública.

Art.12.- Fondo de Reserva.- La compañía formara un fondo de reserve legal de por lo menos igual al veinte por ciento del capital social, segregando anualmente el cinco por ciento de las utilidades liquidas y realizadas para este fin.

Art.13.- De la Amortización.- La amortización de las partes sociales, será permitida solamente en la forma y con los requisitos que señala la ley de compañías.

CAPITULO TERCERO

De los Socios, de sus Deberes, Atribuciones y Responsabilidad

Art.14.-Obligación de los Socios.- Son obligaciones de los socios: a) Las que señala la Ley de Compañías, b) Cumplir las funciones, actividades y deberes que les asigne la Junta General de Socios, el Gerente General y el Presidente de la Compañía; c) cumplir con las prestaciones accesorias y aportaciones suplementarias en proporción a las participaciones que tuvieren en la compañía, cuando y en la forma que decida la Junta General de Socios y, d) las demás que señale este Estatuto.

Art.15.- Derechos de los Socios.- Los socios de la Compañía tienen los siguientes derechos y atribuciones: a) Intervenir con voz y voto en las sesiones de la Junta General de Socios, personalmente o mediante poder a un socio o extraño, ya se trate de poder notarial o de carta poder. Se requiere de carta poder para cada sesión, y el poder a un extraño será necesariamente notarial. Por cada participación el socio o su mandatario y tendrá derecho a un voto; b) a elegir y ser elegido para los organismos de administración y fiscalización; c) a percibir las utilidades y beneficios a prorrata de las participaciones pagadas; lo mismo respecto del acervo social, de producirse la liquidación de la compañía; d) limitar la responsabilidad al monto de sus participaciones sociales con las excepciones de ley; e) solicitar a la Junta General de Socios la revocación de designación de (Gerente) por los causales que determina la Ley de Compañías. Impulsar los

acuerdos o resoluciones de la Junta General de Socios, adoptados ilegalmente; y,
f) los demás derechos previstos en la de Ley de este Estatuto.

CAPITULO CUARTO

Del Gobierno y de la Administración

Art.16.- Gobierno y Administración de la Compañía.- El Gobierno y la Administración de la compañía se ejerce por medio de los siguientes órganos: la Junta General de Socios, el Presidente y el Gerente General.

Sección uno: De la Junta General de Socios.

Art.17.- De la Junta General de Socios.- La Junta General de Socios legalmente convocados y reunidos, es el órgano supremo y la máxima autoridad de la Compañía, sus relaciones obligan a los socios sin perjuicio del derecho de impugnación previsto por la Ley. La Junta General de Socios está facultada para conocer de todos los asuntos sociales y negocios de la compañía.

Art.18.- Clases de Junta.- Las Juntas Generales son Ordinarias, Extraordinarias y Universales.

Art.19.- Juntas Generales serán Ordinarias y Extraordinarias.- Las sesiones de la Junta General de Socios son ordinarias y extraordinarias y se reunirán en el domicilio principal de la compañía para su validez. Podrá la compañía celebrar sesiones de la Junta General de Socios en la modalidad de junta universal; esto es que la junta puede constituirse en cualquier tiempo y en cualquier lugar, dentro del territorio nacional para tratar cualquier asunto, siempre que esté presente todo

el capital social, y los asistentes, quienes deberán suscribir el acta bajo sanción de nulidad, acepten por unanimidad la celebración de la junta, entendiéndose así legalmente convocada y válidamente constituida.

Art.20.- Las juntas ordinarias se reunirán por lo menos una vez al año dentro de los dos meses posteriores a la finalización del ejercicio económico de la compañía; y, las extraordinarias en cualquier tiempo en que fueren convocadas. En las sesiones de Junta General tanto ordinarias como extraordinarias se tratarán únicamente los asuntos puntualizados en la convocatoria, en caso contrario las resoluciones serán nulas.

Art.21.- Convocatorias.- Las juntas generales ordinarias y extraordinarias serán convocadas por el presidente y/o Gerente General de la compañía, por escrito y personalmente a cada uno de los socios y con 5 días de por lo menos de anticipación al señalada por la sesión de la junta. La convocatoria indicara el lugar, local, fecha, hora y el orden del día u objeto de la sesión, de conformidad a la ley.

Art.22.- Contenido de la Convocatoria.- La convocatoria a junta general contendrá:

- a) El llamamiento a los socios de la entidad, con la expresa mención del nombre de la misma.
- b) La dirección precisa del local en que se celebra la reunión que estará ubicado dentro del domicilio principal de la entidad.
- c) La fecha y hora de la junta. La hora de iniciación señalada entre las 14h00 y las 18h00 horas.

- d) La indicación clara, específica y precisa del o de los asuntos que serán tratados en la junta, sin que sea permitido el empleo de términos ambiguos, remisiones a la ley, a sus reglamentos o al estatuto.
- e) En caso de que la junta valla conocer los asuntos a que se refiere el numeral segundo del artículo 231 de la ley de compañías, la indicación de los documentos mencionados en el artículo 292 de dicha ley están a disposición de los socios o accionistas, por lo menos con quince días de anticipación a la fecha de la junta que deba conocerlos; y,
- f) Los nombres, apellidos y cargo de la persona o personas que hacen la convocatoria de conformidad a la ley y el estatuto.

Art.23.- Quórum.- El quorum para las sesiones de la Junta General de Socios, en la primera convocatoria será más de la mitad del capital socios, por lo menos; en segunda convocatoria se podrá sesionar con el número de socios presentes, lo que se indicara en la convocatoria.

Art.24.- Votaciones.- Las resoluciones se tomaran por mayoría absoluta de votos del capital social concurrente a la sesión, con las excepciones que señale este mismo Estatuto y la Ley de Compañías. Los votos en blanco y las abstenciones se sumaran a la mayoría.

Art.25.- Cumplimiento de Resoluciones.- Las resoluciones de la junta general de socios tomadas con arreglo a la ley y a lo que dispone este Estatuto, obligaran a todos los socios, hayan o no concurrido a la sesión, hayan o no contribuido con su voto, estuviesen o no de acuerdo con dichas resoluciones.

Art.26.- Las sesiones de la junta general de socios serán presididas por el presidente de la Compañía y a su falta por la persona designada en cada caso de entre los socios.

Actuará de secretario el Gerente General o el socio que, en su falta, la junta elija en cada caso.

Art.27.- Las actas de las sesiones de junta general de socios se llevaran a máquina, en hojas debidamente foliadas, numeradas escritas en el anverso y reverse, anulados los espacios en blanco las que llevaran firma del Presidente y el Secretario.

De cada sesión de junta se formara un expediente que contendrá la copia del acto, los documentos que justifiquen que la convocatoria ha sido hecha legalmente, así como todos los documentos que hubiesen sido conocidos por la junta.

En todo caso, en lo que se refiere a las actas y expedientes se estará a lo dispuesto en el Reglamento sobre Juntas Generales de Socios y Accionistas.

Art.28.- Atribuciones Privativas de la Junta General.- Son atribuciones privadas de la junta general de socios:

- a) Resolver sobre el aumento o disminución de capital, fusión o transformación de la compañía, sobre la disolución anticipada, la prórroga del plazo de duración; y, en general, resolver cualquier reforma al contrato constitutivo y al Estatuto;

- b) Nombrar al Presidente y al Gerente General, señalándose su remuneración, y removerlos por causas justificadas;
- c) Conocer y resolver sobre las cuentas, balances, inventarios e informes que presenten los administradores;
- d) Resolver sobre la forma de reparto de utilidades;
- e) Resolver sobre la formación de fondos de reserva, especiales, facultativos o extraordinarios;
- f) Acordar la exclusión del socio de acuerdo con las causas establecidas por la ley;
- g) Resolver cualquier asunto que no sea de competencia privativa del presidente o del Gerente General y dictar las medidas conducentes a la buena marcha de la compañía;
- h) Interpretar con el carácter de obligatorio los casos de duda que se presenten sobre las disposiciones del estatuto y sobre las convenciones que rigen la vida social;
- i) Acordar la venta o gravamen de los bienes inmuebles de la compañía;
- j) Aprobar los reglamentos de la compañía;
- k) Aprobar los presupuestos de la compañía;
- l) Resolver la creación o supresión, de sucursales, agencias, representaciones y oficinas de la compañía;
- m) Fijar la clase y monto de las cauciones que tengan que rendir los empleados que manejen bienes y valores de la compañía;
- n) Las demás que señale la ley de compañías y este Estatuto.

Art.29.- Las resoluciones de la Junta General de Socios son obligatorias desde el momento que son tomadas válidamente.

Sección Dos: Del Presidente

Art.30.- El Presidente será nombrado de la junta general de socios para un periodo de dos años, pudiendo ser indefinidamente reelegido. Puede ser socio o no.

Art.31.- Deberes y Atribuciones del Presidente.- Son deberes y atribuciones del Presidente de la compañía:

- a) Representar legal, judicial y extrajudicialmente a la compañía en forma individual o conjunta con el señor Gerente General;
- b) Vigilar la marcha general de la compañía y el desempeño general de las funciones de los servidores de la misma e informar de estos particulares a la junta general de socios;
- c) Convocar y presidir las sesiones de la junta general de socios y suscribir las actas;
- d) Velar por el cumplimiento de los objetivos de la compañía y por la aplicación de las políticas de la entidad;
- e) Reemplazar al gerente general, por falta o ausencia temporal o definitiva, con todas las atribuciones conservando las propias, mientras que dura la ausencia o hasta que la junta general de socios designe al sucesor y se halla inscrito su nombramiento, aunque no se le hubiere encargado por escrito;

- f) Firmar el nombramiento del Gerente General y conferir certificados sobre el mismo;
- g) Actuar conjuntamente con el Gerente General en la toma de decisiones trascendentales de la empresa, con inversiones, adquisiciones o negocios que superen la cuantía que señale la junta general de socios;
- h) Designar a los empleados de la compañía conjuntamente con el Gerente General;
- i) Las demás que seña la ley de compañías, el Estatuto y Reglamento de la Compañía; y, la junta general de socios.

Sección Tres: Del Gerente General

Art.32.- el Gerente General será nombrado por la junta general de socios y durante dos años a su cargo pudiendo ser reelegido en forma definida.

Puede ser socio o no.

Art.33.- Deberes y Atribuciones del Gerente General.- Son deberes y atribuciones del Gerente General de la compañía:

- a) Representar legalmente a la compañía en forma judicial y extrajudicial;
- b) Realizar los actos y contratos y obligar por si solo a la Compañía hasta suma o cuantía de veinte salarios mínimos unificados; para cuantías superiores deberá comparecer conjuntamente con el presidente, y para cuantías que sobre pase los treinta y un salarios mínimos unificados, requerirá autorización de la junta general de socios y deberá comparecer con el presidente, sin perjuicio del Art. 12 de la ley de Compañías;

- c) Dirigir la sesión económica financiera de la compañía;
- d) Gestionar, planificar, coordinar y organizar el desarrollo económico, financiero, laboral para cumplir las actividades de la compañía;
- e) Realizar pagos por concepto de gastos administrativos de la compañía;
- f) Suscribir el nombramiento del Presidente y conferir copias certificadas sobre el mismo;
- g) Inscribir su nombramiento con la razón de su aceptación en el Registro Mercantil;
- h) Convocar por sí o a pedido de los socios cuyas aportaciones, representen no menos de la décima parte del capital social, a sesión de la junta general y suscribir sus actas d haber actuado como su secretario;
- i) Llevar los libros de contabilidad, actas y expedientes de cada sesión de junta;
- j) Manejar las cuestiones bancarias de la compañías según sus atribuciones;
- k) Presentar a la junta general de socios un informe, el balance y la cuenta de pérdidas y ganancias, así como la fórmula de distribución de beneficio según la ley, dentro de los sesenta días siguientes al cierre del ejercicio económico;
- l) Cumplir y hacer cumplir las resoluciones de la junta general de socios;
- m) Designar a los empleados de la compañía conjuntamente con el Presidente;
- n) Subrogar al Presidente en su falta o ausencia o cuando tuviere impedimento temporal o definitivo;

- o) Ejercer y cumplir las demás atribuciones, deberes y responsabilidades que establece la ley; el presente Estatuto y Reglamentos de la Compañía, y otras concordantes que señale la junta general de socios.

CAPITULO QUINTO

De la Fiscalización

Art.34.- La junta general de socios podrá contratar la asesoría contable o auditoría de cualquier persona natural o jurídica especializada, observando las disposiciones legales sobre esta material, en cualquier tiempo.

En lo que se refiere a Auditoría Externa se estará a lo que dispone la ley.

CAPITULO SEXTO

De la Disolución y Liquidación

Art.35.- La disolución y liquidación de la compañía se regla por las disposiciones pertinentes de la ley de Compañías, especialmente por lo establecido en la sección doce de esta ley, así como por el Reglamento sobre disolución y liquidación de compañías y por lo previsto en el presente Estatuto.

Art.36.- No se disolverá la compañía por muerte, interdicción o quiebra de uno o más de sus socios.

Art.37.- Liquidación.- La liquidación de la compañía se regirá por las disposiciones pertinentes en la ley General de Seguros y para su liquidación se aplicara lo dispuesto en el Capítulo XII, secciones I,II y III de la mencionada ley, y

en forma supletoria lo determinado en la ley de compañías, así como por el reglamento sobre liquidación de compañías y por lo previsto en el presente Estatuto.

Art.38.- Designación de Liquidadores.- Cuando la superintendencia de Bancos declare y ordene la liquidación, se designara un liquidador por parte de la autoridad competente, para el efecto no podrán ser liquidadores de una compañía quienes no tengan capacidad civil, ni sus acreedores, ni sus deudores, banqueros, comisarios, ni sus administradores, cuando la disolución haya sido una consecuencia de su negligencia o dolo, los liquidadores deberán aceptar el nombramiento dentro de los términos de cinco días en casos de resoluciones individuales, y de treinta días en los casos de resoluciones masivas, contados desde la fecha de notificación con la resolución de disolución y liquidación. Designados los liquidadores principal y suplente inscribirán su nombramiento en el Registro Mercantil del domicilio principal de la compañía. O de las sucursales si ls hubiere, dentro del término de diez días contados desde la fecha de su nombramiento o de su aceptación, en incumplimiento de los términos dejara sin efecto la designación, todo esto conforme lo establece el literal b) del numeral cuatro de la sección decimo de la segunda ley de Compañías.

Art.39.- Disposición General.- En todo lo no previsto en este estatuto se estará a las disposiciones de la Ley General de Seguros, Reglamento General, a la Ley General de Seguros, la Ley de Compañías en forma supletoria y a las normas que para el efecto dicte la Superintendencia de Bancos.

Art.40.- Auditoria.- Sin perjuicio de la existencia de órganos internos de fiscalización, la Junta General de Socios, podrá contratar la Asesoría contable o auditoria de cualquier persona natural o jurídica especializada, observando las disposiciones legales sobre esta material.

Art.41.- Auditoria Externa.- En lo que se refiere a la Auditoria Externa se estará a lo que dispone la ley.

CAPITULO VII

Disposiciones Generales

Art.42.- De los Derechos y Obligaciones de los Socios.- Amas de los derechos y obligaciones establecidas por la ley General de Seguros, ley de Compañías vigente y estos Estatutos los socios podrán solicitar a los demás administradores informes del estado general de la empresa o datos y explicaciones sobre alguna negociación o acto en particular ya directamente o en el son de la Junta General convocada al efecto.

Art.43.- Fondo de Reserva.- De las utilidades liquidas y realizadas de la compañía se segregara el 5% (cinco por ciento) para constituir el fondo de reserva, hasta que este alcance por lo menos el 25% (veinte y cinco por ciento) del capital social.

Art.44.- Beneficios Sociales.- Las utilidades liquidas se determinaran anualmente a la determinación de cada ejercicio económico y luego de deducidos los rubros determinados por la ley y los constantes del artículo 15 de los Estatutos. El

ejercicio anual se contara desde el primero de enero al treinta y uno de diciembre de cada año.

Art.45.- Fiscalización.- La Junta General resolverá anualmente sobre la forma en que la fiscalización debe efectuarse para cada ejercicio económico, pudiendo nombrar comisarios o pudiendo contratar Auditorias que tendrán las funciones que la junta les conceda y las que confiera la ley y los reglamentos aplicables a él o a los comisarios, en caso de que la Junta los designe duraran en sus funciones un año.

Art.46.- La compañía para todo aquello que no estuviera establecido por estos estatutos, se sujetara a la Ley General de Seguros, Ley de Compañías y más disposiciones legales pertinentes.

Art.47.- Integración del Capital.- El capital social de la compañía “**HOSTERIA LAS CASCADAS Cía. Ltda.**” Es de dos mil dólares de los Estados Unidos de América el mismo que ha sido íntegramente suscrito y pagado por los socios de la siguiente manera: Señor Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus 1000 participaciones, Señor Geovanny Patricio Contreras Mendieta 100 participaciones. Todas las participaciones son de un dólar (\$1,00) cada una.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Se Faculta al Señor Gonzalo Adalberto Chamba Cumbicus, para que realice todos los tramites conducentes a la constitución d la Compañía, incluida a la inscripción en el Registro Mercantil, así como la obtención del Registro Único del Contribuyente en el Servicio de Rentas Internas; y, al Señor Geovanny Patricio

Contreras Mendieta, para que convoque a la primera reunión de Junta General de Socios. Usted Señor Notario, se designara agregar las demás solemnidades de estilo necesarias para la plena validez de este instrumento.

Dr. Julio Ogoño A.

