



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
ÁREA JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN HOTEL
ECOLÓGICO, EN LA ISLA ISABELA - GALÁPAGOS”.**

TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN
DEL GRADO DE INGENIERO EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.

AUTOR:

JEFFERSON GUSTAVO CÓRDOVA PINTADO

DIRECTOR:

ING. MANUEL ENRIQUE PASACA MORA

LOJA- ECUADOR

2015

CERTIFICACIÓN

ING. MANUEL ENRIQUE PASACA MORA

DOCENTE DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA Y DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Que el trabajo de tesis titulado: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN HOTEL ECOLÓGICO, EN LA ISLA ISABELA - GALÁPAGOS”, presentado por el Señor: Jefferson Gustavo Córdova Pintado previo a optar el grado de Ingeniero en Administración de Empresas, ha sido desarrollado bajo mi dirección al cumplir con los requisitos reglamentarios, autorizo su presentación para los aspectos legales correspondientes.

Loja, Agosto del 2015.

Ing. Manuel Enrique Pasaca Mora

DIRECTOR DE TESIS

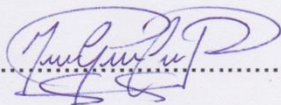
AUTORÍA

Yo, Jefferson Gustavo Córdova Pintado, declaro ser el autor el presente trabajo de tesis 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.

Adicional mente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi tesis en el Repertorio Institucional - Biblioteca Virtual.

AUTOR: Jefferson Gustavo Córdova Pintado

FIRMA:



Cedula: 1104901457

Fecha: Loja, Agosto del 2015.

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR PARA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO.

Yo JEFFERSON GUSTAVO CÓRDOVA PINTADO, declaro ser autor de la tesis titulada, "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN HOTEL ECOLÓGICO, EN LA ISLA ISABELA - GALÁPAGOS", como requisito para optar el grado de Ingeniero en Administración de Empresas, 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.

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 06 días del mes de Agosto del dos mil quince, firma el autor.

Firma: 

Autor: Jefferson Gustavo Córdova Pintado

Cédula: 1104901457

Dirección: San Cayetano Alto Km 1, Vía Zamora

Correo Electrónico: gustavocrdv89@hotmail.com

Teléfono: 2611287 - 0997297832

DATOS COMPLEMENTARIOS

Director de Tesis: Ing. Manuel Enrique Pasaca Mora

Tribunal de Grado:

Presidente del Tribunal: Ing. Manfredo Gusberto Jaramillo Luna

Miembros del Tribunal: Mg. Cesar Augusto Neira Hinostroza
Ing. Santiago Javier Ludeña Yaguache

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de tesis principalmente a Dios por permitirme continuar existiendo y darme la fuerza espiritual para superar todos los obstáculos que se presentaron a lo largo de mi formación profesional.

A mis padres por ser las personas que me dieron la vida y que me apoyaron con amor y paciencia, ya que sin su ayuda no hubiera cumplido mis objetivos, estaré siempre en deuda con ellos.

A mis hermanas, amigos (as) y demás personas que de una u otra manera estuvieron siempre apoyándome durante este camino.

JEFFERSON GUSTAVO CÓDOVA PINTADO

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Nacional de Loja, al Área Jurídica Social y Administrativa, especialmente a la Carrera de Administración de Empresas por haberme permitido realizar mis estudios superiores con éxito en dicha institución.

A la Ing. Marjorie Córdova quien facilito la información base para el desarrollo del trabajo de tesis.

Al Ing. Manuel Enrique Pasaca Mora Director de Tesis, quien me supo dirigir en el transcurso de este tiempo para el desarrollo de la tesis.

a). TITULO

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN HOTEL ECOLÓGICO, EN LA ISLA ISABELA - GALÁPAGOS”.

b). RESUMEN

El presente proyecto titulado **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN HOTEL ECOLÓGICO, EN LA ISLA ISABELA – GALÁPAGOS”** propone la idea de invertir en la creación de un Hotel amigable con el medioambiente como solución a la problemática de la no disponibilidad de infraestructura, planificación e inversión por parte del sector turístico que encaje perfectamente en el ecosistema de la isla.

