



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA**  
**FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

**TÍTULO:**

**DISEÑO DE UNA HOSTERIA ECOLOGICA “VALLE QUIJOS” MEDIANTE LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS, PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO ECOLOGICO, EN LA PARROQUIA SARDINAS, CANTON EL CHACO, PROVINCIA DE NAPO.**

**Tesis previa a optar por el Grado de  
Ingeniero en Administración Turística**

**Autor:** Edwin Rubén Aguirre Carrillo

**Directora de Tesis:** Dra. Rocío Toral Tinitana.

**Loja – Ecuador**

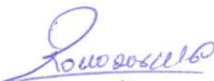
**2017**

DRA. ROCIO DEL CARMEN TORAL TINITANA.  
DOCENTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA  
**DIRECTORA DE TESIS**

**CERTIFICA:**

Que la presente tesis titulada: **DISEÑO DE UNA HOSTERIA ECOLOGICA “VALLE QUIJOS” MEDIANTE LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS, PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO ECOLOGICO, EN LA PARROQUIA SARDINAS, CANTON EL CHACO, PROVINCIA DE NAPO,** desarrollada por el Sr. Rubén Aguirre, ha sido elaborada bajo mi dirección y cumple con los requisitos de fondo y de forma que exigen los respectivos reglamentos e instituciones. Por ello autorizo su presentación y sustentación.

Loja, 15 de noviembre de 2017



Dra. Rocío del Carmen Toral Tinitana.  
**DIRECTORA DE TESIS**

## AUTORÍA

Yo, **Edwin Rubén Aguirre Carrillo**, declaro ser la autor del presente trabajo de Titulación y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi Trabajo de Titulación en el repositorio Institucional-Biblioteca virtual y física.

**Autora:** Edwin Rubén Aguirre Carrillo

**Firma:** 

**Cedula:** 1500935513

**Fecha:** Loja, noviembre de 2017

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

Yo, **EDWIN RUBEN AGUIRRE CARRILLO**, declaro ser autor, de la Tesis Titulada **DISEÑO DE UNA HOSTERIA ECOLOGICA “VALLE QUIJOS” MEDIANTE LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS, PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO ECOLOGICO, EN LA PARROQUIA SARDINAS, CANTON EL CHACO, PROVINCIA DE NAPO**, Como requisito para optar al grado de: **Ingeniero en Administración Turística**: Autorizo 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 nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio total o copia de la tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 16 días del mes de noviembre de 2017 firma el autor:.

**Autor:** Edwin Ruben Aguirre Carillo

**Firma:** 

**Cedula:** 1500935513

**Dirección:** Provincia de Napo, Cantón el Chaco Parroquia Sardinas

**Correo Electrónico:** rub0591@hotmail.com

**Celular:** 0995603705

#### **DATOS COMPLEMENTARIOS**

**DIRECTORA DE TESIS:** Dra. Rocío del Carmen Toral Tinitana..

**TRIBUNAL DE GRADO:**

**PRESIDENTA:** Lic. Diana Nagua Suing. Mg. Sc

**VOCAL DE TRIBUNAL:** Ing. Melva Jaramillo. MAE

**VOCAL DEL TRIBUNAL:** Ing. Katherine Astudillo

## **DEDICATORIA**

A mis padres por el apoyo y esfuerzo que han realizado para finalizar con mi trabajo investigativo y llegar a obtener un grado y título de Ingeniero en Administración Turística

**Edwin Rubén**

## **AGRADECIMIENTO**

Primero a Dios y a la Virgencita por darme la oportunidad de llegar a cumplir una de las metas como es el de obtener un título profesional.

Así mismo mi más sincero agradecimiento a la Dra. Rocío Toral Tinitana. Directora de Tesis, así como a todos los docentes que supieron impartir sus conocimientos en forma desinteresadas.

A las autoridades de la Universidad Nacional de Loja, y a todos quienes de una u otra manera nos ayudaron para culminar con este arduo trabajo.

**Edwin Rubén**

a. TITULO:

DISEÑO DE UNA HOSTERÍA ECOLÓGICA “VALLE QUIJOS” MEDIANTE LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS, PARA FOMENTAR EL DESARROLLO DEL TURISMO ECOLÓGICO, EN LA PARROQUIA SARDINAS, CANTÓN EL CHACO, PROVINCIA DE NAPO.

## **b. RESUMEN**

El sector turístico es uno de los principales factores que promueven la economía del país, esto permite que los inversionistas se motiven para invertir en infraestructura turística. Por cuanto la provisión de un servicio de calidad, se convierta en una estrategia de desarrollo, y que éste a su vez se convierta en un modelo de desarrollo sostenible de los diferentes destinos turísticos del cantón el Chaco, parroquia Sardinas de la Provincia del Napo.

La Amazonía se está convirtiendo en un potencial turístico muy fuerte, ya que en estos lugares existen destinos turísticos que aún no han sido explotados y que se convertirían en un nicho de mercado que permita obtener divisas para el desarrollo socioeconómico de sus habitantes y por ende del sector y del país.

En el presente trabajo de investigación se utilizaron los métodos deductivo, inductivo, analítico y matemático, mismo que permitieron el desarrollo de los diferentes estudios del proyecto; así mismo se utilizaron algunas técnicas como como son las de recopilación de información primaria, la encuesta que fue aplicada a los turistas nacionales y extranjeros, la entrevista que se la realizó a los administradores de establecimientos con similar tipo de servicio; y, la de información secundaria que se la obtuvo de la diferente revisión bibliográfica que permitió fundamentar la investigación.

Los resultados con respecto al estudio de mercado, arrojó que existe demanda insatisfecha que se puede utilizar para la implementación del proyecto; el estudio técnico que permitió determinar el tamaño y la localización óptima, así como la ingeniería del proyecto y la estructura orgánica-funcional.



Se realizó el análisis económico-financiero, en donde se determinó la Inversión del Proyecto que fue de \$,530.730,37, dicha inversión se la financiará el 68% con un crédito a la corporación financiera y el 32% con aporte de los socios; así mismo se realizó la elaboración de los presupuestos de costos e ingresos que permitieron efectuar el análisis del punto de equilibrio y el Estado de Pérdidas y Ganancias.

La Evaluación financiera arrojó resultados positivos, determinándose que el proyecto es factible: El Valor Actual Neto, dio un valor de \$.734.446,80, siendo dicho valor mayor que la inversión; la Tasa Interna de Retorno que equivale al 28.44% que es mayor al costo de oportunidad; el capital que será recuperado en 3 años, 10 meses y 17 días; al implementarse la hostería se obtendrá cincuenta y cuatro centavos de rentabilidad por cada dólar invertido; así mismo se determinó que el proyecto soporta un incremento en los costos del 68% y una disminución del 32% en los costos.

## **ABSTRACT**

The tourism sector is one of the main factors that promote the country's economy, this allows investors to be motivated to invest in tourism infrastructure. Because the provision of a quality service, becomes a development strategy, and that this in turn becomes a model of sustainable development of the different tourist destinations of the Chaco canton, parish Sardines of the Napo Province.

The Amazon is becoming a very strong tourist potential, since in these places there are tourist destinations that have not yet been exploited and that would become a market niche that allows obtaining foreign currency for the socioeconomic development of its inhabitants and therefore the sector and the country.

In the present research work the deductive, inductive, analytical and mathematical methods were used, which allowed the development of the different studies of the project; Likewise, some techniques were used, such as the collection of primary information, the survey that was applied to national and foreign tourists, the interview that was conducted with managers of establishments with a similar type of service; and, that of secondary information that was obtained from the different bibliographic review that allowed to base the investigation.

The results with respect to the market study, showed that there is unmet demand that can be used for the implementation of the project; the

technical study that allowed to determine the size and the optimal location, as well as the engineering of the project and the organic-functional structure.

The economic-financial analysis was carried out, where the Project Investment was determined, which was \$ 530,730.37, this investment will be financed 68% with a credit to the financial corporation and 32% with the contribution of the partners; Likewise, the elaboration of the cost and income budgets that allowed the analysis of the equilibrium point and the Profit and Loss Statement were made.

The feasible: The Net Present Value, gave a value of \$ .734,446.80, said value being greater than the investment; the Internal Rate of Return that is equivalent to 28.44% that is greater than the opportunity cost; the capital that will be recovered in 3 years, 10 months and 17 days; when the inn is implemented, fifty-four cents Financial Evaluation produced positive results, determining that the project is of return will be obtained for every dollar invested; Likewise was determined that the project supports an increase in costs of 68% and a 32% decrease, it in costs.

### **c. INTRODUCCION**

El cantón el Chaco, provincia del Napo posee seis parroquias, las mismas que poseen una gran cantidad de atractivos turísticos que pueden ser visitados por los turistas nacionales como extranjeros, es un lugar en donde los turistas nacionales o extranjeros pueden realizar diferentes tipos de turismo, los mismos que pueden estar orientados a disfrutar de la naturaleza, como realizar deportes extremos, posee un suelo privilegiado, ya que el 87% de su territorio son áreas naturales, en el sector se encuentra la comunidad de Oyacachi, ríos, cascadas y sitios de restos arqueológicos, así como su deliciosa gastronomía, aspectos que permiten hacer del turismo un potencial que genere divisas para nuestro país.

Con estos antecedentes se hace necesario que en este sector se cuente con una infraestructura de calidad, para brindar un servicio eficiente y efectivo a los turistas, para lo cual se propone a los inversionistas ejecutar un proyecto de factibilidad para la Implementación de una Hostería Ecológica, la misma que de acuerdo a los diferentes estudios es factible ejecutarlo.

Es así que el trabajo de investigación consta de los siguientes acápite:

El Título, que hace referencia al proyecto objeto de investigación

El Resumen, en donde se hace un compendio de todo el trabajo de investigación.

La Revisión de Literatura que consta del marco referencial, en donde se hace hincapié sobre los antecedentes generales de la provincia del Napo, el cantón el Chaco y la parroquia Sardinias; y, el marco teórico que está basado en conceptos

relacionados a los proyectos de inversión que permitieron fundamentar la teoría de los proyectos.

Los materiales y métodos, en donde se hace constar los métodos que permitieron desarrollar cada una de las partes de la investigación, y los materiales que se utilizaron para la misma.

Los resultados, que están relacionados directamente a los estudios que se realizaron para poder realizar la evaluación financiera, dentro de éstos estudios tenemos; el de mercado, en donde se realizó el análisis de la demanda y oferta, así como las estrategias de marketing; el estudio técnico que permitió determinar el tamaño y localización del proyecto, la ingeniería de procesos del servicio y la estructura orgánica-funcional de la Hostería; el estudio económico-financiero en donde se determinó la inversión y financiamiento, así como los presupuestos de costos e ingresos, como el punto de equilibrio y el estado de pérdidas y ganancias.

La discusión que está basada en la Evaluación Financiera en donde se elaboró el flujo de caja y en base a ello los indicadores financieros que permitieron determinar la factibilidad del proyecto, dentro de éstos indicadores se analizaron: El valor actual neto, la tasa interna de retorno, el período de recuperación del capital y el análisis de sensibilidad.

Por último se determinaron las conclusiones y recomendaciones en base al desarrollo de la investigación.

## **d. REVISION DE LITERATURA**

### **d.1. MARCO REFERENCIAL**

#### **ANTECEDENTES DE LA PROVINCIA DEL NAPO**

La provincia del Napo está ubicada en el parte central de la Región Amazónica. Fue creada el 15 de diciembre de 1920 con el nombre de Napo-Pastaza. Napo como tal fue establecido el 22 de octubre de 1959, mediante Registro Oficial No. 969 del 10 de noviembre del mismo año, bajo la administración del Dr. Camilo Ponce Enríquez. (REINOSO, 2011)

La provincia de Napo en el Ecuador, es la más grande reserva de agua dulce y de diversidad biológica del país, la cual actualmente tiene 6 áreas protegidas como son: La Reserva Cayambe-Coca, Parque Nacional Llanganates, Parque Nacional Sumaco Napo Galeras, Reserva Antisana, parte del Parque Nacional Cotopaxi la Reserva de Biosfera Sumaco.

Limites

Norte: Provincia de Sucumbíos

Sur: Provincias de Pastaza y Tungurahua

Este: Provincia de Orellana

Oeste: Provincias de Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua.

Cantones: Tena, Carlos J. Arosemena Tola, Archidona, Quijos, El Chaco.

Capital: Tena

Superficie: 12.476 Km<sup>2</sup>

Población: 79.610 habitantes

Clima: Varía entre clima templado, permanentemente y frío de las alturas serranas en las estribaciones de las cordilleras, a tropical lluvioso de la zona plana o amazónica e intensa evaporación.

Temperatura Promedio: Entre 9°C y 28°C. Promedio 25°C., con una precipitación media superior a los 3000 mm.



Fuente: [www.vistasecuador.com/mapas](http://www.vistasecuador.com/mapas).

## MAPA POLITICO DE LA PROVINCIA DEL NAPO



Fuente: [www. Google.com.ec](http://www.Google.com.ec). Mapa Político del Cantón el Chaco.

### CARACTERISTICAS DEL CANTON EL CHACO

Provincia: Napo

Población: 7.808 habitantes

Temperatura Promedio: 24°C

Superficie: 3.472,7 Km<sup>2</sup>

Parroquias: Gonzalo Díaz de Pineda, Linares, Santa Rosa

Oyacachi, Sardinias y El Chaco

La provincia del Napo tiene buenos atractivos turísticos para quienes gustan de la selva tropical, que es visitada por turistas que les gusta los paseos en bote por



los ríos o simplemente observar la fauna y flora. Pero la característica más importante que tiene el visitante de esta provincia es que quiere relacionarse con los habitantes de la zona que son indígenas, además de querer conocer su cultura y tradiciones.

Varias comunidades indígenas como los Quichuas del Oriente habitan en Napo. Sus habitantes elaboran artesanías con productos naturales de la zona, tales como shigras (bolsos de mano), cerámicas, arcos y flechas. Sus pueblos aún conservan tradiciones centenarias.

Napo tiene un clima tropical húmedo, con lluvias persistentes y altas temperaturas de 25°C. Como promedio, lo típico de esta región es su gran llanura selvática, posee gran vegetación y mucha selva virgen con gran variedad de árboles muy altos (de más de 80 metros) y vegetación mucho más pequeña como helechos, plantas y arbustos, encierra una gran reserva forestal, con diversidad de especies como: canelo, ishpingo, laurel, roble, caoba y balsa; además encontramos una variedad de orquídeas y plantas medicinales. Los nevados y volcanes más conocidos en esta zona son: Antisana con 5.758 m.s.n.m., Volcán Sumaco 3.732 m.s.n.m y parte del Reventador con 3562 m.s.n.m.

La vegetación en la provincia de Napo es exuberante y la selva virgen ocupa pisos y fajas con variedad de árboles muy altos (de más de 80 metros) helechos, palmeras, plantas y arbustos. La producción agrícola tropieza con dificultades pues se debe vencer la selva, cortar árboles, hacer caminos y soportar todos los rigores del clima.

En Napo, se encuentran ríos que remplazan a las supercarreteras, son uno de sus grandes atractivos en plena selva, que desembocan en varias lagunas de interés botánico y zoológico como: Añangucocha y Limoncocha, cuna de arañas, caimanes y pirañas, como también de orquídeas, mariposas, tucanes, loros, papagayos, etc. que son admirados por los que visitan el gran Parque Nacional Yasuní.

El río Napo no solamente es el más importante de la provincia sino "el más considerable y primero de la República". Su origen está en el río Jatun-yacu que recoge las aguas de los ríos que se forman en los páramos orientales del Cotopaxi, en los del Quilindaña y en los deshielos del Antisana. Antes de internarse en la región amazónica recibe las aguas del río Mulatos. Después de la confluencia con el Anzu recibe el nombre de Napo y empieza a ser navegable.

### **Atractivos Turísticos. (NAPO, 2014-2019)**

El Turismo tiene grandes atractivos en la Provincia del Napo, comenzando por la naturaleza y belleza extraordinaria de este mundo de contrastes, desde las elevaciones de más de 5.700 metros de altitud del Antisana hasta las planicies bajas de 200 metros sobre el nivel del mar. Sol y lluvia y las corrientes rumorosas aportan a la belleza natural, que es el principal atractivo para el turismo.

Las ciudades y poblaciones cabeceras cantonales tienen comodidades y ventajas de servicios hoteleros, energía eléctrica, centros de estudio y colecciones de museo, que son interesantes para el turismo cultural y científico.

Tena su capital, Archidona, las Cavernas de Jumandi, y las Playas de Misahuallí, son sus más cercanos atractivos, pero el olor a selva sigue siendo su mayor imán

turístico.

La caza y la pesca son otros tantos atractivos para los turistas y los safaris al interior de la provincia, a los valles y riberas de las bellas corrientes y lagos como de los Ríos Putumayo, Aguarico, Napo. Hay un servicio de hotel flotante para el recorrido de las paradisíacas regiones del Napo.

#### Datos generales del cantón

Los habitantes del cantón el Chaco son colonos de diferentes sitios del país, las diferentes bondades climatológicas y productivas han hecho que las parroquias, comunidades y sectores se pueblen con rapidez. La actividad agropecuaria prima en el cantón siendo buenos productores de leche, truchas y hongos ostra. Su gente es muy amable y acogedora.

#### Reseña Histórica del cantón el Chaco

El Chaco, comienza a existir en tiempo del Gral. Eloy Alfaro; en su Gobierno para 1930 se dictó un decreto mediante el cual ciertas familias de Archidona se trasladaron a vivir en la zona de El Chaco y se les otorgó tierras para que colonicen esta nueva área, así llegan las familias Alvarado, siembran sus pequeñas chacras o carotambos, en ese tiempo se denominaba "Ranchería El Chaco".

En 1984 se conformó el comité pro cantonización de El Chaco, el 06 de diciembre de 1985, el Concejo Municipal del cantón Quijos, resuelve la posible creación del cantón El Chaco, y mediante decreto Legislativo No 094 del 26 de abril de 1988, publicado en el Registro Oficial No 943 del 26 de Mayo, se procede a la creación

del cantón El Chaco, con la cabecera cantonal El Chaco, y las parroquias Gonzalo Díaz de Pineda, Linares, Oyacachi, Sardinas y Santa Rosa.

La cantonización de El Chaco, fue producto de la unión de su pueblo, aquí se fusionó los intereses de la sociedad política y civil, quienes alentados por aportar al desarrollo, cristalizaron sus sueños, luego de una interesante gestión. (ECUADOR, 2016)

## SITIOS TURISTICOS



### Centro Recreativo Termal de Oyacachi

Este centro es muy apreciado por sus propiedades curativas que pueden ofrecer las aguas naturales que tienen grandes temperaturas; por lo que se han construido piscinas de aguas termales, con el financiamiento de CARE, FISE, y el apoyo de FUNAN. El complejo cuenta con dos piscinas, un restaurante, una sala para reuniones y otros servicios básicos. Existen además cabañas de madera y un sitio para armar un campamento.



### Cueva de los Tayos

Muy cerca del centro poblado de Las Palmas. En un recorrido de 2.500 m por un sendero de bosque nativo, atravesando cascadas se llega hasta el río Cacaspischo donde se encuentra la Cueva de los Tayos.

Con aproximadamente 50 m de altura y 30 m de profundidad donde habitan las aves nocturnas conocidas como Tayos.

### Cascada San Rafael



Se ubica en los límites con la provincia de Sucumbíos, aproximadamente a dos horas del chaco río quijos. Este atractivo natural es uno de los más importantes y representativos de la provincia y cantón se encuentra aproximadamente a una hora con treinta

minutos (01h:30) de la cabecera cantonal del chaco. La cascada forma una espectacular caída de agua del río quijos -coca que incluye un salto menor y una espectacular caída rápida. Desde la vía interoceánica nace un desvío que conduce hasta el mirador natural de la cascada. A más de su paisaje, allí es posible observar gran variedad de aves (frecuentemente al gallito de la peña) y hay una flora con características de bosque amazónico. Hay un campamento privado para alojamiento.



### Cascada del Rio Malo

Se encuentra a 1 hora y 30 minutos de viaje desde el chaco.

A orillas del río puedes ver la vegetación primaria de los bosques, algunos acantilados rocosos, el agua blanca del río,

algunas rocas de varios colores, mariposas que posan en lagunas ramas y lo más impresionante la caída de agua muy blanca de la cascada de aproximadamente 50 mts de altura.



### Río Oyacachi

El río quijos cuyo origen lo constituyen los deshielos de las estribaciones de la cordillera oriental de los andes, se origina en las faldas del nevado antisana, se ubica en los cantones de quijos y el chaco

a los que atraviesa en sentido sur-noreste. Al río se accede por distintos lugares siendo los más comunes los ubicados en las parroquias de sardinas donde recibe como afluente las aguas del río del mismo nombre, en el chaco por la vía que conduce a linaires y por el sector de la planada, en santa rosa y en la vía que se dirige a Gonzalo Díaz de pineda. La práctica de deportes como el kayak y el rafting el río quijos presenta un nivel IV de dificultad.



### Volcán Reventador

Se encuentra en el límite con la provincia de Sucumbíos. Se levanta en las estribaciones orientales de la cordillera real, a 90 km. Registra unas 25 erupciones desde 1541, la última ocurrió en 1976 y en 1990 tuvo presencia de actividad, es uno de los

más activos del país. El volcán Reventador (3560 m) aunque no es técnico es desafiador, ciertamente un lugar fácil de conseguir y aunque la cumbre está a 7 km del camino principal que está exigiendo físicamente, y un día dificultoso del día 4-5 a pie y muchos quienes han subido han divulgado la existencia de un laberinto, así que lo mejor es un guía, es esencial junto con un buen par de cuerdas.

### Petroglifo de Linares

Este sitio se encuentra ubicado a 3 km de la ciudad del Chaco, en la vía que conduce a la parroquia de Linares, en las orillas del río El Cuchillo.



En la ciudad de El Chaco se puede rentar

una camioneta hacia la parroquia de Linares, a 30 metros antes del puente del río Cauchillo existe un ingreso al costado derecho de la carretera, a una distancia

de 120 metros aguas abajo del río en la orilla se encuentra una piedra graficada con signos círculos y curvos.

Qué actividades se pueden practicar

Como actividades importantes que se puede hacer esta: el rafting en el río quijos, prácticas de kayak en espacios muy tranquilos de agua o en piscinas, disfrutar de un refrescante baño en aguas blancas de los ríos quijos, Oyacachi, sardinas; realizar rappel o descenso en cuerda en el sector mirador al río quiyo, cabalgatas, paseos en bicicletas

Hospedaje

En el Chaco existen pocos lugares para alojarse, pero en la zona rural se maneja el turismo comunitario y las personas reciben a turistas en sus propias casas  
3 pensiones de tercera categoría

1 hostel de tercera categoría

1 hostel residencia de tercera categoría



Comida Típica

En gastronomía son típicos en esta región: la trucha, la tilapia frita, carne de res, y su especialidad los hongos ostra en ceviche, en ensalada, combinados con yuca, patacones, arroz y ensaladas.



En el cantón el Chaco, como en otros cantones del Ecuador, existen conmemoraciones o manifestaciones locales y nacionales, además en el mes de marzo con Oyocachi, el mes de abril y mayo, podemos considerar un alto índice de participación en programas socioculturales, deportivos y otros por cuanto son conmemoraciones de cada una de las parroquias y en el mes de mayo la cantonización.

## PARROQUIA SARDINAS

La parroquia Sardinas es una zona de gran biodiversidad, siendo una de sus principales fortalezas la agricultura y la ganadería. La falta de control e iniciativa por parte de las autoridades y los habitantes de la parroquia, ha ocasionado la pérdida indiscriminada e irracional de sus riquezas. Dentro del marco del Proyecto Fortalecimiento a Gobiernos Locales, se ejecutó la Iniciativa de Recuperación Ictiológica y Conservación del Río Sardinas, para evitar la pérdida de este recurso tan importante para la población. (ENRIQUEZ, Carolina & FLACHIER, Adriana, 2017)

### Patrimonio cultural tangible e intangible

Sardinas es una parroquia rural que por su ubicación cercana al Cantón y riqueza natural hidrográfica, cultural, productiva, ofrece una biodiversidad pero sobre todo por riqueza natural, que han sido explotados turísticamente de manera adecuada. Además por encontrarse registrada dentro del Área Protegida Cayambe-Coca es un potencial turístico. El patrimonio cultural está formado por los bienes culturales que la historia de la parroquia y por aquellos bienes que en el presente se crean y a los que la sociedad les otorga una especial importancia

histórica, científica, simbólica o estética. Es la herencia recibida de los antepasados, y que viene a ser el testimonio de su existencia, formas de vida y de su manera de ser, y es también el legado que se deja a las generaciones futuras. El Patrimonio natural como ríos, montañas, flora y fauna además de patrimonio turístico que puede potencializarse con la difusión de las autoridades como son senderos, miradores, vertientes, cascadas pequeñas.

El Patrimonio Cultural se divide en dos tipos, Tangible e Intangible.

El patrimonio tangible:

Comprende los objetos arqueológicos, históricos, artísticos, etnográficos, tecnológicos, gastronómicos, religiosos y aquellos de origen artesanal o folklórico que constituyen colecciones importantes para las ciencias, la historia del arte y la conservación de la diversidad cultural del país. Estos pueden ser trasladados entre ellos cabe mencionar las artesanías y otros objetos de carácter arqueológico, histórico, científico y artístico. Las costumbres y tradiciones son mezcla de actos culturales, como danza, música.

La gastronomía es uno de los patrimonios que posee sus diferentes platos típicos hacen deleitar al turista en las fiestas de parroquialización especialmente el caldo de gallina criolla. La productos base para la alimentación carne de res, maíz, morocho, guayaba, caña azúcar, hierbas medicinales, yuca, papa pero existe un plato especial conocido como el maito de la trucha. •

Lo religioso celebra las fiestas de la Virgen de El Quinche, Virgen de Agua Santa, Misa del Niñito, Aniversario de parroquialización, fiestas de la Escuela, Navidad, Año Nuevo. Algunos habitantes preparan chicha de jora para acompañar la

comida durante las festividades. En las fiestas de parroquialización se organiza una feria productiva en la que se expone la producción agropecuaria, artesanal, actividades deportivas, cultural y gastronomía. Destacándose eventos como la Coronación de la Reina, la Noche el Productor, sesión solemne donde intervienen autoridades del Cantón, otros eventos son la elección de la Vaca lechera, el gallo más gallo.

Socio cultural- deportivo se realizan actividades como el día de la Familia, donde ese desarrollan juegos tradicionales, actividades deportivas. Estas actividades se llevan a cabo cada año con el objetivo de mantener las buenas relaciones de los pobladores de la parroquia. La actividad deportiva (futbol) se realizan los fines de semana con la participación de los equipos en el estadio de la parroquia.

Mitos y Leyendas: En el río Sardinas, a la altura del puente San Andrés, existe una piedra plana grande y una cueva, donde se escuchaba una música que hipnotizaba a los hombres y los llevaba hacia ese lugar, generalmente con un instrumento musical, don Andrés Alquina, fue con un violín, don Juan José Alquina, con una guitarra, etc. El caso es que se quedaban paralizados, y soñaban que una muchacha les seguía y les invitaba a unas tierras, llegando al extremo de caminar dormidos hasta el río, con el temor de ser llevados. (PDYOT, 2015-2019)

Creencias: La población cree que en las partes altas de Sardinas existe una laguna que si se desbordara, desaparecería la parroquia, ya que está ubicada en una pequeña hoya. (PDYOT, 2015-2019)

Hecho Curioso Se dice que el señor José Díaz, habría llegado a una mina de oro existente en la parte alta de Sardinas, más arriba de Yaucana, a donde es casi imposible llegar; sin embargo, el precio que pagó fue la vida de su hijo, quien al acompañarle a la explotación del metal precioso, este cayó al río, que estaba crecido y se ahogó, recuperando su cuerpo tres días después. Desde entonces nadie más ha podido llegar a este lugar. (PDYOT, 2015-2019)

El patrimonio tangible Inmueble constituye objetos que no se pueden trasladar como las lagunas que existen parte alta de la parroquia. A continuación presentamos el detalle del patrimonio cultural tangible e intangible de la parroquia.

Patrimonio natural y turístico:

Atractivo 1:

|            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| CATEGORIA: | SITIO NATURAL                         |
| TIPO:      | MONTAÑA                               |
| SUBTIPO:   | COLINA                                |
| NOMBRE:    | SECTOR YAUCANA (CASCADA DE LA VIRGEN) |

UBICACIÓN: Este sitio turístico se encuentra cerca de la línea que limita a la Reserva Ecológica Cayambe Coca en la parroquia Sardinas: en las coordenadas: 00°22'1" latitud Sur y 77°52'42" longitud oeste. A una altitud de 1489 m.s.n.m.

PROVINCIA: Napo CANTON: El Chaco: LOCALIDAD: Parroquia Sardinas

CARACTERISTICAS (Valor Intrínseco)

Se trata de un sector rodeado de montañas, de topografía muy irregular en todo el recorrido bañadas por la micro cuenca del río Sardinias Grande, junto existe una chorrera de 12 metros de altura, se lo denomina a este sitio de la Virgen porque antiguamente el dueño de la finca saco una formación rocosa que tenía la forma de una Virgen, el cual con el transcurso del tiempo la vendió a unos turistas extranjeros que visitaban el sector por aquellas épocas. Uno de los principales afluentes es el rio Yaucana, su recorrido en descenso permite disfrutar de agradables paisajes, pequeños saltos de agua, a unos 800 m., del sector conocido como “Las pailas o pacchas” en las rocas que circundan el río se ha dado lugar a la formación de estalactitas.

#### TEMPERATURA

Su temperatura va de 10 hasta 24°C y su pluviosidad promedio es de 1000 a 6000 mm. Anuales de precipitación.

#### VALOR EXTRINSECO

Hace muchos años atrás existía un saladero de dantas, que con el paso del tiempo, la deforestación y la cacería han inducido a que actualmente no se pueda observarlas.

#### ESTADO DE CONSERVACIÓN:

En proceso de deterioro

Atractivo 2:

|            |                     |
|------------|---------------------|
| CATEGORIA: | SITIO NATURAL       |
| TIPO:      | RIO                 |
| SUBTIPO:   | RAPIDOS             |
| NOMBRE:    | RIO SARDINAS GRANDE |

UBICACIÓN: Este atractivo se encuentra en la parroquia Sardinas en las coordenadas: 00°23'08" latitud Sur y 77°49'58" longitud oeste. A una altitud de 1622 m.s.n.m.