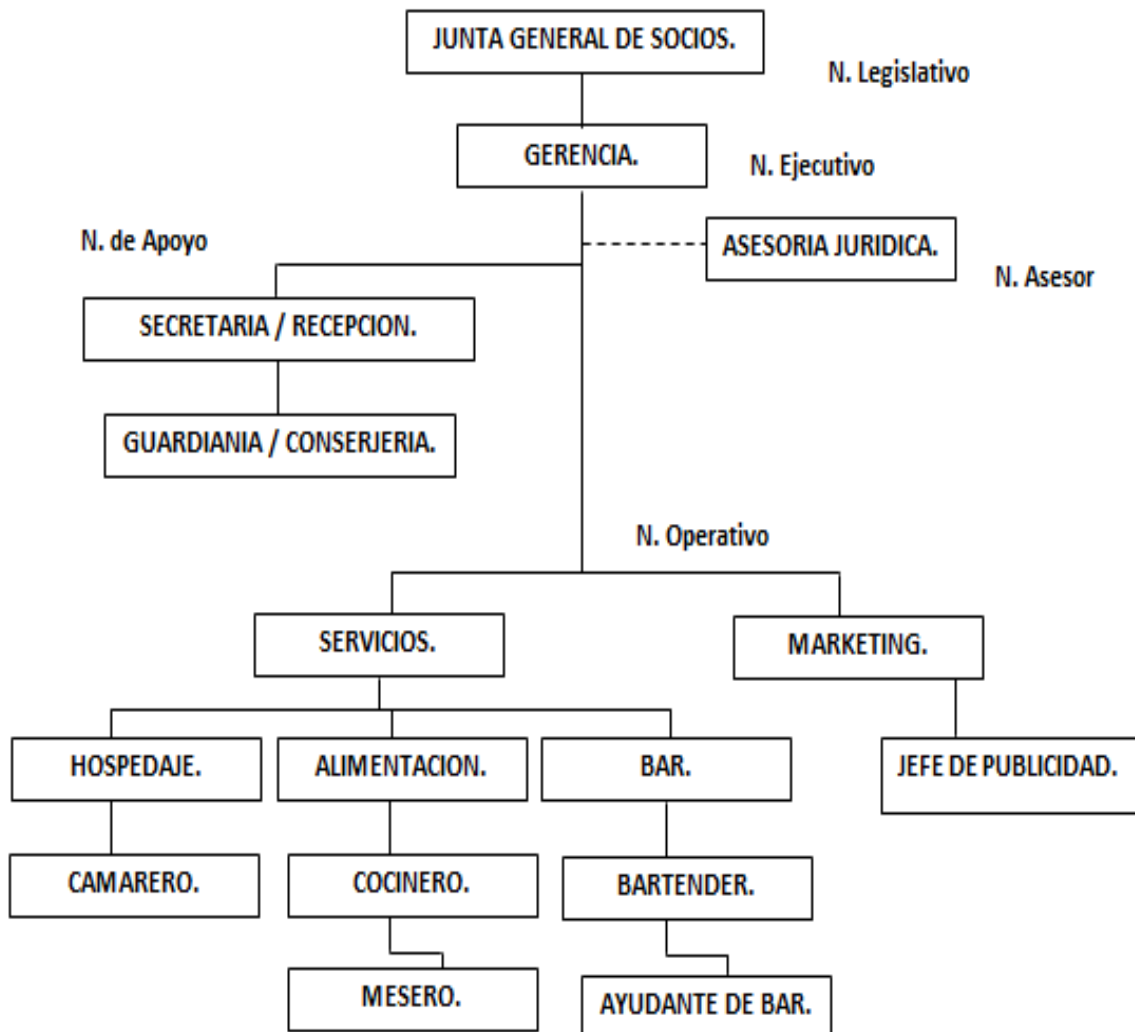
Abogado

Matricula 1199 C.A.L.

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE LA HOSTERIA “LAS CASCADAS”

Este organigrama es de gran importancia por lo que presenta la estructura administrativa de la Hostería “Las Cascadas”, es decir desde los Niveles Jerárquicos más altos hasta los más bajos; de tal manera permite informar a los empleados la posición relativa que ocupan y la relación que tienen con el resto de los puestos.

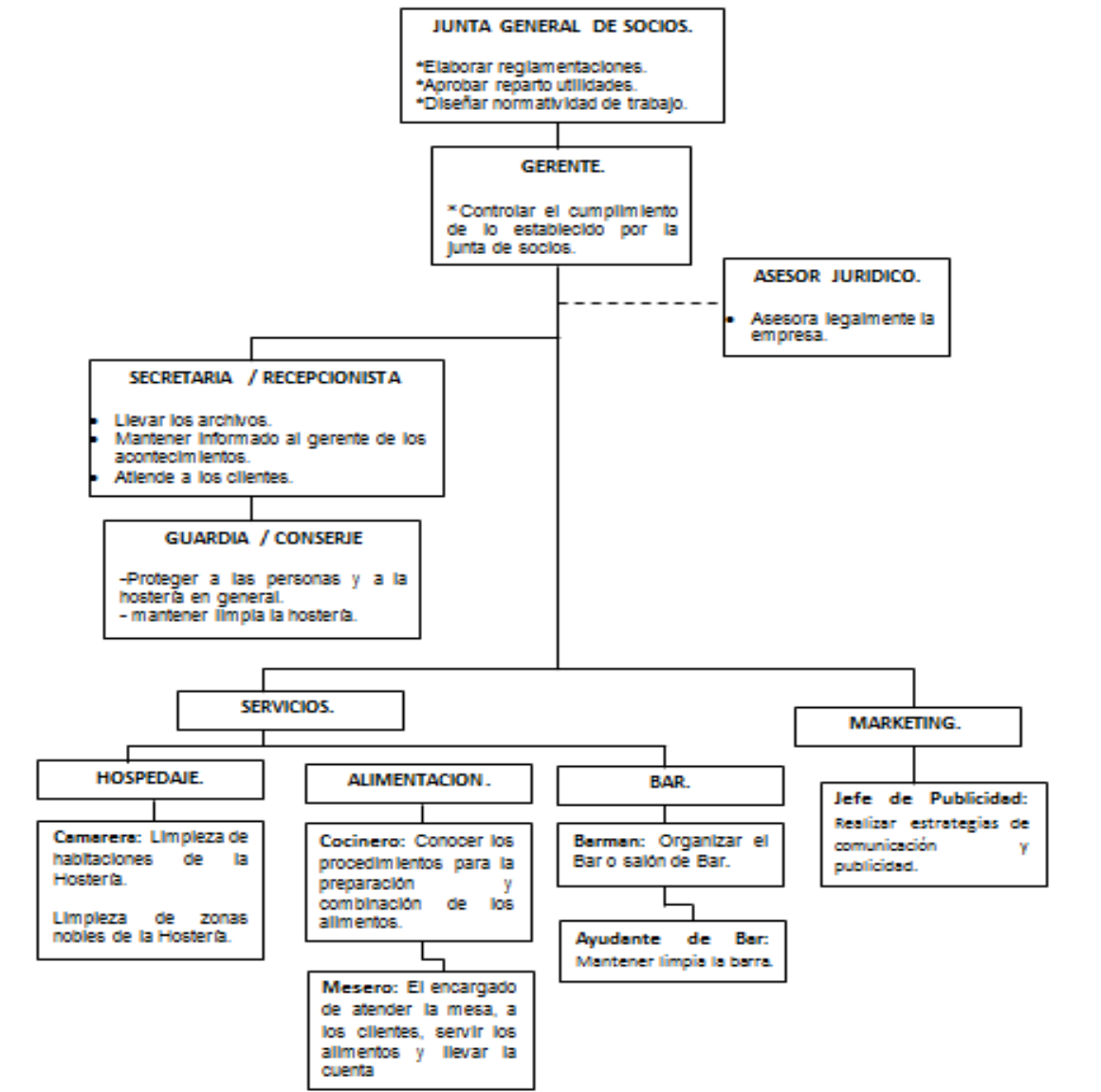
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL.



ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE LA HOSTERIA “LAS CASCADAS”

Ayuda a visualizar dentro de la Hostería “Las Cascadas” además de las unidades y sus relaciones, las principales responsabilidades y funciones de cada empleado o funcionario.

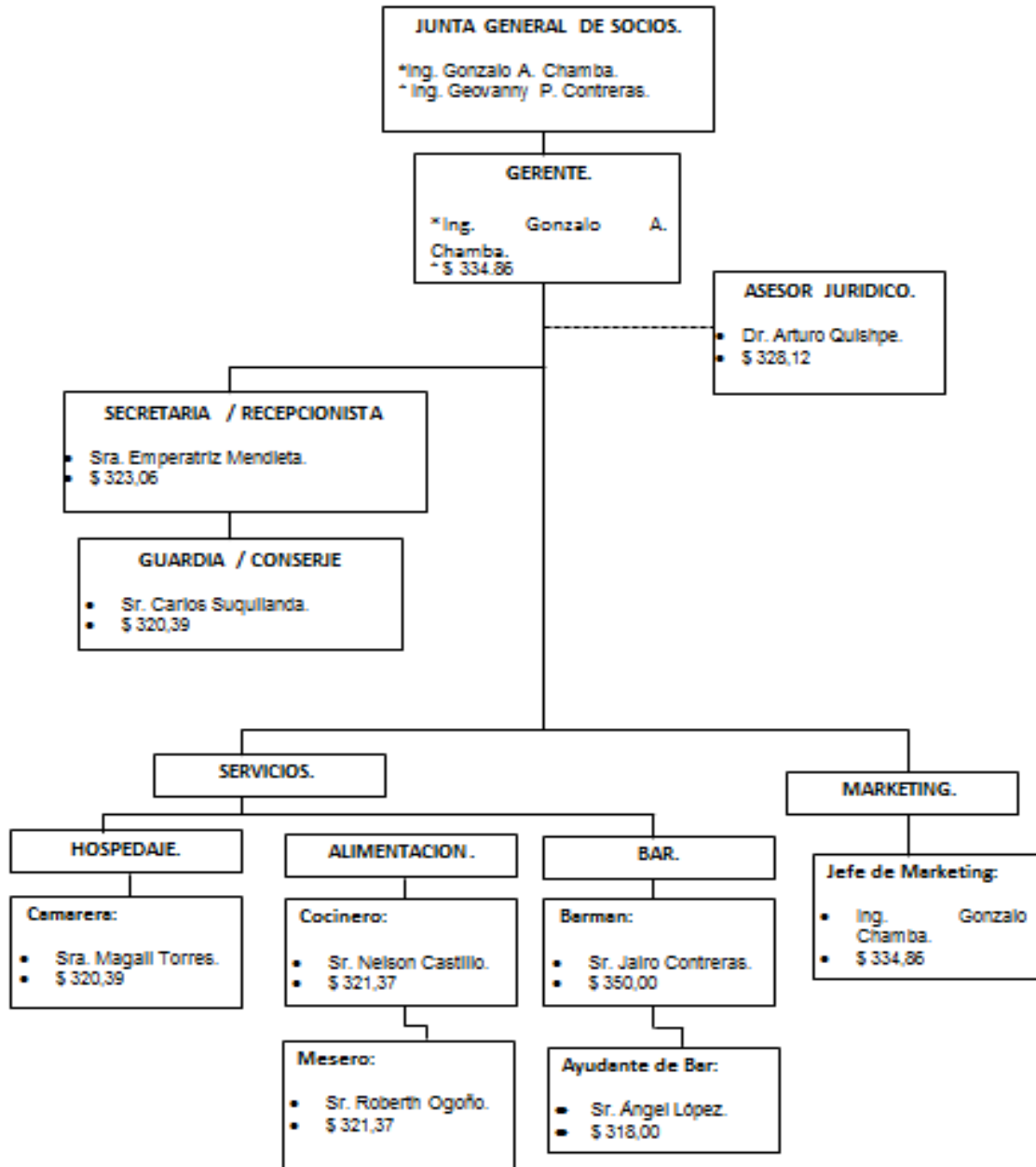
ORGANIGRAMA FUNCIONAL.



ORGANIGRAMA POSICIONAL DE LA HOSTERIA “LAS CASCADAS”


Resalta dentro de cada unidad los puestos actuales, sueldos y también el número de plazas existentes y requeridas.

ORGANIGRAMA POSICIONAL.



MANUAL DE FUNCIONES

Constituye toda la información respecto a las tareas que deben cumplir cada persona en su puesto de trabajo, con el fin de obtener una mejor selección de personal para los diferentes cargos de la empresa y sus respectivas funciones.

 "LAS CASCADAS" CIA. LTDA.	
NOMBRE DEL PUESTO: Gerente.	CODIGO: CDS0001
NIVEL JERARQUICO: Ejecutivo	DEPENDIENTE DE: No Depende De Nadie
NUMERO DE SUBALTERNOS: 7	SUELDO: 334,86 USD
ROL DEL PUESTO: Planifica, Dirige y controla los recursos con los que cuenta la empresa desarrollando así estrategias que le permita a la empresa ser competitiva.	
<ul style="list-style-type: none">• FUNCIONES DEL PUESTO<ul style="list-style-type: none">➤ Ejecutar las disposiciones otorgadas por la Junta General de Socios e informar al cumplimiento de los mismos.➤ Controlar al personal que cumpla con los requisitos necesarios.➤ Preparar conjuntamente el área contable, los presupuestos para el ejercicio de cada periodo económico.	
<ul style="list-style-type: none">• INTERFAZ: Con los subordinados	
REQUERIMIENTOS MINIMOS	
HABILIDAD	
A.-EDUCACIÓN: Título de Ingeniero Comercial.	
B.- EXPERIENCIA: La experiencia mínima de 2 años.	
C.- INICIATIVA: Requiere criterio e iniciativa para planificar y dar prioridad en las diferentes tareas de su puesto de trabajo.	
ESFUERZO	
D.- FISICO: Ningún esfuerzo.	
E.- MENTAL Y/O VISUAL: Atención fija y sostenida en todas las jornadas de trabajo.	
RESPONSABILIDAD	
F.- POR EL TRABAJO DE OTROS: Controla y supervisa el trabajo a jefes de mandos medios.	
CONDICIONES DE TRABAJO	
I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales. En el interior limpio, ordenado, buena ventilación e iluminación mixta.	
J.- RIESGOS: El trabajo no implica riesgos.	



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Asesor Jurídico

CODIGO: CDS0002

NIVEL JERARQUICO: Nivel Asesor

DEPENDIENTE DE: Gerente.

NUMERO DE SUBALTERNOS: Ninguno

SUELDO: 328,12 USD

ROL DEL PUESTO: Aconseja, asesora y guía a la empresa en materia jurídica, económica, financiera y administrativa.

FUNCIONES DEL PUESTO

- Realizan trámites en aspectos legales.
- Tender y resolver las consultas sometidas a su consideración.
- Efectuar investigaciones y análisis, dentro de las facultades que le han sido conferidas, de todas las actividades de la empresa.

- **INTERFAZ:** Administrador

REQUERIMIENTOS MINIMOS

HABILIDAD

A. EDUCACIÓN: Título Académico de Doctor en Jurisprudencia.

B. EXPERIENCIA: Más de 2 años.

C. INICIATIVA: Requiere de criterio e iniciativa para realizar trámites legales.

ESFUERZO

D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores.

E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención mediana y parte de la jornada.

RESPONSABILIDAD

F.- POR EL TRABAJO: Por trabajo propio.

CONDICIONES DE TRABAJO

I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales. En el interior limpio, ordenado, buena ventilación e iluminación mixta.

J.- RIESGOS: Ninguno.



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Secretaria/Recepcionista.	CODIGO: CDS0003
NIVEL JERARQUICO: Nivel de Apoyo	DEPENDIENTE DE: Gerente.
NUMERO DE SUBALTERNOS: No tiene personas a su cargo.	SUELDO: 323,06 USD
ROL DEL PUESTO: Realizar labores propias de una secretaria y brindar asistencia directa a las autoridades y público en general.	
<ul style="list-style-type: none">• FUNCIONES DEL PUESTO:<ul style="list-style-type: none">➤ Elaborar informes diarios al gerente.➤ Atención al público y proporcionar información.➤ Tomar nota de las respectivas reuniones de la Junta General de Socios.	
<ul style="list-style-type: none">• INTERFAZ: Administrador	
REQUERIMIENTOS MINIMOS	
HABILIDAD	
A. EDUCACIÓN: Titulo de Tercer Nivel.	
B. EXPERIENCIA: De 2 años.	
C. INICIATIVA: Conocer, analizar y resolver la impresión de oficios, así como la elaboración de informes.	
ESFUERZO	
D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores.	
E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención mediana en parte de la jornada.	
RESPONSABILIDAD	
F. POR EQUIPO Y MAQUINARIA: Por el mal mantenimiento es probable que se dañe la maquina o equipo.	
G. POR MATERIALES, PRODUCTOS Y/O DINERO: El importe del material desperdiciado, perdido o deteriorado no excederá de \$10.00	
H. POR EL TRABAJO DE OTROS: Responde por su trabajo.	
CONDICIONES DE TRABAJO	
I. CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales. En el interior limpio, ordenado, buena ventilación e iluminación mixta.	
J. RIESGOS: Ninguno.	