El objetivo principal de la investigación, es determinar la factibilidad para la implementación de un hotel ecológico. Con la creación de este hotel, se pretende promocionar el turismo de dicho cantón, generando así más fuentes de empleo e incentivando el turismo ecológico con el fin proteger a todas las especies que viven en la Isla.

Para la estructuración y desarrollo del proyecto de investigación fue necesaria la aplicación de diferentes métodos y técnicas los cuales ayudaron al desarrollo del mismo en diferentes aspectos como la realización del marco referencial del tema planteado, desde las entrevistas y encuestas personales, lograr generalizar comportamientos o aptitudes entre los actores de la actividad turística, se realizó también el análisis de los resultados obtenidos en el estudio de Mercado, permitiendo reconocer y determinar los gustos y preferencias de los clientes y demás características, en las cuales se debe basar para ofertar sus servicios turísticos y final mente pudimos realizar cálculos correspondientes al análisis financieros y estudio financiero.

Dentro del estudio de mercado se estableció el segmento de mercado al cual van a estar dirigidos los servicios, los turistas que visitan la isla en el periodo **2014 (70812 turistas)**. Actualmente el **62 %** de esta demanda están utilizando los servicios turísticos (**43.903 turistas**); sin embargo, de este porcentaje un **98%** está realmente interesado en hacer uso del servicio a ofertar (**43.025 turistas**). El **ECOHOTEL SAMAY S.A** se encontrará ubicado en la parroquia Santo Tomas de Berlanga, sector La Esperanza, a 25 minutos del pueblo (Puerto Villamil). La capacidad instalada del proyecto fue determinada en base a las instalaciones que dispondrá el hotel para atender a su clientela tendrá una capacidad de **15.652** personas anualmente y una capacidad utilizada del **85,38 %** para el año 1 de **13,364**. Se determinó los procesos a ejecutar para la prestación de los servicios por área: en el área de hospedaje el tiempo estimado para prestar una unidad de servicio es de **32 minutos** si la reservación se hace por vía internet o telefónica **y 21 minutos** si se hace personalmente y en el área de alimentación en un tiempo requerido de **49 minutos** si se solicita el servicio vía internet o telefónica **y 55 minutos** si se lo hace personalmente. Las instalaciones de la empresa se las estableció de acuerdo a los servicios que ofertará el hotel; además, se concretó la distribución de la planta por área de servicio. La Empresa a crear se constituirá bajo el nombre jurídico de sociedad anónima, es decir, **ECOHOTEL SAMAY S.A.**, integrado de 5 accionistas con el aporte de capital de **\$ 353.103,60** en total.

Se calculó un presupuesto de inversiones, con el objetivo de determinar el requerimiento de los activos necesarios que permitirá al hotel brindar sus servicios, los activos fijos con una inversión total de **\$ 474.285,00**, activos diferidos: con un total de **\$ 17.900,00**, activos circulantes se necesita un capital de trabajo de **\$ 9.625,50**, en esencia el proyecto requerirá de una inversión total de **\$ 519.270,00**. Se lo llevará a cabo con un **32 %** de capital propio y **68 %** de capital ajeno financiado por la CFN (Corporación Financiera Nacional).

Los costos fueron determinados en base a los requerimientos para brindar los servicios por cada área, en el cual los costos más influyentes son los costos primos conformado por materiales indirectos, mano de obra directa y la materia prima. Los costos fueron proyectados para los **10 años** de vida útil del proyecto. Para el cálculo de los ingresos fue necesario obtener resultados de los costos unitarios por unidad de servicio y por unidad de platos en el área de restaurant, donde se pudo establecer un margen de utilidad para determinar el precio de venta al público de los productos turísticos. Se determinó el precio unitario del servicio para el año 1 es de **\$ 20,00**. Con el Estado de Pérdidas y Ganancias se pudo conocer si la empresa incurrirá en pérdidas o utilidades a futuro, el presente estado arrojó saldos positivos, para el año 1 se presupuesta una utilidad de **\$ 87.417,76**. El cálculo del punto de equilibrio para el año 1 se estipula que debe vender **\$ 194.357,54** dólares de su servicio, y trabajar con una capacidad instalada del **71,17 %** esto quiere decir que la empresa no incurre ni en pérdidas como ganancias.