PROVINCIA: Napo CANTON: El Chaco: LOCALIDAD: Parroquia Sardinas

DISTANCIA AL CENTRO URBANO MÁS CERCANO AL ATRACTIVO

El Chaco 9Km.

DISTANCIA A OTROS ATRACTIVOS

Cascada Gallo de la Peña a: 2 Km

Restos arqueológicos de Sardinas a: 1.5 Km

CARACTERISTICAS (Valor Intrínseco)

Se trata de un sector rodeado de montañas, de topografía muy irregular en todo el recorrido bañadas por la micro cuenca del río Sardinas Grande, junto existe una chorrera de 12 metros de altura, se lo denomina a este sitio de la Virgen porque antiguamente el dueño de la finca saco una formación rocosa que tenía la forma de una Virgen, el cual con el transcurso del tiempo la vendió a unos turistas extranjeros que visitaban el sector por aquellas épocas. Uno de los principales afluentes es el rio Yaucana, su recorrido en descenso permite disfrutar de agradables paisajes, pequeños saltos de agua, a unos 800 m., del sector conocido como "Las pailas o pacchas" en las rocas que circundan el río se ha dado lugar a la formación de estalactitas.

TEMPERATURA

Su temperatura va de 10 hasta 24°C y su pluviosidad promedio es de 1000 a 6000 mm. Anuales de precipitación.

## VALOR EXTRINSECO

Hace muchos años atrás existía un saladero de dantas, que con el paso del tiempo, la deforestación y la cacería han inducido a que actualmente no se pueda observarlas.

## ESTADO DE CONSERVACIÓN:

En proceso de deterioro

CAUSA: Por las actividades agrícolas

ENTORNO: Alterado

Pero con el pasar del tiempo dicho lugar es visitado y venerado activamente por propios y extraños que creen en las apariciones de los seres cercanos al creador. El sector es zona de amortiguamiento de la Reserva Ecológica Cayambe Coca, se encuentra cerca de la línea que marca al límite de la Reserva.

Río Sardinas Grande Se origina de las vertientes de las montañas que forman parte de la Reserva Ecológica Cayambe, sobre los 3.800 m.s.n.m. Recorre el Valle que lleva su nombre lo que ha permitido el asentamiento de la parroquia a su margen derecho, tiene un aproximado de 15 metros, no es muy profundo ya que apenas tiene unos 50 centímetros, es muy rocoso. Es uno de los principales afluentes del Río Quijos. Es un balneario local donde la gente suele acudir en los días soleados a refrescarse.

## **e. MATERIALES Y MÉTODOS**

Se utilizaron los siguientes materiales y métodos:

### **MATERIALES**

Útiles de Oficina (papel bond, lápices, borradores, esferos, entre otros)

Equipo de oficina (calculadora)

Equipo de Computación (computador e impresora)

Diseño de encuestas a la población de la parroquia Sardinias y los turistas que ingresan a ese sector.

### **MÉTODOS**

#### **DEDUCTIVO**

Permitió recopilar los conceptos, principios, y definiciones referentes al tema objeto de estudio, obteniendo de esa forma de forma general, que permitió fundamentar el trabajo de investigación.

#### **INDUCTIVO**

Ayudo a entender los procesos analíticos que parte del estudio de hechos para alcanzar un principio general, el cual permitió llevar una secuencia del proceso de investigación y obtener información para generalizarla de acuerdo al tema planteado.

#### **ANALÍTICO**

Consintió realizar el análisis y la síntesis del proyecto, desde la aplicación y



análisis de las encuestas, hasta el desarrollo de cada una de las fases del proyecto, es decir permitió interpretar claramente los procesos de manera que esto quede especificado en forma clara y ordenada.

## **DESCRIPTIVO**

Este método se aplicó en la redacción del trabajo de investigación, el mismo que permitió realizar la interpretación y análisis objetivo de los hechos en la descripción de la información obtenida y de la que se aplicó en la construcción de todas las partes del proyecto.

## **MATEMÁTICO**

Este método sirvió de gran ayuda en el desarrollo del proyecto, con respecto a la realización de la parte matemática del trabajo, correspondiente a estudio de mercado, estudio técnico, estudio financiero y evaluación financiera

## **TECNICAS**

Se utilizaron las siguientes técnicas:

### **REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA:**

Se pudo recolectar información con respecto a conceptos y términos que se utilizan en el transcurso del proyecto, recolectado a través de libros, internet, folletos, información de la Junta Parroquial, revistas, entre otros.

## **LA ENCUESTA**

Técnica de análisis cuantitativo que ayudo a la recolección de la información para su respectivo análisis, de los gustos y preferencias de los encuestados, las

encuestas fueron aplicadas a los turistas que llegan al sector, utilizando procedimientos estandarizados de interrogación con el fin de conseguir mediciones cuantitativas sobre una gran cantidad de características objetivas y subjetivas de la población.

El presente trabajo de investigación se lo realizó en la parroquia Sardinias del Cantón el Chaco, provincia del Napo, en razón de que en este lugar no existe el servicio de cabañas ecológicas, que de un servicio de calidad a los turistas tanto nacionales como internacionales.

### **DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA**

Para poder determinar el tamaño de la muestra se consideró a los turistas que visitan la Parroquia Sardinias, que de acuerdo a los datos proporcionados por el Centro de información Turística del Cantón el Chaco, a este lugar acceden en un número de 311 turistas mensuales, lo que significa que al año llegarían 3.732 turistas. Para poder obtener el tamaño de la muestra se aplicó la siguiente fórmula:

#### **FORMULA**

$$n = \frac{Z^2 \times P \times Q \times N}{e^2 (1 - N) + Z^2 \times P \times Q}$$

n= tamaño de la muestra

Z= nivel de confianza (1,96)

n = Turistas que acceden a la parroquia 28 de mayo del cantón Yacuambi

P= probabilidad de éxito (0,50)

Q= probabilidad de fracaso (0,50)

E = 5→0,05 Margen de error.

$$n = \frac{Z^2 \times P \times Q \times N}{e^2 (N - 1) + Z^2 \times P \times Q}$$
$$n = \frac{(1.96)^2 \times 0.50 \times 0.50 \times 3.732}{(0,05)^2 (3.732 - 1) + (1.96)^2 \times 0,50 \times 0,50}$$
$$n = \frac{3.8416 \times 0.50 \times 0.50 \times 3.732}{(0,0025)(3.731) + (3.8416) \times 0,50 \times 0,50}$$
$$n = \frac{3.584.21}{9.3275 + 0.9604}$$
$$n = \frac{3.584.21}{10.2879}$$

n = 348.39 -----→348 encuestas

## **OBSERVACIÓN DIRECTA**

Permitió obtener datos más decisivos sobre lo que se está tratando de investigar, y analizar de acuerdo al tema, esta técnica se la utilizó con la finalidad de visitar lugares en donde existe este tipo de cabañas especialmente a nivel del Oriente Ecuatoriano y tener una idea clara de cómo se tiene que organizar la misma para el tema objeto de estudio.

## **PROCEDIMIENTO**

Para la elaboración de este proyecto se siguió una secuencia el cual ayudo hacer un breve análisis de la situación actual con respecto al mercado que está dirigido el presente proyecto, para lo cual se procedió a optar por los siguientes

puntos:

En primer lugar se diseñó los instrumentos de investigación como son las encuestas, las mismas que fueron aplicadas a los turistas que visitan el cantón Chaco, posterior a ello se procedió a sistematizar la información para en base a ello presentar la misma a través de cuadros y gráficos estadísticos y luego proceder a su respectivo análisis e interpretación, así mismo se realizó el análisis de la oferta y la demanda, así como se determinó el tamaño óptimo del proyecto, ingeniería y la estructura orgánica-funcional, para posterior a ello realizar el análisis del estudio de inversión y financiamiento y proceder a realizar la evaluación financiera para determinar la factibilidad o no del proyecto objeto de estudio, por último se procedió a determinar las conclusiones y recomendaciones.

## f. RESULTADOS

### ENCUESTAS APLICADAS A LOS TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS QUE INGRESAN AL CANTÓN EL CHACO.

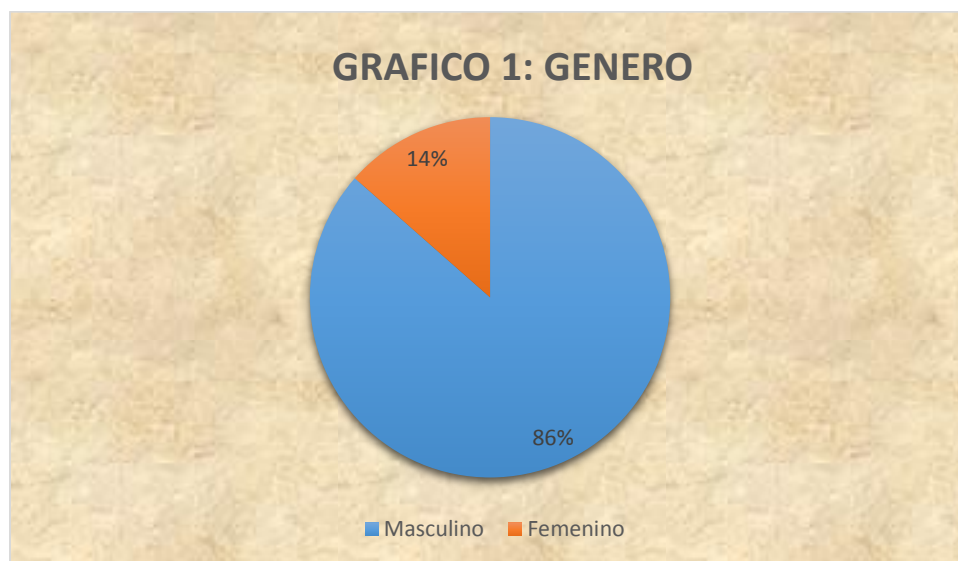
#### 1. Cuál es su Genero

Cuadro 1: Genero

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|------------|
| Masculino    | 301        | 86%        |
| Femenino     | 47         | 14%        |
| TOTAL        | 348        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor



El género de los encuestados el 86% es de género masculino, mientras que el 14% es de sexo femenino, por lo tanto se puede determinar que los turistas a nivel nacional e internacional son de sexo masculino.

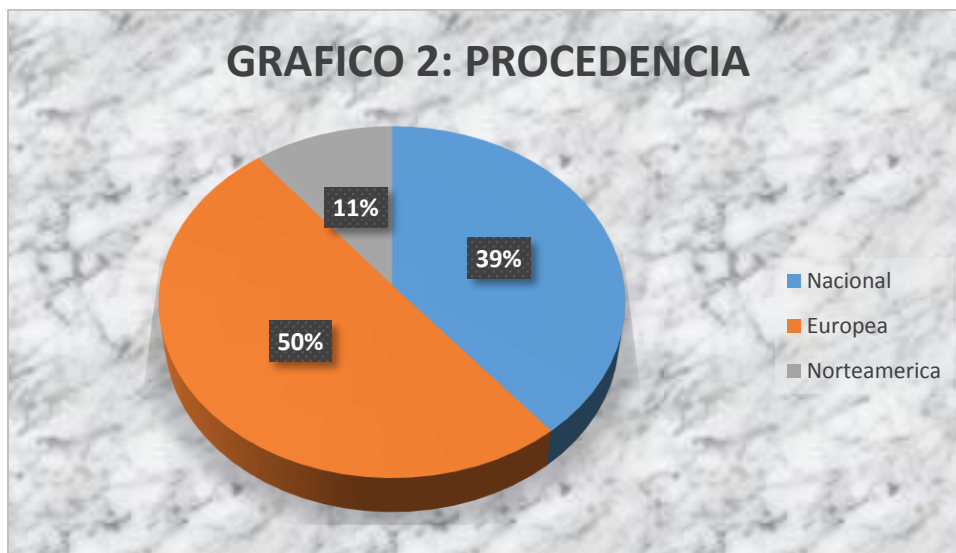
## 2. Cuál es su lugar de procedencia

Cuadro 2: Procedencia

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|------------|
| Nacional     | 136        | 39%        |
| Europea      | 175        | 50%        |
| Norteamérica | 37         | 11%        |
| TOTAL        | 348        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor



El lugar de donde proceden los turistas el 39% son de procedencia nacional, el 50% Europea y el 11% Norteamericana, por lo tanto se puede determinar que el mayor porcentaje de turistas son de procedencia Europea y Nacional, sin dejar aislado lo que son los norteamericanos.

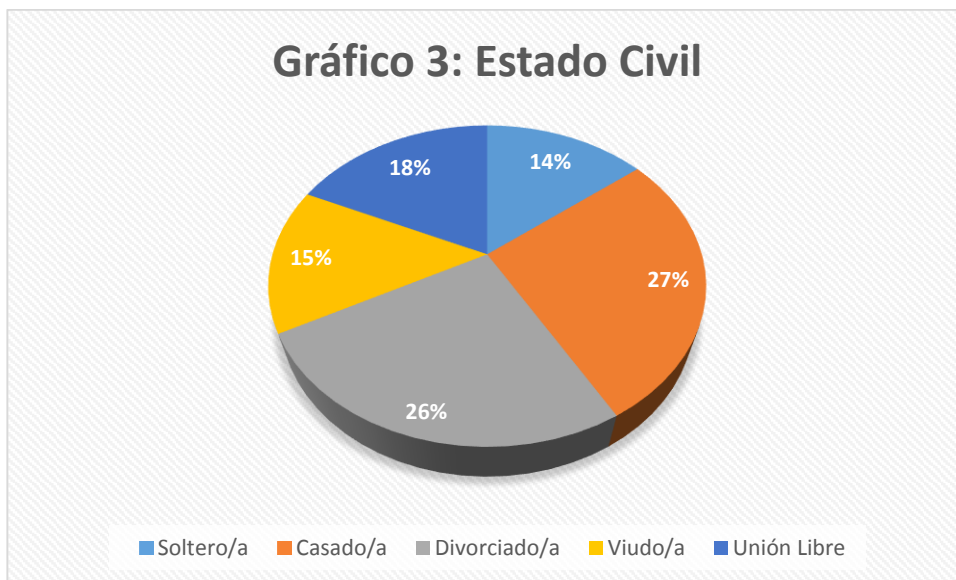
### 3. Cuál es su estado civil

Cuadro 3: Estado Civil

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|------------|
| Soltero/a    | 50         | 14%        |
| Casado/a     | 95         | 27%        |
| Divorciado/a | 89         | 26%        |
| Viudo/a      | 51         | 15%        |
| Unión Libre  | 63         | 18%        |
| TOTAL        | 348        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor



El estado civil de los turistas el 27% son de estado civil casados, el 26% divorciados, el 18% de unión libre, el 15% viudos y el 14% solteros. De lo cual se puede determinar que el mayor porcentaje de turistas son casados y en unión libre.

#### 4. Cuál es su edad

Cuadro 4: Edad

| EDAD           | FRECUENCIA | PORCENTAJE | Xm | f(Xm) |
|----------------|------------|------------|----|-------|
| 18 a 28 años   | 50         | 14%        | 23 | 1150  |
| 29 a 39 años   | 102        | 29%        | 34 | 3468  |
| 40 a 50 años   | 89         | 26%        | 45 | 4005  |
| 51 a 61 años   | 78         | 22%        | 56 | 4368  |
| 62 en adelante | 29         | 8%         | 62 | 1798  |
| TOTAL          | 348        | 100%       |    | 14789 |

Fuente: Encuestas

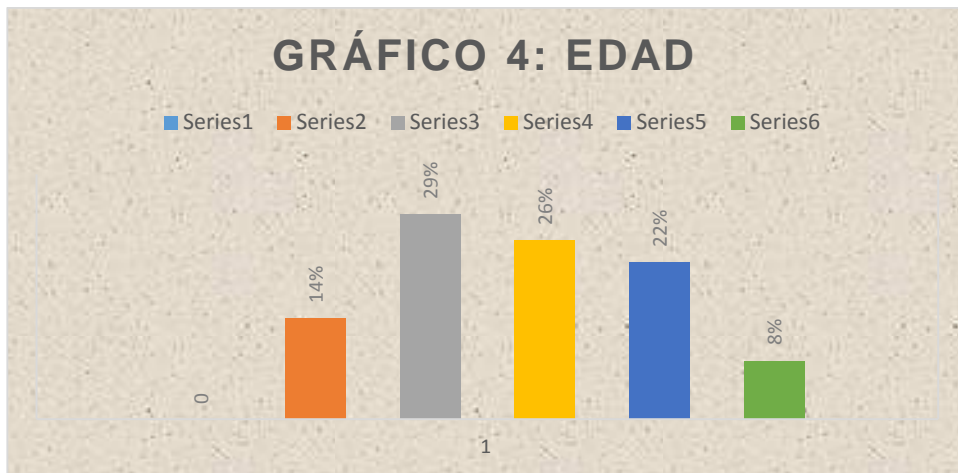
Elaboración: El Autor

Promedio de Ingresos =  $\sum F(Xm)/N$

Promedio de Ingresos = 14,789/348

Promedio de Ingresos =

42 años



La edad de los encuestados está en los cuarenta y dos años, es así que el 26% tienen una edad comprendida entre los 29 y 39 años, el 26% entre los 40 y 50 años, el 22% entre los 51 a 61 años, el 14% entre los 18 y 28 años y el 8% de los 62 años en adelante. Esto nos determina que las personas que hacen turismo son personas que pueden responder por todo lo que se incurre en un viaje de turismo.



5. Cuál es su nivel de ingresos

Cuadro 5: Ingresos

| INGRESOS (USD)      | FRECUENCIA | PORCENTAJE | Xm       | f(Xm)      |
|---------------------|------------|------------|----------|------------|
| \$.376 A 576        | 12         | 3%         | 476,00   | 5.712,00   |
| \$.577 a 777        | 45         | 13%        | 677,00   | 30.465,00  |
| \$.778 a 978        | 60         | 17%        | 878,00   | 52.680,00  |
| \$.979 a 1179       | 169        | 49%        | 1.079,00 | 182.351,00 |
| \$.1180 a 1380      | 45         | 13%        | 1.280,00 | 57.600,00  |
| \$.1381 en adelante | 17         | 5%         | 1.381,00 | 23.477,00  |
| TOTAL               | 348        | 100%       |          | 352.285,00 |

Fuente: Encuestas

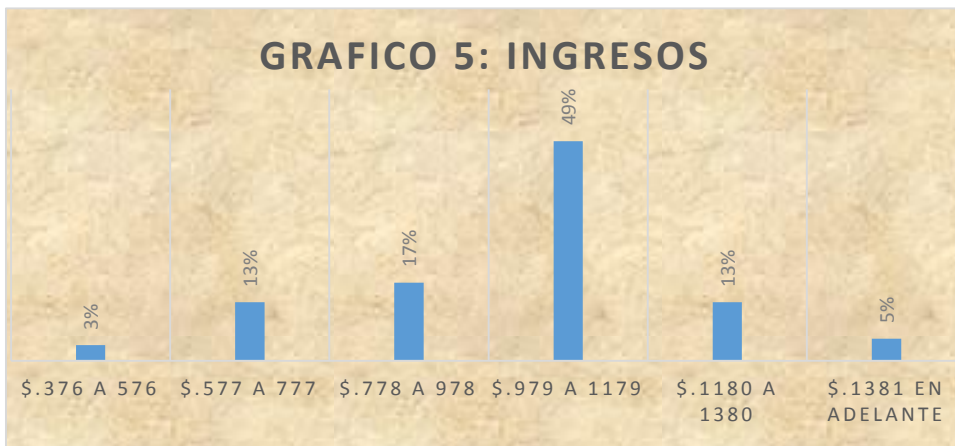
Elaboración: El Autor

Promedio de Ingresos =  $\sum F(Xm)/N$

Promedio de Ingresos = 352,285/348

Promedio de Ingresos =

1.012,31 Dólares americanos



El promedio de ingresos de los turistas nacionales y extranjeros es de \$.1.012.31, lo que significa que los turistas poseen el nivel económico necesario para hacer uso del mismo en los gastos que estimen pertinente en sus viajes de turismo.

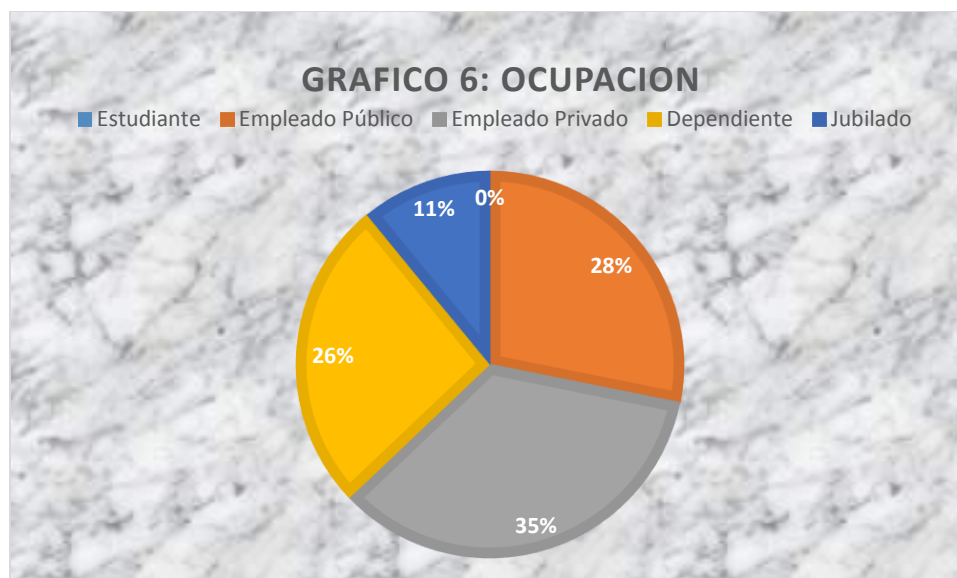
## 6. Cuál es su ocupación

Cuadro 6: Ocupación

| ALTERNATIVAS     | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|------------------|------------|------------|
| Estudiante       | 0          | 0%         |
| Empleado Público | 98         | 28%        |
| Empleado Privado | 121        | 35%        |
| Dependiente      | 91         | 26%        |
| Jubilado         | 38         | 11%        |
| TOTAL            | 348        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor



La ocupación que tienen los turistas: el 35% son empleados privados, el 28% empleado público, el 26% dependientes, el 11 jubilados. Esto nos determina que las personas que realizan turismo son personas que se dedican a actividades privadas, públicas, dependientes o jubilados. Por lo general son personas que tienen sus salarios fijos.

## DATOS ESPECIFICOS

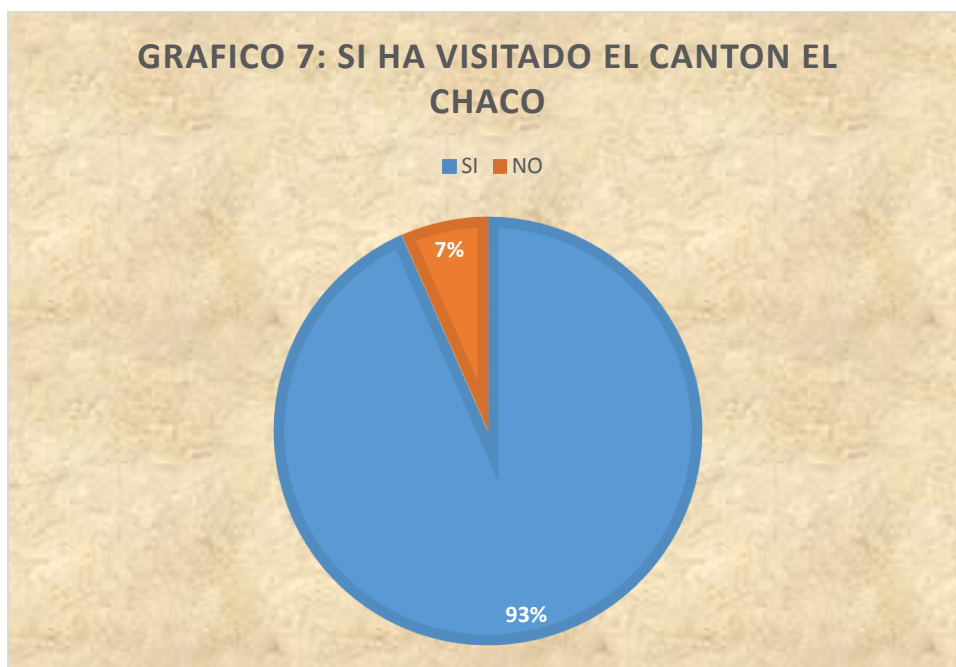
### 7. Ha visitado el cantón el Chaco

Cuadro 7: Visita al Cantón el Chaco

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|------------|
| SI           | 325        | 93%        |
| NO           | 23         | 7%         |
| TOTAL        | 348        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor



En lo que respecta a la interrogante si han visitado del cantón el Chaco del 100% de los turistas, el 93% manifiestan que sí, mientras que el 7% indican que no. Esto nos permite tener una visión que los turistas si conocen el cantón el Chaco.

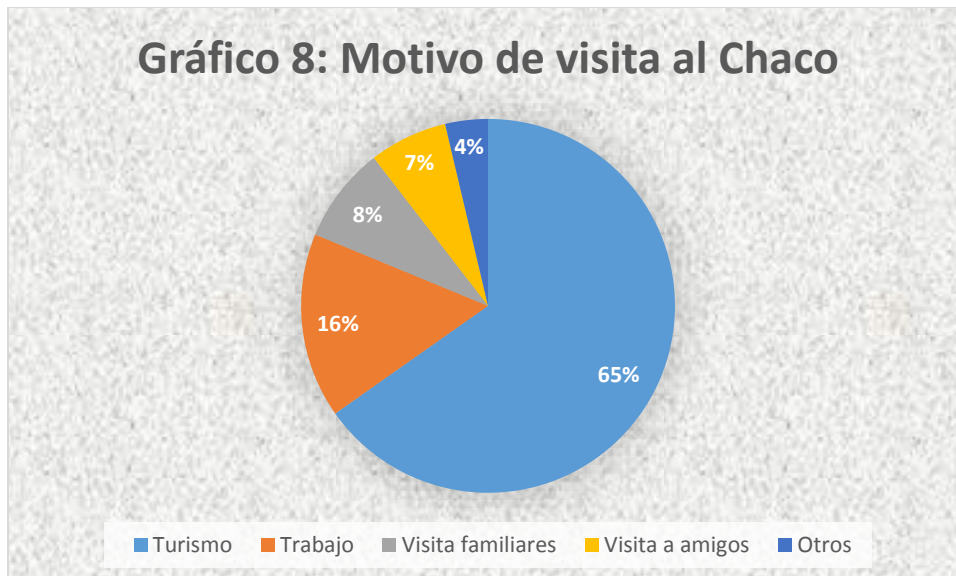
8. Si su respuesta es positiva cuál fu el motivo de su visita

Cuadro 8: Motivo de visita

| ALTERNATIVAS      | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-------------------|------------|------------|
| Turismo           | 212        | 65%        |
| Trabajo           | 52         | 16%        |
| Visita familiares | 27         | 8%         |
| Visita a amigos   | 22         | 7%         |
| Otros             | 12         | 4%         |
| TOTAL             | 325        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor



El motivo por el cual han visitado el cantón el Chaco los encuestados manifiesta en un 65% que lo hacen por turismo, el 15% por trabajo, el 8% visita a familiares, el 7% visita a amigos y el 4% lo realizan por otras actividades. Por lo tanto se procederá a trabajar con el porcentaje de turistas que se dedican al turismo.

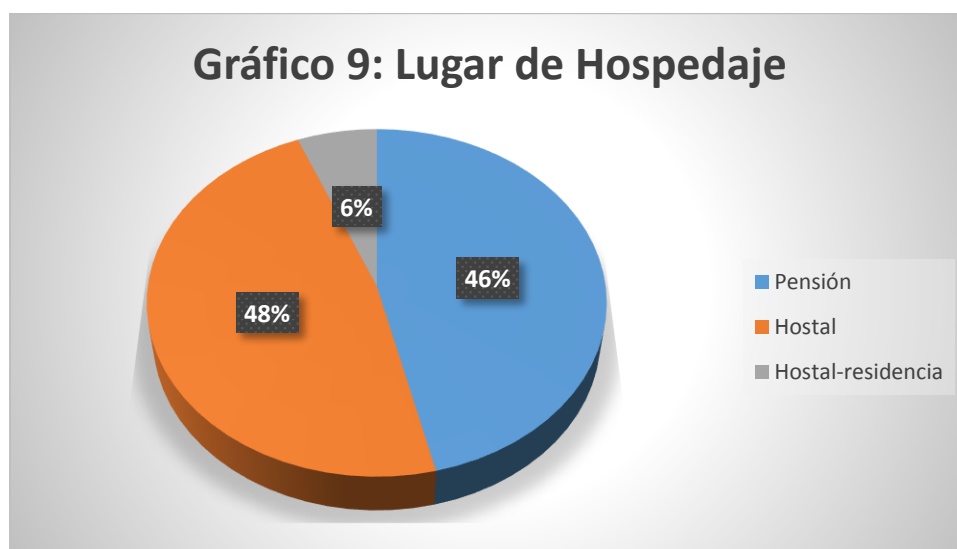
9. Si lo ha realizado por turismo en donde suele hospedarse?.

Cuadro 9: Lugar de Hospedaje

| VISITAS           | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-------------------|------------|------------|
| Pensión           | 98         | 46%        |
| Hostal            | 101        | 48%        |
| Hostal-residencia | 13         | 6%         |
| TOTAL             | 212        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor



Los turistas suelen hospedarse en un 48% en Hostal, el 46% en pensión y el 6% en Hostal residencia, en razón de que no existe ningún otro tipo de infraestructura que de la comodidad y confort a los turistas.

## 10. Por cuántas noches suele hospedarse

Cuadro 10: Noches de Estadía

| ACOMPañANTES | FRECUENCIA | PORCENTAJE | Xm  | f(Xm) |
|--------------|------------|------------|-----|-------|
| 1 a 2        | 210        | 99%        | 1,5 | 315   |
| 3 a 4        | 2          | 1%         | 3,5 | 7     |
| TOTAL        | 212        | 100%       |     | 322   |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Promedio de visitas al mes =  $\sum F(X_m)/N$

Promedio de visitas al mes =  $322/212$

Promedio de visitas al mes = 1,52 2 días



Los turistas manifiestan que por lo general el promedio de días que suelen hospedarse es de 2 noches; por lo tanto 64% lo hacen de 3 a 4 días, el 35% de 1 a 2 días. Esto nos permite considerar el número de días que pueden hospedarse en la Hostería los turistas y determinar la capacidad del servicio.