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Camarero.	CODIGO: CDS0004
NIVEL JERARQUICO: Nivel Operacional.	DEPENDIENTE DE: Gerente.
NUMERO DE SUBALTERNOS: Ninguno	SUELDO: 320,39 USD
ROL DEL PUESTO: Limpieza, organización y preparación de habitaciones de descanso.	
FUNCIONES DEL PUESTO <ul style="list-style-type: none">➤ Limpieza de habitaciones de la Hostería.➤ Limpieza de zonas nobles de la Hostería.➤ Preparación de habitaciones de salida.	
• INTERFAZ: Administrador	
REQUERIMIENTOS MINIMOS HABILIDAD A. EDUCACIÓN: Título de Bachiller. B. EXPERIENCIA: de 6 meses a 1 año, en alguna actividad laboral. C. INICIATIVA: Requiere de criterio, rapidez, organización y seriedad para realizar sus actividades.	
ESFUERZO D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores. E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención mediana y parte de la jornada.	
RESPONSABILIDAD F.- POR EL TRABAJO: Por trabajo propio.	
CONDICIONES DE TRABAJO I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales. En el interior limpio, ordenado, buena ventilación e iluminación mixta. J.- RIESGOS: Ninguno.	



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Cocinero.	CODIGO: CDS0005
NIVEL JERARQUICO: Nivel Operacional.	DEPENDIENTE DE: Gerente.
NUMERO DE SUBALTERNOS: 1	SUELDO: 321,37 USD
ROL DEL PUESTO: Preparación de variedad de tipos de comida.	
FUNCIONES DEL PUESTO <ul style="list-style-type: none">➤ Conocer todo lo relacionado con la recepción de alimentos perecederos y no perecederos, revisando su frescura, madurez, calidad y presentación.➤ Conocer los procedimientos para la preparación y combinación de los alimentos.➤ Supervisar que se cuente con todo el material necesario para las actividades de cocina.	
• INTERFAZ: Administrador	
REQUERIMIENTOS MINIMOS HABILIDAD <ul style="list-style-type: none">A. EDUCACIÓN: Título de Bachiller.B. EXPERIENCIA: de 6 meses a 1 año, en el oficio.C. INICIATIVA: Limpieza, seriedad, organización y creativa, dotes de mando y organización.	
ESFUERZO <ul style="list-style-type: none">D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores.E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención mediana y parte de la jornada.	
RESPONSABILIDAD <ul style="list-style-type: none">F.- POR EL TRABAJO: Por trabajo propio.	
CONDICIONES DE TRABAJO <ul style="list-style-type: none">I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales. En el interior ordenado, aunque cerca de estufas, hornos, etc.J.- RIESGOS: Algún resbalón, cortado, quemadura.	



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Mesero.	CODIGO: CDS0006
NIVEL JERARQUICO: Nivel Operacional.	DEPENDIENTE DE: Cocinero
NUMERO DE SUBALTERNOS: Ninguno	SUELDO: 321,37 USD
ROL DEL PUESTO: Facilidad de comunicación oral, carisma y responsabilidad para atender y servir a los clientes.	
FUNCIONES DEL PUESTO <ul style="list-style-type: none">➤ El encargado de atender la mesa, a los clientes, servir los alimentos y llevar la cuenta.➤ Ofrecer productos de la carta.➤ Arreglo de la mesa.	
• INTERFAZ: Cocinero y Administrador.	
REQUERIMIENTOS MINIMOS HABILIDAD <ul style="list-style-type: none">A. EDUCACIÓN: Título de Bachiller.B. EXPERIENCIA: de 6 meses a 1 año, en puestos similares.C. INICIATIVA: Creatividad, carisma y servicio a los clientes.	
ESFUERZO <ul style="list-style-type: none">D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores.E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención mediana y parte de la jornada.	
RESPONSABILIDAD <ul style="list-style-type: none">F.- POR EL TRABAJO: Por trabajo propio.	
CONDICIONES DE TRABAJO <ul style="list-style-type: none">I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales.J.- RIESGOS: Algún resbalón al momento de pasar platos a los clientes.	



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Guardia.	CODIGO: CDS0007
NIVEL JERARQUICO: Nivel de Apoyo.	DEPENDIENTE DE: Gerente.
NUMERO DE SUBALTERNOS: Ninguno	SUELDO: 320,39 USD
ROL DEL PUESTO: Vigilancia y protección de bienes muebles e inmuebles.	
FUNCIONES DEL PUESTO <ul style="list-style-type: none">➤ 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.➤ Efectuar la protección del almacenamiento, recuento, clasificación y transporte de dinero, valores y objetos valiosos.	
• INTERFAZ: Administrador.	
REQUERIMIENTOS MINIMOS HABILIDAD <ul style="list-style-type: none">A. EDUCACIÓN: Título de Bachiller.B. EXPERIENCIA: Más de 1 año, en esta área.C. INICIATIVA: Seguridad, puntualidad y organización para realizar su función de vigilancia.	
ESFUERZO <ul style="list-style-type: none">D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores.E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención parte de la jornada.	
RESPONSABILIDAD <ul style="list-style-type: none">F.- POR EL TRABAJO: Por trabajo propio.	
CONDICIONES DE TRABAJO <ul style="list-style-type: none">I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales.J.- RIESGOS: Manipulación de alguna arma para evitar algún delito dentro de la Hostería.	



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Barman.	CODIGO: CDS0008
NIVEL JERARQUICO: Nivel de Operacional.	DEPENDIENTE DE: Gerente.
NUMERO DE SUBALTERNOS: 1	SUELDO: 318,00 USD
ROL DEL PUESTO: Organización de salón Bar.	
FUNCIONES DEL PUESTO <ul style="list-style-type: none">➤ Inventario de licores y bebidas alcohólicas.➤ Organizar el Bar o salón de Bar.➤ Atender a los clientes.➤ Supervisar la labor de sus ayudantes, aprendices.	
• INTERFAZ: Ayudante de Bar.	
REQUERIMIENTOS MINIMOS HABILIDAD <ul style="list-style-type: none">A. EDUCACIÓN: Título de Bachiller.B. EXPERIENCIA: Más de 1 año, en esta área.C. INICIATIVA: Creatividad, responsabilidad y organización para realizar funciones en el bar.	
ESFUERZO <ul style="list-style-type: none">D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores.E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención parte de la jornada.	
RESPONSABILIDAD <ul style="list-style-type: none">F.- POR EL TRABAJO: Por trabajo propio.	
CONDICIONES DE TRABAJO <ul style="list-style-type: none">I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales.J.- RIESGOS: Ninguno.	



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Ayudante de Bar.	CODIGO: CDS0009
NIVEL JERARQUICO: Nivel de Operacional.	DEPENDIENTE DE: Barman
NUMERO DE SUBALTERNOS: Ninguno	SUELDO: 318,00 USD
ROL DEL PUESTO: Atención a clientes del Bar	
FUNCIONES DEL PUESTO <ul style="list-style-type: none">➤ Tener limpia la barra.➤ Lavar y tener listos utensilios de Bar.➤ Atender a clientes.	
• INTERFAZ: Barman	
REQUERIMIENTOS MINIMOS HABILIDAD <ul style="list-style-type: none">A. EDUCACIÓN: Título de Bachiller.B. EXPERIENCIA: entre 6 meses y 1 año en labores similares.C. INICIATIVA: Responsabilidad, rapidez y organización para realizar funciones en el bar.	
ESFUERZO <ul style="list-style-type: none">D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores.E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención parte de la jornada.	
RESPONSABILIDAD <ul style="list-style-type: none">F.- POR EL TRABAJO: Por trabajo propio.	
CONDICIONES DE TRABAJO <ul style="list-style-type: none">I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales.J.- RIESGOS: Ninguno.	



“LAS CASCADAS” CIA. LTDA.

NOMBRE DEL PUESTO: Jefe de Publicidad.	CODIGO: CDS0010
NIVEL JERARQUICO: Nivel de Operacional.	DEPENDIENTE DE: Gerente.
NUMERO DE SUBALTERNOS: Ninguno	SUELDO: 334,86
ROL DEL PUESTO: Publicidad para la hostería.	
FUNCIONES DEL PUESTO <ul style="list-style-type: none">➤ Realizar estrategias de comunicación y publicidad.➤ Promover el servicio en el mercado con constantes campañas de publicidad.➤ Analizar las preferencias de los consumidores para satisfacer las necesidades.	
• INTERFAZ: Administrador	
REQUERIMIENTOS MINIMOS HABILIDAD <ul style="list-style-type: none">A. EDUCACIÓN: Titulo de Tercer Nivel.B. EXPERIENCIA: Más de 1 año en áreas similares.C. INICIATIVA: Creatividad y organización para realizar funciones de Marketing.	
ESFUERZO <ul style="list-style-type: none">D. FISICO: Esfuerzo mínimo para realizar sus labores.E. MENTAL Y/O VISUAL: Atención parte de la jornada.	
RESPONSABILIDAD <ul style="list-style-type: none">F.- POR EL TRABAJO: Por trabajo propio.	
CONDICIONES DE TRABAJO <ul style="list-style-type: none">I.- CONDICIONES: El trabajo se realiza en condiciones normales.J.- RIESGOS: Ninguno.	

ESTUDIO FINANCIERO

INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

Comprende a una descripción detallada de los requerimientos de capital que van a ser necesarios para la ejecución del proyecto, aspectos relacionados con el destino que se le da al dinero al iniciar la actividad de la implementación de la Hostería y las fuentes de origen del dinero requerido. Para la elección correcta de la fuente de financiamiento se estudió con precisión los costos del proyecto a fin de obtener la utilidad en la Hostería.

INVERSIONES

Es la colocación del capital para obtener ganancias futuras, en donde se incluyen los valores correspondientes a los diferentes rubros que son indispensables para la operación de la Hostería “**LAS CASCADAS**”, las inversiones se orientan a tres tipos de activos que componen la estructura financiera de la empresa, estas son:

- ✓ Activos fijos.
- ✓ Activos diferidos.
- ✓ Capital de trabajo.

ACTIVO FIJO

TERRENO: El área de terreno que se utilizará para la creación de la Hostería es de 1ha (10000 m²) con un costo de \$7,00 dólares por m², valores que fueron proporcionados por el DEPARTAMENTOS DE EVALUOS Y CATASTROFES DEL MUNICIPIO DEL CANTÓN MACARÁ, se detalla en el siguiente cuadro.

**Cuadro # 71
TERRENO**

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Terreno	m2	7,00	10000,00	70000,00
TOTAL:				70000,00

FUENTE: Municipio de Macará. (ver anexo 7.)

ELABORACIÓN: Los Autores.

CONSTRUCCIÓN: Al tratarse de una Hostería es necesario que las instalaciones cuenten con una buena iluminación natural y artificial, habitaciones adecuadas, sistemas antiincendios, salidas de emergencia, etc., los rubros se detallan en el cuadro siguiente:

**Cuadro # 72
CONSTRUCCIÓN.**

RUBRO NO	DESCRIPCION DEL RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL.
a	Modulo i. obras preliminares				
1	Acero de refuerzo en barras	Kg	130	2,10	273,00
2	Acero estructural	Kg	30	4,53	135,90
3	Losa alivianada de hormigón simple f'c=210 kg/cm2 e=20 cm	m2	15	41,68	625,20
4	Mampostería de ladrillo	m2	10	19,01	190,10
5	Enlucido en paredes	m2	25	7,09	177,25
6	Empaste sika	m2	650	3,76	2444,00
7	Cielo raso gypsum	m2	40	17,03	681,20
8	Suministro y colocación de gypsum en paredes	m2	130	40,43	5255,90
9	Barrederas de porcelanato	MI	523	7,08	3704,68
10	Cerámica en piso y paredes de baños	m2	108	23,65	2554,20
11	Ventanas de aluminio y vidrio de 6mm	m2	15	62,76	941,40
12	Ventanas de vidrio templado de 10mm transparente	m2	30	230,00	6900,00
13	Ventanas de vidrio curvo termo formado 6mm	m2	10	215,00	2150,00
14	Puerta de vidrio templado	m2	26	210,00	5453,70
15	Puerta de madera 0.90*2.00 inc. cerradura	u	20	230,46	4609,20

16	Puerta de madera 0.70*2.00 inc. cerradura	u	10	191,80	1918,00
17	Puerta de madera 1.80*2.00 inc. cerradura	u	1	150,56	150,56
18	Puerta de madera 0.60*1.60 inc. cerradura	u	5	130,00	650,00
19	Puerta plegable de hierro	m2	15	144,95	2174,25
20	Revestimiento de madera	m2	18	41,99	755,82
21	Pintura látex interior y exterior	m2	1321	2,84	3751,64
22	Pintura texturada exterior	m2	154	8,50	1309,00
23	Inodoro con accesorios	u	30	121,91	3657,30
24	Lavamanos para empotrarlo con accesorios y grifería	u	30	82,98	2489,40
25	Mesón de granito, a=0.50m	ml	7	76,67	536,69
26	Urinario con flexómetro	u	4	176,34	705,36
27	Relleno compactado con material del sitio	m3	10	6,56	64,94
28	Mamparas y puertas de aluminio y vidrio	m2	35	98,37	3409,50
29	Suministro e instalación de tubería pvc "b" desague 6"	ml	22	14,79	325,38
30	Subtotal				57993,58
31	Módulo ii. sistema de bombeo y tanque hidroneumático				
32	bomba contra incendios				
33	Accesorios de succión hg ced 40 diam 4"	glb	1	448,16	448,16
34	tablero de control	u	1	903,16	903,16
35	Subtotal				1351,32
36	Bomba distribución aa. pp.				
37	Accesorios de succión hg ced 40 diam 3"	glb	2	336,76	673,52
38	Accesorios de descarga hg ced 40 diam 3"	glb	1	976,45	976,45
39	Cableado del sistema de bombeo	u	2	292,46	584,92
40	Subtotal				2234,89
41	módulo iii. instalaciones eléctricas				
42	Suministro e instalación de luminaria fluorescente con balastro electrónico de 2*32w	u	15	101,60	1524,00
43	Suministro e instalación de luminaria fluorescente con balastro electrónico de 3*32w	u	100	121,45	12145,00

44	Suministro e instalación de luminaria fluorescente con balastro electrónico de 3*17w	u	26	93,95	2442,70
45	Suministro e instalación de luminaria tipo ojo de buey con lámpara fluorescente compacta de 26w	u	15	41,45	621,75
46	Suministro e instalación de foco fluorescente compacto de 20w, 120 con boquilla	u	20	31,45	629,00
47	Suministro e instalación de reflector incandescente de 150w, par 38	u	5	42,70	213,50
48	Interruptor simple	u	47	27,02	1269,94
49	Interruptor doble	u	16	29,52	472,32
50	Interruptor triple	u	2	39,65	79,30
51	Conmutador simple	u	10	36,53	365,30
52	Centro de carga trifásico de 6	u	1	57,99	57,99
53	Centro de carga trifásico de 12	u	1	96,76	96,76
54	Suministro e instalación de interruptor termomagnético monopolar de 15 a 50 a	u	31	9,80	303,80
55	Suministro e instalación de interruptor termomagnético tripolar de 15 a 50 a	u	2	28,00	56,00
56	Seleccionador fusible monofásico tipo abierto, 27 kv-100 amp	u	4	122,30	489,20
57	Suministro e instalación de pararrayos auto válvulas, clase distribución 10 kv, bil 95 kv, 10 ka	u	2	107,37	214,74
58	Conductor tipo acsr, calibre 2 awg	ml	320	1,60	512,00
59	Estructura trifásica tipo sc	u	2	210,02	420,04
60	Tensor tipo farol tf	u	2	104,41	208,82
61	Tensor aureola	u	3	117,30	351,90
62	Suministro e instalación de poste rectangular de h.a. de 9 m 316	u	2	238,98	477,96
63	Canalización con tubería pvc de 4"	ml	60	5,66	339,60
64	Pozo de revisión de mampostería de ladrillo, tipo b	u	3	240,23	720,69
65	Suministro e instalación de tablero general de medición	u	1	728,97	728,97

66	Suministro e instalación de medidor de energía de medición	u	1	747,72	747,72
67	Suministro e instalación de parlante de cielo falso, similar a toa, mod f-121 cm	u	5	288,56	1442,80
68	Columna de distribución sonora, potencia 100 w, similar a toa, modelo es-0424	u	2	413,56	827,12
69	Suministro e instalación de parlante auto potenciado, 100w similar modelo msr-100	u	2	759,79	1519,58
70	Amplificador multicanal, 4 salidas de 60 w 8 ohmios o 80w	u	1	943,35	943,35
71	Consola de sonido, 12 canales de entrada, similar a Yamaha, modelo mx-12/6	u	1	568,35	568,35
72	Sistema superwoofer 150 w, similar a toa, modelo fb-100	u	1	159,60	159,60
73	Ecuilizador y supresor de feedback similar a toa	u	1	168,35	168,35
74	Tomas para micrófono	u	2	106,68	213,36
75	Tubería emt 1/2" (incluye picada y resanada de paredes)	ml	70	2,96	207,08
76	Tubería emt 3/4" (incluye picada y resanada de paredes)	ml	42	4,58	192,36
77	Tubería emt 1" (incluye picada y resanada de paredes)	ml	12	6,25	75,00
78	Organizador horizontal doble tipo canaleta para cables	ml	40	31,36	1254,40
	Subtotal				33060,35
Subtotal:					94640,14
IVA 12%:					11356,82
Total					105996,96

FUENTE: Arq. Ángela Paola Camacho.

ELABORACIÓN: Los Autores

UTENSILIOS DE COCINA.