El flujo de caja permitió anticipar que la empresa en un futuro no obtendrá déficit de efectivo para cubrir sus ingresos y egresos. Para el año 1 se obtuvo un resultado de **\$ 121.592,00** y para el año 10 de **\$ 149.396,63**. El cálculo del VAN facilitó delimitar la rentabilidad de la inversión, es decir que el hotel ganara **\$ 300.885,25** en el lapso de **10 años** de vida útil. La TIR del Proyecto es del **21,46%**, entendiéndose de esta manera que dicha tasa es superior a la Tasa de Financiamiento del **9,75%** dispuesta. En el cálculo del indicador Relación Beneficio Costo se concluyó que por cada dólar invertido en el presente proyecto se ganará **35 centavos de dólar**. En el cálculo del análisis de sensibilidad dio como resultados que en el caso de aumento del 5% en los costos no afectara al proyecto y en disminución de ingresos del 5% el proyecto tiene sensibilidad negativa ante los posibles cambios presentados. Por último en el periodo de recuperación de capital se lo hará en un plazo de **4 años, con 1 meses y 15 días**

Finalmente se llega a la conclusión que el presente proyecto es factible y que constituirá una forma de inversión muy beneficiosa para los inversionistas, puesto que las ganancias a obtener serán rentables durante su vida útil.

ABSTRACT

This project entitled "Feasibility Study for the Implementation of a green hotel, on Isabela Island - Galapagos" proposes the idea of investing in the creation of an environmentally friendly Hotel as a solution to the problem of non-availability of infrastructure, planning and investment by the tourism industry that fits perfectly into the ecosystem of the island. The main objective of the research is to determine the feasibility of implementing an environmentally friendly hotel. With the creation of this hotel it aims to promote tourism in that district, thus generating more jobs and encouraging ecotourism in order to protect all species living on the island.

For the structuring and development of the research project was necessary to apply different methods and techniques which helped develop the same in different aspects such as the realization of the framework of the question asked, from personal interviews and surveys, achieve generalize behaviors or skills among actors of tourism, analysis of the results of the market study was also performed, allowing to recognize and determine the tastes and preferences of customers and other characteristics, which should be based to offer tourist services and eventually he could perform calculations for the financial analysis and financial study.

Within the market research market segment which will be directed services are established, tourists who visit the island in the period 2014 (70812 visitors). Currently 62% of this demand are using tourist services (43,903 tourists);

however, this percentage 98% are really interested in making use of the service to be offered (43025 tourists). The ECOHOTEL SAMAY SA will be located in the parish of Santo Tomas de Berlanga, industry La Esperanza, 25 minutes from town (Puerto Villamil) .The installed capacity of the project was determined based on the facilities that have the hotel to cater to their clientele have a capacity of 15,652 people annually and capacity utilization of 85.38% for the year 1 13.364. processes was determined to run for the provision of services by area: in the area hosting the estimated time to provide a service unit is 32 minutes if the reservation is made via internet or phone and 21 minutes if done personally and in the area of power required in a time of 49 minutes if the service via internet or phone calls and 55 minutes if it is done personally. The facilities of the company are established according to the services that will offer the hotel; Furthermore, the distribution of the plant's service area took shape. The company was established be established under the legal name of corporation, ECOHOTEL SAMAY SA, composed of five shareholders with the capital contribution of \$ 353,103.60 in total. An investment budget was calculated in order to determine the requirement of the necessary assets to enable the hotel to provide services, fixed assets with a total investment of \$ 474,285.00, deferred assets: a total of \$ 17,900.00, current assets working capital of \$ 9,625.50 is required; in essence, the project will require a total investment of \$ 519,270.00. You will be taken out with a 32% equity and 68% debt capital funded by the NFL (National Financial Corporation).