11. Con cuántas personas suele realizar sus visitar el cantón el Chaco por Turismo

Cuadro 11: Número de personas con los que suelen visitar el cantón el Chaco por Turismo

| ACOMPañANTES | FRECUENCIA | PORCENTAJE | Xm  | f(Xm) |
|--------------|------------|------------|-----|-------|
| 1 a 2        | 75         | 35%        | 1,5 | 112,5 |
| 3 a 4        | 136        | 64%        | 3,5 | 476   |
| 5 a 6        | 1          | 0%         | 5,5 | 5,5   |
| TOTAL        | 212        | 100%       |     | 481,5 |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Promedio de visitas al mes =  $\sum F(X_m)/N$

Promedio de visitas al mes =  $481,5/212$

Promedio de visitas al mes = 2 personas



Los turistas manifiestan que suelen acudir a sus viajes en un promedio de dos personas lo que significa que con este número de huéspedes, se podrá determinar el número de huéspedes que se puede atender durante el año.

9. Cuál es el costo promedio que paga por persona por noche de hospedaje

Cuadro 12: Costo promedio por hospedaje

| COSTO (USD) | FRECUENCIA | PORCENTAJE | Xm    | f(Xm)    |
|-------------|------------|------------|-------|----------|
| 10 a 15     | 117        | 55%        | 12,50 | 1.462,50 |
| 16 a 20     | 95         | 45%        | 18,00 | 1.710,00 |
| TOTAL       | 212        | 100%       |       | 3.172,50 |

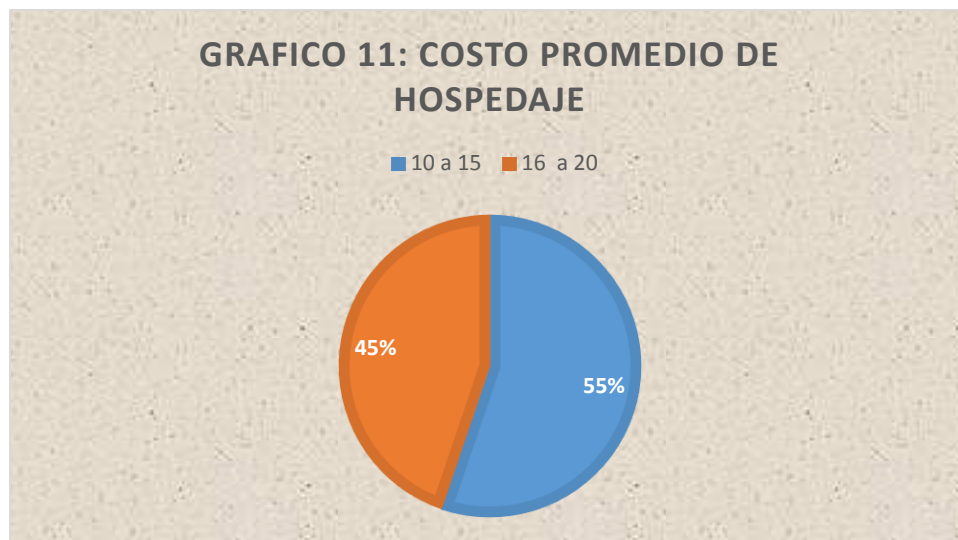
Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

$$\text{Promedio de Costo} = \frac{\sum F(X_m)}{N}$$

$$\text{Promedio de Costo} = \frac{2.771,00}{212}$$

$$\text{Promedio de Costo} = 14,96 \quad 15 \text{ Dólares americanos}$$



El promedio que los turistas pagan por noche es de 15 dólares por personas, pero manifiestan que no existen las condiciones necesarias para la satisfacción de los clientes. Esto permite que al implementar la Hostería Ecológica se dé un servicio de calidad y el cliente se sienta lo suficientemente satisfecho.



10. Qué aspectos considera usted para elegir el lugar en donde hospedarse

Cuadro 13: Aspectos para decidir elegir donde hospedarse

| ALTERNATIVAS         | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------------|------------|------------|
| Atención al cliente  | 212        | 100%       |
| Cercanía a la ciudad | 200        | 94%        |
| Costos               | 115        | 54%        |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Los aspectos que consideran para hospedarse el 100% manifiestan que la atención al cliente, el 94% la cercanía a la ciudad y el 54% los costos. Esto nos permite determinar la ubicación adecuada para la Hostería.

11. Por qué medios de comunicación se enteró del lugar en donde se hospeda

Cuadro 14. Medios de comunicación para conocer lugar de hospedaje

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|------------|
| Internet     | 212        | 100%       |
| Radio        | 15         | 7%         |
| Prensa       | 11         | 5%         |
| Familiares   | 0          | 0%         |
| Amigos       | 118        | 56%        |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Los medios de comunicación por los que se enteraron de los lugares en donde pueden hospedarse en el Cantón el Chaco los turistas manifiestan que lo han hecho por internet, el 7% por la radio y el 5% por la prensa. Por lo tanto los turistas manifiestan que el internet es lo que les ha permitido conocer a donde pueden llegar a descansar después de su paseo.

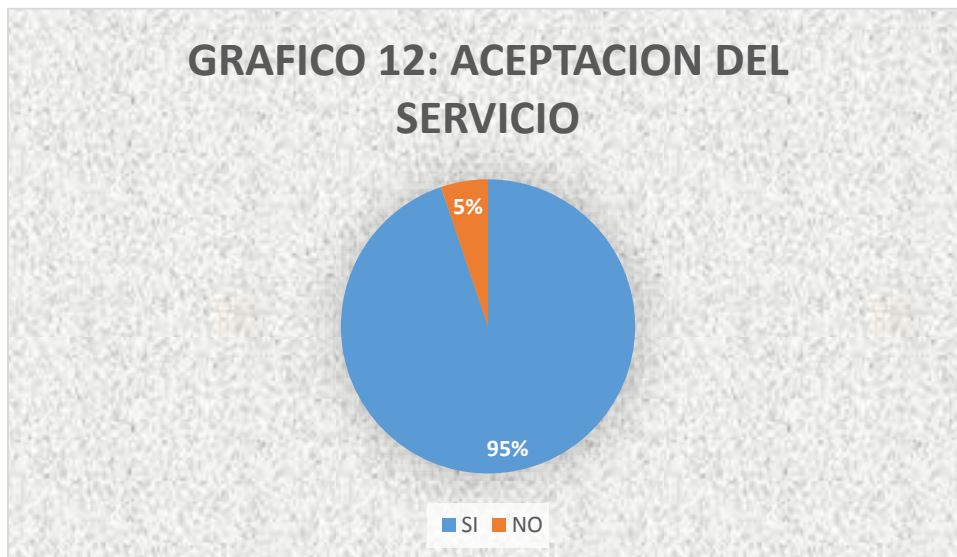
12. Si se implementará una Hostería Ecológica en la Parroquia Sardinias del Cantón el Chaco, accedería usted a ser huésped de la misma.

Cuadro 15: Aceptación del servicio

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|------------|
| SI           | 201        | 95%        |
| NO           | 11         | 5%         |
| TOTAL        | 212        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor



Turistas en un 95% manifiestan que se debe implementar una Hostería Ecológica en la Parroquia Sardinias del Cantón del Chaco, mientras que el 5% manifiestan que no. Esto nos da una visión de que al implementar este nuevo servicio se va a tener la acogida necesaria.

### 13. Qué servicios le gustaría que oferte la Hostería Ecológica

Cuadro 16: Servicios en la Hostería Ecológica

| ALTERNATIVAS          | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|-----------------------|------------|------------|
| Internet              | 201        | 100%       |
| Televisión            | 201        | 100%       |
| Pago con tarjeta      | 201        | 100%       |
| Piscinas              | 180        | 90%        |
| Operadores Turísticos | 115        | 57%        |
| Paquetes Turísticos   | 120        | 60%        |
| Restaurante           | 201        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Los servicios que les gustaría que se implemente en la Hostería manifiestan en un 100% el internet, televisión, pago con tarjeta, el 90% piscinas, el 60% paquetes turísticos y el 57% operadores turísticos. Esta información permitirá implementar los servicios que mayor demanda tenga por parte de los turistas.

### 14. Que actividades que le gustaría realizar en su estancia en la Hostería ecológicas

Cuadro 17: Actividades en su estadía en las cabañas ecológicas

| ALTERNATIVAS                 | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|------------------------------|------------|------------|
| Cabalgatas                   | 125        | 62%        |
| Rafting                      | 85         | 42%        |
| Camping                      | 110        | 55%        |
| Pesca Deportiva              | 158        | 79%        |
| Visita atractivos turísticos | 201        | 100%       |
| Observación de especies      | 201        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Los turistas en un 100% manifiestan que en su estancia en la Hostería les gustaría que se los lleve a visitar los atractivos turísticos, observación a especies, el 79% se realice pesca deportiva, el 62% cabalgatas y el 42% Rafting. Para que el turista se sienta satisfecho se verá lo que más demanda tenga y tener un cliente fiel.

15. Por qué medios de comunicación le gustaría enterarse de la implementación de la Hostería ecológicas

Cuadro 18. Medios de comunicación

| ALTERNATIVAS         | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------------|------------|------------|
| Internet             | 201        | 100%       |
| Radio                | 7          | 3%         |
| Prensa               | 10         | 5%         |
| Vallas publicitarias | 201        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

Los turistas en un 100% manifiesta que les gustaría enterarse de la nueva Hostería por el internet, el 5% por la prensa y el 3% a través de la radio.

Respuestas que serán consideradas para presupuestar la publicidad.

15. Cómo le gustaría que se promocióne la Hostería ecológica.

Cuadro 19: Promoción

| ALTERNATIVAS | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|--------------|------------|------------|
| Esferos      | 201        | 100%       |
| Llaveros     | 201        | 100%       |
| Camisetas    | 201        | 100%       |
| Otros        | 2          | 1%         |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El autor

Con respecto a la promoción manifiestan en un 100% que sería pertinente que la Hostería se promocióne a través de la entrega de esferos, llaveros, camisetas con el logo de la Hostería. Esto permitirá presupuestar la promoción y difundir la existencia de la Hostería y de los servicios que otorgará para que el cliente se sienta satisfecho.

## **ANALISIS DE LA DEMANDA**

El análisis de la demanda tiene como objetivo principal medir las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado, con respecto a un bien o servicio y como este puede participar para lograr la satisfacción de dicha demanda.

La demanda funciona a través de distintos factores:

- La necesidad real del bien
- Su precio
- Nivel de ingreso de la población

Para establecer un buen análisis de la demanda se tendrá que recurrir a la investigación de información proveniente de fuentes primarias y secundarias, como indicadores económicos y sociales.

En la demanda existen factores cualitativos los cuales se deben de analizar, pero antes se debe de desarrollar una investigación de campo la cual nos permita obtenerlos para llevar a cabo dicho análisis. Cuando no se cuenta con información histórica y estadística del producto que es el caso de muchos productos hoy en día, es entonces donde entra esta investigación y es el único método en el cual se podrá obtener los datos y la cuantificación de la demanda.

Para efectos de análisis, existen varios tipos de demanda:

La demanda se define como la cantidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos a los diferentes precios del mercado por un consumidor o usuario en un momento determinado. (PROYECTOS, 2011)

## **Demanda Potencial**

La demanda potencial es el volumen máximo que podría alcanzar un producto o servicio en un horizonte temporal establecido.

La demanda potencial de mercado se calcula a partir de la estimación del número de compradores potenciales a los que se determina una tasa de consumo individual.

La demanda potencial constituye un límite superior que alcanzaría la suma de las ventas de todas las empresas concurrentes en el mercado para un determinado producto y servicio

Para determinar la tasa de crecimiento de las personas que visitan el cantón el Chaco se utiliza el método de tendencia histórica, en razón de que no llevan un registro de la entrada y salida del número total de personas que ingresan a este lugar. En el presente caso el GAD Municipal del Chaco manifiesta que en el año 2011 ingresaron en un promedio de 3.653 turistas y en el año 2016, 3.732 turistas.

Por lo tanto tenemos:

$$I = \frac{DF}{Db}^{1/n} - 1$$

DF = Demanda Final

Db = Demanda base

n = Período de tiempo. Años de Db a DF.

$$i = (3732/3653)^{1/5} - 1$$

$$i = (1.06022727)^{0.2} - 1$$

$$i = 1.02162606 - 1$$

$$i = 0.02162600 \text{ -----} \rightarrow 0.022 \text{ ----} \rightarrow 2\%$$

Cuadro 20: Demanda Potencial

| AÑOS | POBLACIÓN 2% |
|------|--------------|
| 0    | 3.732        |
| 1    | 3.807        |
| 2    | 3.883        |
| 3    | 3.960        |
| 4    | 4.040        |
| 5    | 4.120        |
| 6    | 4.203        |
| 7    | 4.287        |
| 8    | 4.373        |
| 9    | 4.460        |
| 10   | 4.549        |

Fuente: INEC, Gobierno Descentralizado del Cantón el Chaco

Elaboración: El Autor

### Demanda Real

Para estimar la demanda real se deberá partir de datos históricos existentes. A veces es difícil conseguir la información para ámbitos limitados geográficamente, por lo que será necesario, ajustar en función de datos demográficos y de datos de comportamiento disponibles para niveles nacionales o regionales.

Cuadro 21: Demanda Real

| AÑOS | TOTAL DEMANDA POTENCIAL | DEMANDA REAL (65%) |
|------|-------------------------|--------------------|
| 0    | 3.732                   | 2.426              |
| 1    | 3.807                   | 2.474              |
| 2    | 3.883                   | 2.524              |
| 3    | 3.960                   | 2.574              |

|    |       |       |
|----|-------|-------|
| 4  | 4.040 | 2.626 |
| 5  | 4.120 | 2.678 |
| 6  | 4.203 | 2.732 |
| 7  | 4.287 | 2.786 |
| 8  | 4.373 | 2.842 |
| 9  | 4.460 | 2.899 |
| 10 | 4.549 | 2.957 |

Elaboración: El Autor

### Demanda Efectiva

La cantidad de bienes o servicios que en la práctica son requeridos por el mercado, ya que existen ingresos u otros factores que impedirán que puedan acceder al producto aunque quisieran hacerlo.

Cuadro 22: Demanda Efectiva

| AÑOS | TOTAL DEMANDA POTENCIAL | DEMANDA REAL (65%) | DEMANDA EFECTIVA (95%) | N°. VECES ESTADIA EN AL AÑO | N° DE ACOMPAÑANTES | DEMANDA PROYECTADA |
|------|-------------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------|
| 0    | 3.732                   | 2.426              | 2.305                  | 2                           | 2                  | 9.218              |
| 1    | 3.807                   | 2.474              | 2.351                  | 2                           | 2                  | 9.402              |
| 2    | 3.883                   | 2.524              | 2.398                  | 2                           | 2                  | 9.590              |
| 3    | 3.960                   | 2.574              | 2.446                  | 2                           | 2                  | 9.782              |
| 4    | 4.040                   | 2.626              | 2.494                  | 2                           | 2                  | 9.978              |
| 5    | 4.120                   | 2.678              | 2.544                  | 2                           | 2                  | 10.177             |
| 6    | 4.203                   | 2.732              | 2.595                  | 2                           | 2                  | 10.381             |
| 7    | 4.287                   | 2.786              | 2.647                  | 2                           | 2                  | 10.589             |
| 8    | 4.373                   | 2.842              | 2.700                  | 2                           | 2                  | 10.800             |
| 9    | 4.460                   | 2.899              | 2.754                  | 2                           | 2                  | 11.016             |
| 10   | 4.549                   | 2.957              | 2.809                  | 2                           | 2                  | 11.237             |

Elaboración: El Autor

### ANALISIS DE LA OFERTA

La oferta es el volumen del bien que los productores colocan en el mercado para ser vendido; depende directamente de la relación precio/costo, esto es, que el



precio es el límite en el cuál se puede ubicar el costo de producción, ya que cuando el precio es mayor o igual al costo, la oferta puede mantenerse en el mercado.

Luego de realizar un análisis de la oferta se ha podido determinar que el servicio de hostería ecológica en la parroquia Sardinas del Cantón el Chaco no existe, pero existen en otras parroquias para los cuales se las tomará de referencia para considerarlas como competencia, así mismo en la ciudad del Chaco existen algunas hostales y pensiones, que no constituyen competencia para el servicio que se va a ofertar.

### **Factores que afectan la Oferta**

#### **Tamaño del mercado**

El tamaño del mercado al que el proyecto se enfrenta es pequeño, ya que el mercado objetivo son los turistas extranjeros y nacionales que visitan cantón el Chaco, parroquia Sardinas.

#### **Demanda Insatisfecha**

Está determinada por la diferencia entre la demanda y la oferta, a través de un análisis comparativo.

Cuadro 23: Demanda Insatisfecha

| AÑOS | TOTAL DEMANDA PROYECTADA | OFERTA (46.86%) | DEMANDA INSATISFECHA |
|------|--------------------------|-----------------|----------------------|
| 0    | 9.218                    | 4.320           | 4.898                |
| 1    | 9.402                    | 4.406           | 4.996                |
| 2    | 9.590                    | 4.494           | 5.096                |
| 3    | 9.782                    | 4.584           | 5.198                |
| 4    | 9.978                    | 4.676           | 5.302                |
| 5    | 10.177                   | 4.769           | 5.408                |
| 6    | 10.381                   | 4.865           | 5.516                |
| 7    | 10.589                   | 4.962           | 5.627                |
| 8    | 10.800                   | 5.061           | 5.739                |
| 9    | 11.016                   | 5.162           | 5.854                |
| 10   | 11.237                   | 5.266           | 5.971                |

Elaboración: El Autor

### Participación en el mercado

Debido a la capacidad instalada que tiene la hostería ecológica “Valle Quijos” estará cubriendo el mercado en un 85% el primer año y al final de la vida útil de la empresa se estaría cubriendo un 70%.

Cuadro 24: Participación en el mercado

| AÑOS | TOTAL DEMANDA PROYECTADA | CAPACIDAD INSTALADA | PARTICIPACION EN EL MERCADO |
|------|--------------------------|---------------------|-----------------------------|
| 0    | 4.898                    | 4160                | 85%                         |
| 1    | 4.996                    | 4160                | 83%                         |
| 2    | 5.096                    | 4160                | 82%                         |
| 3    | 5.198                    | 4160                | 80%                         |
| 4    | 5.302                    | 4160                | 78%                         |
| 5    | 5.408                    | 4160                | 77%                         |
| 6    | 5.516                    | 4160                | 75%                         |
| 7    | 5.627                    | 4160                | 74%                         |
| 8    | 5.739                    | 4160                | 72%                         |
| 9    | 5.854                    | 4160                | 71%                         |
| 10   | 5.971                    | 4160                | 70%                         |

Elaboración: El Autor

## **ESTRATEGIAS DE MARKETING O COMERCIALIZACION**

Las estrategias de marketing definen como se van a conseguir los objetivos comerciales de Hostería Ecológica. Para ello es necesario identificar y priorizar aquellos productos que tengan un mayor potencial y rentabilidad, seleccionar al público al que nos vamos a dirigir, definir el posicionamiento de marca que queremos conseguir en la mente de los clientes y trabajar de forma estratégica las diferentes variables que forman el marketing mix (producto, precio, distribución y comunicación).

## **SERVICIO**

La Hostería Ecológica en la parroquia Sardinias del Cantón el Chaco ofrecerá al turista un servicio eficiente y de calidad en lo que respecta a alojamiento, alimentación y recreación:

- Cabañas con habitaciones acondicionadas al gusto y preferencia de los turistas.
- Restaurante con platos especiales típicos del lugar y cocina tradicional, servicio de bufetes para el desayuno, almuerzo y cena, con Chefs debidamente garantizados.
- Un Bar donde se ofrecerá variadas bebidas tanto nacionales como internacionales.
- Salón de recepciones en caso de que los turistas los requieran u otras personas.
- Canchas deportivas de básquet e indor en donde podrán realizar sus ratos de ocio.
- Piscina para que los turistas puedan disfrutar del sol y la naturaleza que ofrece el sector.
- Tour de aventura para observar los lugares turísticos del lugar, así como la flora y fauna.

## **PRECIO**

De la interacción de oferta y la demanda, conduce a la formación de los precios de mercado, independientemente de que el empresario los pueda acoger o no, siempre y cuando se actúe ante una competencia perfecta. De no darse este sistema de perfección, los precios pueden ser modificados e influidos por el empresario, independientemente de que los acepte o no el consumidor, pues este también influye en la caracterización del mercado, especialmente cuando se trata de productos de primera necesidad con pocas alternativas de sustitución.

Los precios asignados se encuentran en relación a los costos de producción y a la competencia.

Cuadro 25: Precio hospedaje por persona

| DESCRIPCION           | COSTO             |
|-----------------------|-------------------|
| Cabañas Matrimoniales | \$.25 Por persona |
| Cabañas Dobles        | \$.23 Por persona |
| Cabañas Triples       | \$.20 Persona     |
| Cabañas familiares    | \$.18 Por persona |

Elaboración: El Autor

Cuadro 26: Precio por alimentación

| DESCRIPCION       | COSTO               |
|-------------------|---------------------|
| Desayunos         | \$.3 Por persona    |
| Almuerzos         | \$.3.50 Por persona |
| Cenas             | \$.3.50 por Persona |
| Platos a la carta | \$.5 Por persona    |

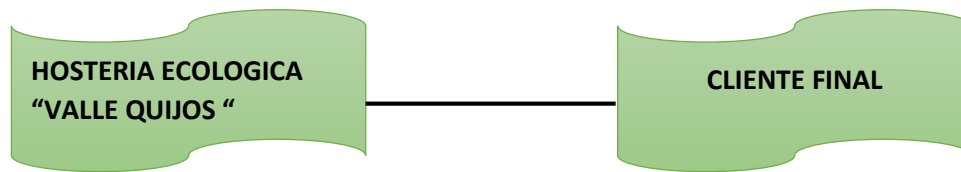
Elaboración: El Autor

## **DISTRIBUCIÓN**

La separación geográfica entre demandantes y oferentes. Para poder realizar una distribución adecuada se debe considerar los canales de distribución o comercialización:

El canal de distribución es el circuito que siguen los productos o servicios hasta llegar al usuario o consumidor final. El punto de partida del canal de distribución es el productor y el punto final o de destino es el consumidor o usuario. El conjunto de personas u organizaciones que están entre productor y usuario final son los intermediarios.

El canal de comercialización que se utilizará en la Hostería Ecológica “Valle Quijos” será:



## **PROMOCIÓN**

Tiene por finalidad convencer y estimular al consumidor para que haga uso del servicio, en este caso haga uso de las instalaciones de la hostería. De acuerdo a los resultados de las encuestas esto se lleva a cabo a través de la entrega de esferos y llaveros, de esa forma se hará la entrega a las personas que hacen uso de las instalaciones, para convertirlos en clientes fieles.

## **PUBLICIDAD**

Trata de dar a conocer el producto informando a los consumidores sobre sus características y persuadiendo para que se realice su compra.

Los medios publicitarios son muy variados: Buzoneo, cuñas publicitarias en la radio, televisión, vallas publicitarias, anuncios en prensa escrita, Internet, etc.

La elección de un medio u otro dependerá de varios factores: El presupuesto disponible, el público objetivo a quien nos dirigimos, amplitud de población a la que se pretende llegar, etc.

La Hostería Ecológica "Valle Quijos" la publicidad la realizará de acuerdo a la información proporcionada por los turistas encuestados, por lo tanto se la hará a través de los dos medios seleccionados, en este caso el Internet, que se lo realizará mediante el diseño de una página web, ya que permite llevar a cabo la

prestación de ciertos servicios, como asesorías, elimina intermediarios y reduce costes para el empresario y precio del servicio a los turistas.

Además se elaboraran vallas publicitarias, ubicándolas en lugares estratégicos del cantón y de esa forma hacer conocer la empresa y posicionarla en el mercado.

Cuadro 27. Medios de comunicación

| ALTERNATIVAS         | FRECUENCIA | PORCENTAJE |
|----------------------|------------|------------|
| Internet             | 201        | 100%       |
| Radio                | 7          | 3%         |
| Prensa               | 10         | 5%         |
| Vallas publicitarias | 201        | 100%       |

Fuente: Encuestas

Elaboración: El Autor

## SLOGAN

HACER TURISMO ES LA FORMA MAS INTENSA DE APRENDER,  
DISFRUTA LA NATURALEZA VISITANDO

“LA HOSTERIA ECOLOGICA “VALLE QUIJOS”



## **ESTUDIO TÉCNICO**

### **Tamaño del Proyecto**

El tamaño del proyecto es importante definirlo ya que manifiesta su incidencia sobre el nivel de las inversiones y costos que se calculen y, por tanto, sobre la estimación de la rentabilidad que podría generar su implementación. De igual forma, la decisión que se tome respecto del tamaño determinará el nivel de operación que posteriormente explicará la estimación de los ingresos por venta. (SAPAG CHAIN, 2010)

### **Tamaño**

El tamaño del proyecto es su capacidad instalada, y se expresa en unidades de producción por año.

El objetivo de este consiste en determinar el tamaño o dimensionamiento que deben tener las instalaciones, así como la capacidad de la maquinaria y equipos requeridos por el proceso de conversión del proyecto de la hostería.

### **Factores Determinantes del tamaño**

#### **Mercado**

En el ámbito turístico, en el cantón el Chaco no existen empresas que brinden el servicio de hosterías ecológicas, por lo tanto, esto constituiría una oportunidad de negocio siempre y cuando el comportamiento y la aceptación del mercado sean favorables, por lo que éste será un factor importante que determinará el tamaño del proyecto, y así mismo permitirá analizar si justifica o no la inversión



para la creación de una hostería ecológica en la parroquia Sardinias del Cantón el Chaco, provincia del Napo.

De acuerdo al análisis realizado se ha llegado a determinar el mercado que la hostería ecológica atenderá anualmente, tomando en cuenta el tamaño del proyecto.

### **Disponibilidad de Recursos Financieros**

La disponibilidad de recursos financieros, es un factor importante que condiciona el tamaño del proyecto, ya que los insumos podrían no estar disponibles en la cantidad y calidad deseada, limitando la capacidad de uso del proyecto, provocando en ciertos casos el abandono de la idea que lo originó. Por lo que resulta importante no sólo analizar los niveles de los recursos existentes en el momento del estudio, sino también aquellos recursos que se esperan a futuro.

La inversión que se debe realizar para la creación de una hostería ecológica es alta, no sólo por la infraestructura sino también por las instalaciones con las que ésta debe contar. Para lograr los recursos financieros necesarios para el proyecto, se debe analizar el nivel de endeudamiento de la organización, frente al financiamiento con recursos propios.

Los recursos financieros para cubrir las necesidades del proyecto de creación de la Hostería Ecológica “Valle Quijos” en la parroquia Sardinias del Cantón el Chaco, provienen de dos fuentes principales:

- De los créditos que se pueden obtener de instituciones financieras.

- De los recursos propios

Cuadro 28: Financiamiento

| DESCRIPCION  | MONTO      | PORCENTAJE |
|--|------------|------------|
| Capital Propio                                       | 171.270,37 | 32%        |
| Préstamo Corporación Financiera Nacional al 9% anual | 359.460,00 | 68%        |
| TOTAL  | 530.730,37 | 100%       |

Fuente: Corporación Financiera Nacional

Elaboración: El Autor

El tamaño que puede financiarse con mayor comodidad y seguridad y que a la vez ofrezca, de ser posible, los menores costos y mejores rendimientos de capital van a depender de los recursos económicos propios y ajenos que permiten escoger entre varios tamaño.

### **Disponibilidad de Tecnología**

La relación entre el tamaño y la tecnología va a influir a su vez en las relaciones entre el tamaño, inversión y costo de producción.

En términos generales se puede decir que la tecnología tiende a limitar el tamaño del proyecto al mínimo necesario para ser aplicable.

En este caso, la gestión operativa de la hostería se sustenta en soluciones tecnológicas sencillas pero suficientes para satisfacer los servicios que prestará a los turistas.

El programa que se instalara como asistente de negocios será un programa de contabilidad que permita realizar facturación, inventarios, cuentas por cobrar (cartera), cuentas por pagar, cheques, libros diario, análisis de cuentas, reportes contables permitiéndonos gran versatilidad en el manejo de la información ya que dispone de pantallas intuitivas que no necesitan mayor explicación en los

cuales no se necesita de grandes conocimientos en computación.

Este sistema contable permitirá:

Información interna para los directivos o propietarios a fin de poder tomar decisiones que permitan alcanzar la excelencia del servicio, formulando las mejores estrategias de mercado.

### **Definición de la capacidad de servicio**

La Hostería Ecológica “Valle Quijos” Cia. Ltda, tendrá una capacidad de atender 40 personas semanales. Como se desglosa a continuación:

Cuadro 29: Capacidad de cabañas

| No. CABAÑAS | DESCRIPCION           | # PERSONAS DIARIAS | # DIAS ATENCIÓN AL AÑO | # PERSONAS AL AÑO |
|-------------|-----------------------|--------------------|------------------------|-------------------|
| 2           | Cabañas matrimoniales | 4 personas         | 104                    | 416               |
| 2           | Cabañas Dobles        | 8 personas         | 104                    | 832               |
| 2           | Cabañas Triples       | 12 personas        | 104                    | 1248              |
| 2           | Cabañas familiares    | 16 personas        | 104                    | 1664              |
|             | TOTAL                 |                    |                        | 4160              |

Elaboración: El Autor

### **Cabañas ecológicas para el servicio de hospedaje**

El nombre de cabaña se utiliza para hacer referencia a un tipo de vivienda realizada normalmente con materiales naturales que se obtienen directamente del medio ambiente. La cabaña es un tipo de vivienda típico de entornos rurales o naturales, especialmente de bosques y de espacios donde hay una importante abundancia de madera (principal material con el que se construye esta vivienda).



**Elaboración:** El autor

### **CARACTERISTICAS:**

Cada una de las cabañas estará totalmente equipadas con lo siguiente

Camas suaves y confortables

Veladores

Lámparas de mesa

Televisor

TV-Cable

Neveras

Peinadoras

Closet

Sillas

Mesa pequeña

Internet inalámbrico

Habitaciones con aire acondicionado

Habitaciones con ventiladores de techo

## **PISCINA**

La piscina se encontrará situado cerca del área de alojamiento, el mismo que se encuentra rodeado de jardines tropicales y constituye un sitio hermoso, único y natural.



### **CARACTERISTICAS**

Es el último estilo realizado por PISCINAS ECOLÓGICAS de formas orgánicas y acabado rústico-rugoso.

Las formas redondeadas imprimen tranquilidad. La entrada a la piscina se la realizará con piedra granítica gris.