Se utilizan en el ámbito culinario, para la elaboración de una deliciosa y exquisita comida para los usuarios de la Hostería se cuenta con los siguientes utensilios:

**Cuadro # 73
UTENSILIOS DE COCINA.**

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Tabla de picar	Unidad	3,00	2	6,00
Juego de ollas	Unidad	60,00	2	120,00
Juego de cuchillos	Unidad	35,00	1	35,00
Juego de cubiertos	Unidad	25,00	5	125,00
Maso	Unidad	5,00	1	5,00
Juego de 3 sartenes	Unidad	40,00	1	40,00
Cucharas de cocina de acero	Unidad	40,00	1	40,00
Utensilios de cocina plásticos	Unidad	15,00	2	30,00
TOTAL:				401,00

FUENTE: Almacenes de la ciudad de Loja.

ELABORACIÓN: Los Autores

MAQUINARIA Y EQUIPO.

La maquinaria y equipo a utilizar en los servicios de hospedaje y alimentación para los usuarios que visitan la Hostería son los siguientes:

**Cuadro # 74
MAQUINARIA Y EQUIPO.**

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Televisores	Unidad	300,00	20	6000
Cocina	Unidad	450,00	1	450,00
Cilindro de gas	Unidad	80,00	2	160,00
Microondas	Unidad	70,00	1	70,00
Refrigeradora	Unidad	650,00	1	650,00
Congelador	Unidad	470,00	2	940,00
Licuadaora	Unidad	90,00	1	90,00
Waflera	Unidad	40,00	1	40,00
Rodadera	Unidad	300,00	1	300,00
Subibaja	Unidad	400,00	1	400,00
Rueda Giratoria	Unidad	170,00	1	170,00
Columpios	Unidad	700,00	1	700,00
Escaleras	Unidad	200,00	2	400,00
Bomba de agua	Unidad	180,00	1	180,00
Amplificación	Unidad	280,00	1	280,00
TOTALES:				10830

FUENTE: Almacenes MARCIMEX.

VAJILLA Y MENAJE.

La vajilla se utiliza para el servicio de la mesa, es decir trasladar, servir e ingerir la comida; de igual manera el menaje que corresponde a un conjunto de muebles y demás objetos importantes para ofrecer un buen servicio, se detallan a continuación:

Cuadro # 75

VAJILLA Y MENAJE.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Juego de recipientes	Unidad	20,00	5	100,00
Vasos	Unidad	1,00	80	80,00
Tasas	Unidad	1,00	80	80,00
Jarras de cristal	Unidad	3,00	7	21,00
Juego de platos soperos	Unidad	25,00	8	200,00
Juego de platos tendidos	Unidad	25,00	8	200,00
Saleros	Unidad	2,00	5	10,00
Azucarera	Unidad	2,00	5	10,00
Mantel plástico	Unidad	3,00	8	24,00
Toallas	Unidad	6,00	100	600,00
Toallas de mano	Unidad	3,00	100	300,00
Toallas de cocina	Unidad	0,50	12	6,00
Almohadas	Unidad	8,00	100	800,00
Colchones 2 plazas	Unidad	100,00	20	2000,00
Colchones 1 plaza	Unidad	80,00	30	2400,00
Juego de sábanas 2 plazas	Unidad	18,00	10	180,00
Juego de sábanas 1 plaza	Unidad	15,00	10	150,00
Rodapiés	Unidad	10,00	25	250,00
Cubre camas	Unidad	15,00	60	900,00
TOTAL:				8311,00

FUENTE: Almacenes TODO HOGAR.

ELABORACIÓN: Los Autores

EQUIPOS DE OFICINA.

Son artículos que ayudan a aumentar la velocidad de funcionamiento general de las oficinas y del personal de la empresa, aquí se especifican los artículos que se utilizan en las oficinas de la Hostería

Cuadro # 76

EQUIPOS DE OFICINA/ADMINISTRACION.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Sumadora Casio DR-120	Unidad	25,00	2	50,00
Teléfono	Unidad	15,00	1	15,00
TOTAL:				65,00

FUENTE: Compu Center.

ELABORACIÓN: Los Autores

EQUIPO DE CÓMPUTO

Permite acaparar, centralizar, custodiar y procesar la mayoría de los datos con los que opera la Hostería, es decir todas las actividades de los demás departamentos, el equipo de cómputo se detalla a continuación:

Cuadro # 77

EQUIPO DE CÓMPUTO/ADMINISTRACIÓN.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Computadora HP	Unidad	800,00	2	1600
TOTAL:				1600

FUENTE: Master PC.

ELABORACIÓN: Los Autores

MUEBLES Y ENSERES.

Son los objetos que sirven para facilitar los usos y actividades habituales en la Hostería, a continuación detallamos el material para complementar el servicio de Hospedaje.

Cuadro # 78

MUEBLES Y ENSERES.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
ADMINISTRACION				
Escritorio	Unidad	120,00	1	120,00
Silla giratoria	Unidad	40,00	2	80,00
Archivador	Unidad	45,00	1	45,00
Mostrador (Recepción)	Unidad	180,00	1	180,00
Juego de muebles (sala)	Unidad	650,00	1	650,00
TOTAL:				1.075,00
BAR Y RESTAURANTE				
Mostrador de Bar	Unidad	180,00	1	180,00
Muebles de cocina	Unidad	400,00	1	400,00
Mesas de madera	Unidad	60,00	10	600,00
Sillas de madera	Unidad	13,00	40	520,00
TOTAL:				1.700,00
HOSPEDAJE				
Closet	Unidad	140,00	20	2800
Cama de 2 plazas	Unidad	450,00	20	9000
Cama de 1 plaza	Unidad	80,00	30	2400
TOTAL:				14.200,00
RECREACIÓN				
Balones	Unidad	40,00	2	80,00
Set de piscina (mesa, sombrilla y silla)	Unidad	80,00	4	320,00
TOTAL:				400,00
TOTALES:				17375,00

FUENTE: Almacenes la Ganga.

ELABORACIÓN: Los Autores

INSUMOS DE PRINCIPIOS AUXILIOS Y SEGURIDAD.

Son componentes fundamentales para la prestación de servicios médicos y para solucionar alguna emergencia dentro de la Hostería, los mismos que se detallan a continuación:

Cuadro # 79

INSUMOS DE PRIMEROS AUXILIOS.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Botiquín	Unidad	40,00	1	40,00
TOTALES:				40,00

FUENTE: Dispensario médico.

ELABORACIÓN: Los Autores

Cuadro # 80

INSUMOS CONTRA INCENDIOS

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Hacha	Unidad	10,00	1	10,00
Extintor	Unidad	35,00	1	25,00
TOTALES:				35,00

FUENTE: Cuerpo de Bomberos.

ELABORACIÓN: Los Autores

RESUMEN DE ACTIVOS FIJOS.

Los activos fijos son aquellos que no varían durante el ciclo de explotación de la empresa, es por ello que a continuación se los detalla en el siguiente cuadro.

Cuadro # 81

RESUMEN DE ACTIVOS FIJOS.

COMPONENTES	VALOR
Terreno	70000,00
Construcción	105996,96
Maquinaria y equipo	10830,00
Herramientas	401,00
Vajilla y menaje	8311,00
Equipos de oficina	65,00
Equipo de computo	1600,00
Muebles y enseres	17375,00
Insumos médicos	75,00
TOTAL:	214653,96

ACTIVOS DIFERIDOS.

Representan costos y gastos que no se cargan en el período en el cual se efectúa el desembolso sino que se pospone para cargarse en períodos futuros, los cuales se beneficiaran con los ingresos producidos por estos desembolsos, es decir se detallan las actividades que se van a realizar para el inicio de la empresa.

Cuadro # 82

ACTIVOS DIFERIDOS.

DESCRIPCIÓN	COSTO TOTAL
Estudios previos	1300,00
Permiso de funcionamiento	700,00
Constitución de la empresa	800,00
Adecuaciones	2000,00
TOTAL	4800,00

FUENTE: Municipio de Macara.

ELABORACIÓN: Los Autores

CAPITAL DE TRABAJO.

COSTOS DE OPERACIÓN.

MATERIALES DE TRABAJO.

Son implementos que permiten a los trabajadores mantener el orden y dar una buena imagen e impresión de la empresa frente a los clientes.

Cuadro # 83

MATERIALES DE TRABAJO.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Uniformes de camareros	Unidad	30,00	2	60,00
Delantales	Unidad	3,00	2	6,00
Uniformes de limpieza	Unidad	20,00	2	40,00
Gorros de Limpieza	Unidad	5,00	6	30,00
Caja de guantes	Unidad	3,00	4	12,00
TOTALES:				148,00

FUENTE: Municipio de Macara.

ELABORACIÓN: Los Autores

INSUMOS INDIRECTOS.

Estos insumos son fundamentales para satisfacer las necesidades de alimentación y de distracción de los clientes, los mismos que se detallan a continuación:

Cuadro # 84
INSUMOS DIRECTOS.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	COSTO TOTAL
Carne de Pollo	Unidad	7,50	8	60,00
Carne de Res	Libra	2,50	15	37,50
Carne de Chancho	Unidad	2,00	10	20,00
Mariscos	Kilo	12,00	20	240,00
Embutidos	Kilo	3,00	2	6,00
Huevos	Cubeta	2,75	5	13,75
SuPan	Funda	1,20	5	6,00
Arroz	Quintal	50,00	1	50,00
Azúcar	Arroba	12,50	2	25,00
Sal	Kilo	2,00	2	4,00
Variedad de Frutas	Cajas	15,00	3	45,00
Legumbres Varias	Unidad	5,00	4	20,00
Café	Paquete	4,50	2	9,00
Leche	Caja	10,50	2	21,00
Cerveza	Jaba	9,60	15	144,00
Wiski	Botella	35,00	6	210,00
Vodka	Botella	37,00	6	222,00
Agua	Paca	5,75	3	17,25
Hidratantes	Paca	22,00	2	44,00
Gaseosas	Jaba	7,30	3	21,90
Sorbetes	Funda	2,00	2	4,00
Servilletas	Funda	1,50	4	6,00
Confitería	Paquete	12,00	3	36,00
				1262,40
TOTAL ANUAL:				15148,8

FUENTE: Supermercado Supermaxi. Anexo 6

ELABORACIÓN: Los Autores

MANO DE OBRA DIRECTA.

Para el buen funcionamiento de la Hostería se necesitan 7 personas las cuales se encargaran de brindar un excelente servicio.

**Cuadro # 85
MANO DE OBRA DIRECTA.**

COMPONENTE	CAMARERO	COCINERO	MESERO	BARMAN	GUARDIA
Sueldo	320,39	321,37	321,37	318,00	320,39
Remuneración básica	318,00	318,00	318,00	318,00	318,00
Décimo tercer sueldo	26,50	26,50	26,50	26,50	26,50
Décimo cuarto sueldo	26,70	26,78	26,78	26,50	26,70
Vacaciones	13,35	13,39	13,39	13,25	13,35
Aporte Patronal 11,15%	35,72	35,46	35,46	35,46	35,46
Aporte al SECAP 0,5%	1,59	1,59	1,59	1,59	1,59
Costo real de trabajo	742,25	743,09	743,09	739,30	741,98
Aporte al IESS 9,35%	29,73	29,73	29,73	29,73	29,73
Líquido a pagar	712,52	713,36	713,36	709,57	712,25
N. Trabajadores	2	1	2	1	1
TOTAL MENSUAL	1425,03	713,36	1426,72	709,57	712,25
TOTAL ANUAL	17100,39	8560,31	17120,62	8514,80	8547,00
TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA	59843,12				

FUENTE: Tabla Salarial del Ministerio de Trabajo.

ELABORACIÓN: Los Autores

ENERGIA ELECTRICA PARA LA HOSTERIA.

La hostería necesita de la energía eléctrica para la prestación del servicio, la misma que tiene una tarifa industrial y su cálculo esta detallado a continuación:

**Cuadro # 86
ENERGIA ELECTRICA.**

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
C. Energía eléctrica.	KW/h	0,07	600	42,00
Imp. Comercialización.		1,40	1	1,40
TOTAL:				43,40
TOTAL ANUAL:				520,80

FUENTE: EERSSA

ELABORACIÓN: Los Autores

AGUA POTABLE.

Para la elaboración y preparación de los alimentos es de mucha importancia contar con este servicio, a continuación se detalla su cálculo:

**Cuadro # 87
AGUA POTABLE.**

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
C. Agua potable	m3	0,15	800	120,00
TOTAL:				120,00
TOTAL ANUAL:				1440,00

FUENTE: MUNICIPIO DE MACARA.
ELABORACIÓN: Los Autores

GASTOS DE ADMINISTRACION.

UTILES DE ASEO.

Materiales necesarios para la limpieza y el aseo de las diferentes áreas de la Hostería, las cuales son detalladas a continuación:

**Cuadro # 88
UTILES DE ASEO.**

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
Escoba	Unidad	1,50	4	6,00
Trapeador	Unidad	2,00	2	4,00
Sesto de basura	Unidad	2,00	25	50,00
Desinfectantes	Galón	4,50	2	9,00
Detergente	Unidad	2,50	2	5,00
Jabón liquido	Galón	5,50	2	11,00
Papel Higiénico	Docena	6,00	2	12,00
Lava vajilla	Unidad	2,50	2	5,00
Fundas para basura	Docena	1,50	2	3,00
Esponja de lavar	Unidad	0,50	3	1,50
TOTAL:				106,50
TOTAL ANUAL:				1278,00

FUENTE: autoservicio ROMAR
ELABORACIÓN: Los Autores

SUMINISTROS DE OFICINA.

Son materiales necesarios para desarrollar de una manera eficiente y eficaz las actividades, dentro de la hostería.

Cuadro # 89
SUMINISTROS DE OFICINA.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
Facturero	Unidad	6,00	2	12,00
Papel Bond	Resma	4,00	2	8,00
Esferográficos	Docena	2,00	3	6,00
Lápiz	Unidad	0,25	3	0,75
Tinta para impresora	Refil	10,00	2	20,00
Cuaderno Académico	Unidad	1,50	2	3,00
Perforadora	Unidad	2,00	2	4,00
Grapadora	Unidad	2,00	2	4,00
Corrector	Unidad	1,00	2	2,00
Borrador	Unidad	0,30	2	0,60
Resaltador	Unidad	1,00	2	2,00
Cinta	Unidad	0,30	2	0,60
Sello	Unidad	15,00	1	15,00
Tijeras	Unidad	1,00	2	2,00
Sacapuntas	Unidad	0,10	2	0,20
Grapas (caja de 100)	Unidad	0,60	4	2,40
Carpetas	Unidad	0,30	7	2,10
TOTAL MENSUAL				80,05
TOTAL ANUAL				960,60

FUENTE: LA REFORMA.

ELABORACIÓN: Los Autores

TELEFONO.

El servicio telefónico para realizar y recibir llamadas por parte de los clientes y los miembros de la hostería, se lo detalla a continuación:

Cuadro # 90
TELEFONO.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
C. Teléfono	Minutos	0,06	200	12,00
TOTAL:				12,00
TOTAL ANUAL:				144,00

FUENTE: CNT. (Corporación Nacional de Telecomunicaciones).

ELABORACIÓN: Los Autores

INTERNET.

Este servicio será para uso exclusivo de los clientes y los miembros de la hostería, la misma que tendrá un costo mensual de \$20,00 cada uno de los router.

**Cuadro # 91
INTERNET.**

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
Internet	Unidad	20,00	2	40,00
TOTAL:				40,00
TOTAL ANUAL:				480,00

FUENTE: CNT. (Corporación Nacional de Telecomunicaciones).

ELABORACIÓN: Los Autores

PUBLICIDAD.

Para dar a conocer todos los servicios que la Hostería “Las Cascadas” ofrece al público en general, es necesario realizar una buena publicidad, que a continuación son detalladas:

**Cuadro # 92
PUBLICIDAD.**

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
Página web	Unidad	500,00	1	500,00
Cuñas radiales.	Unidad	20,00	4	80,00
Hojas volantes	Unidad	0,05	2400	120,00
Valla publicitaria	Unidad	100,00	1	100,00
TOTAL:				800,00

FUENTE: Grafic Lineal.

ELABORACIÓN: Los Autores

REMUNERACIONES.

La planta Administrativa colaborará de manera conjunta con el área de operación y demás áreas, con la finalidad de atender bien a los clientes.

**Cuadro # 93
REMUNERACIONES.**

COMPONENTE	GERENTE	SEC/RECEP.
Sueldo	334,86	323,06
Remuneración básica	318,00	318,00
Décimo tercer sueldo	26,50	26,50
Décimo cuarto sueldo	27,90	26,92
Vacaciones	13,95	13,46
Aporte Patronal 11,15%	35,46	35,46
Aporte al SECAP 0,5%	1,59	1,59
Costo real de trabajo	758,26	744,99
Aporte al IESS 9,35%	29,73	29,73
Líquido a pagar	728,53	715,26
N. Trabajadores	1	1
TOTAL MENSUAL	728,53	715,26
TOTAL ANUAL	8742,33	8583,06
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	17325,40	

FUENTE: Tabla Salarial del Ministerio de Trabajo.

ELABORACIÓN: Los Autores

MANO DE OBRA INDIRECTA.

Se lo utilizara para la constitución de la empresa y de igual manera que la represente en el ámbito legal.

**Cuadro # 94
MANO DE OBRA INDIRECTA.**

CARGO	SUELDO
Sueldo	328,12
Remuneración básica	318,00
Décimo tercer sueldo	26,50
Décimo cuarto sueldo	27,34
Vacaciones	13,67
Aporte Patronal 11,15%	35,46
Aporte al SECAP 0,5%	1,59
Costo real de trabajo	750,68
Aporte al IESS 9,35%	29,73
Líquido a pagar	720,94
N. Trabajadores	1
TOTAL MENSUAL	720,94
TOTAL ANUAL	8651,32

FUENTE: Abogados y Asociados.