Costs were determined based on the requirements for providing services in each area, in which the most influential costs are comprised of costs consisting of indirect materials, direct labor and raw materials. The costs were projected for the 10 year life of the project. For the calculation of income was necessary to obtain results in unit costs per service unit and per unit of dishes in the restaurant area, where they could establish a profit margin to determine the retail price of tourism products. The unit price of the service for one year is \$ 20.00 was determined. With the State of Income could know if the company will incur losses or profits in the future, the present state showed positive balances for year 1 a profit of \$ 87,417.76 budgeted. The breakeven calculation for year 1 states that must sell \$ \$ 194,357.54 for his service, and work with an installed capacity of 71.17% this means that the company does not incur losses or profits. The cash flow allowed the company to anticipate that in the future will not get cash shortfall to meet their income and expenses. For year 1, a result of \$ 121,592.00 and for the year 10 \$ 149,396.63 was obtained. The NPV calculation provided delimiting the ROI, ie the hotel won \$ 300,885.25 in the span of 10 years of life. The IRR of the project is the 21.46%, thus understanding that this rate is higher than the rate of 9.75% financing arranged. In calculating the cost benefit ratio indicator it was concluded that for every dollar invested in this project CTV will earn 0.35 dollar. In calculating the sensitivity analysis led to results that in the case of 5% increase in costs will not affect the project and revenue decline 5% the project has negative sensitivity to potential changes presented. Finally in the capital recovery period it will do so in

a period of 4 years, 1 months and 15 days. Finally we reach the conclusion that this project is feasible and constitute a form of investment very beneficial for investors, since the gains to be profitable during its lifetime.

c). INTRODUCCIÓN

Galápagos constituye uno de los principales sectores turísticos del Ecuador, aportando con aproximadamente un tercio de las divisas que genera el turismo en la economía nacional, su atractivo más impresionante es la flora y fauna que poseen, en los últimos años la afluencia de turistas en las islas se ha ido incrementando vertiginosamente, aumentando así el riesgo de alterar y degradar el delicado equilibrio que existe en las Islas. La mayor parte de la infraestructura destinada al alojamiento no está diseñada para minimizar el impacto negativo de las actividades turísticas. El turismo ecológico en Galápagos se debe desarrollar con el fin de proteger a todas las especies que viven en este sector.

La importancia de elaborar y ejecutar el proyecto actual, radica en la idea de fomentar el turismo ecológico en el cantón Isabela, como una nueva oportunidad y alternativa de desarrollo económico y turístico del mismo. Además, su objetivo principal se acoge a la necesidad de dar solución a la problemática por la falta de infraestructura no dañina con el medio ambiente.

El presente proyecto, para un mejor entendimiento y organización se encuentra estructurado de la siguiente manera:

Título el mismo que engloba la razón de ser del presente proyecto de investigación; el **Resumen**, el cual indica los aspectos más relevantes del proceso investigativo, en idioma español e inglés; la **Introducción**, aquí se hace la presentación del trabajo señalando la importancia del tema, la

estructura en la que consta todo el trabajo de tesis, seguidamente se encuentra la **Revisión de literatura**, donde se enfatiza todos y cada uno de los referentes teóricos en materia de proyectos de inversión, que nos propiciaron información clara y oportuna para el desarrollo adecuado del proyecto.

Dentro de la Metodología utilizada, tenemos los **materiales y métodos**, instrumentos que nos permitieron recopilar analizar, sintetizar y determinar los resultados obtenidos mediante el uso de técnicas como la encuesta, y la utilización de diferentes materiales que nos ayudaron a complementar el trabajo investigativo.

Se desarrollaron cuatro estudios que en conjunto facilitaron determinar la factibilidad de inversión del proyecto, a través de: el **estudio de mercado**, con el análisis de la demanda y oferta; el **estudio técnico**, donde se determinó la ubicación específica del hotel y los costos asociados a la ejecución de la obra; el estudio administrativo legal en donde se detalló la estructura legal de constitución y organizativa de la empresa; el **estudio financiero**, en el cual figura la información en forma sistemática y ordenada de carácter monetario, y finalmente la **evaluación financiera** donde se finiquitó con cálculos reales la factibilidad del proyecto.

Además fue importante la elaboración de la **discusión, conclusiones y recomendaciones**, en las que realizó una síntesis de los aspectos más sobresalientes del proyecto, donde fue posible dar solución a posibles problemas encontrados en el presente estudio.