### **SALA DE EVENTOS**

El Centro de Convenciones cuenta con un conjunto de salas diseñadas especialmente para proveer un ambiente más efectivo en los diferentes tipos de reuniones, el cual estará amobladas confortablemente y contar con todas las

facilidades y equipos que se requiere en las reuniones de turistas así como también se podrá alquilar para eventos de capacitación o eventos sociales.



## CANCHA DEPORTIVA

Las canchas deportivas son esenciales para la distracción de los turistas, por lo que es necesario construir una cancha de uso múltiple el cual permitirá practicar distintos deportes.



Las canchas deportivas son de multiuso cuenta con:

Vóley Bol

Básquet ball

Tenis

Ecuavóley

## **PARQUEADERO**

Estará diseñado para una capacidad de 20 vehículos.



## **Localización del Proyecto**

El estudio de localización tiene como propósito encontrar la ubicación más ventajosa para la hostería; es decir, cubriendo las exigencias o requerimientos del proyecto, contribuyen a minimizar los costos de inversión, los costos y gastos durante el periodo productivo del proyecto.

El objetivo que persigue es lograr una posición de competencia basada en un servicio de calidad a precios cómodos y que por su ubicación geográfica se tenga fácil acceso para los turistas.

La selección de alternativas se realiza en dos etapas. En la primera se analiza y decide la zona en la que se localizará la hostería; y en la segunda, se analiza y elige el sitio, considerando los factores básicos como: costos, recursos naturales, y ubicación. A la primera etapa se le define como estudio de macro localización y a la segunda de micro localización.

### Macro localización

Es la selección del área donde se ubicará el proyecto se le conoce como Estudio de Macro localización.

La Hostería Ecológica se encontrará ubicada en la Parroquia Sardinas, Cantón el Chaco, provincia del Napo.

Figura 1: Mapa del cantón el Chaco



Fuente: GADM del Chaco



### **Micro localización**

Para determinar la ubicación apropiada para el proyecto se ha realizado un análisis de los factores que influyen para determinar una ubicación apropiada para la hostería.

### **Los factores que se analizaron fueron los siguientes:**

**Seguridad.-** El lugar en donde se va a ubicar la Hostería es un lugar seguro en donde se cuenta con todos los medios necesarios para la seguridad de los turistas.

**Fuentes de abastecimiento.-** Un factor primordial para el análisis de la localización es las fuentes de abastecimiento, ya que estos inciden en forma directa en los costos, y en cuanto al tiempo y demoras de abastecimiento. El lugar en donde va a estar ubicada la hostería se encuentra cerca a los lugares de abastecimiento tanto para el servicio de alimentación como de hospedaje.

**Factores ambientales.** Debido a que nos enfrentamos a un proyecto turístico, es importante analizar este factor para su localización. Se cuenta con todos los insumos necesarios para la construcción de la Hostería, considerando no afectar al medio ambiente.

**Costo y disponibilidad de Terrenos.-** La disponibilidad y costos de terreno en las dimensiones requeridas para servir las necesidades actuales y las

expectativas de crecimiento futuro de la empresa. El costo del terreno es accesible a la economía de los inversionistas por consiguiente no existe ningún inconveniente en la adquisición del mismo.

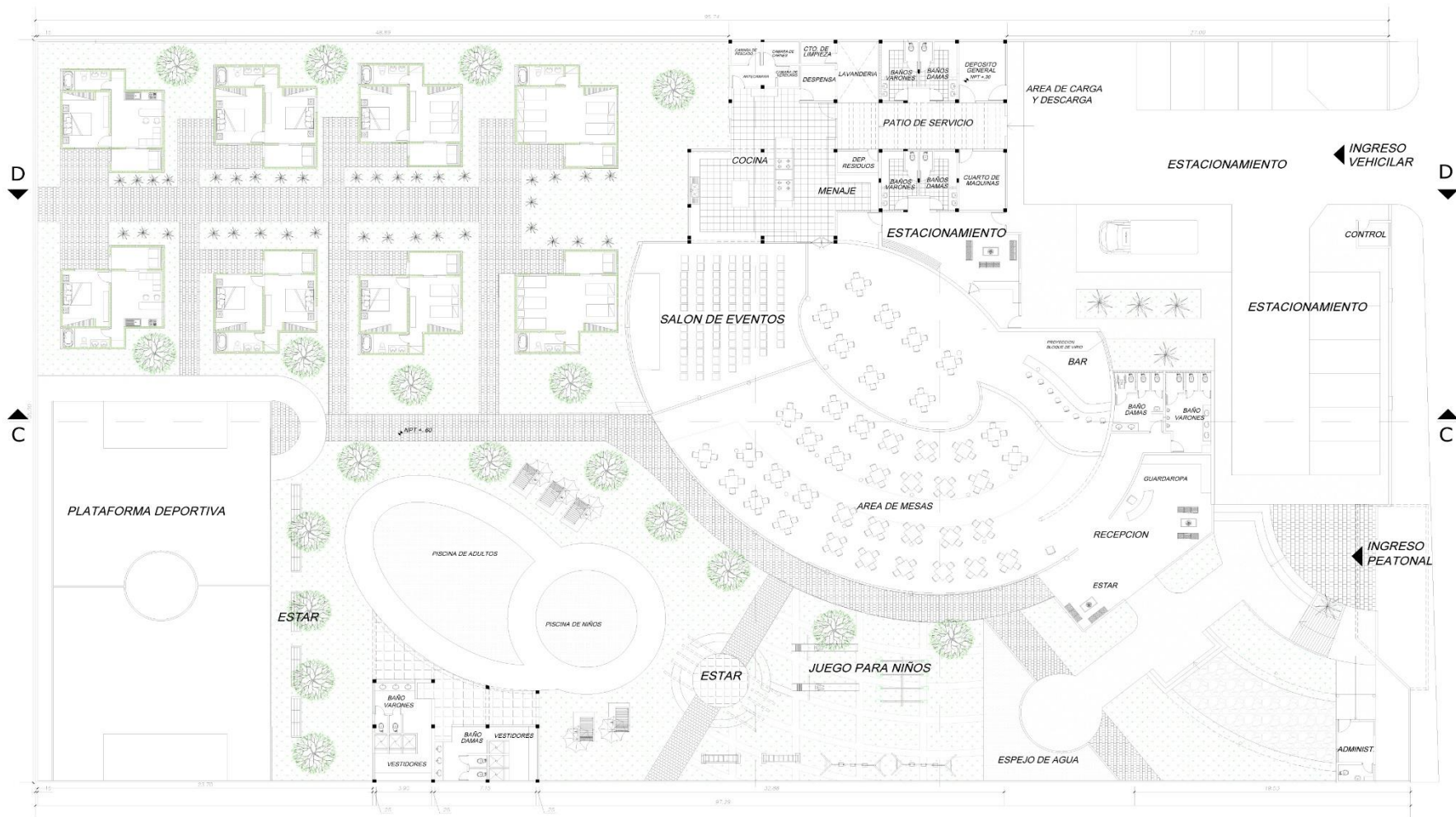
**Disponibilidad y costo de mano de obra.-** La cercanía del mercado laboral se convierte generalmente en un factor predominante en la elección de la ubicación. Se cuenta con la mano de obra necesaria para llevar a efecto las actividades operativas y administrativas en la Hostería.

**Vías de comunicación.-** Las vías de comunicación un factor preponderante para el proyecto ya que de eso depende la demanda de turistas, para el presente proyecto para el cantón Yacuambi existen vías de primer orden. Se cuenta con las vías de comunicación adecuadas, para que exista fácil acceso del turista a la hostería.

Por lo tanto la Hostería Ecológica “Fuente de Vida” estará ubicada en el Barrio Brasil de Franco al margen derecho e izquierdo de la vía principal de la Parroquia Sardinas, del Cantón el Chaco, provincia del Napo.



# DISEÑO ARQUITECTONICO DE LA HOSTERIA ECOLOGICA "VALLE QUIJOS"



| DISEÑO DE LA HOSTERIA ECOLOGICA "VALLE QUIJOS" |                   |                      |   |
|--|-------------------|----------------------|---|
| Provincia : Napo                               | Canton : El Chaco | Parroquia : Sardinas | Universidad Nacional De Loja<br>Carrera de Administracion Turistica |

## **INGENIERÍA DEL PROYECTO**

El estudio de ingeniería del proyecto debe llegar a determinar la función de producción óptima para la utilización eficiente y eficaz de los recursos disponibles para la producción del servicio deseado. Para ello deberán analizarse las distintas alternativas y condiciones en que se pueden combinar los factores productivos, identificando, a través de la cuantificación y proyección en el tiempo de los montos de inversiones de capital, los costos y los ingresos de operación asociados a cada una de las alternativas de producción.

### **Proceso del servicio**

El proceso de producción o del servicio se define como la forma en que una serie de insumos se transforman en producto o servicio, mediante la participación de mano de obra, procedimientos, maquinaria y métodos. El proceso de producción del servicio, se da inicio en el momento en que el turista realiza su visita a la hostería, y decide hacer uso del servicio, hasta el momento en que abandona las instalaciones.

### **HOSPEDAJE**

Una vez que el turista llega a la hostería, se distribuye las habitaciones a los huéspedes y posteriormente se da la bienvenida la misma que está a cargo del administrador, quien comparte con los visitantes las indicaciones generales, se les proporciona mapas, folletos acerca de la ciudad y los lugares turísticos.

Limpieza y adecuación de habitaciones que va a ser ocupada ese día:

1. Limpiar las ventanas y cortinas.

2. Remover el polvo de toda la habitación
3. Limpiar el piso
4. Limpiar el colchón y tender las camas
5. Lavar el baño y colocar papel higiénico, toallas, jabón
6. Colocar basureros limpios en las habitaciones.

Limpieza de una habitación ocupada por el mismo turista:

1. Limpiar piso
2. Tender las camas correctamente y cambiar las sábanas cada dos días de ocupación.
3. Limpiar el baño y verificar que haya papel higiénico, jabón.
4. Cambiar las toallas todos los días.
5. Colocar nuevas fundas de basura en los basureros

Limpieza de una habitación que va a ser ocupada por diferente turista:

1. Retirar todas las toallas y sábanas de la habitación.
2. Quitar restos de jabón y papel higiénico y fundas de basura.
3. Limpiar ventanas y cortinas.
4. Remover polvo de la habitación
5. Limpiar el piso.

## **RESTAURANTE**

### **LIMPIEZA Y ADECUACIÓN**

Para el servicio se deberá seguir las siguientes instrucciones:

1. Colocar la vajilla en las mesas, dependiendo del número de personas.
2. Verificar que la vajilla esté en buen estado.
3. Limpiar la mesa antes y después de cada comida.

4. Sobre la mesa deben estar todos los implementos para el visitante como sal y pimienta.
5. Los meseros deberán servir primero a las damas y después a los caballeros.
6. Solamente cuando toda la gente termine de comer se recogen los platos.

## ALIMENTACIÓN

La alimentación será de acuerdo al menú solicitado por los turistas de acuerdo al menú diario que se establece previamente, y así mismo se atenderán platos a la carta.

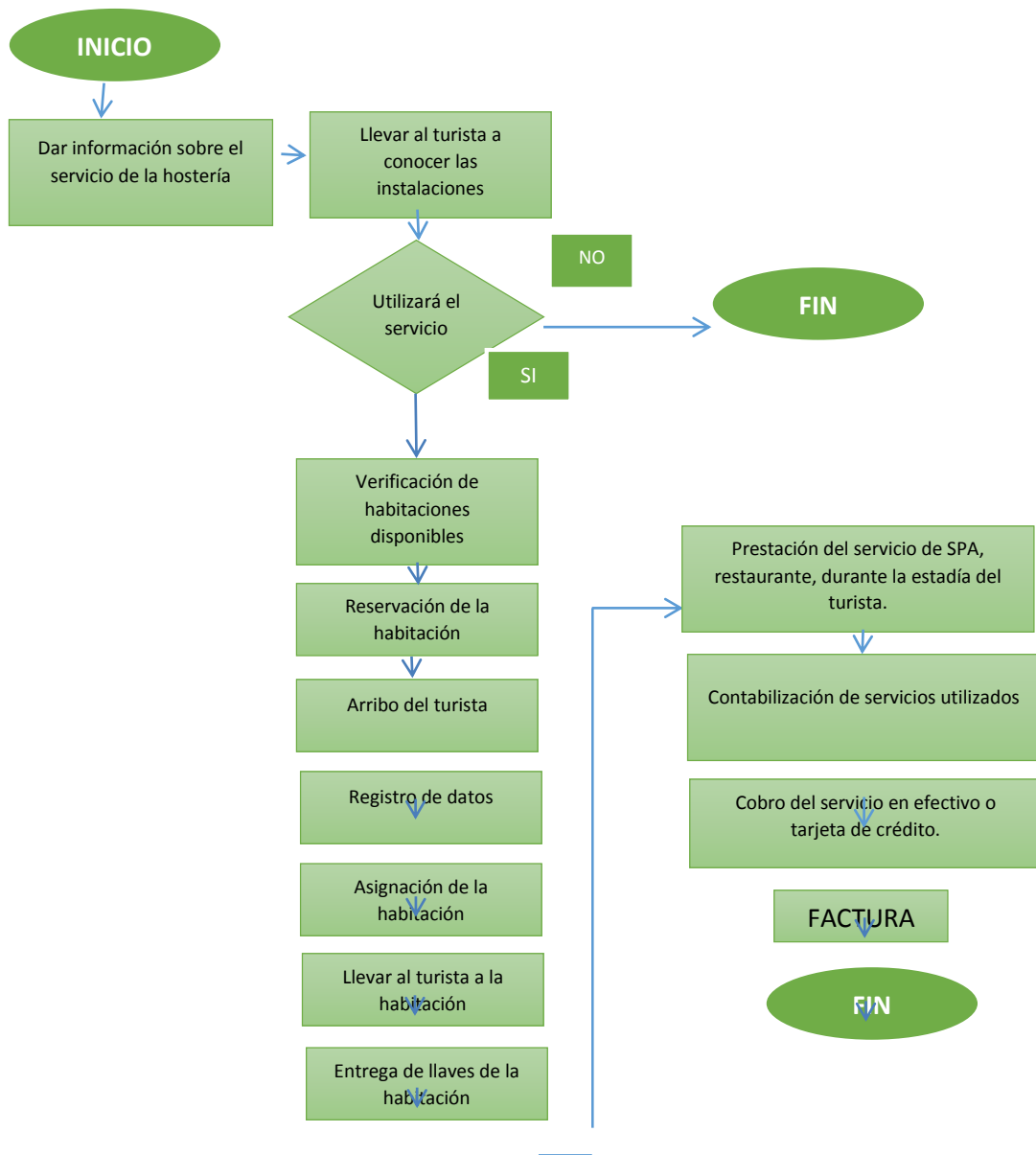
En la preparación de alimentos se trabajará con recetas de cocina, se deberán seguir con procedimientos por medio de la asignación de tareas, los menús serán ofrecidos en los siguientes horarios:

Desayuno: 07:00 – 09:00

Almuerzo: 12:00 – 13:30

Cena : 19:00 – 22:00

Diagrama de flujo del servicio de la Hostería Ecológica “Valle Quijos” Cia. Ltda



Elaboración: El Autor

## REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA

Para poder ejecutar las actividades operativas de la Hostería ecológica se requiere el siguiente personal.

Cuadro 30: Requerimiento Mano de Obra

|  |
|--|
| MANO DE OBRA                           |
| Recepcionista                          |
| Camareras/os                           |
| Botones                                |
| Empleados mantenimiento de área verdes |
| Cocinero                               |
| Ayudante de Cocina                     |
| Saloneros                              |

Elaboración: El Autor

## ESTRUCTURA ORGANICA FUNCIONAL DE LA HOSTERIA ECOLOGICA “VALLE QUIJOS”

La empresa es la entidad que se establece en un lugar determinado con el propósito de desarrollar actividades relacionadas con la producción y comercialización de bienes/ o servicios, para satisfacer la diversas necesidades humanas.

Según (ZAPATA SANCHEZ, 2012). “Las empresas, de acuerdo a su naturaleza pueden ser de uno o más propietarios; las de un solo propietario, se conoce como negocios individuales y las de dos o más propietarios, se conoce como sociedades”. Dentro de la base legal se definirán todos los pasos para determinar que una empresa está legalmente constituida.



Las Hosterías son empresas que pertenece a la industria Hotelera y de Restaurantes, formada como una sociedad anónima orientada a brindar servicios turísticos, satisfaciendo necesidades de hospedaje, alimentación distracción, esparcimiento, entretenimiento entre otros, de turistas nacionales y extranjeros dispuestos a conocer y valorar la riqueza natural de la Amazonía Ecuatoriana.

Las obligaciones que deben cumplir los prestadores de servicios turísticos son:

1. Proceder a su inscripción en el Registro del Ministerio de Turismo, previo a la obtención de la licencia única anual de funcionamiento.
2. Obtener la licencia única de funcionamiento, y suministrar la información para su actualización en el Municipio del Chaco.
3. Ajustar sus pautas de publicidad a la calidad de los servicios ofertados de acuerdo a los parámetros establecidos por la Ley de defensa del consumidor.

Los requisitos para la obtención única anual de funcionamiento son los siguientes: (GADM, 2017)

1. Solicitud dirigida al Alcalde del Chaco
2. Certificado del registro conferido por el Ministerio de Turismo
3. Certificado de afiliación a la Cámara de turismo
4. Patente Municipal
5. Copia de RUC
6. Lista de precios del establecimiento turístico

## 7. Formulario de la planta turística

La empresa tiene que orientar sus actividades hacia una consecución de objetivos y establecer su filosofía y alcance en el tiempo

### Visión

La Hostería Ecológica “Fuente de Vida” Cía. Ltda., al año 2017 se convertiría en líder de todas las empresas que ofertan este tipo servicios, con infraestructura de calidad, belleza escénica, ofreciendo descanso y confort a nuestros clientes.

### Misión

Ofrecer servicios de hospedaje, alimentación, distracción y sano esparcimiento a los clientes, vinculando el desarrollo eficiente de las actividades productivas con los objetivos de la organización.

### Valores

Honestidad: Todos los miembros de la empresa se regirán a las normas legales y reglamentarias para lograr un adecuado desarrollo. La conducta de todos quienes formen parte de la misma, se maneja bajo la ética y moral que nos deberá caracterizar.

Compromiso: Absolutamente todos quienes pertenezcan a la empresa se comprometen a dar lo mejor de cada uno, con la finalidad de generar una empresa de respeto y de alto nivel de competitividad, así como de calidad frente a las necesidades del cliente.

Respeto: Se demostrará absoluta transparencia y seriedad en todas las actividades que la empresa realice dentro de la empresa y fuera de ella.

Calidad en el servicio: Se desea llegar a generar en el cliente un comentario de calidad y satisfacción, de nuestro servicio y de la satisfacción que el cliente experimente dependerá el éxito de la empresa.

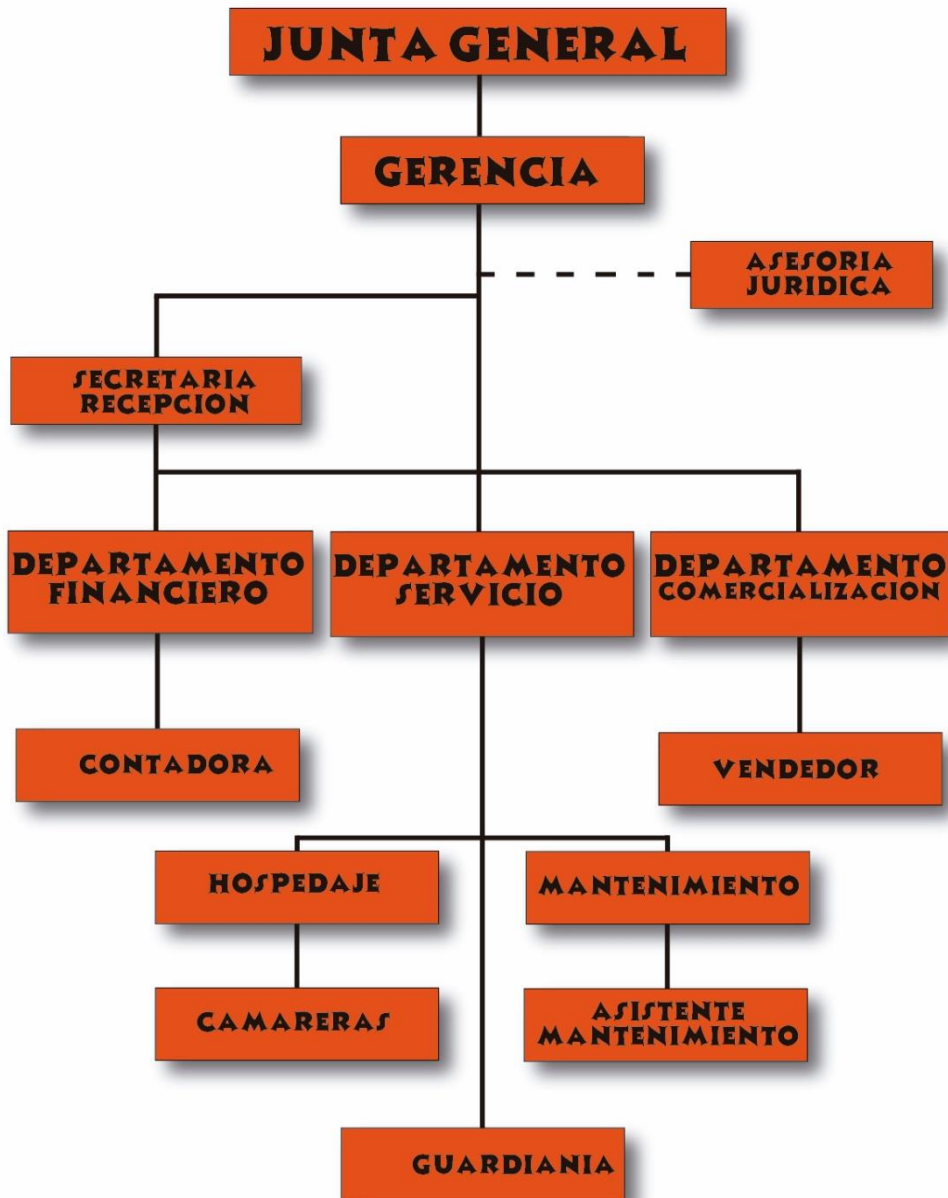
Razonabilidad: Los precios de todos los productos, serán fijados en función de la calidad que estos tengan.

Confianza: Entregarle a todo y cada uno de nuestros clientes adecuada y razonable combinación de servicio, atención al cliente y precio.

### La Organización

Cualquiera que sea la actividad y capacidad económica, deberá tener su organización, dependiendo de los factores propios de cada empresa.

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE LA HOSTERIA ECOLOGICA "VALLE QUIJOS". CIA LTDA.



Elaborado: El Autor

## **FUNCIONES DEL PERSONAL**

### **GERENTE**

- Dirigir, coordinar, supervisar y dictar normas para el eficiente desarrollo de las actividades de la Hostería en cumplimiento de las políticas adoptadas por la Junta General de Socios.
- Presentar a la Junta General de Socios los planes que se requieran para desarrollar los programas de la Hostería en cumplimiento de las políticas adoptadas.
- Someter a la aprobación de la Junta General de Socios, el proyecto de presupuesto de ingresos y gastos de cada año, así como los estados financieros periódicos de la Hostería, en las fechas señaladas en los reglamentos
- Representar a la Empresa como persona jurídica y autorizar con su firma los actos y contratos en que ella tenga que intervenir
- Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos.
- Planear y desarrollar metas a corto y largo plazo, junto con objetivos anuales y entregar las proyecciones de dichas metas para la aprobación de los directivos.
- Coordinar con las oficinas administrativas para asegurar que los registros y sus análisis se están llevando correctamente.
- Crear y mantener buenas relaciones con los clientes, para mantener el buen funcionamiento de la empresa.

- Lograr que las personas quieran hacer lo que tienen que hacer y no hacer lo que ellas quieren hacer.
- Ejercer las demás funciones que le señale o delegue la Junta General de Socios, las normas legales y aquellas que por su naturaleza le correspondan como Funcionario Directivo.

## CONTADOR

- Clasificar, registrar, analizar e interpretar la información financiera de conformidad con el plan de cuentas establecido.
- Llevar los libros mayores de acuerdo con la técnica contable y los auxiliares necesarios, de conformidad con lo establecido por el Servicio de Rentas Internas.
- Preparar y presentar informes sobre la situación financiera de la Hostería que exijan los entes de control y mensualmente entregar al Gerente, un balance de comprobación.
- Preparar y presentar las declaraciones al Servicio de Rentas Internas
- Preparar y certificar los estados financieros de fin de ejercicio con sus correspondientes notas, de conformidad con lo establecido en las normas vigentes.
- Asesorar a la Gerencia y a la Junta General de Socios en asuntos relacionados con el cargo, así como a toda la organización en materia de control interno.
- Llevar el archivo de su dependencia en forma organizada y oportuna, con el fin de atender los requerimientos o solicitudes de información tanto internas como externas.

- Las demás que la Ley lo determine.

## RECEPCIONISTA



- Coordinar la agenda del Gerente
- Controlar el archivo de la documentación del Gerente
- Elaboración de oficios en la hostería
- Control y seguimiento de las llamadas telefónicas en general
- Verificar el correo electrónico
- Atender al público que solicita información dándole orientación requerida.
- Anotar en los libros de control diario llamadas efectuadas y recibida por el personal y el tiempo empleado.
- Mantener el control de llamadas locales y a larga distancia mediante registro de número de llamadas y tiempo empleado.
- Recibir la correspondencia y mensajes dirigidos a la hostería.
- Anotar mensajes dirigidos a las diferentes personas y secciones de la hostería.
- Entregar la correspondencia recibida a las diferentes personas y secciones, así como también los mensajes recibidos.
- Cumplir con las normas y procedimientos en materia de seguridad integral, establecidos por la hostería.

- Mantener en orden equipo y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía.  
Elaborar informes periódicos de las actividades realizadas.
- Realizar cualquier otra actividad a fin que le sea asignada.

#### CAMARERO/A

- Realizar de manera cualificada la limpieza y arreglo de las habitaciones y pasillos, así como del orden de los objetos de los clientes.
- Controlar el material, productos de los clientes y comunicar a sus responsables las anomalías en las instalaciones y los objetos perdidos.
- Realizar la atención directa al cliente en las funciones propias de su Área y las labores propias de lencería y lavandería.

#### GUARDIA

Personal de una entidad privada quien se encargará de velar por el bienestar y Seguridad de la Hostería y los clientes. Debe estar armado y protegido con uniforme Especial según la compañía de seguridad a la que pertenezca.

#### VENDEDOR

- Dar la bienvenida al cliente y saludarlo de acuerdo a las normas establecidas
- Brindar plena satisfacción en el servicio y atención a los clientes, logrando en ellos lealtad y preferencia.
- Orientar al cliente en su decisión de hacer uso de la hostería y los beneficios que se le oferta.
- Actuar con iniciativa ante exigencias o detalles de los clientes, logrando su satisfacción.
- Sugerir a los directivos cambios físicos en la hostería con el fin de darle mayor imagen a la misma.



- Agradecer al cliente su visita una vez que se le haya atendido y acompañarlo hasta la caja para que cancele el servicio.

## CONSERJE

Conserje es la persona que tiene por profesión el cuidado, mantenimiento y limpieza de la Hostería.

La labor del Conserje es muy importante en la hostería ya que es el encargado de realizar varias funciones para dar una mejor imagen al local.

Sus principales funciones son:

- Mantener la limpieza de la hostería
- Abrir y cerrar las puertas de la hostería
- Guardar las llaves de las puertas principales de la hostería
- Brindar información a los clientes que requieran contactarse con personal de la hostería.

## **ESTUDIO ECONOMICO-FINANCIERO**

### **INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO**

Se refiere a las erogaciones que ocurren o se presentan en la fase preoperativa y operativa de la vida de un proyecto y representan desembolsos en efectivo para la adquisición de activos fijos como: terrenos, construcciones, equipos de oficina, muebles y enseres, etc., activos diferidos y capital de trabajo.

#### Inversión en Activos Fijos

Representan las inversiones que se realizan en bienes tangibles que se utilizarán en el proceso productivo o son el complemento necesario para la operación normal de la empresa.

## Terrenos

Constituye el área física de terreno, que necesita la nueva unidad productiva para la construcción de la planta. En este caso se adquirirá 5000 m<sup>2</sup> de terreno a \$.15,00 cada metro, dando un total de \$.75.000.00

Cuadro 31: Presupuesto de Terreno

| CANTIDAD | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|-------------|------------------|----------------|-------------|
| 5.000    | Terreno     | m <sup>2</sup>   | 15,00          | 75.000,00   |
|          | TOTAL       |                  |                | 75.000,00   |

Fuente: I. Municipio Cantón el Chaco

Elaboración: El Autor

Construcciones: Son aquellos gastos que se realizan por construcción de las cabañas ecológicas. El monto total de este rubro asciende a \$.369.275.00.