ELABORACIÓN: Los Autores

ENERGIA ELECTRICA.

Para el buen funcionamiento administrativo de esta Hostería, es indispensable contar con un sistema de energía eléctrica, detallada a continuación:

Cuadro # 95

ENERGIA ELECTRICA.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
C. Energía eléctrica.	KW/h	0,07	300	21,00
Imp. Comercialización.		1,40	1	1,40
TOTAL:				22,40
TOTAL ANUAL:				268,80

FUENTE: EERSSA.

ELABORACIÓN: Los Autores

AGUA POTABLE.

Se detalla a continuación la cantidad necesaria de agua para el adecuado funcionamiento del área Administrativa.

Cuadro # 96

AGUA POTABLE.

DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNITARIO	CANTIDAD REQUERIDA	VALOR TOTAL
C. Agua potable	m3	0,15	300	45,00
TOTAL:				45,00
TOTAL ANUAL:				540,00

FUENTE: Municipio de Macara.

ELABORACIÓN: Los Autores

Cuadro # 97
RESUMEN DEL CAPITAL CIRCULANTE.

DESCRIPCION	V. MENSUAL	V. ANUAL
Materiales de trabajo	12,33	148,00
Insumos Directos	1262,40	15148,80
Mano de Obra Directa.	4986,93	59843,12
Energía eléctrica	43,40	520,80
Agua potable	120,00	1440,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS		
Remuneraciones	1443,78	17325,40
Energía eléctrica	22,40	268,80
Agua potable	45,00	540,00
Útiles de aseo.	106,50	1278,00
Teléfono	12,00	144,00
Suministros de oficina	6,67	80,05
Publicidad	66,67	800,00
Internet	40,00	480,00
Mano de obra indirecta.	720,94	8651,32
TOTAL:	8889,02	106668,29

FUENTE: Cuadro # 75-89

ELABORACIÓN: Los Autores

RESUMEN DE INVERSION.

Comprende el monto total para poner en marcha la implementación de la Hostería, es decir no solo las transacciones iniciales que establecen la relación entre el inversor y la empresa sino también todas las transacciones que tengan lugar posteriormente entre ellos; a continuación se detalla en el siguiente cuadro:

RESUMEN DE INVERSION.

Cuadro # 98.

ACTIVOS	MONTO
Activo Fijo	214653,96
Activo Diferidos	4800,00
Capital de Trabajo	106668,29
TOTAL:	326122,00

FUENTE: Cuadro # 73,74, 89

ELABORACIÓN: Los Autores

FINANCIAMIENTO.

El monto total para la inversión del proyecto es de \$326.122,00 para lo cual el 61% se aportara en dinero en efectivo por parte de los dos socios, con un total de \$200.000,00; y el otro 39% correspondiente \$126.122,00 se lo financiara con un crédito de comercio en el Banco de Loja, para 3 años, con el 11.23% de interés; lo cual lo detallaremos a continuación:

FINANCIAMIENTO.

Cuadro # 99

DENOMINACION	Valor	Porcentaje
Capital propio.	200000,00	61%
Capital externo.	126122,00	39%
total	326122,00	100%

TABLA DE AMORTIZACIONES.

Cuadro # 100.

Datos Básicos del Crédito.	
Capital en dólares.	126122,00
Tasa de interés anual.	11,23%
Numero de pagos.	6 pagos.
Número de días entre pago y pago.	180 días.
Cálculos	
Plazo en meses.	36 meses.
Plazo en anos.	3 años.
Cuota variable.	21020,33

FUENTE: Banco de Loja.

ELABORACIÓN: Los Autores

TABLA DE AMORTIZACIÓN

Cuadro # 101

AÑOS	SEMESTRE	SALDO INICIAL	AMORTIZACION	SALDO FINAL	INTERES SEMESTRAL	INTERES ANUAL
1	1	126122,00	21020,33	105101,67	7081,75	
	2	105101,67	21020,33	84081,33	5901,46	12983,21
2	1	84081,33	21020,33	63061,00	4721,17	
	2	63061,00	21020,33	42040,67	3540,88	8262,04
3	1	42040,67	21020,33	21020,33	2360,58	
	2	21020,33	21020,33	0,00	1180,29	3540,88

FUENTE: Banco de Loja.

ELABORACIÓN: Los Autores

Mediante la amortización se determina los intereses que se pagarán semestralmente por el crédito obtenido y de esta manera reducir el importe de la deuda. Para determinar los intereses a pagar se procedió a multiplicar el saldo inicial por la tasa de interés del crédito que es de 11.23% del Banco de Loja y por la división entre los números de días entre pago y pago y los 360 días laborables; obteniendo que para el primer pago es de \$7081,75

DEPRECIACIONES

MAQUINARIA Y EQUIPO.

Se deprecia a 10 años al 10% dando así una depreciación anual de \$1.083,00 que se detalla a continuación:

Cuadro # 102

Años	Depreciación anual	Depreciación acumulada	Valor en libros
0			10830,00
1	1083,00	1083,00	9747,00
2	1083,00	2166,00	8664,00
3	1083,00	3249,00	7581,00
4	1083,00	4332,00	6498,00
5	1083,00	5415,00	5415,00
6	1083,00	6498,00	4332,00
7	1083,00	7581,00	3249,00
8	1083,00	8664,00	2166,00
9	1083,00	9747,00	1083,00
10	1083,00	10830,00	0,00

FUENTE: Cuadro # 67.

ELABORACIÓN: Los Autores

Depreciación de Utensilios de Cocina.

Se deprecia a 5 años al 20% dando así una depreciación anual de \$80,20 que se detalla a continuación:

Cuadro # 103

Años	Depreciación anual	Depreciación acumulada	Valor en libros
0			401,00
1	80,20	80,20	320,80
2	80,20	160,40	240,60
3	80,20	240,60	160,40
4	80,20	320,80	80,20
5	80,20	401,00	0,00

FUENTE: Cuadro # 66.

ELABORACIÓN: Los Autores

Depreciación de Muebles y Enseres.

Se deprecia a 10 años al 10% dando así una depreciación anual de \$1.737,50.

Cuadro # 104

Años	Depreciación anual	Depreciación acumulada	Valor en libros
0			17375,00
1	1737,50	1737,50	15637,50
2	1737,50	3475,00	13900,00
3	1737,50	5212,50	12162,50
4	1737,50	6950,00	10425,00
5	1737,50	8687,50	8687,50
6	1737,50	10425,00	6950,00
7	1737,50	12162,50	5212,50
8	1737,50	13900,00	3475,00
9	1737,50	15637,50	1737,50
10	1737,50	17375,00	0,00

FUENTE: Cuadro # 71.

ELABORACIÓN: Los Autores

Depreciación de Equipos de Oficina.

Se deprecia a 10 años al 10% dando así una depreciación anual de \$6,50.

Cuadro # 105

Años	Depreciación anual	Depreciación acumulada	Valor en libros
0			65,00
1	6,5	6,50	58,50
2	6,5	13,00	52,00
3	6,5	19,50	45,50
4	6,5	26,00	39,00
5	6,5	32,50	32,50
6	6,5	39,00	26,00
7	6,5	45,50	19,50
8	6,5	52,00	13,00
9	6,5	58,50	6,50
10	6,5	65,00	0,00

FUENTE: Cuadro # 69

ELABORACIÓN: Los Autores

Depreciación de Edificio / Construcción.

Se deprecia a 20 años al 5% dando así una depreciación anual de \$5.000,00 que se detalla a continuación:

Cuadro # 106

Años	Depreciación anual	Depreciación acumulada	Valor en libros
0			153038,07
1	7651,90	7651,90	145386,16
2	7651,90	15303,81	137734,26
3	7651,90	22955,71	130082,36
4	7651,90	30607,61	122430,45
5	7651,90	38259,52	114778,55
6	7651,90	45911,42	107126,65
7	7651,90	53563,32	99474,74
8	7651,90	61215,23	91822,84
9	7651,90	68867,13	84170,94
10	7651,90	76519,03	76519,03
11	7651,90	84170,94	68867,13
12	7651,90	91822,84	61215,23
13	7651,90	99474,74	53563,32
14	7651,90	107126,65	45911,42
15	7651,90	114778,55	38259,52
16	7651,90	122430,45	30607,61
17	7651,90	130082,36	22955,71
18	7651,90	137734,26	15303,81
19	7651,90	145386,16	7651,90
20	7651,90	153038,07	0,00

FUENTE: Cuadro # 65.

ELABORACIÓN: Los Autores

Depreciación de Vajilla y Menaje.

Se deprecia a 5 años al 20% dando así una depreciación anual de \$1.404,80 que se detalla a continuación:

Cuadro # 107

Años	Depreciación anual	Depreciación acumulada	Valor en libros
0			7024,00
1	1404,80	1404,80	5619,20
2	1404,80	2809,60	4214,40
3	1404,80	4214,40	2809,60
4	1404,80	5619,20	1404,80
5	1404,80	7024,00	0,00

FUENTE: Cuadro # 68.

ELABORACIÓN: Los Autores

Depreciación de Equipo de Cómputo.

Se deprecia a 3 años al 33,33% dando así una depreciación anual de \$320,00 que se detalla a continuación:

Cuadro # 108

Años	Depreciación anual	Depreciación acumulada	Valor en libros
0			1600,00
1	533,33	533,33	1066,67
2	533,33	1066,67	533,33
3	533,33	1600,00	0,00

FUENTE: Cuadro # 70.

ELABORACIÓN: Los Autores

Cuadro # 109

Años	Depreciación anual	Depreciación acumulada	Valor en libros
0			1676,32
1	558,77	558,77	1117,55
2	558,77	1117,55	558,77
3	558,77	1676,32	0,00

FUENTE: Cuadro # 100

ELABORACIÓN: Los Autores

PRESUPUESTO PROFORMADO (PROYECTADO).

Permite estimar los ingresos que se obtendrán en el proyecto como también los costos en que se incurrirá; es por ello que para proyectar los costos se toma en cuenta una tasa de incremento de 4,16%, de igual manera una tasa de incremento del 8% para la mano de obra directa y remuneraciones.

Para la proyección de costos también se consideró el incremento de la capacidad utilizada anual para cada uno de los años de vida útil del proyecto.

INCREMENTO DE PRODUCCION

$$\text{TCP} / \text{Uni. Prd.} = \text{CU}$$

$$\text{IP} = \text{CU} * \text{Unidades adicionales.}$$

Ejemplo primer año:

$$\text{CU} = 77175,72 / 20440 = 3,78$$

$$\text{IP} = 3,78 * 2555 = 9657.9$$

NOMENCLATURA

TCP = Total Costo de Producción.

CU = Costo Unitario.

IP = Incremento de Producción.

PRESUPUESTO PROFORMADO.

Cuadro # 110

DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTO DE PRODUCCION					
Material de trabajo	148,00	154,16	160,57	167,25	174,21
Insumos Directos	15148,80	15778,99	16435,40	17119,11	17831,26
Mano de obra directa	59843,12	64630,57	69801,02	75385,10	81415,91
Insumos médicos	75,00	78,12	81,37	84,75	88,28
Energía eléctrica	520,80	542,47	565,03	588,54	613,02
Agua	1440,00	1499,90	1562,30	1627,29	1694,99
Depr. Construcción	5299,85	5299,85	5299,85	5299,85	5299,85
Depr. Maquinaria y Equipo.	1083,00	1083,00	1083,00	1083,00	1083,00
Depr. Herramientas	80,20	80,20	80,20	80,20	80,20
Depr. Vajilla y Menaje	1662,20	1808,97	1968,70	2142,54	2331,73
Costo de Producción	85300,97	90956,23	97037,44	103577,63	110612,44
Incremento de Producción		11037,60	20695,50	29510,25	28513,80
TOTAL COSTO DE PRODUCCION	85300,97	101993,83	117732,94	133087,88	139126,24
COSTOS DE OPERACION.					
GASTOS ADMINISTRATIVOS.					
Energía Eléctrica	268,80	279,98	291,63	303,76	316,40
Servicio de Teléfono	144,00	149,99	156,23	162,73	169,50
Remuneraciones	17325,40	18711,43	20208,34	21825,01	23571,01
Agua Potable	540,00	562,46	585,86	610,23	635,62
Útiles de Aseo	1278,00	1331,16	1386,54	1444,22	1504,30
Suministros de Oficina	960,60	1000,56	1042,18	1085,54	1130,70
Servicio de Internet	480,00	499,97	520,77	542,43	565,00
Mano de obra indirecta	8651,32	9343,43	10090,90	10898,17	11770,03

Depr. Equipo de Oficina	6,50	6,50	6,50	6,50	6,50
Depr. Equipo de Computo	533,33	533,33	533,33	558,77	558,77
Depr. Muebles y Enseres	1737,50	1737,50	1737,50	1737,50	1737,50
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	31925,45	34156,32	36559,79	39174,87	41965,32
GASTOS DE VENTAS					
Publicidad	800,00	833,28	867,94	904,05	941,66
TOTAL GASTOS DE VENTAS	800,00	833,28	867,94	904,05	941,66
GASTOS FINANCIEROS					
Intereses Sobre Crédito	12983,21	8262,04	3540,88	0,00	0,00
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	12983,21	8262,04	3540,88	0,00	0,00
OTROS GASTOS					
Amortización del Activo Diferido	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00
TOTAL OTROS GASTOS	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00
TOTAL COSTO DE OPERACIÓN	46668,66	44211,64	41928,61	41038,92	43866,98
TOTAL COSTO DE LA PRODUCCION	131969,63	146205,47	159661,55	174126,80	182993,22

FUENTE: Cuadro # 64 al 100

ELABORACIÓN: Los Autores

PRESUPUESTOS DE INGRESOS.

Es aquel presupuesto que permite proyectar los ingresos que la empresa va a generar en cierto periodo de tiempo. Para poder proyectar los ingresos de una empresa es necesario conocer las unidades a vender, el precio de los productos y la política de ventas implementadas.

Nuestra empresa tendrá un margen de utilidad del 61% para el primer año de vida útil del proyecto, logrando así un precio de venta al público ajustado de 10,00 dólares para el primer año. A continuación se presenta el cuadro de proyección de ingresos para la vida útil del proyecto.

Cuadro # 111

Presupuesto de Ingresos (HOSPEDAJE).

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CTP	105575,70	116964,38	127729,24	139301,44	146394,58
Servicios Prestados	17885	20440	22995	25550	25550
Costo Unitario	5,90	5,72	5,55	5,45	5,73
Margen de Utilidad	61%	67%	72%	75%	66%
PVP	9,50	9,56	9,55	9,54	9,51
PVP Ajustado	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
# de Servicios Prestados	17885	20440	22995	25550	25550
Ingreso Anual	178850,00	204400,00	229950,00	255500,00	255500,00

FUENTE: estudio financiero.

ELABORACIÓN: Los Autores

Cuadro # 112

Presupuesto de Ingresos (HOSPEDAJE).

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CTP	26393,93	29241,09	31932,31	34825,36	36598,64
Servicios Prestados	17885	20440	22995	25550	25550
Costo Unitario	1,48	2,00	2,00	2,00	2,00
Margen de Utilidad	70%	30%	30%	30%	30%
PVP	2,51	2,60	2,60	2,60	2,60
PVP Ajustado	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
# de Servicios Prestados	17885	20440	22995	25550	25550
Ingreso Anual	53655,00	61320,00	68985,00	76650,00	76650,00

FUENTE: estudio financiero.

ELABORACIÓN: Los Autores

El precio de ingreso a las respectivas instalaciones de la hostería será de \$3,00 con el mismo que podrá acceder y hacer uso de todos los servicios de recreación.

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS.

Permitió conocer la situación financiera de la empresa en un momento determinado, establece la utilidad o pérdida del ejercicio, mediante la comparación de ingresos y egresos.

Cuadro # 113

Estado de Pérdidas y Ganancias.

DSCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1 INGRESOS					
Ventas Hospedaje	178850,00	204400,00	229950,00	255500,00	255500,00
Ventas Recreación	53655,00	61320,00	68985,00	76650,00	76650,00
+ Otros ingresos					
TOTAL DE INGRESOS	232505,00	265720,00	298935,00	332150,00	332150,00
2 EGRESOS					
Costos de Producción	85300,97	101993,83	117732,94	133087,88	139126,24
+ Costos de Operación	46668,66	44211,64	41928,61	41038,92	43866,98
TOTAL DE EGRESOS	131969,63	146205,47	159661,55	174126,80	182993,22
Utilidad Bruta 1-2	100535,37	119514,53	139273,45	158023,20	149156,78
-15% Utilidad Trabajador	15080,31	17927,18	20891,02	23703,48	22373,52
=Utilidad anterior impuestos	85455,06	101587,35	118382,43	134319,72	126783,26
-25% impuesto a la renta	21363,76	25396,84	29595,61	33579,93	31695,81
=Utilidad antes de la Reserva Legal	64091,29	76190,51	88786,82	100739,79	95087,44
-10% de Reserva Legal	6409,13	7619,05	8878,68	10073,98	9508,74
=Utilidad Liquida	57682,16	68571,46	79908,14	90665,81	85578,70

FUENTE: Cuadro #110-111.

ELABORACIÓN: Los Autores

CLASIFICACIÓN DE COSTOS.

Dentro de todo proceso de prestación de servicios los costos no son del mismo volumen e incidencia en la capacidad de prestación de servicios, es así que es necesario clasificarlos de la siguiente manera:

- **Costos fijos.**

Son los gastos que se mantienen constantes dentro de ciertos límites y que por su naturaleza resultan inversamente proporcionales de la producción de bienes o de sus ventas.