La **Bibliografía**, donde se plasma todas las fuentes de información que se utilizaron en el desarrollo del trabajo investigativo.

Los **Anexos**, documentos complementarios que aportaron al entendimiento de los contenidos y resultados expuestos en la actual investigación.

Finalmente encontramos un **índice**, el cual permite al lector guiarse en los diferentes contenidos presentados en el proyecto.

d). REVISIÓN DE LITERATURA

MARCO REFERENCIAL

INFRAESTRUCTURA HOTELERA EN GALÁPAGOS

Los dos principales tipos de servicios orientados al turismo son de alojamiento y de alimentos, en el año 2013 el número de alojamientos legalizados fue 110, pero se debe tomar en cuenta que la mayor parte de la oferta no está legalizada.

La oferta no regularizada (inscrita en el POOAT) representa el 51,7% de plazas camas disponibles en Galápagos; la mayoría de estos son de bajo rango de precios, lo que lleva a una menor calidad de servicio y una sobreoferta de hospedaje barato.

La calidad del hospedaje hotelero es de gran preocupación para el sector turístico en Galápagos. El mayor problema es la proliferación de hoteles de baja calidad que no ofrecen buenos servicios ni infraestructura adecuada, lo cual, además, perjudica la imagen de Galápagos como destino turístico de calidad. De hecho, el Ministerio de Turismo señala que aproximadamente el 60% de hospedajes es de mala calidad y que un 70% de los hospedajes cobran hasta \$ 40 USD/noche (Ministerio de Turismo, 2014b). Estos datos se pueden tomar como un índice de calidad de servicio hotelero. La tasa de ocupación hotelera fue de 24% para el año 2013 (Ministerio de Turismo, 2014c). Cabe señalar que los hoteles de mayor calidad —4 estrellas— tienen

una tasa de ocupación igual o mayor a 75%¹ (27 hoteles, mientras que los de menor calidad —casa de huésped y de una estrella— no llegan ni al 20% de ocupación (307 hoteles) (Fuente: (Ministerio de Turismo, 2014c). El Ministerio del Turismo, con el fin de ordenar la situación hotelera en Galápagos creó el Plan de Ordenamiento de la Oferta Turística (POOAT), en el cual se propone analizar las necesidades de alojamiento, ordenar la oferta y estandarizar el servicio para contar con un aumento del estándar actual de calidad hasta el 2019.

INFRAESTRUCTURA TURÍSTICA EN LA ISLA ISABELA.

Isabela tiene el 18% de las plazas de alojamiento, dentro de los cuales no se posee ningún hotel ubicado en la primera categoría; el nuevo paradigma de un turismo que pase de “mientras más, mejor” a uno de “mientras mejor, más” supone estándares de calidad compatibles con el ecoturismo, es decir nuevas tipologías constructivas alternativas a la infraestructura tradicional, que garanticen el ahorro de energías. La deficiente infraestructura de los servicios básicos con el turismo es uno de los principales problemas a superar para poder viabilizar un modelo de turismo ecológico, a la fecha se presentan problemas de contaminación incompatibilidades con un turismo centrado en la naturaleza.

Los datos del Observatorio de Turismo de Galápagos son contundentes, al año, a nivel provincial, el 94.1% de los establecimientos de turismo ha

¹ http://ceproec.iaen.edu.ec/download/trs/IT2014_01.pdf (Centro de Prospectiva Estratégica /Instituto de Altos Estudios Nacionales/ Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo)

cambiado su personal. Tan elevado porcentaje conlleva una alta rotación e inestabilidad laboral que niega procesos sostenidos de capacitación, dando como resultado bajos niveles de desempeño.

ADQUISICIÓN DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN.

Los materiales de construcción requeridos en las islas como el hierro, cemento, bloques, ladrillos, entre otros, son transportados vía marítima desde los Puertos de Guayaquil, Manta y Esmeraldas. Sin embargo, no todos los materiales se importan, existen algunos en la isla como la roca volcánica, la madera extraída de árboles endémicos y otros introducidos, así como los adoquines y bloques.