Cuadro 32: Presupuesto de Construcciones

| CANTIDAD | DESCRIPCION                 | UNIDAD DE MEDIDA (metro cuadrado) | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------|-------------|
| 2        | Cabañas individuales        | 20,00                             | 250,00         | 5.000,00    |
| 2        | Cabañas dobles              | 60,00                             | 350,00         | 21.000,00   |
| 2        | Cabañas triples             | 90,00                             | 350,00         | 31.500,00   |
| 2        | Cabañas Familiares          | 90,00                             | 350,00         | 31.500,00   |
| 1        | Restaurante                 | 280,00                            | 250,00         | 70.000,00   |
| 1        | Piscina                     | 256,50                            | 350,00         | 89.775,00   |
| 1        | Área de Parqueo             | 375,00                            | 50,00          | 18.750,00   |
| 1        | Caseta de vigilancia        | 200,00                            | 36,00          | 7.200,00    |
| 1        | Área Administrativa         | 120,00                            | 200,00         | 24.000,00   |
| 1        | Fosa séptica                | 40,00                             | 200,00         | 8.000,00    |
| 1        | Cuarto de máquinas piscinas | 20,00                             | 180,00         | 3.600,00    |
| 1        | Área de servicios           | 25,00                             | 150,00         | 3.750,00    |
| 1        | Salón social                | 120,00                            | 250,00         | 30.000,00   |
| 1        | Cancha de Básquet           | 420,00                            | 60,00          | 25.200,00   |
|          | TOTAL                       | 2.116,50                          |                | 369.275,00  |

Fuente: Cámara de la Construcción del Napo

Elaboración: El Autor

**Muebles y Enseres para hospedaje:** Son todos aquellos gastos que se generan por la adquisición de mobiliario que son necesarios para adecuar las habitaciones, según la función para lo que fueron diseñadas. El costo total asciende a \$.17.060,00

Cuadro 33: Presupuesto Muebles y Enseres para hospedaje

| CANTIDAD | DESCRIPCION         | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL      |
|----------|---------------------|------------------|-----------------|------------------|
| 6        | Camas matrimoniales | Unidad           | 220,00          | 1.320,00         |
| 12       | Camas de dos plaza  | Unidad           | 200,00          | 2.400,00         |
| 22       | camas 1 1/2 plazas  | Unidad           | 180,00          | 3.960,00         |
| 8        | camas literas       | Unidad           | 120,00          | 960,00           |
| 14       | Peinadoras          | Unidad           | 150,00          | 2.100,00         |
| 84       | Veladores           | Unidad           | 45,00           | 3.780,00         |
| 24       | Sillas              | Unidad           | 65,00           | 1.560,00         |
| 14       | mesas pequeñas      | Unidad           | 70,00           | 980,00           |
|          | <b>TOTAL</b>        | Unidad           |                 | <b>17.060,00</b> |

Fuente: Mueblería el Chaco

Elaboración: El Autor

Muebles y enseres para salón social.- Son aquellas erogaciones que se realizan por la compra de mobiliario que es necesarios para adecuar el salón social de la Hostería, según la función para lo que fueron diseñadas. El monto total asciende a \$.14.725,00.

Cuadro 34: Presupuesto muebles y enseres salón social

| CANTIDAD | DESCRIPCION                          | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL      |
|----------|--------------------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| 20       | Mesas con capacidad para 10 personas | unidades         | 70,00           | 1.400,00         |
| 205      | Sillas de madera                     | unidades         | 65,00           | 13.325,00        |
|          | <b>TOTAL</b>                         |                  |                 | <b>14.725,00</b> |

Fuente: Mueblería el Chaco

Elaboración: El Autor

## Equipos para hospedaje

Constituye los valores correspondientes por adquisición de equipos para las habitaciones para su adecuado funcionamiento y ofertar un servicio eficiente y de calidad los valores a ser cancelados ascienden a un monto de \$.15.705.00.

Cuadro 35: Presupuesto Equipos para hospedaje

| CANTIDAD | DESCRIPCION             | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|-------------------------|------------------|-----------------|-------------|
| 14       | TV de 32" SANSUMG Plano | Unidades         | 350,00          | 4.900,00    |
| 14       | Teléfonos               | Unidades         | 15,00           | 210,00      |
| 14       | Mini refrigeradoras     | Unidades         | 250,00          | 3.500,00    |
| 30       | Lámparas de velador     | Unidades         | 12,00           | 360,00      |
| 2        | Lavadoras               | Unidades         | 450,00          | 900,00      |
| 1        | Abrillantadora          | Unidades         | 600,00          | 600,00      |
| 2        | Aspiradoras             | Unidades         | 350,00          | 700,00      |
| 2        | Rúter                   | Unidades         | 45,00           | 90,00       |
| 2        | Antenas de Internet     | Unidades         | 35,00           | 70,00       |
| 7        | Aire acondicionado      |                  | 500,00          | 3.500,00    |
| 7        | Ventiladores de techo   |                  | 125,00          | 875,00      |
|          | TOTAL                   |                  |                 | 15.705,00   |

Fuente: Almacenes Comandato ciudad de Quito

Elaboración: El Autor

Equipo de computación: Constituye los valores correspondientes al equipo que hará posible que las funciones administrativas se cumplan eficientemente, el valor total asciende a \$.850.00

Cuadro 36: Presupuesto equipos de computación

| CANTIDAD | DESCRIPCION  | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|--------------|------------------|-----------------|-------------|
| 1        | Computadores | Unidades         | 850             | 850,00      |
|          | TOTAL        |                  |                 | 850,00      |

Fuente: Novicompu

Elaboración: El Autor

Equipos de Oficina: Constituye los valores correspondientes a la adquisición de equipos que permitirán viabilizar las operaciones administrativas. El monto de este rubro asciende a \$.131.00

Cuadro 37: Presupuestos equipos de oficina

| CANTIDAD | DESCRIPCION  | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|--------------|------------------|-----------------|-------------|
| 1        | Sumadora     | Unidades         | 120,00          | 120,00      |
| 1        | Engrapadoras | Unidades         | 5,00            | 5,00        |
| 1        | Perforadoras | Unidades         | 6,00            | 6,00        |
|          | TOTAL        |                  |                 | 131,00      |

Fuente: Novicompu

Elaboración: El Autor

Muebles y Enseres para Oficina: Son todos aquellos gastos que se generan por la compra de mobiliario para adecuar las oficinas en donde se realizaran las actividades administrativas. El monto total de este rubro asciende a \$.825.00.

Cuadro 38: Presupuestos de Muebles y Enseres para oficina

| CANTIDAD | DESCRIPCION                  | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|------------------------------|------------------|-----------------|-------------|
| 1        | Escritorios estilo ejecutivo | Unidades         | 180,00          | 180,00      |
| 1        | Sillones Giratorios          | Unidades         | 120,00          | 120,00      |
| 6        | Sillas forradas de corosil   | Unidades         | 65,00           | 390,00      |
| 1        | Telefax                      | Unidades         | 135,00          | 135,00      |
|          | TOTAL                        |                  |                 | 825,00      |

Fuente: Mueblería el Chaco

Elaboración: El Autor

Muebles y Enseres para Restaurante: Son aquellos desembolsos que se tienen que realizar por concepto de compra de muebles para adecuar el local del restaurant. El monto total asciende a \$. 3.700.00

Cuadro 39: Presupuesto muebles y enseres para restaurante

| CANTIDAD | DESCRIPCION                          | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|--------------------------------------|------------------|-----------------|-------------|
| 10       | Mesas de madera para cuatro personas | Juegos           | 70,00           | 700,00      |
| 40       | Sillas de madera                     | Unidad           | 65,00           | 2.600,00    |
| 1        | Counter                              | Unidad           | 280,00          | 280,00      |
| 1        | Sillón giratorio                     | Unid             | 120,00          | 120,00      |
|          | TOTAL                                |                  |                 | 3.700,00    |

Fuente: Mueblería el Chaco

Elaboración: El Autor

Maquinaria para cocina: Son aquellos gastos que se generan por la compra de maquinaria para el restaurante. El monto total de este rubro asciende a \$5.142,00.

Cuadro 40: Presupuesto para maquinaria de cocina

| CANTIDAD | DESCRIPCION                          | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|--------------------------------------|------------------|-----------------|-------------|
| 1        | Cocina Industrial 6 quemadores       | Unidades         | 280,00          | 280,00      |
| 1        | Refrigerador 22 "                    | Unidades         | 1.350,00        | 1.350,00    |
| 1        | Congelador                           | Unidades         | 1.650,00        | 1.650,00    |
| 1        | Microondas 1.3.piezas                | Unidades         | 250,00          | 250,00      |
| 1        | Licadoras Marca Oster                | Unidades         | 95,00           | 95,00       |
| 1        | Campana extractora de olores         | Unidad           | 650,00          | 650,00      |
| 1        | Batidora ALTON                       | Unidad           | 22,00           | 22,00       |
| 2        | Cafeteras                            | Unidades         | 135,00          | 270,00      |
| 1        | Waflera                              | Unidades         | 125,00          | 125,00      |
| 1        | Horno                                | Unidad           | 180,00          | 180,00      |
| 1        | Ollas industriales de 60 cm. Unco    | Unidad           | 150,00          | 150,00      |
| 1        | Pailas industrial grande de aluminio | Unidad           | 120,00          | 120,00      |
|          | TOTAL                                |                  |                 | 5.142,00    |

Fuente: Comandato

Elaboración: El Autor

Equipos para restaurante: Son gastos que se ocasionan por la compra de equipos para operativizar las actividades comerciales de la empresa, así como adecuar los ambientes del restaurante. El monto total asciende a \$321.00.

Cuadro 41: Presupuesto Equipos para el restaurant

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción           | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|-----------------------|-----------------|-------------|
| 1        | unidad           | Caja registradora     | 52,00           | 52,00       |
| 1        | unidad           | Teléfono              | 15,00           | 15,00       |
| 5        | unidad           | Ventiladores de pared | 28,00           | 140,00      |
| 2        | unidad           | Ventiladores de techo | 53,00           | 106,00      |
| 1        | Unidad           | Reloj de pared        | 8,00            | 8,00        |
|          |                  | TOTAL                 |                 | 321,00      |

Fuente: Comandato

Elaboración: El Autor

Equipo de Telecomunicaciones: Es el pago que se realiza por la compra de una línea telefónica. El costo total asciende a \$.250,00

Cuadro 42: Presupuesto Equipo de Telecomunicaciones

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción        | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| 1        | unidad           | Central Telefónico | 250,00          | 250,00      |
|          |                  | TOTAL              |                 | 250,00      |

Fuente: CNT

Elaboración: El Autor

Vehículo: Son aquellos desembolsos que se realizan por la compra de un vehículo, con la finalidad de realizar todas las actividades de transporte que requiere la hostería. El monto total asciende a \$.18.000,00

Cuadro 43: Presupuesto de Vehículo

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción                                 | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|---|-----------------|-------------|
| 1        | Unidad           | Camioneta doble Cabina, Chevrolet, año 2017 | 18.000,00       | 18.000,00   |
|          |                  | TOTAL                                       |                 | 18.000,00   |

Fuente: Patio de Carros

Elaboración: El Autor

Equipos de seguridad: Son aquellos gastos generados por la compra de equipos para la seguridad de la Hostería. El monto total asciende a \$.230.00

Cuadro 44. Presupuesto de Equipos de seguridad

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción          | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|----------------------|-----------------|-------------|
| 5        | Unidad           | Extintores DE 10 LBS | 22,00           | 110,00      |
| 1        | Unidad           | Alarmas de seguridad | 120,00          | 120,00      |
|          |                  | TOTAL                |                 | 230,00      |

Fuente: Mercado Libre

Elaboración: El Autor

Cuadro 45: Resumen de Activos Fijos

| DESCRIPCION                       | VALOR TOTAL |
|-----------------------------------|-------------|
| Terrenos                          | 75.000,00   |
| Construcciones                    | 369.275,00  |
| Muebles y Enseres (Hospedaje)     | 17.060,00   |
| Muebles y Enseres (Salón Social ) | 14.725,00   |
| Equipos (Hospedaje)               | 15.705,00   |
| Equipos de computación            | 850,00      |
| Equipos de Oficina                | 131,00      |
| Muebles y Enseres para oficina    | 825,00      |
| Muebles y enseres para restaurant | 3.700,00    |
| Maquinaria para cocina            | 5.142,00    |
| Equipos para restaurante          | 321,00      |
| Equipo de Telecomunicaciones      | 250,00      |
| Vehículo                          | 18.000,00   |
| Equipos de Seguridad              | 230,00      |
| TOTAL ACTIVOS FIJOS               | 521.214,00  |

Fuente: Presupuestos

Elaboración: El Autor

## ACTIVOS DIFERIDOS

Bajo esta denominación se agrupan los valores que corresponden a los costos ocasionados en la fase de formulación e implementación del proyecto, antes de entrar en operación.



Estudio preliminar.- Constituye los valores en que se debe incurrir para determinar la factibilidad de operación de la empresa, se estima un valor de \$. 500.00, mismos que serán destinados a pago de servicios profesionales.

Gastos de constitución.- Son un conjunto de gastos en los que hay que incurrir de forma obligatoria para crear una empresa desde cero. El monto total asciende a \$.600,00.

Permisos de funcionamiento.- El permiso de funcionamiento es la autorización que el Cuerpo de Bomberos emite a todo local para su funcionamiento y que se enmarca dentro de la actividad. El costo asciende a \$.100,00.

Permiso sanitario.- Es el documento expedido por las Jefaturas de salud, previo cumplimiento de las condiciones sanitarias e higiénicas, de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Legislación Sanitaria Ecuatoriana. El costo asciende a \$.125,00.

Afiliación a la cámara de turismo.- Conforme al Reglamento de Afiliaciones los prestadores de servicios turísticos que se afilien a CAPTUR deben pagar una cuota de admisión según el capital social, o el patrimonio involucrado en la actividad para las personas naturales. El valor de esta cuota es de \$.450,00.

Licencia única de funcionamiento.- Es un documento que permite realizar el ejercicio de las actividades económicas. El costo asciende a \$.100,00.

Cuadro 46: ACTIVOS DIFERIDOS

| DESCRIPCION                       | VALOR           |
|-----------------------------------|-----------------|
| Estudios Preliminares             | 500,00          |
| Gastos de Constitución            | 600,00          |
| Permisos de funcionamiento        | 100,00          |
| Permiso sanitario                 | 125,00          |
| Afiliación a la Cámara de Turismo | 450,00          |
| Licencia única de funcionamiento  | 100,00          |
| <b>TOTAL</b>                      | <b>1.875,00</b> |

Fuente: I. Municipio del Chaco, Cámara de Turismo

Elaboración : El Autor

### **CAPITAL DE TRABAJO**

Son aquellos recursos que requiere la empresa para poder operar. En este sentido el capital de trabajo es lo que comúnmente conocemos activo corriente. (Efectivo, inversiones a corto plazo, cartera e inventarios).

**Mano de obra Directa:** Se entiende como Mano de Obra todos los salarios, prestaciones sociales y demás conceptos laborales, que se pagan a las personas que participan de forma directa o indirecta en la producción del bien o la prestación del servicio. El monto total de este rubro asciende a \$.35.244.24

Cuadro 47: Presupuesto de Mano de Obra Directa

| Canti<br>dad | PUESTOS                    | Sueldo<br>Básico<br>unificad<br>o | XIII<br>SUELD<br>O | XIV<br>SUELD<br>O | APORTE<br>PATRON<br>AL<br>12.15% | TOTAL<br>A<br>PAGAR<br>MENSU<br>AL | TOTAL A<br>PAGAR<br>ANUAL |
|--------------|----------------------------|-----------------------------------|--------------------|-------------------|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
|              | MANO DE OBRA               |                                   |                    |                   |                                  |                                    |                           |
| 1            | Recepcionista              | 376,00                            | 31,33              | 31,33             | 45,68                            | 484,35                             | 5.812,21                  |
| 1            | Camareras/os               | 376,00                            | 31,33              | 31,33             | 45,68                            | 484,35                             | 11.624,4<br>2             |
| 1            | Botones                    | 376,00                            | 31,33              | 31,33             | 45,68                            | 484,35                             | 5.812,21                  |
| 1            | Empleados<br>mantenimiento | 376,00                            | 31,33              | 31,33             | 45,68                            | 484,35                             | 5.812,21                  |
| 1            | Cocinero                   | 400,00                            | 33,33              | 33,33             | 48,60                            | 515,27                             | 6.183,20                  |
| 1            | Ayudante de<br>Cocina      | 376,00                            | 31,33              | 31,33             | 45,68                            | 484,35                             | 5.812,21                  |
| 1            | Saloneros                  | 376,00                            | 31,33              | 31,33             | 45,68                            | 484,35                             | 5.812,21                  |
|              | TOTAL ANUAL                |                                   |                    |                   |                                  |                                    | 35.244,2<br>4             |
|              | TOTAL MENSUAL              |                                   |                    |                   |                                  |                                    | 2.937,02                  |

Fuente: Ministerio de Relaciones Laborales

Elaboración: El Autor

Menaje de Cocina: Son todos aquellos gastos que se generan por concepto de adquisición de utensilios para la cocina y la atención al público. El costo total de este rubro asciende a \$.2.411,48.

Cuadro 48: Presupuesto de menaje de cocina

| CANTIDAD | DESCRIPCION                  | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|----------|------------------------------|------------------|-----------------|-------------|
| 9        | Vajillas                     | Juegos           | 65,00           | 585,00      |
| 2        | Cubiertos                    | Juegos           | 39,99           | 79,98       |
| 2        | Ollas 8 piezas               | Juegos           | 280,00          | 560,00      |
| 12       | Bandejas tramontina grandes  | Unidades         | 23,00           | 276,00      |
| 12       | Bandejas tramontina medianas | Unidades         | 16,00           | 192,00      |
| 12       | Copas de agua                | Juegos           | 8,00            | 96,00       |
| 12       | Copas de Wiski               | Juegos           | 8,00            | 96,00       |
| 12       | Copas de Vino                | Juegos           | 6,00            | 72,00       |
| 12       | Vasos                        | Juegos           | 6,00            | 72,00       |
| 6        | Pírex                        | Unidades         | 9,50            | 57,00       |
| 2        | Cuchillos para cocina        | Juegos           | 18,00           | 36,00       |
| 2        | Cucharetas para concina      | juegos           | 7,25            | 14,50       |
| 20       | Manteles                     | unidad           | 12,00           | 240,00      |
| 10       | Azucareras                   | unidad           | 1,50            | 15,00       |
| 10       | Saleros                      | unidad           | 1,00            | 10,00       |
| 10       | servilleteros                | unidad           | 1,00            | 10,00       |
|          | TOTAL ANUAL                  |                  |                 | 2.411,48    |
|          | TOTAL MENSUAL                |                  |                 | 200,96      |

Fuente: Almacén Cristalería El Chaco

Elaboración: El Autor

Insumos de limpieza para habitaciones: Son aquellos desembolsos que se realizan por la compra de insumos para las habitaciones. El costo total de este rubro asciende a \$.2.580,00

Cuadro 49: Presupuesto de Insumos limpieza habitaciones

| CANTIDAD | DESCRIPCION                            | COSTO UNITARIO | COSTO MENSUAL | COSTO ANUAL |
|----------|--|----------------|---------------|-------------|
| 70       | Pacas de Papel Higiénico (12 unidades) | 6,00           | 35,00         | 420,00      |
| 2400     | Jabón de Tocador                       | 0,45           | 90,00         | 1.080,00    |
| 2400     | Shampoo en Sachet                      | 0,45           | 90,00         | 1.080,00    |
|          | TOTAL                                  |                | 215,00        | 2.580,00    |

Fuente: Innov-art

Elaboración: El Autor

Servicios básicos: Pagos que se realizan por concepto de teléfono, TV-Cable e Internet, para el buen funcionamiento la satisfacción de los clientes. El costo total es de \$.840,00

Cuadro 50: Presupuesto Servicios Básicos

| Unidad de Medida | DESCRIPCION | COSTO MENSUAL | COSTO ANUAL |
|------------------|-------------|---------------|-------------|
| Minutos          | Teléfono    | 25,00         | 300,00      |
|                  | TV-Cable    | 22,00         | 264,00      |
|                  | Internet    | 23,00         | 276,00      |
|                  | TOTAL       | 70,00         | 840,00      |

Elaboración: El Autor

Insumos para mantenimiento de piscina: Es aquel pago que se realiza por la compra de insumos para mantener la piscina en óptimas condiciones. El costo total asciende a \$.560,00.

Cuadro 51: Presupuesto Insumos para Mantenimiento de piscinas

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción                        | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|------------------------------------|-----------------|-------------|
| 1        | caneca           | Cloro Libre                        | 55,00           | 55,00       |
| 1        | caneca           | Cloro combinado y juegos acuáticos | 55,00           | 55,00       |
| 6        | unidad           | Pala o bolsa red                   | 5,00            | 30,00       |
| 12       | unidad           | Cepillos de acero                  | 3,00            | 36,00       |
| 1        | caneca           | Algan                              | 65,00           | 65,00       |
| 1        | caneca           | Algan Negro                        | 65,00           | 65,00       |
| 1        | caneca           | Brillant                           | 68,00           | 68,00       |
| 1        | caneca           | Flokan                             | 62,00           | 62,00       |
| 1        | caneca           | Brillan Diamante                   | 62,00           | 62,00       |
| 1        | caneca           | Clorant 2                          | 62,00           | 62,00       |
|          |                  | TOTAL ANUAL                        |                 | 560,00      |
|          |                  | TOTAL MENSUAL                      |                 | 46,67       |

Fuente: IQUISA- México

Elaboración: El Autor

Fuerza Motriz: Es el pago que se realiza por consumo de energía de 220 voltios para la maquinaria que se utiliza para el funcionamiento de la piscina. El costo total es de \$.420,00.

Cuadro 52: Presupuesto Fuerza Motriz

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción   | Precio Unitario | Valor Mensual |
|----------|------------------|---|-----------------|---------------|
| 500      | watio            | Energía Eléctrica para motores y alumbrado de la hostería | 0,07            | 35,00         |
|          |                  | TOTAL MENSUAL   |                 | 35,00         |
|          |                  | TOTAL ANUAL   |                 | 420,00        |

Fuente: Empresa Eléctrica de Ambato

Elaboración: El Autor

Agua potable para Restaurante, cabañas y oficinas: Es el desembolso que se realiza por la cancelación de consumo de agua para las diferentes dependencias de la Hostería. El monto total es de \$. 277.20.

Cuadro 53: Presupuesto Agua potable para Restaurant, Cabañas y oficinas

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción                  | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|------------------------------|-----------------|-------------|
| 150      | Metros cúbicos   | Agua para Restaurant         | 0,07            | 10,50       |
| 180      | Metros cúbicos   | Agua para cabañas y oficinas | 0,07            | 12,60       |
|          |                  | TOTAL MENSUAL                |                 | 23,10       |
|          |                  | TOTAL ANUAL                  |                 | 277,20      |

Fuente: Gad Municipal del Chaco

Elaboración: El Autor

Materiales de Aseo: Pago que se realiza por la compra de materiales para el aseo y limpieza de la Hostería en general. El monto total asciende a \$.1700,00.

Cuadro 54: Presupuesto de Materiales de Aseo

| DESCRIPCION                      | COSTO MENSUAL | COSTO ANUAL     |
|----------------------------------|---------------|-----------------|
| Materiales de aseo y limpieza    | 81,67         | 980,00          |
| Mantenimiento de Piscina         | 35,00         | 420,00          |
| Mantenimiento de espacios verdes | 25,00         | 300,00          |
| <b>TOTAL</b>                     | <b>141,67</b> | <b>1.700,00</b> |

Fuente: Innov-art

Elaboración: El Autor

Menaje para Hospedaje: Son aquellos desembolsos que se realizan por la compra de implementos para adecuar las habitaciones y las camas. El monto total de este rubro asciende a \$.21.603.00.

Cuadro 55: Presupuesto Menaje para hospedaje

| CANTIDAD     | DESCRIPCION                               | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO UNITARIO | COSTO ANUAL      | COSTO MENSUAL   |
|--------------|---|------------------|-----------------|------------------|-----------------|
| 4            | Juegos de sábanas de 2 plazas             | Juegos           | 22,00           | 88,00            | 7,33            |
| 96           | Juegos de sábanas de 1 1/2 plazas         | Juegos           | 14,00           | 1.344,00         | 112,00          |
| 2            | Edredones de 2 plazas                     | Unidades         | 35,00           | 70,00            | 5,83            |
| 52           | Edredones de 1 1/2 plazas                 | Unidades         | 32,00           | 1.664,00         | 138,67          |
| 54           | Toallas de baño grandes                   | Unidades         | 6,00            | 324,00           | 27,00           |
| 54           | Toallas de baño medianas                  | Unidades         | 5,00            | 270,00           | 22,50           |
| 54           | Toallas de pie de baño                    | Unidades         | 4,00            | 216,00           | 18,00           |
| 54           | Toallas de mano                           | Unidades         | 3,00            | 162,00           | 13,50           |
| 2            | Colchones de 2 plazas Chaide y Chaide     | Unidades         | 155,00          | 310,00           | 25,83           |
| 8            | Colchones de 1 plaza                      | Unidades         | 98,00           | 784,00           | 65,33           |
| 84           | Colchones de 1 1/2 plazas Chaide y Chaide | Unidades         | 135,00          | 11.340,00        | 945,00          |
| 108          | Almohadas                                 | Unidades         | 5,00            | 540,00           | 45,00           |
| 30           | Juegos de cortinas                        | Unidades         | 25,00           | 750,00           | 62,50           |
| 60           | Manteles para las mesas                   | Unidades         | 45,00           | 2.700,00         | 225,00          |
| 205          | forros para sillas                        | Unidades         | 5,00            | 1.025,00         | 85,42           |
| 20           | Floreros                                  | Unidades         | 0,80            | 16,00            | 1,33            |
| <b>TOTAL</b> |   |                  |                 | <b>21.603,00</b> | <b>1.800,25</b> |

Fuente: Almacenes Chaide y Chaide

Elaboración: El Autor

Insumos para alimentación: Son aquellos gastos que se realizan por la adquisición de insumos para preparar la alimentación de los clientes que llegan

a la hostería y solicitan el servicio de alimentación. El monto total de este rubro asciende a \$.3.852.00

Cuadro 56: Presupuesto Insumos para alimentación

| Cantidad | Unidad de Mediad | Descripción   | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|---------------|-----------------|-------------|
| 5        | Quintales        | Arroz         | 65,00           | 325,00      |
| 2        | Quintales        | Azúcar        | 52,00           | 104,00      |
| 40       | Fundas Kilo      | Sal:          | 0,85            | 34,00       |
| 2        | Canecas          | Aceite        | 78,00           | 156,00      |
| 10       | Kilos            | Especies      | 2,80            | 28,00       |
| 200      | Kilos            | Verduras      | 1,00            | 200,00      |
| 150      | Kilos            | Frutas        | 2,50            | 375,00      |
| 365      | Kilos            | Carnes Rojas  | 3,00            | 1.095,00    |
| 100      | Kilos            | Embutidos     | 1,45            | 145,00      |
| 700      | Kilos            | Pollo         | 1,50            | 1.050,00    |
| 100      | Cubetas          | Huevos        | 3,40            | 340,00      |
|          |                  | TOTAL ANUAL   |                 | 3.852,00    |
|          |                  | TOTAL MENSUAL |                 | 321,00      |

Fuente: Innov-art

Elaboración: La Autora

Bebidas: Son aquellos desembolsos que se realizan para adquisición de bebidas para dar un servicio eficiente al cliente. El monto total asciende a \$.1.292,40.

Cuadro 57: Presupuesto para Bebidas

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción                    | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|--------------------------------|-----------------|-------------|
| 12       | Pacas            | Agua Mineral (24 unidades)     | 6,50            | 78,00       |
| 12       | Pacas            | Agua Embotellada (24 unidades) | 4,80            | 57,60       |
| 100      | Pacas            | Cerveza Personal (12 unidades) | 11,00           | 1.100,00    |
| 2        | Cajas            | Gatorade                       | 13,40           | 26,80       |
| 10       | cajas            | Colas personales               | 3,00            | 30,00       |
|          |                  | TOTAL ANUAL                    |                 | 1.292,40    |
|          |                  | TOTAL MENSUAL                  |                 | 107,70      |

Fuente: Innov-art

Elaboración: El Autor

Agua para piscinas: Es el costo que se cancela por el agua que se utiliza para mantener llena la piscina. El costo total asciende a \$.2276.35.



Cuadro 58: Presupuesto para Agua para piscina

| Cantidad | Unidad de Medida | Descripción                   | Precio Unitario | Valor Mensual |
|----------|------------------|-------------------------------|-----------------|---------------|
| 2964     | metros cúbicos   | Agua (741 m3 cada tres meses) | 0,06            | 189,70        |
|          |                  | TOTAL MENSUAL                 |                 | 189,70        |
|          |                  | TOTAL ANUAL                   |                 | 2.276,35      |

Fuente: Gad Municipal del Chaco

Elaboración: El Autor

Gastos de combustión: Es el pago que se realiza por la compra de gas para la utilización en la preparación de los alimentos. El costo total asciende a \$.62.40.

Cuadro 59: Presupuesto para Gastos de Combustión

| Cantidad | Unidad de Mediad | Descripción   | Precio Unitario | Valor Total |
|----------|------------------|---------------|-----------------|-------------|
| 24       | Unidades         | Gas           | 2,60            | 62,40       |
|          |                  | TOTAL ANUAL   |                 | 62,40       |
|          |                  | TOTAL MENSUAL |                 | 5,20        |

Fuente: Distribuidoras de Gas del Chaco

Elaboración: El Autor

Cuadro 60: Resumen de Costos del Servicio

| DESCRIPCION                                    | VALOR MENSUAL | VALOR ANUAL |
|--|---------------|-------------|
| Mano de Obra Directa                           | 2.937,02      | 35.244,24   |
| Menaje de cocina                               | 200,96        | 2.411,48    |
| Insumos para cabañas                           | 215,00        | 2.580,00    |
| Servicios básicos (Teléfono, Cable e internet) | 70,00         | 840,00      |
| Insumo mantenimiento de piscinas               | 46,67         | 560,00      |
| Fuerza Motriz                                  | 35,00         | 420,00      |
| Agua para cabañas, restaurante                 | 23,10         | 277,20      |
| Materiales de Aseo                             | 141,67        | 1.700,00    |
| Menaje para hospedaje                          | 1.800,25      | 21.603,00   |
| Insumos para alimentación                      | 107,70        | 1.292,40    |
| Bebidas  | 107,70        | 1.292,40    |
| Agua para piscinas                             | 189,70        | 2.276,35    |
| Gastos de Combustión                           | 5,20          | 62,40       |
| TOTAL CAPITAL DE TRABAJO                       | 5.879,96      | 70.559,47   |

Fuente: Presupuestos

Elaboración: El Autor

## GASTOS DE ADMINISTRACIÓN

Conjunto de erogaciones incurridas en la dirección general de una empresa, en contraste con los gastos de una función más específica, como la de fabricación o la de ventas; no incluye la deducción de los ingresos. Las partidas que se agrupan bajo este rubro varían de acuerdo con la naturaleza del negocio, aunque por regla general, abarcan los sueldos y salarios, los materiales y suministros de oficina, la renta y demás servicios generales de oficina. Gastos normales de carácter corriente para el funcionamiento del Sector Central.