- **Costos variables.**

Estos gastos son los que se realiza y se hallan en relación proporcional con respecto al aumento o disminución de los volúmenes de producción o de sus ventas.

- **Costos de inversión.**

El costo de inversión forman el conjunto de esfuerzos y recursos invertidos utilizados para elaborar, fabricar o procesar un bien o un producto.

Cuadro # 114
CLASIFICACION DE COSTOS DEL PRIMER Y QUINTO AÑO.

DESCRIPCION	AÑO 1	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	AÑO 5	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
COSTO DE PRODUCCION						
Material de trabajo	148,00	148,00		174,21	174,21	
Insumos Directos	15148,80		15148,80	17831,26		17831,26
Mano de obra directa	59843,12		59843,12	81415,91		81415,91
Insumos médicos	75,00	75,00		88,28	88,28	
Energía eléctrica	520,80		520,80	613,02		613,02
Agua	1440,00		1440,00	1694,99		1694,99
Depr. Construcción	5299,85	5299,85		5299,85	5299,85	
Depr. Maquinaria y Equipo.	1083,00	1083,00		1083,00	1083,00	
Depr. Herramientas	80,20	80,20		80,20	80,20	
Depr. Vajilla y Menaje	1662,20	1662,20		2331,73	2331,73	
Incremento Producción				28513,80		28513,80
TOTAL COSTO DE PRODUCCION	85300,97	8348,25	76952,72	139126,24	9057,26	130068,98
COSTOS DE OPERACION.						
GASTOS ADMINISTRATIVOS.						
Energía Eléctrica	268,80	268,80		316,40	316,40	
Servicio de Teléfono	144,00	144,00		169,50	169,50	
Remuneraciones	17325,40	17325,40		23571,01	23571,01	
Agua Potable	540,00	540,00		635,62	635,62	
Útiles de Aseo	1278,00	1278,00		1504,30	1504,30	
Suministros de Oficina	960,60	960,60		1130,70	1130,70	
Servicio de Internet	480,00	480,00		565,00	565,00	
Mano de obra indirecta.	8651,32	8651,32		11770,03	11770,03	
Depr. Equipo de Oficina	6,50	6,50		6,50	6,50	
Depr. Equipo de Computo	533,33	533,33		558,77	558,77	
Depr. Muebles y Enseres	1737,50	1737,50		1737,50	1737,50	
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	31925,45	31925,45		41965,32	41965,32	
GASTOS DE VENTAS						
Publicidad	800,00	800,00		941,66	941,66	
TOTAL GASTOS DE VENTAS	800,00	800,00		941,66	941,66	
GASTOS FINANCIEROS						
Intereses Sobre Crédito	12983,21	12983,21		0,00	0,00	
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	12983,21	12983,21		0,00	0,00	
OTROS GASTOS						
Amortización del Activo Diferido	960,00	960,00		960,00	960,00	
TOTAL OTROS GASTOS	960,00	960,00		960,00	960,00	
TOTAL COSTO DE OPERACIÓN	46668,66	46668,66		43866,98	43866,98	
TOTAL COSTO DE LA PRODUCCION	131969,63	55016,91	76952,72	182993,22	52924,24	130068,98

PUNTO DE EQUILIBRIO.

Es un punto donde se produce un equilibrio entre los ingresos y los costos totales, y se lo calcula en función de las ventas y capacidad instalada.

PUNTO DE EQUILIBRIO DEL PRIMER AÑO.

En función de las ventas: se basa en el volumen de ventas y en los ingresos monetarios que la empresa genera.

$$PE = \frac{CFT}{1 - \left(\frac{CVT}{VT}\right)}$$
$$PE = \frac{55.016,91}{1 - \left(\frac{76.952,72}{250.390,00}\right)} = 79.427,47$$

PE= Punto de equilibrio.
CFT= Costo Fijo Total.
1= Constante Matemática.
CVT= Costo Variable Total.
VT= Ventas Totales.

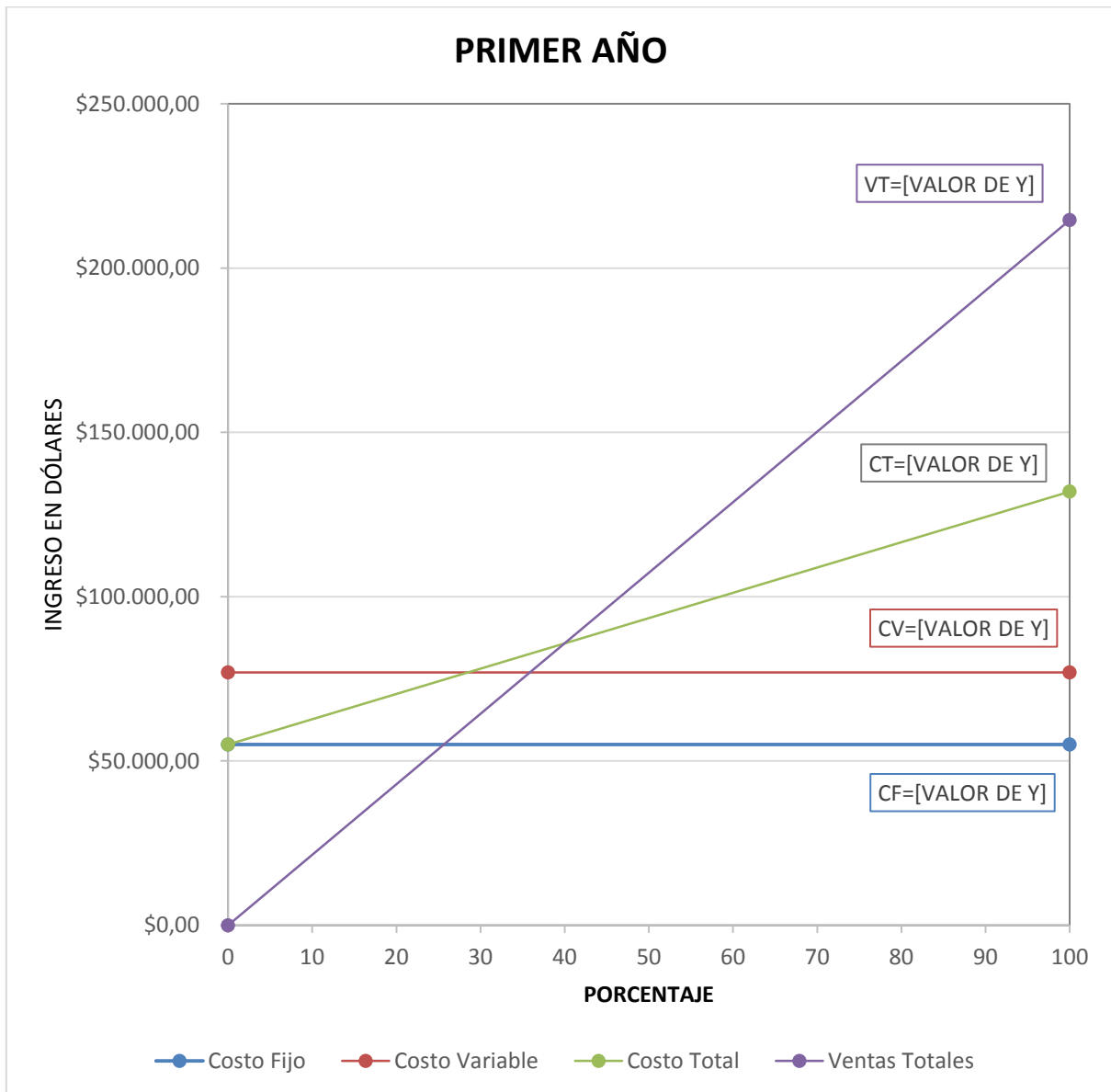
En función de la capacidad instalada: se basa en la capacidad de producción de la planta, determina el porcentaje de capacidad a la que debe trabajar la empresa para que su producción pueda generar ventas que permitan cubrir los gastos.

$$PE = \frac{CFT}{VT - CVT} * 100 = \frac{55.016,91}{250.390,00 - 76.952,72} * 100 = 31,72\%$$

En función de la producción: se basa en la cantidad de unidades de producción o servicios anuales que se deberá producir o brindar para que la empresa no pierda ni gane, es decir mantenga un equilibrio.

$$CVU = \frac{CVT}{\# \text{ SERVICIO PRESTADO.}} \quad PE = \frac{CF}{PVP - CVU.}$$
$$CVU = \frac{76.952,72}{17885} = 4,30 \quad PE = \frac{55.016,91}{12,00 - 4,30} = 7.145 \text{ clientes.}$$

PUNTO DE EQUILIBRIO PRIMER AÑO.



ANALISIS:

El punto de equilibrio de la empresa para no tener pérdidas ni ganancias debe trabajar con una capacidad de 31,72% de su capacidad instalada, para prestar 7.1145 servicios de hospedaje, obteniendo \$79.427,47 dólares en ventas.

PUNTO DE EQUILIBRIO DEL QUINTO AÑO.

En función de las ventas:

$$PE = \frac{CFT}{1 - \left(\frac{CVT}{VT}\right)}$$

$$PE = \frac{52.924,24}{1 - \left(\frac{130.068,98}{332.150,00}\right)} = 55.092,00$$

En función de la capacidad instalada:

$$PE = \frac{CFT}{VT - CVT} * 100$$

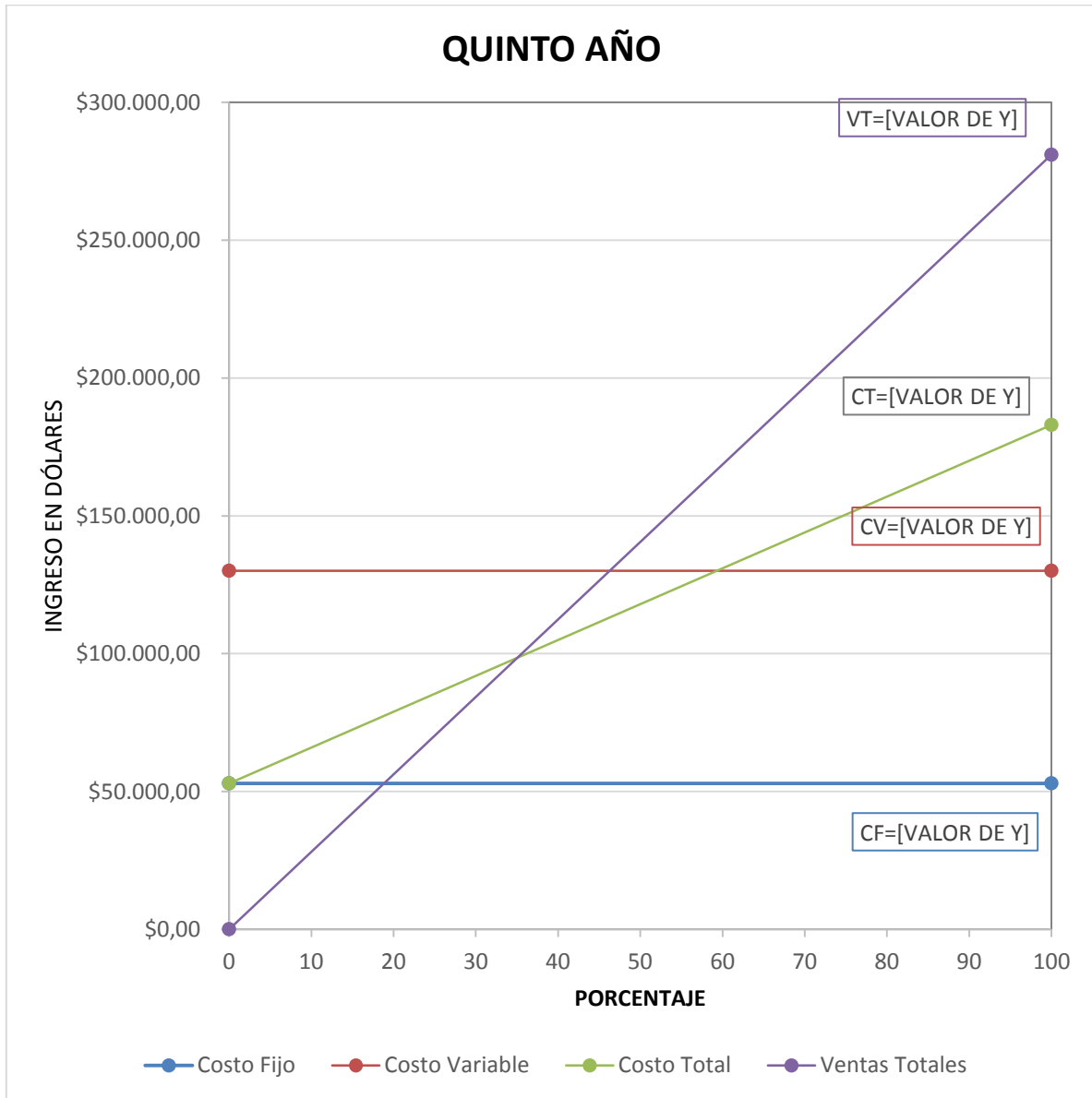
$$PE = \frac{52.924,24}{332.150,00 - 130.068,98} * 100 = 26,19\%$$

En función de la producción:

$$CVU = \frac{CVT}{\# \text{ SERVICIO PRESTADO.}} \quad PE = \frac{CF}{PVP - CVU.}$$

$$CVU = \frac{130.068,98}{25.550} = 5,09 \quad PE = \frac{130.068,98}{11,00 - 5,09} = 22.008 \text{ clientes.}$$

PUNTO DE EQUILIBRIO DEL QUINTO AÑO.



ANALISIS:

El punto de equilibrio de la empresa para no tener pérdidas ni ganancias debe trabajar con una capacidad de 26,19% de su capacidad instalada, para prestar 22.008 servicios de hospedaje, obteniendo 55.092,00 dólares en ventas.

EVALUACIÓN FINANCIERA

La Evaluación Financiera de proyectos es una investigación profunda del flujo de fondos y los riesgos, con el objeto de determinar un eventual rendimiento de la inversión realizada en el proyecto; la misma que se la realiza utilizando los siguientes indicadores financieros.

FLUJO DE CAJA:

Indica la diferencia que existe entre los ingresos y egresos para luego determinar la liquidez que posee la empresa.

**CUADRO # 114
FLUJO DE CAJA**

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1 INGRESOS					
Ventas Hospedaje	178850,00	204400,00	229950,00	255500,00	255500,00
Ventas Recreación	53655,00	61320,00	68985,00	76650,00	76650,00
+ Otros ingresos					
TOTAL DE INGRESOS	232505,00	265720,00	298935,00	332150,00	332150,00
2 EGRESOS					
Costos de Producción	85300,97	101993,83	117732,94	133087,88	139126,24
+ Costos de Operación	46668,66	44211,64	41928,61	41038,92	43866,98
TOTAL DE EGRESOS	131969,63	146205,46	159661,55	174126,80	182993,22
Utilidad Bruta 1-2	100535,37	119514,53	139273,45	158023,20	149156,78
-15% Utilidad Trabajador	15080,31	17927,18	20891,02	23703,48	22373,52
=Utilidad anterior impuestos	85455,06	101587,35	118382,43	134319,72	126783,26
-25% impuesto a la renta	21363,76	25396,84	29595,61	33579,93	31695,81
UTILIDAD	64091,30	76190,51	88786,82	100739,79	95087,45
+ Amortización de Activos Diferidos	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00
+ Depreciaciones	10402,58	10549,35	10709,09	10908,36	11097,55

VALOR ACTUAL NETO (VAN):

Permite medir el valor de la inversión del proyecto durante su vida útil, para el mismo que se utiliza el factor de actualización que es 11,23%, es decir la tasa de interés del prestado adquirido en el Banco de Loja.

Para determinar el VAN se consideran los siguientes criterios:

- Si el VAN de un proyecto es Positivo, el proyecto Crea Valor.
- Si el VAN de un proyecto es Negativo, el proyecto Destruye Valor.
- Si el VAN de un proyecto es Cero, el Proyecto No Crea ni Destruye Valor.

CUADRO # 115
VALOR ACTUAL NETO

AÑO	FLUJO DE CAJA	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUALIZADO
		11,23%	
1	75453,88	0,89904	67835,91
2	87699,86	0,80827	70885,11
3	100455,91	0,72666	72997,78
4	112608,15	0,65330	73566,83
5	107145,00	0,58734	62930,65
		EVA=	348216,28
		INVERSIÓN=	326.122,00
		VAN=	22.094,28

$$VAN = ValorActualizado - Inversión$$

$$VAN = 348.216,00 - 326.122,00 = 22.094,28$$

Análisis: El valor actual neto del proyecto será de \$22.094,28 valor positivo por lo tanto la decisión de invertir en el proyecto es conveniente ya que los inversionistas tendrán beneficios al finalizar la vida útil del mismo.

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR):

Ayuda a tener una idea clara y permite a la vez tomar la decisión de invertir o no en el proyecto.