En la isla Santa Cruz existe un parque artesanal donde se elaboran prefabricados ornamentales sobre la base de madera; bloques de hormigón y muebles. Los habitantes han creado un tipo de adoquín, utilizando el vidrio proveniente de los desechos sólidos generados en Santa Cruz. Parte de este material ha sido utilizado en el malecón de Puerto Ayora. Dentro de este contexto, en el 2013, la Fundación Mundial de Vida Salvaje (con sus siglas en inglés WWF) estudió la factibilidad de aprovechar el vidrio reciclado en las islas como insumo para la elaboración de materiales de construcción. Con el apoyo de la Universidad Politécnica Nacional del Ecuador, se realizaron pruebas de resistencia para comparar las características de los materiales de construcción combinados con vidrio reciclado frente a los elaborados con materiales convencionales. Se analizaron bloques, adoquines y hormigón de 180 kg/cm² producidos por diferentes porcentajes de vidrio reciclado. Se comprobó que los

bloques, adoquines y el hormigón con el 25% de vidrio molido presentan mayor resistencia que los productos tradicionales. El vidrio empleado, constituye el 32% en peso de los materiales recuperados de los desechos del municipio con un promedio anual de 15,2 toneladas. El vidrio triturado (50 Kg) es transportado a Quito para ensayos de laboratorio y 60 kg de vidrio molido, de cedazo 6mm, son trasladados al Parque Artesanal para la realización de bloques de hormigón (Castillo, 2010:18).

También se ha utilizado este material para la fabricación artesanal y comercial de algunos materiales como adoquines y baldosas.

En Galápagos existen algunas especies maderables útiles como el matazarno (*Priscidia cathargensis*) que tiene gran resistencia. En estos años, los colonos plantaron diferentes tipos de árboles maderables como laurel, caña guadua, roble, caoba, balsa, cedrela y cascarilla. De estas especies introducidas, la cedrela (*Cedrela Odorata*) y la cascarilla (*Cinchona pubescens*) son invasoras y se desarrollaron afuera de las fincas en el área protegida del parque.²

El aguacate es un árbol introducido cuya madera es útil y resistente. La cedrela es una especie introducida en Galápagos, muy cotizada y en peligro de extinción en el Ecuador continental. En enero de 2007, el Ministerio del Ambiente aprobó el Acuerdo 167, cuyo Artículo 1 declara la veda de mediano plazo de estas especies por el lapso de dos años. Este acuerdo no consideró las condiciones especiales en Galápagos, por lo que no se podía extraer una

² http://ceproec.iaen.edu.ec/download/trs/IT2014_01.pdf (Centro de Prospectiva Estratégica /Instituto de Altos Estudios Nacionales/ Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo)

planta introducida invasora. Desde enero de 2009, una vez finalizada la veda, se ha vuelto a extraer cedrela en Galápagos, bajo supervisión de la Dirección del Parque Nacional Galápagos. La cascarilla es también invasora, y es la más extendida en Santa Cruz. El aumento en su extracción a partir de 2006 se debe en parte a la veda de cedrela y al aumento de grandes proyectos de infraestructura. Los árboles son más delgados que otras especies maderables, por lo que su uso es diferente. Se estima que hay tanta cascarilla, que su extracción puede durar al menos otros 15 años. El laurel, aunque especie introducida invasora, no está tan extendido, ni posee tanta demanda, por lo que los números de extracción permanecen bajos (Dirección Parque Nacional Galápagos).

La ley de Régimen Especial para la Conservación y Desarrollo Sustentable de la Provincia de Galápagos

Art. 45.- Turismo y conservación

El turismo permitido en la provincia de Galápagos se basará en el principio de Turismo de Naturaleza y tendrá como destinos el Parque Nacional, la Reserva Marina y los centros poblados de la provincia de Galápagos. Estará sujeto a modalidades de operación compatibles con los principios de conservación establecidos en esta Ley. Además, a las normas contenidas en la Ley Especial de Desarrollo Turístico.

Ley Forestal y de Áreas Naturales y Vida Silvestre, a sus Reglamentos Generales, Reglamento especial de Turismo en Áreas Naturales Protegidas y a los planes de manejo vigentes.