Sueldos y Salarios: Son los pagos que se realiza al personal que labora en el sector administrativo, para retribuir el trabajo ordinario y extraordinario del personal dependiente de la Hostería y tiene que ser cancelado de acuerdo a lo que establece la Ley. El monto total de este rubro asciende a \$.19.229.42

Cuadro 61: Presupuestos de Sueldos y salarios

| Can<br>ti<br>dad | PUESTOS               | Sueldo<br>Básico<br>unificado | XIII<br>SUELDO | XIV<br>SUELDO | APORTE<br>PATRON<br>AL<br>12.15% | TOTAL<br>A<br>PAGAR<br>MENSU<br>AL | TOTAL A<br>PAGAR<br>ANUAL |
|------------------|-----------------------|-------------------------------|----------------|---------------|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| 1                | Gerente               | 500,00                        | 41,67          | 31,33         | 60,75                            | 633,75                             | 7.605,00                  |
| 1                | Contadora             | 376,00                        | 31,33          | 31,33         | 45,68                            | 484,35                             | 5.812,21                  |
| 1                | Conserje-<br>Guardián | 376,00                        | 31,33          | 31,33         | 45,68                            | 484,35                             | 5.812,21                  |
|                  | TOTAL<br>ANUAL        |                               |                |               |                                  | 1.602,4<br>5                       | 19.229,42                 |
|                  | TOTAL<br>MENSUAL      |                               |                |               |                                  |                                    | 1.602,45                  |

Fuente: Ministerio de Relaciones Laborales

Elaboración: El Autor

Útiles de Oficina. Son aquellos gastos que se pagan por la adquisición de implementos para oficina y de esa forma operativizar las actividades administrativas.

Cuadro 62: Presupuesto de Útiles de Oficina

| Descripción         | Cantidad. | Unidad medida | Valor Unitario | Valor Total |
|---------------------|-----------|---------------|----------------|-------------|
| Papel Bond          | 3         | Resm          | 4,00           | 12,00       |
| Lápices             | 2         | Caja          | 2,80           | 5,60        |
| Lapiceros           | 2         | Caja          | 2,60           | 5,20        |
| Corrector           | 3         | Unid.         | 1,00           | 3,00        |
| Grapadora           | 1         | Unid.         | 4,20           | 4,20        |
| Perforadora         | 1         | Unid.         | 6,20           | 6,20        |
| Reglas              | 1         | Unid.         | 0,60           | 0,60        |
| Carpetas Folder.    | 4         | Doc.          | 2,50           | 10,00       |
| Carpetas archivador | 5         | Unid.         | 4,25           | 21,25       |
| Facturas            | 2         | Unid.         | 6,00           | 12,00       |
| Sellos              | 4         | Unid.         | 5,00           | 20,00       |
| Cintas Scosh        | 12        | Unid.         | 0,15           | 1,80        |
| Fechador            | 1         | Unid.         | 3,00           | 3,00        |
| COSTO ANUAL         |           |               |                | 104,85      |
| COSTO MENSUAL       |           |               |                | 8,74        |

Fuente: Papelería el Chaco

Elaboración: El Autor

Materiales de Aseo: Gasto que tienen que ser cancelados por concepto de compra de materiales de aseo de la oficina. El costo total asciende a \$.126.10.

Cuadro 63. Presupuesto de Materiales de Aseo

| Cant.         | Descripción       | Unidad de medida | Valor Unitario | Valor Total |
|---------------|-------------------|------------------|----------------|-------------|
| 6             | Escobas           | Unid.            | 3,00           | 18,00       |
| 4             | Trapeadores       | Unid.            | 4,20           | 16,80       |
| 4             | Desinfectantes    | Gls.             | 4,80           | 19,20       |
| 2             | Deterge 2 Kl.     | Gls.             | 4,50           | 9,00        |
| 4             | Franela           | Yarda.           | 1,60           | 6,40        |
| 2             | Jabón Tocador     | Pacas x. 6       | 1,25           | 2,50        |
| 6             | Toallas Pequeñas. | Unid.            | 1,50           | 9,00        |
| 6             | Papel Higiénico   | Pacas            | 5,20           | 31,20       |
| 4             | Basureros         | Unid.            | 3,50           | 14,00       |
| COSTO ANUAL   |                   |                  |                | 126,10      |
| COSTO MENSUAL |                   |                  |                | 10,51       |

Fuente: Innov-art

Elaboración: El Autor

Cuadro 64: Resumen de Gastos de Administración

| Descripción       | COSTO MENSUAL   | COSTO ANUAL      |
|-------------------|-----------------|------------------|
| Sueldo y Salarios | 1.602,45        | 19.229,42        |
| Útiles de Oficina | 8,74            | 104,85           |
| Útiles de Aseo    | 10,51           | 126,10           |
| <b>TOTAL</b>      | <b>1.621,70</b> | <b>19.460,37</b> |

Fuente: Presupuestos

Elaboración: El Autor

## GASTOS DE VENTA

Los gastos de venta son los originados por las ventas o que se hacen para el fomento de éstas, tales como: publicidad, promociones, útiles de oficina, combustibles y lubricantes, entre otros. etc.

Combustibles y lubricantes: Son aquellos desembolsos que se realizan por la compra de combustibles y lubricantes para el mantenimiento del vehículo y dar un servicio de calidad. El monto total de este rubro asciende a \$.396,56.

Cuadro 65: Presupuesto de Combustibles y Lubricantes

| Cantida<br>d | Descripción                        | P/unitario | V/Anual       |
|--------------|------------------------------------|------------|---------------|
| 122          | Galones de Gasolina Eco a 1.48 c/g | 1,48       | 180,56        |
| 6            | Cambio de aceite                   | 36,00      | 216,00        |
|              | <b>TOTAL ANUAL</b>                 |            | <b>396,56</b> |
|              | <b>TOTAL MENSUAL</b>               |            | <b>33,05</b>  |

Fuente: Gasolineras del Cantón el Chaco

Elaboración: El Autor

Gastos de Publicidad: Son aquellos desembolsos que se realizan por el pago de publicidad para posicionar la Hostería en el mercado, haciéndola conocer por los clientes. El costo total asciende a \$.1.280,00.

Cuadro 66: Presupuesto de Gastos de Publicidad

| CANTIDAD | DESCRIPCION              | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|----------|--------------------------|----------------|-------------|
| 1        | Diseño de una página Web | 280,00         | 280,00      |
| 2        | Vallas Publicitarias     | 500,00         | 1.000,00    |
|          | TOTAL ANUAL              | 780,00         | 1.280,00    |
|          | TOTAL MENSUAL            |                | 106,67      |

Fuente: Ing. En Informática e Imprentas

Elaboración: El Autor

Útiles de oficina: Es el pago que se realiza por la elaboración de facturas y hacer la entrega de las mismas a los clientes de acuerdo a lo que establece la ley. El monto total asciende a \$.96.00

Cuadro 67: Presupuesto Útiles de oficina

| Cantidad | Descripción            | P/unitario | V/Anual |
|----------|------------------------|------------|---------|
| 12       | Libretines de facturas | 8,00       | 96,00   |
|          | TOTAL ANUAL            |            | 96,00   |
|          | TOTAL MENSUAL          |            | 8,00    |

Fuente: Imprenta El Chaco

Elaboración: El Autor

Promoción: Es el desembolso que se realiza por concepto de adquisición de esferos y llaveros con el logotipo de la Hostería. El costo total asciende a \$.252.00

Cuadro 68: Presupuesto Promoción

| Cantidad | Descripción               | P/unitario | V/Anual |
|----------|---------------------------|------------|---------|
| 12       | Docenas de esferos        | 12,00      | 144,00  |
| 12       | Llave Docenas de llaveros | 9,00       | 108,00  |
|          | TOTAL ANUAL               |            | 252,00  |
|          | TOTAL MENSUAL             |            | 21,00   |

Fuente: Imprenta del Chaco

Elaboración: El Autor

Cuadro 69: Resumen de Gastos de Venta

| DESCRIPCION                | COSTO MENSUAL | COSTO ANUAL     |
|----------------------------|---------------|-----------------|
| Combustibles y Lubricantes | 33,05         | 396,56          |
| Gastos de Publicidad       | 106,67        | 1.280,00        |
| Útiles de oficina          | 8,00          | 96,00           |
| Promoción                  | 21,00         | 252,00          |
| <b>TOTAL</b>               |               | <b>1.676,56</b> |

Fuente: Presupuestos

Elaboración: El Autor

**MONTO DE LA INVERSIÓN:** Es la cantidad de **dinero** que es necesario invertir para poner en marcha un proyecto de negocio.

Cuadro 70. Monto de la Inversión

| DESCRIPCION                       | PARCIAL    | TOTAL             |
|-----------------------------------|------------|-------------------|
| <b>ACTIVOS FIJOS</b>              |            |                   |
| Terrenos                          | 75.000,00  |                   |
| Construcciones                    | 369.275,00 |                   |
| Muebles y Enseres (Hospedaje)     | 17.060,00  |                   |
| Muebles y Enseres (Salón Social ) | 14.725,00  |                   |
| Equipos (Hospedaje)               | 15.705,00  |                   |
| Equipos de computación            | 850,00     |                   |
| Equipos de Oficina                | 131,00     |                   |
| Muebles y Enseres para oficina    | 825,00     |                   |
| Muebles y enseres para restaurant | 3.700,00   |                   |
| Maquinaria para cocina            | 5.142,00   |                   |
| Equipos para restaurante          | 321,00     |                   |
| Equipo de Telecomunicaciones      | 250,00     |                   |
| Vehículo                          | 18.000,00  |                   |
| Equipos de Seguridad              | 230,00     |                   |
| <b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>        |            | <b>521.214,00</b> |
| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>          |            |                   |
| Estudios Preliminares             | 500,00     |                   |
| Gastos de Constitución            | 600,00     |                   |
| Permisos de funcionamiento        | 100,00     |                   |
| Permiso sanitario                 | 125,00     |                   |
| Afiliación a la Cámara de Turismo | 450,00     |                   |
| Licencia única de funcionamiento  | 100,00     |                   |
| <b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>    |            | <b>1.875,00</b>   |
| <b>CAPITAL DE TRABAJO (1 MES)</b> |            |                   |
| <b>COSTO DEL SERVICIO</b>         |            |                   |

|  |                 |                   |
|--|-----------------|-------------------|
| Mano de Obra Directa                           | 2.937,02        |                   |
| Menaje de cocina                               | 200,96          |                   |
| Insumos para cabañas                           | 215,00          |                   |
| Servicios básicos (Teléfono, Cable e internet) | 70,00           |                   |
| Insumo mantenimiento de piscinas               | 46,67           |                   |
| Fuerza Motriz                                  | 35,00           |                   |
| Agua para cabañas, restaurante                 | 23,10           |                   |
| Materiales de Aseo                             | 141,67          |                   |
| Menaje para hospedaje                          | 1.800,25        |                   |
| Insumos para alimentación                      | 107,70          |                   |
| Bebidas  | 107,70          |                   |
| Agua para piscinas                             | 189,70          |                   |
| Gastos de Combustión                           | 5,20            |                   |
| <b>TOTAL COSTO DEL SERVICIO</b>                |                 | <b>5.879,96</b>   |
| <b>COSTOS OPERATIVOS</b>                       |                 |                   |
| <b>GASTOS DE ADMINISTRACION</b>                |                 |                   |
| Sueldo y Salarios                              | 1.602,45        |                   |
| Útiles de Oficina                              | 8,74            |                   |
| Útiles de Aseo                                 | 10,51           |                   |
| <b>TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION</b>          | <b>1.621,70</b> |                   |
| <b>GASTOS DE VENTA</b>                         |                 |                   |
| Combustibles y Lubricantes                     | 33,05           |                   |
| Gastos de Publicidad                           | 106,67          |                   |
| Útiles de oficina                              | 8,00            |                   |
| Promoción                                      | 21,00           |                   |
| <b>TOTAL GASTOS DE VENTA</b>                   | <b>139,71</b>   |                   |
| <b>TOTAL COSTO OPERATIVO</b>                   |                 | <b>1.761,41</b>   |
| <b>TOTAL MONTO DE LA INVERSION</b>             |                 | <b>530.730,37</b> |

Fuente: Presupuestos

Elaboración: El Autor

**FINANCIAMIENTO:** es el acto de dotar de dinero y de crédito a una empresa, organización o individuo, es decir, esta es la contribución de dinero que se requiere para comenzar o concretar un proyecto, negocio o actividad.

El financiamiento tiene por objeto detectar las fuentes de recursos monetarios necesarios y sus condiciones para la ejecución, implementación y funcionamiento del proyecto.

El financiamiento se lo puede realizar de: Fuentes internas y externas.

Fuentes internas: Son fuentes generadas dentro de la misma empresa, como resultado de sus operaciones y promoción. Para el presente proyecto se lo realizará con el aporte de los socios.

Aportaciones de los Socios: Referida a las aportaciones de los socios, en el momento de constituir legalmente la sociedad (capital social) o mediante nuevas aportaciones con el fin de aumentar éste.

Fuentes Externas: Las fuentes externas de financiamiento proporcionan recursos que provienen de personas, empresas o instituciones ajenas a la organización que los recibe. Al recibir recursos externos se está contratando un pasivo el cual genera un costo financiero denominado interés y que tendrá que ser liquidado (el interés y el capital recibido) en los términos del contrato del préstamo que ampara la operación.

La Hostería Ecológica “Valle Quijos”, se financiara a través de un préstamo de la Corporación Financiera Nacional.

Cuadro 71: Financiamiento

| DESCRIPCION  | MONTO      | PORCENTAJE |
|--|------------|------------|
| Capital Propio                                       | 171.270,37 | 32%        |
| Préstamo Corporación Financiera Nacional AL 9% ANUAL | 359.460,00 | 68%        |
| TOTAL  | 530.730,37 | 100%       |

Fuente: Corporación Financiera Nacional

Elaboración: El Autor



## **ANALISIS DE COSTOS**

Para realizar el análisis de costos nos tenemos que basar en la contabilidad de costos, también llamada contabilidad analítica, es una rama de la contabilidad que acumula internamente la información relacionada con los costos y tiene como propósito predeterminedar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, distribución, administración y financiamiento para el uso interno de los directivos. Así, la contabilidad de costos sirve para evaluar la eficiencia de la gestión que se está realizando y suministrar información financiera y no financiera de forma clara, comparable y útil para el proceso de toma de decisiones. (ZANATTA, 2017)

## **DEPRECIACIONES**

En el ámbito de la contabilidad y economía, el término depreciación se refiere a una disminución periódica del valor de un bien material o inmaterial. Esta depreciación puede derivarse de tres razones principales: el desgaste debido al uso, el paso del tiempo y la vejez. También se le puede llamar a estos tres tipos de depreciación; depreciación física, funcional y también obsolescencia.

Para la presente investigación de acuerdo a los diferentes cálculos para la depreciación se lo realizará por el método de porcentaje fijo, que es el que determina el Servicio de Rentas Internas.

Cuadro 72: Depreciaciones

| ACTIVOS                           | COSTO      | VIDA UTIL | % DEPRECIACION | DEPRECIACION ANUAL | VALOR RESIDUAL |
|-----------------------------------|------------|-----------|----------------|--------------------|----------------|
| Construcciones                    | 369.275,00 | 20 años   | 5%             | 18.463,75          | 184.637,50     |
| Muebles y Enseres (Hospedaje)     | 17.060,00  | 10 años   | 10%            | 1.706,00           | -              |
| Muebles y Enseres (Salón Social)  | 14.725,00  | 10 años   | 10%            | 1.472,50           | -              |
| Equipos (Hospedaje)               | 15.705,00  | 10 años   | 10%            | 1.570,50           | -              |
| Equipos de computación            | 850,00     | 3 años    | 33,33%         | 283,31             | 0,09           |
| Equipos de Oficina                | 131,00     | 10 años   | 10%            | 13,10              | 91,70          |
| Muebles y Enseres para oficina    | 825,00     | 10 años   | 10%            | 82,50              | 577,50         |
| Muebles y enseres para restaurant | 3.700,00   | 10 años   | 10%            | 370,00             | 2.590,00       |
| Maquinaria para cocina            | 5.142,00   | 10 años   | 10%            | 514,20             | -              |
| Equipos para restaurante          | 321,00     | 10 años   | 10%            | 32,10              | -              |
| Equipo de Telecomunicaciones      | 250,00     | 10 años   | 10%            | 25,00              | -              |
| Vehículo                          | 18.000,00  | 5 años    | 20%            | 3.600,00           | -              |
| Equipos de Seguridad              | 230,00     | 10 años   | 10%            | 23,00              | -              |

Fuente: Presupuestos, Servicios de Rentas Internas

Elaboración: El Autor

## REINVERSION ACTIVOS FIJOS

Una vez que el activo fijo ha culminado con su vida útil, la empresa procede a reponer el mismo, para lo cual se tiene que hacer la adquisición de nuevos activos y reponer a los que se les da de baja. En este caso el activo fijo que se tiene que aplicar la reinversión es el equipo de computación.

Cuadro 73: Reinversión de Activos Fijos

| ACTIVOS                       | Monto    | % de Dep. | Vida Util | Dep. Anual | V/Residual |
|-------------------------------|----------|-----------|-----------|------------|------------|
| Equipos de computación 4 año  | 935,00   | 33%       | 3 años    | 308,55     | 9,35       |
| Equipos de computación 7 año  | 1.028,50 | 33%       | 3 años    | 339,41     | 10,28      |
| Equipos de computación 10 año | 1.131,35 | 33%       | 3 años    | 373,35     | 11,31      |

Elaboración: El Autor

## Gastos Financieros

Se denominan gastos financieros a todos aquellos gastos que derivan de la obtención de financiación o titularidad de cualquier pasivo financiero. Afectan tanto a las empresas como a los individuos.

## Amortización del crédito

Las amortizaciones son los abonos que se hacen para reducir el monto de dinero que se solicitó inicialmente en préstamo; es decir, los pagos que son amortizaciones no se usan para el pago de otros conceptos (como los intereses), únicamente para reducir el monto inicialmente solicitado en préstamo. Generalmente, estos abonos de dinero se hacen periódicamente; sin embargo, al igual que otras características de los créditos, pueden variar según el crédito. A medida que se realizan las amortizaciones, la cantidad de dinero que aún se debe disminuye a este dinero se le llama saldo, que viene a ser el dinero correspondiente al monto inicial solicitado que aún no se le ha reembolsado al prestamista.

El monto solicitado: Es la cantidad de dinero que se solicita en préstamo. En este caso que es de \$.359.460,00

Intereses: Es la cantidad de dinero que se paga a quien otorgó el préstamo por el derecho a utilizar sus recursos en beneficio personal. Es una forma de compensar a quien otorgó el préstamo por el hecho de que él no pueda disponer de los recursos que prestó y, por lo tanto, generar riqueza con ellos. Los intereses son un porcentaje del total del monto solicitado, sin embargo, este porcentaje puede ser fijo o variable, dependiendo de si está atado o no a algún índice

variable como la inflación, entre otros. Los intereses se pagan mensualmente, trimestralmente, anualmente, etc., según las condiciones del préstamo. El interés al cual se adquirió el préstamo es del 9% como lo establece la Corporación Financiera Nacional.

**Cuadro 74: Tabla de Amortización**

Monto: 359.460,00

Tasa de Interés: 9%

Plazo: 10 años

Pagos: Anuales

| AÑOS | CAPITAL    | INTERES   | AMORTIZACION | DIVIDENDOS | VALOR EN LIBROS |
|------|------------|-----------|--------------|------------|-----------------|
| 0    |            |           |              |            | 359.460,00      |
| 1    | 359.460,00 | 32.351,40 | 35.946,00    | 68.297,40  | 323.514,00      |
| 2    | 323.514,00 | 29.116,26 | 35.946,00    | 65.062,26  | 287.568,00      |
| 3    | 287.568,00 | 25.881,12 | 35.946,00    | 61.827,12  | 251.622,00      |
| 4    | 251.622,00 | 22.645,98 | 35.946,00    | 58.591,98  | 215.676,00      |
| 5    | 215.676,00 | 19.410,84 | 35.946,00    | 55.356,84  | 179.730,00      |
| 6    | 179.730,00 | 16.175,70 | 35.946,00    | 52.121,70  | 143.784,00      |
| 7    | 143.784,00 | 12.940,56 | 35.946,00    | 48.886,56  | 107.838,00      |
| 8    | 107.838,00 | 9.705,42  | 35.946,00    | 45.651,42  | 71.892,00       |
| 9    | 71.892,00  | 6.470,28  | 35.946,00    | 42.416,28  | 35.946,00       |
| 10   | 35.946,00  | 3.235,14  | 35.946,00    | 39.181,14  | -               |

Fuente: Corporación Financiera Nacional

Elaboración: El Autor

**Otros Gastos**

Dentro de este rubro se encuentra la amortización de activos diferidos, que no se deprecian ni pierden su valor en el tiempo, pero al momento de ser pagados por anticipado, es indispensable que su valor se recupere mediante amortizaciones en la fase de operación de la empresa.

**Presupuesto Proformado**

Dentro de este documento financiero se considera los ingresos que se obtendría

en el proyecto como también los costos en que incurre, el presupuesto debe constar necesariamente de dos partes, los ingresos y los egresos. La proyección para los diez años de la vida útil del proyecto se consideró la tasa de inflación con su debido rango de holgura, por la inestabilidad económica en la que vive el país.

| <b>Cuadro 75: Presupuesto Proformado</b>             |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Rubros</b>  | <b>1</b>          | <b>2</b>          | <b>3</b>          | <b>4</b>          | <b>5</b>          | <b>6</b>          | <b>7</b>          | <b>8</b>          | <b>9</b>          | <b>10</b>         |
| <b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>                           |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Mano de Obra Directa                                 | 35.244,24         | 37.006,45         | 38.856,77         | 40.799,61         | 42.839,59         | 44.981,57         | 47.230,65         | 49.592,19         | 52.071,79         | 54.675,38         |
| Menaje de cocina                                     | 2.411,48          | 2.532,05          | 2.658,66          | 2.791,59          | 2.931,17          | 3.077,73          | 3.231,61          | 3.393,19          | 3.562,85          | 3.741,00          |
| Insumos para cabañas                                 | 2.580,00          | 2.709,00          | 2.844,45          | 2.986,67          | 3.136,01          | 3.292,81          | 3.457,45          | 3.630,32          | 3.811,84          | 4.002,43          |
| Servicios básicos (Telefono, Cable e internet)       | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            |
| Insumo mantenimiento de piscinas                     | 560,00            | 588,00            | 617,40            | 648,27            | 680,68            | 714,72            | 750,45            | 787,98            | 827,38            | 868,74            |
| Fuerza Motriz  | 420,00            | 441,00            | 463,05            | 486,20            | 510,51            | 536,04            | 562,84            | 590,98            | 620,53            | 651,56            |
| Agua para cabañas, restaurate                        | 277,20            | 291,06            | 305,61            | 320,89            | 336,94            | 353,79            | 371,47            | 390,05            | 409,55            | 430,03            |
| Materiales de Aseo                                   | 1.700,00          | 1.785,00          | 1.874,25          | 1.967,96          | 2.066,36          | 2.169,68          | 2.278,16          | 2.392,07          | 2.511,67          | 2.637,26          |
| Menaje para hospedaje                                | 21.603,00         | 22.683,15         | 23.817,31         | 25.008,17         | 26.258,58         | 27.571,51         | 28.950,09         | 30.397,59         | 31.917,47         | 33.513,34         |
| Insumos para alimentación                            | 1.292,40          | 1.357,02          | 1.424,87          | 1.496,11          | 1.570,92          | 1.649,47          | 1.731,94          | 1.818,54          | 1.909,46          | 2.004,94          |
| Bebidas  | 1.292,40          | 1.357,02          | 1.424,87          | 1.496,11          | 1.570,92          | 1.649,47          | 1.731,94          | 1.818,54          | 1.909,46          | 2.004,94          |
| Agua para piscinas                                   | 2.276,35          | 2.390,17          | 2.509,68          | 2.635,16          | 2.766,92          | 2.905,27          | 3.050,53          | 3.203,06          | 3.363,21          | 3.531,37          |
| Gastos de Combustión                                 | 62,40             | 65,52             | 68,80             | 72,24             | 75,85             | 79,64             | 83,62             | 87,80             | 92,19             | 96,80             |
| Depreciación de Construcciones                       | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         |
| Depreciación Muebles y Enseres (Hospedaje)           | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          |
| Depreciación Muebles y Enseres (Salón Social )       | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          |
| Depreciación Equipos (Hospedaje)                     | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          |
| Depreciación Muebles y enseres para restaurant       | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            |
| Depreciación Maquinaria para cocina                  | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            |
| Depreciación Equipos para restaurante                | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             |
| Depreciación Equipos de Seguridad                    | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             |
| Depreciación de Vehículos                            | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          |
| <b>TOTAL COSTO DEL SERVICIO</b>                      | <b>98.311,52</b>  | <b>101.797,50</b> | <b>105.457,77</b> | <b>109.301,05</b> | <b>113.336,50</b> | <b>117.573,73</b> | <b>122.022,81</b> | <b>126.694,35</b> | <b>131.599,46</b> | <b>136.749,83</b> |
| <b>GASTOS DE OPERACIÓN</b>                           |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Sueldo y Salarios                                    | 19.229,42         | 20.190,89         | 21.200,43         | 22.260,45         | 23.373,48         | 24.542,15         | 25.769,26         | 27.057,72         | 28.410,61         | 29.831,14         |
| Útiles de Oficina                                    | 104,85            | 110,09            | 105,85            | 111,14            | 106,85            | 112,19            | 107,85            | 113,24            | 108,85            | 114,29            |
| Útiles de Aseo                                       | 126,10            | 132,41            | 139,03            | 145,98            | 153,28            | 160,94            | 168,99            | 177,44            | 186,31            | 195,62            |
| Depreciación de Equipos de computación (1 al 3 años) | 283,31            | 283,31            | 283,31            | 308,55            | 308,55            | 308,55            | 339,41            | 339,41            | 339,41            | 373,35            |
| Depreciación de Equipos de Oficina                   | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             |
| Depreciación de Muebles y Enseres para oficina       | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             |
| <b>TOTAL GASTOS ADMINISTR.</b>                       | <b>19.839,27</b>  | <b>20.812,29</b>  | <b>21.824,21</b>  | <b>22.921,72</b>  | <b>24.037,75</b>  | <b>25.219,43</b>  | <b>26.481,10</b>  | <b>27.783,41</b>  | <b>29.140,77</b>  | <b>30.610,00</b>  |
| <b>Gastos de ventas</b>                              |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Combustibles y Lubricantes                           | 396,56            | 416,39            | 437,21            | 459,07            | 482,02            | 506,12            | 531,43            | 558,00            | 585,90            | 615,19            |
| Gastos de Publicidad                                 | 1.280,00          | 1.344,00          | 1.411,20          | 1.481,76          | 1.555,85          | 1.633,64          | 1.715,32          | 1.801,09          | 1.891,14          | 1.985,70          |
| Útiles de oficina                                    | 96,00             | 100,80            | 105,84            | 111,13            | 116,69            | 122,52            | 128,65            | 135,08            | 141,84            | 148,93            |
| Promoción  | 252,00            | 264,60            | 277,83            | 291,72            | 306,31            | 321,62            | 337,70            | 354,59            | 372,32            | 390,93            |
| <b>TOTAL GASTOS DE VENTA</b>                         | <b>2.024,56</b>   | <b>2.125,79</b>   | <b>2.232,08</b>   | <b>2.343,68</b>   | <b>2.460,87</b>   | <b>2.583,91</b>   | <b>2.713,10</b>   | <b>2.848,76</b>   | <b>2.991,20</b>   | <b>3.140,76</b>   |
| <b>Gastos Financieros</b>                            |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Intereses  | 32.351,40         | 29.116,26         | 25.881,12         | 22.645,98         | 19.410,84         | 16.175,70         | 12.940,56         | 9.705,42          | 6.470,28          | 3.235,14          |
| <b>TOTAL GASTOS FINANCIEROS</b>                      | <b>32.351,40</b>  | <b>29.116,26</b>  | <b>25.881,12</b>  | <b>22.645,98</b>  | <b>19.410,84</b>  | <b>16.175,70</b>  | <b>12.940,56</b>  | <b>9.705,42</b>   | <b>6.470,28</b>   | <b>3.235,14</b>   |
| <b>Otros Gastos</b>                                  |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Amortización de Activos Diferidos                    | 375,00            | 375,00            | 375,00            | 375,00            | 375,00            | 375,00            |                   |                   |                   |                   |
| <b>TOTAL OTROS GASTOS</b>                            | <b>375,00</b>     | <b>375,00</b>     | <b>375,00</b>     | <b>375,00</b>     | <b>375,00</b>     | <b>375,00</b>     |                   |                   |                   |                   |
| <b>TOT. COSTO DE OPERACIÓN</b>                       | <b>54.590,23</b>  | <b>52.429,34</b>  | <b>50.312,41</b>  | <b>48.286,38</b>  | <b>46.284,46</b>  | <b>43.979,04</b>  | <b>42.134,77</b>  | <b>40.337,59</b>  | <b>38.602,25</b>  | <b>36.985,90</b>  |
| <b>COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN</b>                     | <b>152.901,75</b> | <b>154.226,83</b> | <b>155.770,18</b> | <b>157.587,44</b> | <b>159.620,96</b> | <b>161.552,77</b> | <b>164.157,58</b> | <b>167.031,93</b> | <b>170.201,71</b> | <b>173.735,73</b> |
| Reinversión Equipo de Computación                    |                   |                   |                   | 1.628,00          |                   |                   | 1.790,00          |                   |                   | 1.969,00          |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>                                 | <b>152.901,75</b> | <b>154.226,83</b> | <b>155.770,18</b> | <b>159.215,44</b> | <b>159.620,96</b> | <b>161.552,77</b> | <b>165.947,58</b> | <b>167.031,93</b> | <b>170.201,71</b> | <b>175.704,73</b> |
| Elaboración:El Autor                                 |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |

Costo total del servicio

Es aquel valor que se obtiene de la suma total del costo del servicio, más los gastos de administración, de venta, financieros y otros gastos.

| CT = | CS +       | G.ADM. +  | G.VENTA + | G.FINANC. + | OTROS GAST. |
|------|------------|-----------|-----------|-------------|-------------|
| CT = | 98.311,52  | 19.839,27 | 2.024,56  | 32.351,40   | 375,00      |
|      | 152.901,75 |           |           |             |             |

Fuente: Presupuestos

Elaboración: El Autor

Establecimiento de precios

Para establecer los precios se ha tomado en consideración los costos de producción y los precios de venta de la competencia.

Establecimiento de ingresos por restaurante

Son los precios de venta que se establecieron de acuerdo a la competencia y a los costos que incurre el servicio de la atención al cliente.

El restaurante atenderá desde el día miércoles hasta el día domingo, para lo cual se describe a continuación cuántos turistas se va a atender diariamente:

De miércoles a viernes se atenderán 10 turistas diarios, dando un total de 30 turistas y el día sábado y domingo se atenderá 50 turistas diarios, dando un total de 100 turistas; atendiendo de esta forma 130 turistas a la semana x 52 semanas nos da un total de 6.760 personas al año.