CUADRO # 116
TASA INTERNA DE RETORNO

AÑO	FLUJO NETO	FACTOR DE DESCUENTO Tm	VALOR ACTUALIZADO Tm	FACTOR DE DESCUENTO TM	VALOR ACTUALIZADO TM
		13,72%		13,73%	
1	75453,88	0,87935	66350,58	0,87928	66344,75
2	87699,86	0,77326	67814,91	0,77313	67802,99
3	100455,91	0,67997	68306,95	0,67979	68288,94
4	112608,15	0,59793	67332,14	0,59772	67308,46
5	107145,00	0,52579	56336,21	0,52556	56311,45
			326140,79		326056,59
			326.122,00		326.122,00
			18,79		-65,41

$$NTIR = Tm + DT \left(\frac{VAN_{Tm}}{VAN_{Tm} - VAN_{TM}} \right)$$

$$NTIR = 13,72 + 0,01 \frac{(18,79)}{(18,79 + 65,41)} = 13,72\%$$

Análisis: Debido a los resultados obtenidos en la TIR de **13,72%** es mayor que el costo de oportunidad del capital ello demuestra que la inversión ofrece un alto rendimiento y por tanto debe ejecutarse.

RELACION BENEFICIO/COSTO (RBC):

La relación beneficio costo es de gran importancia, puesto que permite determinar la viabilidad del producto, y conocer cuánto se va a ganar por cada dólar invertido, con el fin de saber las ganancias que se tendrá por los servicios prestados.

CUADRO # 117
RELACION BENEFICIO/COSTO

AÑOS	INGRESOS ORIGINALES	EGRESOS ORIGINALES	FACTOR ACTUALIZADO	INGRESOS ACTUALIZADOS	EGRESOS ACTUALIZADOS
0	326.122,00		11,23%		
1	232.505,00	131.969,63	0,89904	209030,84	118645,72
2	265.720,00	146.205,47	0,80827	214773,34	118173,4
3	298.935,00	159.661,55	0,72666	217225,57	116020,44
4	332.150,00	174.126,80	0,65330	216993,39	113756,93
5	332.150,00	182.993,22	0,58734	195085,31	107479,42
				1053108,45	574.075,91

$$RBC = \frac{INGRESOS ACTUALIZADOS}{COSTOS ACTUALIZADOS} - 1$$

$$RBC = \frac{1.053.108,45}{574.075,91} - 1 = 0,83$$

Análisis: El proyecto se aceptara debido a que por cada unidad de dólar invertido se ganará **\$0,83 dólares**.

PERIODO DE RECUPERACION DEL CAPITAL (PRC):

Este indicador permite conocer el tiempo requerido para recuperar la inversión del proyecto y a la vez medir la situación futura en cuanto a la posición financiera.

CUADRO # 118
PERIODO DE RECUPERACIÓN DEL CAPITAL

AÑO	FLUJO NETO	FACTOR DE DESCUENTO	FACTOR ACTUALIZADO
		11,23%	
1	75453,88	0,89904	67835,91
2	87699,86	0,80827	70885,11
3	100455,91	0,72666	72997,78
4	112608,15	0,65330	73566,83
5	107145,00	0,58734	62930,65

$$PRC = \text{Año que supera la inversión} \left(\frac{\text{Inversión} - \sum \text{primeros flujos}}{\text{Flujo neto del año que supera la inversión}} \right)$$

$$PRC = 5 \frac{(326.122,00 - 348.216,28)}{(62.930,65)} = 4,648911$$

$$4 \text{ años} = 0,648911 * 12 \text{ meses} = 7,786932$$

$$7 \text{ meses} = 0,786932 * 30 \text{ días} = 23,607$$

Análisis: El periodo de tiempo en el que se recupera la inversión es de 4 años, 7 meses y 23 días.

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD (AS):

El análisis de sensibilidad es una de las partes más importantes, sobre todo para la toma de decisiones; pues permite determinar cuándo una solución sigue siendo óptima, dados algunos cambios, ya sea en el entorno del problema, en la empresa o en los datos del problema mismo.

DETERMINACIÓN DEL ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

Para determinar el análisis de sensibilidad tomamos en cuenta los siguientes fundamentos:

- ✓ El proyecto es sensible si el análisis de sensibilidad es mayor a 1.
- ✓ Si el análisis de sensibilidad es menor a 1 el proyecto no es sensible ante las variaciones que se le puedan presentar.

CUADRO # 118
ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD
Incremento en los Costos

AÑOS	COSTO ORIGINAL	COSTO TOTAL ORIGINAL	INGRESO TOTAL	FLUJO NETO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	VAN MENOR	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	VAN MAYOR
		25,33%			12,07%		12,08%	
1	131969,63	165397,54	232505,00	67107,46	0,89230	59879,95	0,89222	59874,61
2	146205,47	183239,32	265720,00	82480,68	0,79620	65670,98	0,79606	65659,26
3	159661,55	200103,82	298935,00	98831,18	0,71045	70214,35	0,71026	70195,56
4	174126,80	218233,12	332150,00	113916,88	0,63393	72215,53	0,63371	72189,76
5	182993,22	229345,41	332150,00	102804,59	0,56566	58152,13	0,56540	58126,2
						326132,94		326045,39
						326.122,00		326.122,00
						10,94		-76,61

NUEVA TIR

$$NTIR = T_m + DT \left(\frac{VANT_m}{VANT_m - VANTM} \right)$$

$$NTIR = 12,07 + 1 \left(\frac{10,94}{10,94 + 76,61} \right)$$

$$NTIR = 12,07$$

DIFERENCIA TIR

$$TIRR = TIRO - NTIR$$

$$TIRR = 13,72 - 12,07$$

$$TIRR = 1,65$$

% VARIACION

$$\% V = \left(\frac{TIRR}{TIRO} \right) \times 100$$

$$\% V = \frac{1,65}{13,72} \times 100$$

$$\% V = 12,05$$

SENSIBILIDAD

$$S = \left(\frac{\% V}{NTIR} \right)$$

$$S = \frac{12,05}{12,07} = 0,999$$

Análisis: El análisis de sensibilidad con el incremento del 25,33% en los costos, nos permite obtener flujos netos positivos y nos dio como resultado 0,999 que es menor que 1, demostrándonos que el proyecto no es sensible ya que los cambios no afectan la rentabilidad.

CUADRO # 119
ANALISIS DE SENSIBILIDAD
Decremento en los Ingresos

AÑOS	INGRESOS ORIGINALES	INGRESOS	COSTOS ORIGINALES	FLUJO NETO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	VAN MENOR	FACTOR ACTUALIZADO	VAN MAYOR
0		13,81%			12,07%		12,08%	
1	232505,00	200396,06	131969,63	68426,429	0,89230	61056,87	0,892220	61051,42
2	265720,00	229024,07	146205,47	82818,598	0,79620	65940,03	0,796056	65928,26
3	298935,00	257652,08	159661,55	97990,527	0,71045	69617,11	0,710257	69598,48
4	332150,00	286280,09	174126,80	112153,281	0,63393	71097,53	0,633706	71072,16
5	332150,00	286280,09	182993,22	103286,862	0,56566	58424,93	0,565405	58398,87
						326136,47		326049,19
						326.122,00		326.122,00
						14,47		-72,81

NUEVA TIR

$$NTIR = Tm + DT \left(\frac{VANTm}{VANTm - VANTM} \right)$$

$$NTIR = 12,07 + 1 \left(\frac{14,47}{14,47 + 72,81} \right)$$

$$NTIR = 12,07$$

DIFERENCIA TIR

$$TIRR = TIRO - NTIR$$

$$TIRR = 13,72 - 12,07$$

$$TIRR = 1,65$$

% VARIACION

$$\% V = \left(\frac{TIRR}{TIRO} \right) \times 100$$

$$\% V = \frac{1,65}{13,72} \times 100$$

$$\% V = 12,04$$

SENSIBILIDAD

$$S = \left(\frac{\% V}{NTIR} \right)$$

$$S = \frac{12,04}{12,07} = 0,998$$

Análisis: El análisis de sensibilidad con la disminución del 13,81% en los ingresos, dando un resultado del 0,998% que es menor a 1, lo que significa que el proyecto no es sensible y que los cambios no afectan la rentabilidad del proyecto.

ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL.

Permite conocer los impactos que tiene la implementación de la hostería ambientalmente.

Para la identificación, predicción y evaluación de los impactos ambientales, se relaciona el conocimiento del ecosistema con las actividades involucradas en el desarrollo del proyecto propuesto. Considerando el proyecto, se identificaron las actividades que podrían alterar las condiciones naturales del ambiente en el que se desarrollará el mismo y los elementos que serán afectados en términos de tiempo y espacio. Además, se identificaron los impactos pre existente en el área de influencia del proyecto.

1. Identificación de acciones que pueden causar impacto.

a. Fase de instalación.

1) Movimiento de tierra.

Debido a la construcción de la obra se deberá realizar movimientos de tierra como excavaciones, aplanamiento, deforestación, entre otros. Las cuales son acciones inevitables por lo cual en el futuro se deberá realizar medidas que recompensen dicha acción.

2) Montaje de la obra.

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

b. Fase de operación.

1) Operación turística.

Debido a que la operación requiere actividad humana habrá impactos en el momento de realizar dicha actividad. Por tal motivo se involucra en este estudio esta acción del proyecto.

2) Actividades turísticas (alojamiento y restaurante)

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

3) Actividades recreacionales.

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

4) Eliminación de desechos.

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

5) Fuentes de trabajo.

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

2. Identificación de factores ambientales y sociales del entorno susceptible a recibir impactos.

a. Aire

Es uno de los factores más susceptibles a sufrir impactos por las actividades turísticas realizadas en su determinado lugar, al ser un elemento vital para el ser humano. La utilización de vehículos tanto en la fase de construcción y de operación produce un efecto negativo sobre este elemento.

b. Suelo

La utilización de la hostería y más aún la construcción de la planta turística pueden causar impactos ambientales tales como compactación, contaminación por desechos sólidos.

c. Agua

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

d. Flora y fauna

La presencia de turistas en el sector de influencia del proyecto, puede causar impactos negativos tanto en flora como en fauna, aun mas en la etapa de construcción mediante la modificación del habitat.

En la flora la perdida de especies en la etapa de construcción, lo cual es necesario que la reforestación para recompensar el daño causado.

e. Socio económico

El turismo contribuye a crear un encuentro cultural, el cual debe manejarse en términos de respeto a la cultura local, como resultado de un intercambio de costumbres. Otro factor del presente proyecto es que contribuirá al incremento de ingresos económicos para la localidad mediante generación de empleos y por el consumo que el proyecto tendrá.

El proyecto genera una cultura de una vida más sana mediante el fomento del deportes y esparcimiento, además, tendrá como resultado principal el amor a la naturaleza y a una vida sin estrés.

f. Paisaje

Como toda creación humana tiene efectos, uno de ellos es la modificación del entorno debido a la distorsión tanto en la etapa de construcción y en la de operación. Otras son la generación de basura y la perturbación por ruido.

3. Matriz de evaluación y cuantificación de impactos de la Hostería “Las Cascadas”

Cuadro #120

COMPONENTES AMBIENTALES	ACTIVIDADES							TOTAL NIVEL DE IMPACTO		TOTAL GENERAL
	Movimiento de tierras	Montaje de obras	Operación turística	Actividades turísticas	Actividades recreacionales	Eliminación de desechos	Fuentes de trabajo	Bajo 1	Alto 3	
A. AIRE	-3	-3	-3	1	1	1	1	4	-9	13
B. SUELO	-3	-3	1	-3	1	-3	1	3	-12	15
C. AGUA	1	1	1	1	-3	1	1	6	-3	9
D. FLORA Y FAUNA	-3	-3	1	-3	-3	-3	1	2	-15	17
E. SOCIO-ECONOMICO	1	1	1	-3	1	1	1	6	-3	9
F. PAISAJE	-3	-3	1	-3	-3	-3	1	2	-15	17
TOTAL -	12	12	3	12	9	9	-	-	-	-
TOTAL +	2	2	5	2	3	3	6	-	-	-
TOTAL	14	14	8	14	12	12	6	-	-	-

Elaboración: Los Autores.

4. ANÁLISIS DE LA MATRIZ.

Para evaluar el presente proyecto de implementación de una hostería es ambientalmente factible se construyó una matriz la cual permitió interpretar de manera fácil y real las posibles actividades y componentes que van en detrimento del medio ambiente.

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

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

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

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

Conclusiones en cuanto a los aspectos de impacto ambiental en la hostería “Las Cascadas”.

- ✓ El proyecto reciclará la mayoría de los desechos producidos por la actividad empresarial y buscará la manera que la comunidad lo haga también ya que esto crea una buena imagen del lugar.
- ✓ Los desechos sólidos se reciclará la mayoría y lo que no podamos darle un nuevo uso se arrojará a la basura que recoge con el compromiso de buscar un mejor destino.
- ✓ Se buscará la calidad en cuanto a insumos y materia prima, que se transmitirá a los productores, dando prioridad a los proveedores que aplican normas orgánicas en la producción de los alimentos.

h. CONCLUSIONES

En base a la información obtenida y analizada durante el proceso de investigación, se establecen las siguientes conclusiones:

La implementación de la Hostería se ha desarrollado en base a los objetivos principales que engloban los cuatro estudios importantes en el proyecto de inversión:

- ✓ El estudio de mercado permitió realizar el análisis de la oferta y demanda determinando que existe una demanda insatisfecha de 199355 familias, para lo cual la empresa cubrirá un 70% de esta demanda lo que corresponde a 17885 familias durante el primer año, y para el resto de años se incrementaran los porcentajes es decir, en el segundo año se cubrirá el 80% de demanda y finalmente los dos últimos años el 100%, cantidad que la hostería está en la capacidad de atender durante los 5 años de vida útil.
- ✓ La hostería estará ubicada dentro del sector urbano del Cantón Macará con instalaciones adecuadas de primera clase para las personas que visitan la misma.
- ✓ El estudio financiero permitió detallar los requerimientos de capital necesario para la ejecución del proyecto, es así que se requiere una inversión de 326.122,00 dólares. El financiamiento será cubierto por el 61% correspondiente a \$200.000 por el aporte de los socios, y el 39% correspondiente a \$126.122,00 dólares se solicitara un crédito al Banco de Loja sucursal Macará, lo que permitirá cubrir el monto total de la inversión requerida para este proyecto.

- ✓ La evaluación financiera permitió conocer un eventual rendimiento de la inversión realizada y ver la viabilidad del proyecto, utilizando los indicadores financieros: El VAN es de \$22.094,28 dólares y generando que dentro de 5 años los activos de la hostería tendrán un valor superior al valor inicial.
- ✓ La Tasa Interna de Retorno es de 13,72% demostrando que la inversión ofrece un alto rendimiento y por lo tanto debe ejecutarse.
- ✓ En la Relación Costo-Beneficio arroja que por cada dólar invertido se obtendrá una utilidad de \$0,83 centavos de dólar.
- ✓ El Periodo de Recuperación de Capital será 4 años, 7 meses y 23 días.
- ✓ Al crear la Hostería se incorporara la actividad turística al Cantón Macará como una de las alternativas reales de desarrollo sustentable y con seguridad de que es una buena inversión que lograra el éxito deseado.

i. RECOMENDACIONES

Posteriormente de las conclusiones establecidas como producto de la investigación realizada, se presenta las siguientes recomendaciones la cuales están dirigidas al desarrollo y crecimiento empresarial:

- ✓ Que el Ministerio de Turismo elabore programas donde se dé a conocer los diferentes atractivos turísticos existentes en los diferentes Cantones, entre estos el Cantón Macará.
- ✓ Que los empresarios proyecten sus inversiones en el sector del turismo, tomando siempre en cuenta que hay que preservar el ecosistema y biodiversidad del Sector.
- ✓ A las Instituciones del Sector Financiero que ofrecen este tipo de créditos de inversión que canalicen los mismos a bajas tasas de interés, a fin de impulsar el desarrollo Turístico, económico y empresarial en la localidad de la provincia de Loja.
- ✓ Que se difunda en la población universo de estudio, los beneficios que se pueden alcanzar al poner en marcha y ejecución la Implantación de la Hostería en el Cantón Macará.
- ✓ A la Universidad Nacional de Loja, que continúe con su labor de apoyo permanente en la elaboración de los estudios e investigaciones que tengan el objetivo de espíritu emprendedor que vayan en beneficio de la creación de nuevas empresas y así contribuir al desarrollo empresarial.

j. BIBLIOGRAFIA

Internet

<http://www.hosteriasecuador.com/>

<http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2431/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION.pdf>

<http://html.monografias.com/historia-de-la-hosteleria.html>

<http://www.monografias.com/trabajos17/turismo/turismo.shtml>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo>

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/franco_m_sf/capitulo2.pdf

Libros

BACA, G. Urbina. (2001).-“Evaluación de proyectos.”

FERNANDEZ, E. Saúl (2007).- “Los proyectos de inversión: Evaluación Financiera”

FERRÉ, J. María (1997).- “Estudios de Mercado.”

JANY, J. José.- “Investigación Integral de Mercados” I EDICION

RODRIGUEZ, F. (2001).- “Estudio técnico.”

SAPAG, J.M. (2004).- “Evaluación de proyectos: Guía de ejercicios problemas y soluciones.”

SAPAG, N. (2007).-“Proyectos de Inversión. Formulación y Evaluación.”

SAPAG, N. & Sapag R. (2003).-“Preparación y Evaluación de Proyectos.”

PASACA, M. Manuel. (2009).- “Manual para la Elaboración de Proyectos de Graduación a Nivel Superior.”

Tesis

“Estudio de Factibilidad para la Implementación de una Hostería en el Cantón Salcedo, Provincia de Cotopaxi.” Por: Doris Belén Bastidas Porras.

“Implementación de una Hostería en la ciudad de San José de Chimbo para Impulsar el Desarrollo Turístico del Sector.” Por: García Chávez Bethy Natividad.

k. ANEXOS

ANEXO # 1.

PROBLEMÁTICA.