Art. 46.- Competencia: El Instituto Ecuatoriano Forestal y de Conservación de Áreas Naturales y Vida Silvestre INEFAN, a través de la Dirección del Parque Nacional Galápagos, programará, autorizará, controlará y supervisará el uso turístico de las áreas protegidas de la provincia de Galápagos conforme a sus respectivos Planes de Manejo. Le compete además el juzgamiento y sanción de las infracciones determinadas en las leyes correspondientes.

Dentro del Parque Nacional Galápagos y Reserva Marina de la provincia de Galápagos, le compete al Ministerio de Turismo normar los niveles mínimos en la calidad de servicios turísticos y las demás 35 atribuciones que conforme a la Ley Especial de Desarrollo Turístico tiene en el otorgamiento de beneficios, regulación y control de prestación del servicio respecto del usuario.³

Art. 47.- Autorizaciones de Operación: Los usos turísticos en el Parque Nacional Galápagos y Reserva Marina de la provincia de Galápagos, estarán reservados a operadores y armadores que hayan obtenido las autorizaciones expedidas por el INEFAN, de conformidad con el reglamento especial de turismo en áreas Naturales Protegidas y los planes de manejo. En este Reglamento Especial se hará constar el sistema unificado de autorizaciones de operación turística para la provincia de Galápagos.

³ http://ceproec.iaen.edu.ec/download/trs/IT2014_01.pdf (Centro de Prospectiva Estratégica /Instituto de Altos Estudios Nacionales/ Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo)

Los derechos representados en dichas autorizaciones o permisos de operación turística no podrán ser transferidos sino solos a residentes permanentes.

Art. 48.- Fomento del turismo con participación de la comunidad local: Para efectos de asesorar al Parque Nacional Galápagos y al Ministerio de Turismo, en la planificación y coordinación de las actividades turísticas con participación de la comunidad local, se conforma la Junta Consultiva con instituciones públicas y privadas de la provincia de Galápagos. Su integración y funcionamiento se establecerá en el Reglamento General de Aplicación de esta Ley y en los respectivos Planes de Manejo.

Todas las modalidades de operación turística actuales y aquellas que se crearen a futuro serán diseñadas para los residentes permanentes, a quienes se le otorgará los respectivos derechos de operación turística, siempre y cuando no hayan obtenido patentes o cupos con anterioridad, para lo cual deberán ser calificados por el INEFAN y aprobados por el Consejo del INGALA y podrán acogerse a créditos preferenciales diseñados para la actividad turística.

Los derechos de operación turística otorgados por el INEFAN con anterioridad a la expedición de esta Ley, serán respetados y mantenidos.

Art. 49.- Construcción de nueva Infraestructura Turística: La construcción de nueva infraestructura turística, requerirá la autorización del Consejo del INGALA que será otorgada únicamente a residentes permanentes y además deberá:

- a) Producir beneficios locales;
- b) Garantizar la calidad de los servicios turísticos conforme al Reglamento Especial de Turismo en Áreas Naturales Protegidas;
- c) Garantizar que el impacto a los ecosistemas de la provincia de Galápagos sea mínimo, mediante el correspondiente estudio de impacto ambiental y plan de manejo.
- d) Establecerse en las zonas expresamente permitidas dentro de la planificación y zonificación según conste en los correspondientes Planes de Manejo, Plan Regional y normas ambientales.⁴

MARCO CONCEPTUAL.

LOS PROYECTOS DE INVERSIÓN

ASPECTOS GENERALES

DEFINICIÓN

El proyecto de inversión es un plan que si se le asigna determinado monto de capital y se le proporciona insumos de varios tipos, podrá producir un bien o un servicio, útil al ser humano y a la sociedad en general.

También se puede decir que es un conjunto de informaciones que permite tomar decisiones para la asignación de Recursos humanos, materiales y económicos a una determinada actividad productiva que asegure una

⁴ http://ceproec.iaen.edu.ec/download/trs/IT2014_01.pdf (Centro de Prospectiva Estratégica /Instituto de Altos Estudios Nacionales/ Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo)

rentabilidad mayor y que la tasa de interés de oportunidad, el costo de oportunidad (TIO) el costo de oportunidad de la inversión (CO), o el costo del capital (CK)”.

TIO=Mejor tasa de interés a que se puede colocar el capital.