Cuadro 77: Precio de venta por servicio

| Descripción       | No. Clientes/semana | Total clientes al año | P/Venta | Total Ingresos |
|-------------------|---------------------|-----------------------|---------|----------------|
| Desayunos         | 14,00               | 728                   | 3       | 2184           |
| Almuerzos         | 130,00              | 6760                  | 3,5     | 23660          |
| Cenas             | 100,00              | 5200                  | 3,5     | 18200          |
| Platos a la carta | 50,00               | 2600                  | 5       | 13000          |
| <b>TOTAL</b>      |                     | <b>15288</b>          |         | <b>57044</b>   |

Fuente: Competencia

Elaboración: El Autor

Cuadro 78: Establecimiento de ingresos por restaurant

| AÑOS | No. Servicios | Ingresos (728 desayunos) | Ingresos (6760 Almuerzos) | Ingresos (5200 Cenas) | Ingresos (2600) Platos Fuertes | Ingresos por Alimentación |
|------|---------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 1    | 6.760         | 2.184,00                 | 23.660,00                 | 18.200,00             | 13.000,00                      | 57.044,00                 |
| 2    | 6.760         | 2.293,20                 | 24.843,00                 | 19.110,00             | 13.650,00                      | 59.896,20                 |
| 3    | 6.760         | 2.407,86                 | 26.085,15                 | 20.065,50             | 14.332,50                      | 62.891,01                 |
| 4    | 6.760         | 2.528,25                 | 27.389,41                 | 21.068,78             | 15.049,13                      | 66.035,56                 |
| 5    | 6.760         | 2.654,67                 | 28.758,88                 | 22.122,21             | 15.801,58                      | 69.337,34                 |
| 6    | 6.760         | 2.787,40                 | 30.196,82                 | 23.228,32             | 16.591,66                      | 72.804,21                 |
| 7    | 6.760         | 2.926,77                 | 31.706,66                 | 24.389,74             | 17.421,24                      | 76.444,42                 |
| 8    | 6.760         | 3.073,11                 | 33.292,00                 | 25.609,23             | 18.292,31                      | 80.266,64                 |
| 9    | 6.760         | 3.226,76                 | 34.956,60                 | 26.889,69             | 19.206,92                      | 84.279,97                 |
| 10   | 6.760         | 3.388,10                 | 36.704,43                 | 28.234,17             | 20.167,27                      | 88.493,97                 |

Elaboración: El Autor

### Ingresos por Cabañas

Este rubro corresponde al costo que se cobra por el alquiler de las cabañas, el mismo que está determinado por el número de personas que van a utilizar este servicio, y de acuerdo a la competencia.



Cuadro 79: Capacidad de cabañas

| No. CABAÑAS | DESCRIPCION           | COSTO (USD)       | # PERSONAS DIARIAS | # DIAS ATENCIÓN AL AÑO | # PERSONAS AL AÑO |
|-------------|-----------------------|-------------------|--------------------|------------------------|-------------------|
| 2           | Cabañas matrimoniales | \$25.00/persona   | 4 personas         | 104                    | 416               |
| 2           | Cabañas Dobles        | \$.23.00/personas | 8 personas         | 104                    | 832               |
| 2           | Cabañas Triples       | \$.20.00/persona  | 12 personas        | 104                    | 1248              |
| 2           | Cabañas familiares    | \$.16.00/persona  | 16 personas        | 104                    | 1664              |
|             | TOTAL                 |                   |                    |                        | 4160              |

Elaboración: El Autor

Cuadro 80: Ingreso por Cabañas

| AÑOS | No. Personas | Cabañas matrimoniales (416 personas) | Cabañas dobles (832 personas) | Cabañas Triples (1248 personas) | Cabañas familiares (1664 personas) | Ingresos por cabañas |
|------|--------------|--------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| 1    | 4.160        | 20.800                               | 38.272                        | 49.920,00                       | 59.904,00                          | 168.896,00           |
| 2    | 4.160        | 21.840                               | 40.186                        | 52.416,00                       | 114.441,60                         | 228.883,20           |
| 3    | 4.160        | 22.932                               | 42.195                        | 55.036,80                       | 120.163,68                         | 240.327,36           |
| 4    | 4.160        | 24.079                               | 44.305                        | 57.788,64                       | 126.171,86                         | 252.343,73           |
| 5    | 4.160        | 25.283                               | 46.520                        | 60.678,07                       | 132.480,46                         | 264.960,91           |
| 6    | 4.160        | 26.547                               | 48.846                        | 63.711,98                       | 139.104,48                         | 278.208,96           |
| 7    | 4.160        | 27.874                               | 51.288                        | 66.897,57                       | 146.059,70                         | 292.119,41           |
| 8    | 4.160        | 29.268                               | 53.853                        | 70.242,45                       | 153.362,69                         | 306.725,38           |
| 9    | 4.160        | 30.731                               | 56.545                        | 73.754,58                       | 161.030,82                         | 322.061,65           |
| 10   | 4.160        | 32.268                               | 59.372                        | 77.442,30                       | 169.082,36                         | 338.164,73           |

Elaboración: El Autor

### Ingresos por Bar

Son aquellos valores que ingresan por concepto de venta de algunos insumos de consumo para los clientes como son, agua, cerveza, entre otros.

Cuadro 81: Establecimiento de ingresos por Bar

| AÑOS | No. Personas/Servicios | Promedio de Venta USD | Ingresos Totales |
|------|------------------------|-----------------------|------------------|
| 1    | 10.920                 | 2,00                  | 21.840           |
| 2    | 10.920                 | 3,00                  | 32.760           |
| 3    | 10.920                 | 4,00                  | 43.680           |
| 4    | 10.920                 | 5,00                  | 54.600           |
| 5    | 10.920                 | 6,00                  | 65.520           |
| 6    | 10.920                 | 7,00                  | 76.440           |
| 7    | 10.920                 | 8,00                  | 87.360           |
| 8    | 10.920                 | 9,00                  | 98.280           |
| 9    | 10.920                 | 10,00                 | 109.200          |
| 10   | 10.920                 | 11,00                 | 120.120          |

Elaboración: El Autor

Cuadro 82. Resumen Ingresos Totales

| AÑOS | Ingreso por Restaurant | Ingreso por Cabañas | Ingreso por Bar | TOTAL INGRESOS |
|------|------------------------|---------------------|-----------------|----------------|
| 1    | 57.044,00              | 168.896,00          | 21.840,00       | 247.780,00     |
| 2    | 59.896,20              | 228.883,20          | 32.760,00       | 321.539,40     |
| 3    | 62.891,01              | 240.327,36          | 43.680,00       | 346.898,37     |
| 4    | 66.035,56              | 252.343,73          | 54.600,00       | 372.979,29     |
| 5    | 69.337,34              | 264.960,91          | 65.520,00       | 399.818,25     |
| 6    | 72.804,21              | 278.208,96          | 76.440,00       | 427.453,17     |
| 7    | 76.444,42              | 292.119,41          | 87.360,00       | 455.923,82     |
| 8    | 80.266,64              | 306.725,38          | 98.280,00       | 485.272,02     |
| 9    | 84.279,97              | 322.061,65          | 109.200,00      | 515.541,62     |
| 10   | 88.493,97              | 338.164,73          | 120.120,00      | 546.778,70     |

Elaboración: El Autor

## Costos

Es aquel gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio, al determinar el precio de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien o servicio en cuestión.

## Clasificación de costos

### Costos Fijos

Son aquellos costos que no son sensibles a cambios en los niveles de actividad de una empresa, sino que permanecen invariables antes esos cambios. Por lo tanto en conclusión tenemos que los costos fijos son aquello que no varían y se mantienen constantes exista o no producción, dentro estos costos tenemos: sueldos y salarios, arriendos, entre otros.

### Costos Variables

Son los gastos que cambian en proporción de acuerdo a la actividad de una empresa, en conclusión estos costos varían de acuerdo al nivel de producción. Dentro estos costos tenemos: materia prima, mano de obra, costos indirectos de producción entre otros.

### Costos Totales

Es la suma de los costos fijos y los costos variables.

| <b>Cuadro 83. Clasificación de Costos</b> |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Rubros</b>                             | <b>1</b>          | <b>2</b>          | <b>3</b>          | <b>4</b>          | <b>5</b>          | <b>6</b>          | <b>7</b>          | <b>8</b>          | <b>9</b>          | <b>10</b>         |
| <b>COSTOS FIJOS</b>                       |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Sueldos y Salarios                        | 19.229,42         | 20.190,89         | 21.200,43         | 22.260,45         | 23.373,48         | 24.542,15         | 25.769,26         | 27.057,72         | 28.410,61         | 29.831,14         |
| Amortización Activo Diferido              | 375,00            | 375,00            | 375,00            | 375,00            | 375,00            |                   |                   |                   |                   |                   |
| Intereses                                 | 32.351,40         | 29.116,26         | 25.881,12         | 22.645,98         | 19.410,84         | 16.175,70         | 12.940,56         | 9.705,42          | 6.470,28          | 3.235,14          |
| Publicidad                                | 1.280,00          | 1.344,00          | 1.411,20          | 1.481,76          | 1.555,85          | 1.633,64          | 1.715,32          | 1.801,09          | 1.891,14          | 1.985,70          |
| Utiles Oficina Gs. Administración         | 104,85            | 110,09            | 105,85            | 111,14            | 106,85            | 112,19            | 107,85            | 113,24            | 108,85            | 114,29            |
| Utiles de oficina Ventas                  | 96,00             | 100,80            | 105,84            | 111,13            | 116,69            | 122,52            | 128,65            | 135,08            | 141,84            | 148,93            |
| Gastos de Telefono internet y TV Cable    | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            | 840,00            |
| Utiles de aseo                            | 126,10            | 132,41            | 139,03            | 145,98            | 153,28            | 160,94            | 168,99            | 177,44            | 186,31            | 195,62            |
| Depreciación de Construcciones            | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         | 18.463,75         |
| Depreciación Muebles y Enseres (Hospe     | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          | 1.706,00          |
| Depreciación Muebles y Enseres (Salón)    | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          | 1.472,50          |
| Depreciación Equipos (Hospedaje)          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          | 1.570,50          |
| Depreciación Muebles y enseres para res   | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            | 370,00            |
| Depreciación Maquinaria para cocina       | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            | 514,20            |
| Depreciación Equipos para restaurante     | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             | 32,10             |
| Depreciación Equipos de Seguridad         | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             | 23,00             |
| Depreciación de Vehiculos                 | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          | 3.600,00          |
| Depreciación de Equipos de computació     | 283,31            | 283,31            | 283,31            | 308,55            | 308,55            | 308,55            | 339,41            | 339,41            | 339,41            | 373,35            |
| Depreciación de Equipos de Oficina        | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             | 13,10             |
| Depreciación de Mubles y Enseres para     | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             | 82,50             |
| <b>TOT. COSTOS FIJOS</b>                  | <b>82.533,72</b>  | <b>80.340,40</b>  | <b>78.189,42</b>  | <b>76.127,64</b>  | <b>74.088,18</b>  | <b>71.743,34</b>  | <b>69.857,68</b>  | <b>68.017,05</b>  | <b>66.236,08</b>  | <b>64.571,82</b>  |
| <b>COSTOS VARIABLES</b>                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Mano de obra Direccta                     | 35.244,24         | 37.006,45         | 38.856,77         | 40.799,61         | 42.839,59         | 44.981,57         | 47.230,65         | 49.592,19         | 52.071,79         | 54.675,38         |
| Menaje de cocina                          |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Menaje de cocina                          | 2.411,48          | 2.532,05          | 2.658,66          | 2.791,59          | 2.931,17          | 3.077,73          | 3.231,61          | 3.393,19          | 3.562,85          | 3.741,00          |
| Insumos para cabañas                      | 2.580,00          | 2.709,00          | 2.844,45          | 2.986,67          | 3.136,01          | 3.292,81          | 3.457,45          | 3.630,32          | 3.811,84          | 4.002,43          |
| Insumo mantenimiento de piscinas          | 560,00            | 588,00            | 617,40            | 648,27            | 680,68            | 714,72            | 750,45            | 787,98            | 827,38            | 868,74            |
| Fuerza Motriz                             | 420,00            | 441,00            | 463,05            | 486,20            | 510,51            | 536,04            | 562,84            | 590,98            | 620,53            | 651,56            |
| Agua para cabañas, restaurate             | 277,20            | 291,06            | 305,61            | 320,89            | 336,94            | 353,79            | 371,47            | 390,05            | 409,55            | 430,03            |
| Materiales de Aseo                        | 1.700,00          | 1.785,00          | 1.874,25          | 1.967,96          | 2.066,36          | 2.169,68          | 2.278,16          | 2.392,07          | 2.511,67          | 2.637,26          |
| Menaje para hospedaje                     | 21.603,00         | 22.683,15         | 23.817,31         | 25.008,17         | 26.258,58         | 27.571,51         | 28.950,09         | 30.397,59         | 31.917,47         | 33.513,34         |
| Insumos para alimentación                 | 1.292,40          | 1.357,02          | 1.424,87          | 1.496,11          | 1.570,92          | 1.649,47          | 1.731,94          | 1.818,54          | 1.909,46          | 2.004,94          |
| Bebidas                                   | 1.292,40          | 1.357,02          | 1.424,87          | 1.496,11          | 1.570,92          | 1.649,47          | 1.731,94          | 1.818,54          | 1.909,46          | 2.004,94          |
| Agua para piscinas                        | 2.276,35          | 2.390,17          | 2.509,68          | 2.635,16          | 2.766,92          | 2.905,27          | 3.050,53          | 3.203,06          | 3.363,21          | 3.531,37          |
| Gastos de Combustión                      | 62,40             | 65,52             | 68,80             | 72,24             | 75,85             | 79,64             | 83,62             | 87,80             | 92,19             | 96,80             |
| Combustibles y Lubricantes                | 396,56            | 416,39            | 437,21            | 459,07            | 482,02            | 506,12            | 531,43            | 558,00            | 585,90            | 615,19            |
| Promción                                  | 252,00            | 264,60            | 277,83            | 291,72            | 306,31            | 321,62            | 337,70            | 354,59            | 372,32            | 390,93            |
| <b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>             | <b>70.368,03</b>  | <b>73.886,43</b>  | <b>77.580,76</b>  | <b>81.459,79</b>  | <b>85.532,78</b>  | <b>89.809,42</b>  | <b>94.299,89</b>  | <b>99.014,89</b>  | <b>103.965,63</b> | <b>109.163,91</b> |
| <b>TOTAL COSTO DE PRODUCCION</b>          | <b>152.901,75</b> | <b>154.226,83</b> | <b>155.770,18</b> | <b>157.587,44</b> | <b>159.620,96</b> | <b>161.552,77</b> | <b>164.157,58</b> | <b>167.031,93</b> | <b>170.201,71</b> | <b>173.735,73</b> |
| <b>Elaboración: El Autor</b>              |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |

## Estado de Pérdidas y Ganancias

El Estado de Ganancias y Pérdidas conocido también como Estado de Resultados, Estado de Ingresos y Gastos, o Estado de Rendimiento; es un informe financiero que da muestra la rentabilidad de la empresa durante un período determinado, es decir, las ganancias y/o pérdidas que la empresa obtuvo o espera tener.

| <b>Cuadro 84 : . Estado de Perdidas y Ganancias</b> |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>INGRESOS</b>                                     | <b>1</b>          | <b>2</b>          | <b>3</b>          | <b>4</b>          | <b>5</b>          | <b>6</b>          | <b>7</b>          | <b>8</b>          | <b>9</b>          | <b>10</b>         |
| Ventas  | 247.780,00        | 321.539,40        | 346.898,37        | 372.979,29        | 399.818,25        | 427.453,17        | 455.923,82        | 485.272,02        | 515.541,62        | 546.778,70        |
| Otros Ingresos                                      |                   |                   | 9,35              |                   |                   | 10,28             |                   |                   | 11,31             | 188.654,79        |
| <b>TOTAL DE INGRESOS</b>                            | <b>247.780,00</b> | <b>321.539,40</b> | <b>346.907,72</b> | <b>372.979,29</b> | <b>399.818,25</b> | <b>427.463,45</b> | <b>455.923,82</b> | <b>485.272,02</b> | <b>515.552,93</b> | <b>735.433,49</b> |
| Costo del servicio                                  | 98.311,52         | 101.797,50        | 105.457,77        | 109.301,05        | 113.336,50        | 117.573,73        | 122.022,81        | 126.694,35        | 131.599,46        | 136.749,83        |
| <b>UTILIDAD BRUTA</b>                               | <b>149.468,48</b> | <b>219.741,90</b> | <b>241.449,95</b> | <b>263.678,23</b> | <b>286.481,75</b> | <b>309.889,72</b> | <b>333.901,01</b> | <b>358.577,67</b> | <b>383.953,46</b> | <b>598.683,65</b> |
| Costo de operación                                  | 54.590,23         | 52.619,24         | 50.506,56         | 48.475,24         | 46.477,61         | 44.166,85         | 42.326,92         | 40.524,34         | 38.793,40         | 37.171,61         |
| Reinversión equipo computación                      |                   |                   |                   | 935,00            |                   |                   | 1.028,50          |                   |                   | 1.131,35          |
| <b>TOTAL COST. OPER. y REINV.</b>                   | <b>54.590,23</b>  | <b>52.619,24</b>  | <b>50.506,56</b>  | <b>49.410,24</b>  | <b>46.477,61</b>  | <b>44.166,85</b>  | <b>43.355,42</b>  | <b>40.524,34</b>  | <b>38.793,40</b>  | <b>38.302,96</b>  |
| <b>UTILIDAD OPERATIVA</b>                           | <b>94.878,25</b>  | <b>167.122,66</b> | <b>190.943,39</b> | <b>214.267,99</b> | <b>240.004,14</b> | <b>265.722,87</b> | <b>290.545,60</b> | <b>318.053,32</b> | <b>345.160,06</b> | <b>560.380,70</b> |
| 15% utilidad trabajadores                           | 14.231,74         | 25.068,40         | 28.641,51         | 32.140,20         | 36.000,62         | 39.858,43         | 43.581,84         | 47.708,00         | 51.774,01         | 84.057,10         |
| <b>UTILIDAD ANT.IMPTO</b>                           | <b>80.646,51</b>  | <b>142.054,26</b> | <b>162.301,88</b> | <b>182.127,80</b> | <b>204.003,52</b> | <b>225.864,44</b> | <b>246.963,76</b> | <b>270.345,32</b> | <b>293.386,05</b> | <b>476.323,59</b> |
| 22% impuesto a la renta                             | 17.742,23         | 31.251,94         | 35.706,41         | 40.068,11         | 44.880,77         | 49.690,18         | 54.332,03         | 59.475,97         | 64.544,93         | 104.791,19        |
| <b>UTILIDAD ANT.RESERVA</b>                         | <b>62.904,28</b>  | <b>110.802,32</b> | <b>126.595,47</b> | <b>142.059,68</b> | <b>159.122,75</b> | <b>176.174,26</b> | <b>192.631,73</b> | <b>210.869,35</b> | <b>228.841,12</b> | <b>371.532,40</b> |
| 10% Reserva Legal                                   | 6.290,43          | 11.080,23         | 12.659,55         | 14.205,97         | 15.912,27         | 17.617,43         | 19.263,17         | 21.086,94         | 22.884,11         | 37.153,24         |
| <b>UTILIDAD LIQUIDA</b>                             | <b>56.613,85</b>  | <b>99.722,09</b>  | <b>113.935,92</b> | <b>127.853,71</b> | <b>143.210,47</b> | <b>158.556,84</b> | <b>173.368,56</b> | <b>189.782,42</b> | <b>205.957,01</b> | <b>334.379,16</b> |
| <b>Elaboración:</b> El Autor                        |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |

## Determinación del punto de equilibrio

Es uno de los elementos centrales en cualquier tipo de negocio pues nos permite determinar el nivel de ventas necesarias para cubrir los costes totales o, en otras palabras, el nivel de ingresos que cubre los costes fijos y los costes variables.

El punto de equilibrio se lo puede calcular por los siguientes métodos:

### 1. En Función de la Capacidad Instalada

Se toma en consideración la capacidad de producción de la planta, para en base a ello determinar el porcentaje de capacidad al que debe trabajar la maquinaria, cubriendo de esa forma los costos.. Para determinar el punto de equilibrio en función de la capacidad instalada se utiliza la siguiente fórmula:

$$PE = \frac{CFT}{VT - CVT} \times 100$$

### 2. En Función de las Ventas o Ingresos

A través de este método se determina hasta cuanto la empresa tiene que vender de su producción para no perder ni ganar, para su cálculo se utiliza la siguiente fórmula::

$$PE = \frac{CFT}{1 - \frac{CVT}{VT}}$$

CFT = costo fijo total

CVT = costo variable total

VT = ventas totales

### 3. En Función de la Producción

Determina hasta cuántas unidades tiene que producir la empresa para no tener pérdida ni ganancia. Su cálculo se lo realiza a través de la siguiente fórmula:

$$PE = \frac{CFT}{PVu - Cvu}$$

Pvu = Precio de Venta Unitario

Cvu = Costo Variable Unitario

$$Cvu = \frac{CVT}{No. Unid. Prod.}$$

### 4. Representación Gráfica

Consiste en representar gráficamente las curvas de costos e ingresos en un plano cartesiano.

#### DETERMINACION DEL PUNTO DE EQUILIBRIO PARA EL PRIMER AÑO

##### 1. En Función de la Capacidad Instalada

$$PE = \frac{CFT}{VT - CVT} \times 100$$



$$PE = \frac{82.533.72}{247.780.00 - 70.369.03} \times 100$$

$$Pe = 46.52\%$$

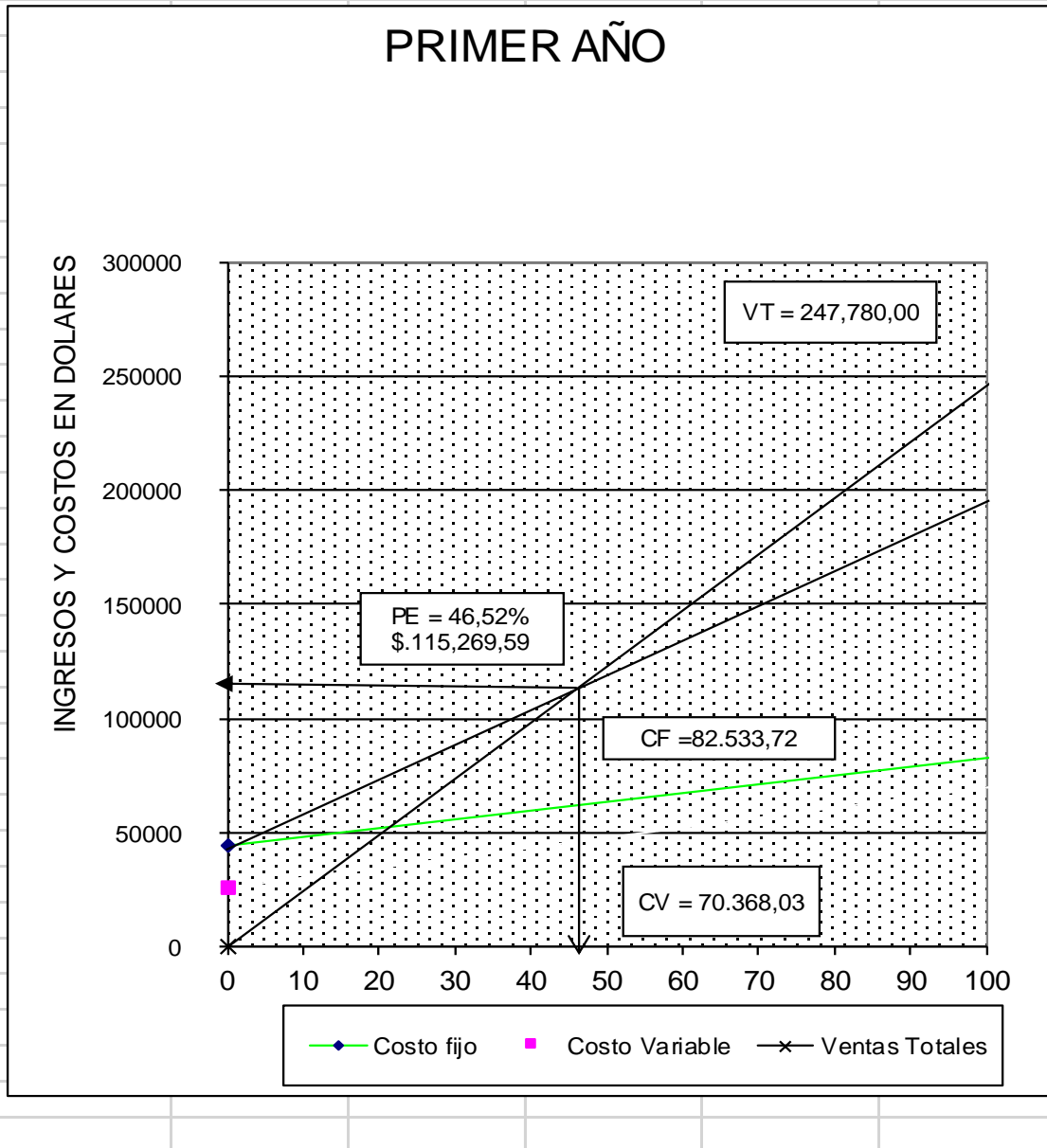
2. En Función de las Ventas o Ingresos

$$PE = \frac{CFT}{1 - \frac{CVT}{VT}}$$

$$PE = \frac{82.533.72}{1 - \frac{70.368.03}{247.780.00}}$$

$$PE = \$115.269.59$$

**PUNTO DE EQUILIBRIO  
EN FUNCION DE LAS VENTAS  
Y DE LA CAPACIDAD INSTALADA**



En la Hostería Ecológica “Valle de Quijos”, tiene que obtener un ingreso de \$115.269.59 y una capacidad de servicio de 46.52%, para no perder ni ganar.

| Cuadro 85: Determinación del Punto de Equilibrio |              |                  |            |               |                  |
|--|--------------|------------------|------------|---------------|------------------|
| AÑOS   | COSTOS FIJOS | COSTOS VARIABLES | INGRESOS   | P.E. INGRESOS | P.E. CAP. INST.% |
| 1  | 82.533,72    | 70.368,03        | 247.780,00 | 115.269,59    | 46,52%           |
| 2  | 80.340,40    | 73.886,43        | 321.539,40 | 104.309,69    | 32,44%           |
| 3  | 78.189,42    | 77.580,76        | 346.898,37 | 100.712,99    | 29,03%           |
| 4  | 76.127,64    | 81.459,79        | 372.979,29 | 97.400,12     | 26,11%           |
| 5  | 74.088,18    | 85.532,78        | 399.818,25 | 94.251,27     | 23,57%           |
| 6  | 71.743,34    | 89.809,42        | 427.453,17 | 90.826,26     | 21,25%           |
| 7  | 69.857,68    | 94.299,89        | 455.923,82 | 88.074,32     | 19,32%           |
| 8  | 68.017,05    | 99.014,89        | 485.272,02 | 85.452,84     | 17,61%           |
| 9  | 66.236,08    | 103.965,63       | 515.541,62 | 82.967,56     | 16,09%           |
| 10   | 64.571,82    | 109.163,91       | 546.778,70 | 80.679,39     | 14,76%           |

Elaboración: El Autor

### Flujo de Caja

En finanzas se entiende por flujo de caja (en inglés *cash flow*) los flujos de entradas y salidas de caja o efectivo, en un período dado.

El flujo de caja es la acumulación neta de activos líquidos en un periodo determinado y, por lo tanto, constituye un indicador importante de la liquidez de una empresa.

El estudio de los flujos de caja dentro de una empresa puede ser utilizado para determinar:

- Problemas de liquidez. El ser rentable no significa necesariamente poseer liquidez. Una compañía puede tener problemas de efectivo, aun siendo rentable. Por lo tanto, permite anticipar los saldos en dinero.
- Para analizar la viabilidad de proyectos de inversión, los flujos de fondos son la base de cálculo del valor actual neto y de la tasa interna de retorno.