El Ecuador cuenta con una gran variedad de hosterías con excelente infraestructura, especialmente en la región costa donde acogen cada año a miles de turistas tanto extranjeros como nacionales, sin embargo uno de sus principales problemas es que no cuentan con personas especializadas en la traducción de idiomas extranjeros, al presentarse este problema se estaría estancando el desarrollo turístico y económico; tomando en cuenta que el sector hostelero es uno de los factores que permiten un gran ingreso económico al país.⁸

La provincia de Loja es una de las más desatendidas por parte de los gobiernos de turno y como consecuencia de ello tenemos que a nivel local también se tiene que hacer frente a múltiples problemas sociales, económicos, políticos y empresariales; uno de estos problemas se presenta también en el sector hostelero a pesar de que posee varias y modernas hosterías, destacando la parroquia de Vilcabamba en donde no solo llegan turistas nacionales o de la provincia, sino también extranjeros a hacer uso de estos servicios de hospedaje; pero hay que tomar en cuenta que muchas de estas hosterías no cuentan con el suficiente espacio físico como para atender todas

⁸<http://www.hosteriasecuador.com/>

las necesidades de la demanda turística, como también el elevado costo para acceder a estos servicios en relación a las hosterías que se encuentran en la ciudad ya que no todas las personas se encuentran con posibilidades económicas de acceder al mismo; los cuales nos obliga a buscar otras alternativas de diversión.

Siguiendo con el análisis es preciso hacer referencia a los acontecimientos de tipo general que afectan al cantón Macará, cantón ubicado a 195 km de la ciudad de Loja específicamente en una zona fronteriza, donde debido a su aislamiento geográfico no ha podido desarrollarse en muchos ámbitos.

Actualmente el cantón Macara no posee una infraestructura adecuada para ofrecer a los turistas nacionales o extranjeros un lugar apropiado donde puedan llegar tanto a hospedarse como distraerse simultáneamente, siendo este uno de los motivos por los cuales los turistas actualmente usan al cantón únicamente como paso, pues es un paso obligado para llegar a la ciudad de Mancora (Perú) ciudad famosa por sus playas.⁹

De seguir esta situación personas tanto de diferentes lugares como del Cantón mismo seguirán optando por invertir en otros centros recreacionales fuera de la localidad que satisfaga sus las necesidades.

⁹<http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2431/1/PROYECTO%20DE%20INVESTIGACION.pdf>

Tomando todos estos agentes como base y forma de solución a estos problemas, se ha creído conveniente proponer **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL CANTON MACARA, PROVINCIA DE LOJA”**.

ANEXO # 2.

JUSTIFICACIÓN.

El principal justificativo que motivó la realización del presente proyecto ha sido tomar en cuenta la demanda existente por parte del visitante nacional y extranjero que busca nuevas alternativas de hospedaje y distracción dentro de la provincia de Loja, en especial en el Cantón Macará; de esta manera se trata de contribuir al fortalecimiento del sector de hostelería de la zona y solucionar en parte los problemas socio económico que afecta al desarrollo del cantón.

La creación de una Hostería en el Cantón Macará es de suma importancia para satisfacer la necesidad que tiene el turista, visitantes y la población interna del cantón de contar con un lugar apto que brinde las comodidades básicas de descanso y relajamiento; de esta manera potencializar la actividad turística y dinamizar la economía, lo que mejorará la calidad de vida de los habitantes. Como sabemos Hoy en día hay mucha competencia en las empresas y en este caso con las de Servicio al Cliente, las personas buscan mejores servicios para que se sientan satisfechos y cada día más son más exigentes.

Por ello se establece varios impactos que se derivan del proyecto en los aspectos educativo, social, económico y político, con todos estos aspectos considerados y explicados en cada uno de sus capítulos se determinara la factibilidad de llevar a cabo el trabajo de grado, considerando la construcción, por medio de etapas de inversión y crecimiento institucional.

Justificación Académico

La Universidad Nacional de Loja en la Facultad de Administración de Empresas ha formado profesionales altamente capacitados, con conocimientos nuevos y mediante una investigación en cada uno de los módulos pertinentes a la carrera, con el fin de hacer cumplir el objetivo profesional que es poner en practica todo el aprendizaje adquirido en el transcurrir de los años de preparación universitaria a disposición de la ciudadanía en general.

Justificación Social

Al poner en marcha este proyecto socialmente se pretende satisfacer las múltiples necesidades de hospedaje y distracción de turistas y de la población en general, además de prestar un buen servicio se promueve generar fuentes de empleo y puestos de trabajo, ocasionando así beneficios de carácter social.

Justificación Económica

El interés económico del presente proyecto, se basa en la importancia de poder lograr grandes beneficios tanto económicos como empresariales, es decir será un eje fundamental para la reactivación económica del cantón Macara, como también el empresario obtendrá utilidades debido a la gran afluencia de gente que le permitirá mejorar el estilo de vida.

Justificación Político

La existencia de la hostería es viable pues legalmente no tiene impedimento, puesto que existen leyes y reglamentos que amparan la constitución de este tipo

de proyectos; sin embargo un aspecto a tomar en cuenta son los gobiernos de turno, ya que al estar en constantes cambios afectaría al desarrollo y ejecución del mismo.

En si el propósito de la creación de una hostería es de brindar un servicio de hospedaje, entretenimiento, recreación, práctica deportiva, donde los turistas y población local pueda asistir de manera íntegra sin distinción de sexo, edad, y de preferencias diversas.

Las personas que visiten este punto turístico que es la hostería, serán atendidas de una manera cordial y amable con un personal altamente capacitado, el cual le mostrara las instalaciones y los puntos de distracciones y relajamiento para que pasen un día ameno en unión familiar o con amigos usando dichas instalaciones.

Estas han sido razones suficientes para crear una hostería que cuente con las comodidades necesarias para permitir al turista compartir en familia, mientras se divierten y relajan sin la necesidad de apartarse del bello panorama que ofrece el Cantón Macará.

ANEXO # 3.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA. ÁREA JURIDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA. ADMINISTRACION DE EMPRESAS.

Encuesta dirigida a la población del Cantón Macará.

Nosotros como estudiantes de la Universidad Nacional de Loja del Área Jurídica, Social y Administrativa de la carrera de Administración de Empresas, pedimos muy encarecidamente se digne contestar la presente encuesta, la misma que servirá para el desarrollo de nuestro proyecto de tesis previo a la obtención del grado de Ingenieros en Administración de Empresas.

1. Datos generales:

- **Ocupación:** Profesional ____ ; Estudiante ____ ; Otro ____

2. ¿Cuál es su ingreso económico mensual?

- \$150 a \$200 ()
- \$250 a \$300 ()
- \$350 a \$400 ()
- \$450 a más ()

3. ¿Utiliza usted el servicio de Hospedaje y creación en el Cantón?

- Si ()
- No ()

4. ¿Considera usted necesario la creación de una Hostería en el Cantón Macará, que satisfaga las necesidades de descanso y distracción?

- Si ()
- No ()

5. ¿Cuándo y cuántas veces estaría dispuesto a visitar esta hostería?

- Lunes – Viernes ()
- Fines de semana ()
- Mensualmente ()

Cuántas veces
()
()
()

6. ¿Qué servicios le gustaría que ofrezca la Hostería?

- Hospedaje ()
- Alimentación ()
- Áreas recreativas (piscina, canchas deportivas, juegos infantiles, etc.) ()

7. Le gustaría que la Hostería brinde comida típica como:

- Seco de gallina criolla ()
- Ceviche de carne de res ()
- Arvejas con guineo ()
- Otros, cuales:**
- Seco de chivo ()
- Cecina con yuca ()
- Mariscos ()

- 8. De existir una Hostería que incluya excelentes servicios, comodidad y distracción. Estaría dispuesto a pagar por el mismo:**
- \$15,00 a \$20,00 ()
 - \$25,00 a \$30,00 ()
 - \$35,00 a \$40,00 ()
 - Más de \$40,00 ()
- 9. ¿Qué forma de pago preferiría al momento de cancelar el servicio prestado?**
- Efectivo ()
 - Tarjeta de crédito ()
- 10. ¿En qué lugar del cantón le gustaría que esté ubicada esta hostería?**
- Al ingresar al cantón ()
 - A las afueras ()
- 11. ¿Por qué medio de comunicación le gustaría enterarse de la existencia de esta Hostería?**
- Radio ()
 - Televisión ()
 - Internet ()
 - Otros ()
- 12. Además del excelente servicio, que otras actividades le gustaría que realice la Hostería:**
- Bingos bailables ()
 - Shows artísticos ()
 - Campeonatos deportivos ()
- 13. ¿Cuál sería la razón por la que usted visitaría esta Hostería?**
- Precio ()
 - Calidad del servicio ()
 - Distracción ()
- 14. ¿Qué características debería tener esta Hostería?**
- Seguridad ()
 - Amplia ()
 - Limpia ()
 - Juegos recreativos (canchas deportivas, piscina, juegos infantiles) ()
- 15. ¿Qué ventajas cree usted que generaría la implementación de esta Hostería?**
- Fuentes de empleo ()
 - Mayor ingreso de turistas ()
 - Promocionar el cantón ()

GRACIAS POR SU COLABORACION.

ANEXO # 4.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA. ÁREA JURIDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA. ADMINISTRACION DE EMPRESAS.

Encuesta dirigida a los turistas Nacionales/Extranjeros.

Nosotros como estudiantes de la Universidad Nacional de Loja del Área Jurídica, Social y Administrativa de la carrera de Administración de Empresas, pedimos muy encarecidamente se digne contestar la presente encuesta, la misma que servirá para el desarrollo de nuestro proyecto de tesis previo a la obtención del grado de Ingenieros en Administración de Empresas.

1. Datos generales:

- Nacionalidad: _____
- Ocupación : _____

2. ¿Cuál es su ingreso económico mensual?

- \$300 a \$400 ()
- \$401 a \$501 ()
- \$502 a \$602 ()
- Más de \$603 ()

3. ¿Cuál es el principal motivo de su viaje?

- Recreación ()
- Compras ()
- Trabajo ()
- Otros ()

4. ¿Qué tipo de alojamiento usted utiliza al momento de llegar al cantón?

- Hoteles ()
- Hosterías ()
- Cabañas ()

5. ¿Considera usted necesario la creación de una Hostería en el Cantón Macara, que satisfaga las necesidades de descanso y distracción?

- Si ()
- No ()

6. ¿Con que frecuencia le gustaría visitar esta Hostería?

- Semanalmente ()
- Mensualmente ()

7. ¿Qué servicios le gustaría que ofrezca la Hostería?

- Hospedaje ()
- Alimentación ()
- Áreas recreativas (piscina, canchas deportivas, juegos infantiles, etc.) ()
- Tienda de accesorios (artesanías, postales, etc.) ()

8. ¿Conoce alguna comida típica característica del cantón?

- Si ()
 - No ()
 - Cuales: _____
- 9. Le gustaría que la Hostería brinde comida típica como:**
- Seco de gallina criolla ()
 - Ceviche de carne de res ()
 - Arvejas con guineo ()
- Otros, cuales:**
- Seco de chivo ()
 - Cecina con yuca ()
 - Mariscos ()
- 10. ¿Tiene alguna preferencia en algún plato de comida en específico?**
- Si ()
 - No ()
 - Cual: _____
- 11. De existir una Hostería que incluya excelentes servicios, comodidad y distracción. Estaría dispuesto a pagar por el mismo:**
- \$10,00 a \$20,00 ()
 - \$25,00 a \$30,00 ()
 - \$35,00 a \$40,00 ()
 - Más de \$40,00 ()
- 12. ¿Qué forma de pago prefiere al momento de cancelar el servicio prestado?**
- Efectivo ()
 - Tarjeta de crédito ()
- 13. Le gustaría visitar la Hostería en:**
- En pareja ()
 - En familia ()
 - Entre amigos ()
- 14. ¿Qué actividades le gustaría realizar durante su estadía?**
- Excursiones (Reserva Natural Laipuna, Balneario La Lajilla) ()
 - Simple descanso. ()
- 15. ¿En qué época del año estaría dispuesto a visitar esta hostería?**
- Carnaval ()
 - Feria de Integración Fronteriza ()
 - Fiestas de Aniversario de Cantonización ()
 - Fin de año ()
- 16. ¿Por qué medios de comunicación le gustaría conocer sobre la existencia de esta hostería?**
- Radio ()
 - Televisión ()
 - Internet ()
 - Prensa ()
 - Agencias de viaje ()

ANEXO # 5.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA. ÁREA JURIDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA. ADMINISTRACION DE EMPRESAS.

Entrevista a los propietarios de los Hoteles del Cantón Macará.

Nosotros como estudiantes de la Universidad Nacional de Loja del Área Jurídica, Social y Administrativa de la carrera de Administración de Empresas, pedimos muy encarecidamente se digne contestar la presente entrevista, dirigida a los propietarios de los principales Hoteles y complejo turístico del Cantón Macará; con la finalidad de conseguir información de primera mano, la misma que servirá para el desarrollo del proyecto de tesis previo a la obtención del grado de Ingenieros en Administración de Empresas.

1. ¿Qué tiempo lleva prestando este servicio?

- 1 a 3 años ()
- 4 a 6 años ()
- Más de 7 años ()

2. Para el mantenimiento del Hotel. ¿Cuál es su principal proveedor?

3. Para prestar el servicio de alimentación. ¿Dónde compra los diferentes insumos para su respectiva preparación?

- Supermercados ()
- Tienda de abarrotes ()
- Bodegas ()
- Otros ()

4. Además del servicio de alojamiento, ¿Qué otro servicio ofrece?

- Alimentación ()
- Transporte ()
- Actividades recreativas ()
- Otros ()

5. En caso de brindar el servicio de alimentación. ¿Qué tipo de comida ofrece?

- Comida Típica ()
- Comida Nacional ()
- Comida Internacional ()
- Alimentación ()

6. ¿Cuáles son los precios de las siguientes comidas?

- Comida Típica (\$2,00 a \$3,00) ()
- Comida Nacional (\$4,00 a \$5,00) ()
- Comida Internacional (\$6,00 a \$7,00) ()

7. ¿Cuántas personas se hospedan semanalmente es este Hotel?

- 25 a 50 personas ()
 - 51 a 76 personas ()
 - Más de 77 personas ()
- 8. ¿Cuánto cuesta este servicio por noche?**
- \$10 a \$20 ()
 - \$21 a \$31 ()
 - Más de \$32 ()
- 9. ¿Cuál cree Ud. Que es su mayor competencia?**
- Hotel Macará ()
 - Hotel Espiga de Oro ()
 - Hotel Terra Verde ()
 - Hotel Santigyn ()
 - Hotel el Conquistador ()
 - Otros ()
- 10. ¿Por qué medio de comunicación da a conocer este servicio?**
- Radio ()
 - Prensa ()
 - Tv ()
 - Otros ()
- 11. ¿Realiza promociones para promover el uso de este servicio?**
- SI ()
 - NO ()

GRACIAS POR SU COLABORACION.

ANEXO # 6.

MENÚ

DESAYUNOS

√ **DESAYUNO AMERICANO CLÁSICO**

Crocantes tostadas francesas acompañadas de sirope de frambuesa, un refrescante jugo natural de frutas de temporada, huevos y café tinto o en leche.....

√ **DESAYUNO COSTEÑO**

Tigrillo (Delicioso majado de verde, chicharrón y queso) acompañado de huevo frito, choricillo artesanal, jugo natural y café tinto.....

√ **DESAYUNO TIPICO**

Tamal de cerdo o pollo acompañado del tradicional ají de pepa de zambo, jugo de naranja y café tinto.....

ALMUERZOS

→ **EL MACAREÑO**

Ceviche de carne de res con sus tres guarniciones principales chips de plátano verde, porción de arroz amarillo y el apetitoso maíz tostado, jugo del día y ensalada de frutas tropicales.....

→ **ANDINO**

Sopa de arveja con guineo, hornado de cerdo acompañado de llapingachos, encurtido y mote, jugo del día y la dulzura andina de miel con queso.....

→ **DEL MAR**

Sopa de vegetales, corvina apanada, porción de arroz acompañado de menestra de fréjol y patacones, limonada imperial y un exquisito dulce de guayaba.....

MERJENDAS

Jugoso estofado de pollo acompañado de arroz blanco, puré de papas y ensalada de verduras.

Jugo de futas o café.....

Filete de res a la parrilla, arroz, ensalada rusa y plátanos fritos.

Jugo de futas o café.....

ANEXO # 7.



INDICE

▪ PORTADA	
▪ CERTIFICACIÓN.....	I
▪ AUTORÍA.....	II
▪ DEDICATORIA.....	III
▪ AGRADECIMIENTO.....	IV
a. TITULO.....	1
b. RESUMEN.....	2-5
SUMARY.....	6-9
c. INTRODUCCION.....	10-12
d. REVISION DE LITERATURA	
MARCO TEÓRICO.....	13-36
MARCO REFERENCIAL.....	37-55
e. MATERIALES Y METODOS.....	56-59
DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DE ÑA MUESTRA.....	60-64
f. RESULTADOS.....	65-108
g. DISCUSION	
ESTUDIO DE MERCADO.....	109-126

ESTUDIO TÉCNICO.....	127-183
ESTUDIO FINANCIERO.....	184-221
EVALUACIÓN FINANCIERA.....	222-231
ESTUDIO AMBIENTAL.....	232-238
h. CONCLUSIONES.....	239-240
i. RECOMENDACIONES.....	241
j. BIBLIOGRAFIA.....	242-243
k. ANEXOS.....	244-258
l. INDICE.....	259-260