- Para medir la rentabilidad o crecimiento de un negocio cuando se entienda que las normas contables no representan adecuadamente la realidad económica.

| <b>Cuadro 86: Flujo de Caja</b>   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
|-----------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>INGRESOS</b>                   |                   | <b>1</b>          | <b>2</b>          | <b>3</b>          | <b>4</b>          | <b>5</b>          | <b>6</b>          | <b>7</b>          | <b>8</b>          | <b>9</b>          | <b>10</b>         |
| Ventas                            |                   | 247.780,00        | 321.539,40        | 346.898,37        | 372.979,29        | 399.818,25        | 427.453,17        | 455.923,82        | 485.272,02        | 515.541,62        | 546.778,70        |
| Valor residual                    |                   |                   |                   | 9,35              |                   |                   | 10,28             |                   |                   | 11,31             | 188.654,79        |
| Corporación Financiera            | 359.460,00        |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Capital Propio                    | 171.270,37        |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| <b>TOTAL DE INGRESOS</b>          | <b>530.730,37</b> | <b>247.780,00</b> | <b>321.539,40</b> | <b>346.907,72</b> | <b>372.979,29</b> | <b>399.818,25</b> | <b>427.463,45</b> | <b>455.923,82</b> | <b>485.272,02</b> | <b>515.552,93</b> | <b>735.433,49</b> |
| <b>EGRESOS</b>                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Activo Fijo                       | 521.214,00        |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Activo Diferido                   | 1.875,00          |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |
| Costo del servicio.               | 5.879,96          | 54.590,23         | 52.619,24         | 50.506,56         | 48.475,24         | 46.477,61         | 44.166,85         | 42.326,92         | 40.524,34         | 38.793,40         | 37.171,61         |
| Costo de operación                | 1.761,41          | 54.590,23         | 52.619,24         | 50.506,56         | 48.475,24         | 46.477,61         | 44.166,85         | 42.326,92         | 40.524,34         | 38.793,40         | 37.171,61         |
| Reinversión Equipo computación    |                   |                   |                   |                   | 935,00            |                   |                   | 1.028,50          |                   |                   | 1.131,35          |
| <b>EGRESO TOTAL</b>               | <b>530.730,37</b> | <b>109.180,46</b> | <b>105.238,49</b> | <b>101.013,12</b> | <b>97.885,48</b>  | <b>92.955,21</b>  | <b>88.333,69</b>  | <b>85.682,33</b>  | <b>81.048,69</b>  | <b>77.586,80</b>  | <b>75.474,56</b>  |
| <b>UTILIDAD ANTES PART. TRAB.</b> |                   | <b>138.599,54</b> | <b>216.300,91</b> | <b>245.894,60</b> | <b>275.093,81</b> | <b>306.863,04</b> | <b>339.129,75</b> | <b>370.241,49</b> | <b>404.223,33</b> | <b>437.966,13</b> | <b>659.958,93</b> |
| 15% Utilidad Trabajadores         |                   | 20.789,93         | 32.445,14         | 36.884,19         | 41.264,07         | 46.029,46         | 50.869,46         | 55.536,22         | 60.633,50         | 65.694,92         | 98.993,84         |
| <b>UTILIDAD ANT. IMPTO.</b>       |                   | <b>117.809,61</b> | <b>183.855,77</b> | <b>209.010,41</b> | <b>233.829,74</b> | <b>260.833,58</b> | <b>288.260,29</b> | <b>314.705,27</b> | <b>343.589,83</b> | <b>372.271,21</b> | <b>560.965,09</b> |
| 22% Impto a la Renta              |                   | 25.918,11         | 40.448,27         | 45.982,29         | 51.442,54         | 57.383,39         | 63.417,26         | 69.235,16         | 75.589,76         | 81.899,67         | 123.412,32        |
| <b>UTILIDAD GRAVABLE</b>          |                   | <b>91.891,49</b>  | <b>143.407,50</b> | <b>163.028,12</b> | <b>182.387,19</b> | <b>203.450,20</b> | <b>224.843,03</b> | <b>245.470,11</b> | <b>268.000,07</b> | <b>290.371,54</b> | <b>437.552,77</b> |
| Amortización de diferidos         |                   | 375,00            | 375,00            | 375,00            | 375,00            | 375,00            |                   |                   |                   |                   |                   |
| Depreciaciones                    |                   | 28.130,96         | 28.130,96         | 28.130,96         | 28.156,20         | 28.156,20         | 28.156,20         | 28.187,06         | 28.187,06         | 28.187,06         | 28.221,00         |
| <b>UTILIDAD NETA</b>              |                   | <b>120.397,45</b> | <b>171.913,46</b> | <b>191.534,08</b> | <b>210.918,39</b> | <b>231.981,40</b> | <b>252.999,23</b> | <b>273.657,17</b> | <b>296.187,13</b> | <b>318.558,60</b> | <b>465.773,77</b> |
| Amortización del crédito          |                   | 35.946,00         | 35.946,00         | 35.946,00         | 35.946,00         | 35.946,00         | 35.946,00         | 35.946,00         | 35.946,00         | 35.946,00         | 35.946,00         |
| <b>FLUJO DE CAJA</b>              | <b>0</b>          | <b>84.451,45</b>  | <b>135.967,46</b> | <b>155.588,08</b> | <b>174.972,39</b> | <b>196.035,40</b> | <b>217.053,23</b> | <b>237.711,17</b> | <b>260.241,13</b> | <b>282.612,60</b> | <b>429.827,77</b> |
| <b>Elaboración: El Autor</b>      |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |

## **g. DISCUSION**

### **EVALUACION FINANCIERA**

La tarea fundamental de los analistas de proyectos es contribuir directa o indirectamente a que los recursos disponibles en la economía sean asignados en la forma más racional entre los distintos usos posibles. Quienes deben decidir entre las diversas opciones de inversión o quienes deban sugerir la movilización de recursos hacia un determinado proyecto, asumen una gran responsabilidad, pues sus recomendaciones pueden afectar en forma significativa los intereses de los inversionistas (públicos o privados), al estimular la asignación de recursos hacia unos proyectos en detrimento de otros.

Valor Actual Neto o el Valor del dinero en el tiempo

Es el cambio de valor que sufre el dinero al considerarlo en diferentes momentos.

El valor presente neto corresponde a la diferencia entre el valor presente de los ingresos y el valor presente de los egresos.

### **CRITERIOS DE DECISIÓN**

- Cuando el VPN se usa para tomar decisiones de aceptación o rechazo, los criterios de decisión son los siguientes:
- Si el VPN es mayor que \$0, el proyecto se acepta.
- Si el VPN es menor que \$0, el proyecto se rechaza.
- Si el VPN es mayor que \$0, la empresa ganará un rendimiento mayor que su costo de capital. Esta acción debería aumentar el valor de mercado de

la empresa y, por consiguiente, la riqueza de sus dueños en un monto igual al VPN.

La fórmula para determinar el VANP es la siguiente:

$$\text{VANP} = \sum \text{VA}(1 \text{ a } 10) - \text{INVERSIÓN}$$

Cuadro 87: Valor Actual Neto

| AÑOS      | ACTUALIZACIÓN |           |              |
|-----------|---------------|-----------|--------------|
|           | FLUJO NETO    | FACTOR 9% | VALOR ACTUAL |
|           | 530.730,37    |           |              |
| 1         | 84.451,45     | 0,9174    | 77.478,39    |
| 2         | 135.967,46    | 0,8417    | 114.441,09   |
| 3         | 155.588,08    | 0,7722    | 120.142,54   |
| 4         | 174.972,39    | 0,7084    | 123.954,86   |
| 5         | 196.035,40    | 0,6499    | 127.409,56   |
| 6         | 217.053,23    | 0,5963    | 129.421,75   |
| 7         | 237.711,17    | 0,5470    | 130.036,15   |
| 8         | 260.241,13    | 0,5019    | 130.606,25   |
| 9         | 282.612,60    | 0,4604    | 130.122,69   |
| 10        | 429.827,77    | 0,4224    | 181.563,89   |
|           |               |           | 1.265.177,17 |
| Inversión |               |           | 530.730,37   |

$$\text{VANP} = \sum \text{VA}(1 \text{ a } 10) - \text{INVERSIÓN}$$

$$\text{VANP} = 1446.710,67 - 668747,13$$

$$\text{VANP} = 734.446,80$$

### Tasa Interna de Retorno

La tasa interna de retorno - TIR -, es la tasa que iguala el valor presente neto a cero. La tasa interna de retorno también es conocida como la tasa de rentabilidad producto de la reinversión de los flujos netos de efectivo dentro de

la operación propia del negocio y se expresa en porcentaje. También es conocida como Tasa crítica de rentabilidad cuando se compara con la tasa mínima de rendimiento requerida (tasa de descuento) para un proyecto de inversión específico.

La evaluación de los proyectos de inversión cuando se hace con base en la Tasa Interna de Retorno, toman como referencia la tasa de descuento. Si la Tasa Interna de Retorno es mayor que la tasa de descuento, el proyecto se debe aceptar pues estima un rendimiento mayor al mínimo requerido, siempre y cuando se reinviertan los flujos netos de efectivo. Por el contrario, si la Tasa Interna de Retorno es menor que la tasa de descuento, el proyecto se debe rechazar pues estima un rendimiento menor al mínimo requerido.

Para calcular la TASA INTERNA DE RETORNO, se aplica la siguiente fórmula:

$$TIR = Tm + DT \left( \frac{VAN Tm}{VAN Tm - VAN TM} \right)$$

En donde:

TIR = TASA INTERNA DE RETORNO.

Tm = TASA MENOR DE DESCUENTO PARA ACTUALIZACIÓN.

DT = DIFERENCIA DE TASA DE DESCUENTO PARA ACTUALIZACIÓN.

VAN Tm = VALOR ACTUAL DE LA TASA MENOR.

VAN TM = VALOR ACTUAL DE LA TASA MAYOR.



## CRITERIOS DE DECISION

Cuando se usa la TIR para tomar las decisiones de aceptar o rechazar, los criterios de decisión son los siguientes:

- Si la TIR es mayor que el costo de capital, se acepta el proyecto.
- Si la TIR es menor que el costo de capital, se rechaza el proyecto.

Estos criterios garantizan que la empresa gane por lo menos su rendimiento requerido. Este resultado debería aumentar el valor de mercado de la empresa y, por lo tanto, la riqueza de sus dueños.

Cuadro 88: Tasa Interna de Retorno

$$TIR = T_m + Dt \left( \frac{VAN_{MENOR}}{VAN_{MENOR} - VAN_{MAYOR}} \right)$$

| AÑOS                  | FLUJO NETO    | ACTUALIZACION |                    |               |                    |
|-----------------------|---------------|---------------|--------------------|---------------|--------------------|
|                       |               | FACTOR ACT.   | VAN MENOR          | FACTOR ACT.   | VAN MAYOR          |
|                       |               | <b>28,00%</b> |                    | <b>29,00%</b> |                    |
| 0                     | -530.730,37   |               | <b>-530.730,37</b> |               | <b>-530.730,37</b> |
| 1                     | 84.451,45     | 0,781250      | 65.977,69          | 0,775194      | 65.466,24          |
| 2                     | 135.967,46    | 0,610352      | 82.987,95          | 0,600925      | 81.706,30          |
| 3                     | 155.588,08    | 0,476837      | 74.190,18          | 0,465834      | 72.478,16          |
| 4                     | 174.972,39    | 0,372529      | 65.182,30          | 0,361111      | 63.184,52          |
| 5                     | 196.035,40    | 0,291038      | 57.053,81          | 0,279931      | 54.876,44          |
| 6                     | 217.053,23    | 0,227374      | 49.352,19          | 0,217001      | 47.100,77          |
| 7                     | 237.711,17    | 0,177636      | 42.225,99          | 0,168218      | 39.987,26          |
| 8                     | 260.241,13    | 0,138778      | 36.115,71          | 0,130401      | 33.935,81          |
| 9                     | 282.612,60    | 0,108420      | 30.640,92          | 0,101086      | 28.568,28          |
| 10                    | 429.827,77    | 0,084703      | 36.407,83          | 0,078362      | 33.681,96          |
|                       |               |               | 9.404,19           |               | -9.744,62          |
|                       |               |               | 9404,19            |               |                    |
| TIR = 26+ 1 ( ----- ) |               |               |                    |               |                    |
|                       | 9.404,19      | +             |                    | 9.744,62      |                    |
| <b>TIR =</b>          | <b>28,49%</b> |               |                    |               |                    |

### Período de Recuperación de Capital

El periodo de recuperación de capital es el periodo en el cual la empresa recupera la inversión realizada en el proyecto. Este método es uno de los más utilizados para evaluar y medir la liquidez de un proyecto de inversión.

Cuadro 89. Período de Recuperación del Capital

| AÑOS | FLUJO NETO   | FLUJO ACUMULADO |
|------|--------------|-----------------|
|      | (530.730,37) |                 |
| 1    | 84.451,45    | 84.451,45       |
| 2    | 135.967,46   | 220.418,91      |
| 3    | 155.588,08   | 376.006,98      |
| 4    | 174.972,39   | 550.979,38      |
| 5    | 196.035,40   |                 |
| 6    | 217.053,23   |                 |
| 7    | 237.711,17   |                 |
| 8    | 260.241,13   |                 |
| 9    | 282.612,60   |                 |
| 10   | 429.827,77   |                 |
|      |              |                 |

$$PRC = \text{Año } q' \text{ supera inversión} + (\text{Inversión} - \text{Sumator. Prim.flujos} / \text{Flujo año } q' \text{ sup.inv.})$$

$$PRC = 4 + ((530,730,37 - 550,979,38) / 174,972,39)$$

$$PRC = 4 - 0,1157$$

$$PRC = 3,88 \text{ -----} \rightarrow 3 \text{ años}$$

$$0,88 \times 12 = 10,56 \text{ -----} \rightarrow 10 \text{ meses}$$

$$0,56 \times 30 = 16,8 \text{ -----} \rightarrow 17 \text{ días}$$

Significa que la inversión se recupera en 3 años, 10 meses y 17 días.

#### Relación Beneficio/Costo

La relación costo beneficio toma los ingresos y egresos presentes netos del estado de resultado, para determinar cuáles son los beneficios por cada peso

que se sacrifica en el proyecto. Cuando se menciona los ingresos netos, se hace referencia a los ingresos que efectivamente se recibirán en los años proyectados.

#### CRITERIOS DE DECISIÓN

- Si el resultado es mayor que 1, significa que los ingresos netos son superiores a los egresos netos.
- Si el resultado es igual a 1, los beneficios igualan a los sacrificios sin generar riqueza alguna. Por tal razón sería indiferente ejecutar o no el proyecto.

Cuadro 90. Relación Beneficio/Costo (actualización de ingresos)

| AÑOS | ACTUALIZACIÓN    |           |              |
|------|------------------|-----------|--------------|
|      | INGRESO ORIGINAL | FACTOR 9% | VALOR ACTUAL |
| 1    | 247.780,00       | 0,9174    | 227.321,10   |
| 2    | 321.539,40       | 0,8417    | 270.633,28   |
| 3    | 346.898,37       | 0,7722    | 267.869,19   |
| 4    | 372.979,29       | 0,7084    | 264.227,93   |
| 5    | 399.818,25       | 0,6499    | 259.854,43   |
| 6    | 427.453,17       | 0,5963    | 254.876,36   |
| 7    | 455.923,82       | 0,5470    | 249.405,94   |
| 8    | 485.272,02       | 0,5019    | 243.541,66   |
| 9    | 515.541,62       | 0,4604    | 237.369,68   |
| 10   | 546.778,70       | 0,4224    | 230.965,23   |
|      | TOTAL            |           | 2.506.064,81 |

Elaboración. El Autor

Cuadro 90.1. Actualización de Egresos

| AÑOS | ACTUALIZACIÓN  |            |              |
|------|----------------|------------|--------------|
|      | COSTO ORIGINAL | FACTOR 10% | VALOR ACTUAL |
| 1    | 152.901,75     | 0,9091     | 139.001,59   |
| 2    | 154.416,74     | 0,8264     | 127.617,14   |
| 3    | 155.964,33     | 0,7513     | 117.178,31   |
| 4    | 159.404,29     | 0,6830     | 108.875,28   |
| 5    | 159.814,11     | 0,6209     | 99.231,99    |
| 6    | 161.740,57     | 0,5645     | 91.298,34    |
| 7    | 166.139,73     | 0,5132     | 85.255,95    |
| 8    | 167.218,69     | 0,4665     | 78.008,75    |
| 9    | 170.392,86     | 0,4241     | 72.263,21    |
| 10   | 175.890,44     | 0,3855     | 67.813,38    |
|      | TOTAL          |            | 986.543,93   |

Elaboración: El Autor

#### Análisis de sensibilidad

Es un término financiero, muy utilizado en las empresas para tomar decisiones de inversión, que consiste en calcular los nuevos flujos de caja y el VAN (en un proyecto, en un negocio, etc.), al cambiar una variable (la inversión inicial, la duración, los ingresos, la tasa de crecimiento de los ingresos, los costes, etc.) De este modo teniendo los nuevos flujos de caja y el nuevo VAN podremos calcular y mejorar nuestras estimaciones sobre el proyecto que vamos a comenzar en el caso de que esas variables cambiasen o existiesen errores de apreciación por nuestra parte en los datos iniciales.

Para hacer el análisis de sensibilidad tenemos que comparar el VAN antiguo con el VAN nuevo y nos dará un valor que al multiplicarlo por cien nos da el porcentaje de cambio. La fórmula a utilizar es la siguiente:  $(VAN_n - VAN_e)$ . Donde  $VAN_n$  es el nuevo VAN obtenido y  $VAN_e$  es el VAN que teníamos antes de realizar el cambio en la variable.

La base para aplicar este método es identificar los posibles escenarios del proyecto de inversión, los cuales se clasifican en los siguientes:

**Pesimista:** Es el peor panorama de la inversión, es decir, es el resultado en caso del fracaso total del proyecto.

**Probable:** Éste sería el resultado más probable que supondríamos en el análisis de la inversión, debe ser objetivo y basado en la mayor información posible.

**Optimista:** Siempre existe la posibilidad de lograr más de lo que proyectamos, el escenario optimista normalmente es el que se presenta para motivar a los inversionistas a correr el riesgo.

Así podremos darnos cuenta que en dos inversiones donde estaríamos dispuestos a invertir una misma cantidad, el grado de riesgo y las utilidades se pueden comportar de manera muy diferente, por lo que debemos analizarlas por su nivel de incertidumbre, pero también por la posible ganancia que representan.

Cuadro 91. Análisis de Sensibilidad con el incremento del 69% en los Costos

| AÑOS  | COSTO TOTAL                      | COSTO TOTAL | INGRESO ORIGINAL                         | ACTUALIZACIÓN      |             |                             |             |              |
|---|----------------------------------|-------------|--|--------------------|-------------|-----------------------------|-------------|--------------|
|   | ORIGINAL                         | ORIGINAL    |  | FLUJO NETO         | FACTOR ACT. | VALOR ACTUAL                | FACTOR ACT. | VALOR ACTUAL |
|   |                                  | 69,00%      |  |                    | 22,00%      |                             | 23,00%      |              |
|   |                                  |             |  |                    |             | -530.730,37                 |             | -530.730,37  |
| 1   | 152.901,75                       | 258.403,96  | 247.780,00                               | -10.623,96         | 0,81967     | -8.708,17                   | 0,81301     | -8.637,37    |
| 2   | 154.416,74                       | 154.416,74  | 321.539,40                               | 167.122,66         | 0,67186     | 112.283,43                  | 0,66098     | 110.465,11   |
| 3   | 155.964,33                       | 263.579,71  | 346.907,72                               | 83.328,01          | 0,55071     | 45.889,31                   | 0,53738     | 44.779,13    |
| 4   | 159.404,29                       | 269.393,26  | 372.979,29                               | 103.586,03         | 0,45140     | 46.758,64                   | 0,43690     | 45.256,48    |
| 5   | 159.814,11                       | 270.085,85  | 399.818,25                               | 129.732,41         | 0,37000     | 48.000,89                   | 0,35520     | 46.081,11    |
| 6   | 161.740,57                       | 162.856,58  | 427.463,45                               | 264.606,86         | 0,30328     | 80.249,46                   | 0,28878     | 76.413,56    |
| 7   | 166.139,73                       | 167.286,09  | 455.923,82                               | 288.637,73         | 0,24859     | 71.752,05                   | 0,23478     | 67.766,85    |
| 8   | 167.218,69                       | 282.599,59  | 485.272,02                               | 202.672,42         | 0,20376     | 41.296,76                   | 0,19088     | 38.686,00    |
| 9   | 170.392,86                       | 287.963,94  | 515.552,93                               | 227.588,99         | 0,16702     | 38.011,30                   | 0,15519     | 35.318,74    |
| 10  | 175.890,44                       | 297.254,84  | 735.433,49                               | 438.178,64         | 0,13690     | 59.986,41                   | 0,12617     | 55.284,08    |
|   |                                  |             |  |                    |             | 4.789,72                    |             | -19.316,68   |
| $NTIR = Tm + Dt \left( \frac{VAN_{MENOR}}{VAN_{MENOR} - VAN_{MAYOR}} \right)$ |                                  |             |  |                    |             |                             |             |              |
| $NTIR = 22 + 1 \left( \frac{4789,72}{4.789,72 - 19316,68} \right)$            |                                  |             |  |                    |             |                             |             |              |
| NTIR =  |                                  | 22,20%      |  | TIR DEL PROYECTO = |             |                             |             | 28,49%       |
| 1)  | DIFERENCIA DE TIR                |             | 2) PORCENTAJE DE VARIACIÓN               |                    |             | 3) SENSIBILIDAD             |             |              |
|   | Dif.Tir. = Tir proy. - Nueva Tir |             | % Var. = (Dif. Tir / Tir del proy.) *100 |                    |             | Sensib. = % Var./ Nueva Tir |             |              |
|   | Dif.Tir.= 6,29%                  |             | % Var. = 22,09%                          |                    |             | Sensibilidad = 0,9949035    |             |              |

Cuadro 92. Análisis de Sensibilidad con la disminución del 20,40% en los Ingresos

| AÑOS | COSTO TOTAL ORIGINAL | INGRESO ORIGINAL | INGRESO ORIGINAL<br>20,40% | ACTUALIZACIÓN |             |              |             |              |
|------|----------------------|------------------|----------------------------|---------------|-------------|--------------|-------------|--------------|
|      |                      |                  |                            | FLUJO NETO    | FACTOR ACT. | VALOR ACTUAL | FACTOR ACT. | VALOR ACTUAL |
|      |                      |                  |                            |               | 22,00%      | -530.730,37  | 23,00%      | -530.730,37  |
| 1    | 152.901,75           | 247.780,00       | 197.232,88                 | 44.331,13     | 0,8197      | 36.336,99    | 0,8130      | 36.041,57    |
| 2    | 154.416,74           | 321.539,40       | 255.945,36                 | 101.528,62    | 0,6719      | 68.213,26    | 0,6610      | 67.108,61    |
| 3    | 155.964,33           | 346.907,72       | 276.138,55                 | 120.174,22    | 0,5507      | 66.180,77    | 0,5374      | 64.579,69    |
| 4    | 159.404,29           | 372.979,29       | 296.891,51                 | 137.487,22    | 0,4514      | 62.061,61    | 0,4369      | 60.067,82    |
| 5    | 159.814,11           | 399.818,25       | 318.255,33                 | 158.441,22    | 0,3700      | 58.623,13    | 0,3552      | 56.278,51    |
| 6    | 161.740,57           | 427.463,45       | 340.260,90                 | 178.520,33    | 0,3033      | 54.141,30    | 0,2888      | 51.553,36    |
| 7    | 166.139,73           | 455.923,82       | 362.915,36                 | 196.775,64    | 0,2486      | 48.916,18    | 0,2348      | 46.199,32    |
| 8    | 167.218,69           | 485.272,02       | 386.276,52                 | 219.057,83    | 0,2038      | 44.635,47    | 0,1909      | 41.813,63    |
| 9    | 170.392,86           | 515.552,93       | 410.380,13                 | 239.987,27    | 0,1670      | 40.082,03    | 0,1552      | 37.242,79    |
| 10   | 175.890,44           | 735.433,49       | 585.405,06                 | 409.514,62    | 0,1369      | 56.062,32    | 0,1262      | 51.667,60    |
|      |                      |                  |                            |               |             | 4.522,70     |             | -18.177,46   |

$$NTIR = Tm + Dt \left( \frac{VAN_{MENOR}}{VAN_{MENOR} - VAN_{MAYOR}} \right)$$

4.522,70

NTIR = 21+1 (-----)

4.522,70

- 18.177,46

NTIR = 22,20%

TIR DEL PROYECTO = 28,49%

1) DIFERENCIA DE TIR

Dif.Tir. = Tir proy. - Nueva Tir

Dif.Tir.= 6,29%

2) PORCENTAJE DE VARIACIÓN

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

% Var. = 22,08%

3) SENSIBILIDAD

Sensib. = % Var./ Nueva Tir

Sensibilidad = 0,9947928



## **h. CONCLUSIONES**

Culminado el trabajo de investigación se pudo determinar las siguientes conclusiones:

- Que de acuerdo al potencial turístico que se desarrolla en la provincia del Napo, cantón Chaco, parroquia Sardinias, el proyecto puede ejecutarse en razón de existir la demanda necesaria, que puede cubrir el proyecto.
- De acuerdo al estudio de mercado la Hostería Valle de Quijos participará con el 85% en el mercado.
- La publicidad de la Hostería se la realizará a través de dos medios como son: una página Web y vallas publicitarias.
- La Hostería Ecológica Valle de los Quijos estará ubicada en un lugar estratégico, en donde se facilitará a los turistas su llegada, y esta a su vez contará con todos los servicios básicos.
- La estructura orgánica-funcional de la hostería será de responsabilidad limitada en razón de que los socios van a ser todos miembros de familia.
- La inversión del proyecto que es de \$.\$.530.730,37, el 68% estará financiada por la Corporación Financiera Nacional y el 32% por la aportación de los socios de la Hostería.
- Los indicadores financieros de acuerdo a los resultados indican que le proyecto es factible por lo tanto puede ejecutarse, los resultados arrojados son los siguientes: el Valor actual Neto que es de \$.\$.734.446.80 valor que es mayor a la inversión, por lo tanto es positivo; la TIR, que es de 28.49% que es mayor al costo de oportunidad; la inversión se recuperará en 3 años, 10 meses, 17 días; la relación beneficio/costo que está

determinada que por cada dólar invertido se obtendrá 0.54 centavos de dólar americano de rentabilidad y por último el análisis de sensibilidad que el proyecto soporta en el incremento de los egresos hasta el 69% y en la disminución de ingresos hasta el 20.40%.

## **i. RECOMENDACIONES**

- Que el presente proyecto se ejecute, ya que la rentabilidad es beneficiosa para los inversionistas.
- Que el personal que se contrate para la operatividad de la Hostería sea de la localidad, en razón de contribuir al desarrollo socioeconómico de la parroquia, la provincia y el país.
- Que el momento de hacer la implementación de la Hostería se haga el reajuste de precios, en razón de la inestabilidad económica del país.
- Que se realice una campaña agresiva de publicidad para poder posicionar la Hostería en el mercado y se la conozca a nivel local, nacional e internacional.
- Que la atención que se dé al cliente sea de excelencia y calidad para que el cliente se convierta en un cliente fiel.
- Que el presente trabajo sea de guía para las generaciones que vienen tras nosotros para que desarrollen sus trabajos de investigación.

## j. BIBLIOGRAFÍA

- ECUADOR, A. M. (2016). *Atención. Migramos al nuevo sitio*. Obtenido de <file:///G:/RUBEN%20AGUIRRE/Cant%C3%B3n%20El%20Chaco.html>
- ENRIQUEZ, Carolina & FLACHIER, Adriana. (2017). *Estudio básico de la calidad del agua del río Sardinias, del Cantón el Chaco, provincia de Napo*. Obtenido de Ecociencia: <http://ecociencia.org/estudio-basico-de-la-calidad-del-agua-del-rio-sardinias-canton-el-chaco-provincia-de-napo>
- GADM, C. (2017). *REQUISITOS PARA FUNCIONAMIENTO HOSTERIA*. El Chaco.
- NAPO, P. O. (2014-2019).
- PDYOT. (Junio de 2015-2019). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Obtenido de [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/156050334001](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/156050334001)
- PROYECTOS, F. Y. (24 de JUNIO de 2011). *ANALISIS DE LA DEMANDA*. Obtenido de <http://proyectos-ittla.blogspot.com/2011/06/33-analisis-de-la-demanda.html>
- REINOSO, G. (2011). *PLAN DE ORDENAMIENTO TURISTICO PARA EL CANTÓN EL CHACO, PROVINCIA DEL NAPO. TESIS*. Quito, Pichincha, Ecuador.
- SAPAG CHAIN, N. (2010). *PREPARACION Y EVALUACION DE PROYECTOS*. México: Mc. Gran-Hill.
- ZANATTA, M. (9 de Agosto de 2017). *DEFINICION Y OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSOTS*. Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Contabilidad\\_de\\_costos](https://es.wikipedia.org/wiki/Contabilidad_de_costos)
- ZAPATA SANCHEZ, P. (2012). *CONTABILIDAD GENERAL*. Colombia.



Dependiente ( )  
Jubilado ( )  
Otro ( )

#### DATOS ESPECIFICOS

1. Ha visitado el cantón el Chaco  
Si ( ) NO ( )
  
2. Si su respuesta es positiva cual fue el motivo de su visita  
Turismo ( )  
Trabajo ( )  
Visita a familiares ( )  
Visita a amigos ( )  
Otros ( )
  
3. Si lo ha realizado por turismo en donde suele hospedarse  
Hotel ( )  
Hostal ( )  
Cabañas Turísticas ( )  
Hosterías ( )  
Amigos ( )  
Familiares ( )
  
4. Por cuántas noches suele hospedarse  
1 a 2 ( )  
3 a 4 ( )  
5 a 6 ( )  
7 en adelante ( )
  
5. Con cuántas personas suele realizar sus viajes  
1 a 2 ( )  
3 a 4 ( )  
5 a 6 ( )  
7 en adelante ( )
  
6. Cuál es el costo promedio que paga por persona en hospedaje?  
10 a 15 ( )  
16 a 20 ( )  
21 a 25 ( )  
26 a 30 ( )  
31 a 35 ( )
  
7. Qué aspectos considera usted para elegir el lugar en donde hospedarse

Atención al cliente ( )  
Cercanía a la ciudad ( )  
Costos ( )  
Otros ( )

8. Por qué medios de comunicación se enteró del lugar en donde usted se hospeda

Internet ( )  
Radio ( )  
Prensa ( )  
Amigos ( )  
Familiares ( )  
Otros ( )

9. Si se implementará una Hostería Ecológica en la Parroquia Sardinias del Cantón El Chaco, accedería usted a ser huésped de la misma.

SI ( ) NO ( )

10. Qué servicios le gustaría usted que oferte la hostería ecológica

Internet ( )  
Televisión ( )  
Pago con tarjeta ( )  
Piscina ( )  
Operadores Turísticos ( )  
Paquetes Turísticos ( )  
Restaurante ( )  
Otros ( )

11. Que actividades le gustaría realizar en su estancia en la Hostería

Cabalgatas ( )  
Rafting ( )  
Camping ( )  
Pesca Deportiva ( )  
Vista a los atractivos turísticos ( )  
Observación de especies ( )  
Otros. ( )

12. Por qué medio de información le gustaría enterarse de la implementación de la nueva Hostería Ecológica en la Parroquia Sardinias del Cantón el Chaco.

Internet ( )

Radio ( )  
Prensa ( )  
Amigos ( )  
Familiares ( )  
Otros ( )

13. Como le gustaría que se promocióne la Hostería Ecológica

Esferos ( )  
Llaveros ( )  
Camisetas ( )  
Otros ( )

Gracias por su valiosa colaboración



## INDICE DE CONTENIDOS

|    | DESCRIPCION                   | PÁGINA     |
|----|-------------------------------|------------|
|    | <b>PORTADA</b>                | i          |
|    | <b>CERTIFICACION</b>          | ii         |
|    | <b>AUTORIA</b>                | iii        |
|    | <b>CARTA AUTORIZACION</b>     | iv         |
|    | <b>DEDICATORIA</b>            | v          |
|    | <b>AGRADECIMIENTO</b>         | vi         |
| A. | <b>TITULO</b>                 | 1          |
| B. | <b>RESUMEN</b>                | 2          |
| C. | <b>INTRODUCCIÓN</b>           | 6          |
| D. | <b>REVISION DE LITERATURA</b> | 8          |
| E. | MATERIALES Y METODOS          | 26         |
| F. | <b>RESULTADOS</b>             | 31         |
| G. | <b>DISCUSION</b>              | <b>128</b> |
| H. | CONCLUSIONES                  | 139        |
| I. | RECOMENDACIONES               | 141        |
| J. | BIBLIOGRAFIA                  | 142        |
| K. | ANEXOS                        | 143        |
|    | INDICE                        | 147        |