CO=Tasa de rendimiento que ofrece una inversión alternativa.

CK=Tasa de interés que se paga por un crédito que financia la inversión.⁵

Un proyecto debe considerarse como un factor fundamental para la adopción de las políticas de desarrollo ya que esta forma parte de programas y planes más amplios que contribuyen a un objetivo global de desarrollo. El proyecto es el camino o mecanismo para lograr los objetivos y propósitos generales, las políticas y planes.

El proyecto debe ser delimitado en cuatro aspectos:

- Los objetivos que enmarcan y definen el conjunto de actividades que van a efectuarse, cuando se presenta más de un conjunto de actividades se convierten en alternativas que deben ser evaluados y comparadas para seleccionar la mejor.
- Ubicación en el espacio, se debe especificar su ubicación Micro y Macro y el mercado o región que afectara, cuando se proponen dos o más lugares para la realización de actividades, debe considerarse a cada una como alternativa y evaluarse aisladamente.

⁵ Manual para la elaboración de proyectos de graduación a nivel profesional-
Manuel Enrique Pasaca Mora. Cervantes Ayala Cruz: (2003) Guía de Elaboración y Evaluación de Proyectos de Inversión

- Ubicación en el tiempo, debe indicarse claramente sus momentos iniciales y finales, se considera el ciclo de vida u horizonte del proyecto.
- Los grupos beneficiarios afectados, debe indicarse claramente el rol de los diferentes grupos involucrados; quien cubrirá los costos, quienes enfrentaran las externalidades o efectos resultantes del nuevo proyecto.

EL CICLO DE LOS PROYECTOS

Cada etapa del ciclo del proyecto tiene una razón de ser y en ellas debe estar involucrados todo el equipo proyectista y la estructura del ciclo debe adaptarse a los diferentes tipos de proyectos sin constituirse en una camisa de fuerza sino en una lógica de progresión.⁶

El ciclo del proyecto contempla tres etapas que son:

- Pre inversión
- Inversión
- Operación

Las etapas constituyen el orden cronológico de realización del proyecto, en las mismas que se avanza sobre la formulación, ejecución y evaluación del mismo.

ETAPA DE PRE INVERSIÓN

Se constituye por la formulación y evaluación ex – ante; se enmarca entre el momento de la idea del proyecto y la toma de decisión de iniciar la inversión,

⁶ Manual para la elaboración de proyectos de graduación a nivel profesional- Manuel Enrique Pasaca Mora. Cervantes Ayala Cruz: (2003) Guía de Elaboración y Evaluación de Proyectos de Inversión

consiste en un proceso de Retroalimentación de formulación y evaluación en el cual se diseña, evalúa, rediseña, etc.

La etapa tiene por objeto definir y optimizar los aspectos técnicos, financieros, institucionales y logísticos de su ejecución con los que se pretende especificar los planes de inversión del proyecto destacando la necesidad de insumos, estimación de costos, necesidad de entrenamiento. Hay que resaltar que en esta etapa el proceso de Retroalimentación permite una progresiva profundización de la información y de aumento en la certidumbre en la selección de alternativas.

La etapa de pre-inversión se compone de cuatro fases que dividen y delimitan los pasos sucesivos de formulación y evaluación.

Estas fases son:

- Identificación de idea
- Perfil
- Pre factibilidad
- Factibilidad

Los estudios efectuados en cada fase de la etapa de pre-inversión se convertirán en insumos de la misma formulación evaluación del proyecto, los resultados de la evaluación mostraran el camino más indicado para el desarrollo del ciclo del proyecto teniendo como alternativas:

- Continuar a la siguiente fase
- Retroceder o detener dentro de la etapa de pre-inversión

- Suspender la etapa de pre-inversión y descartar el proyecto

Identificación de Ideas Básicas de Proyectos

Los proyectos surgen paralelamente con las necesidades del hombre, durante el desarrollo de las formaciones económicas (FES) el hombre siempre ha tenido necesidades, las mismas que han sido cubiertas con diversa calidad de satisfactores, y son precisamente las calidades de los satisfactores las que obligan al hombre a emprender en proyectos de solución a las necesidades sociales a cambio de obtener una rentabilidad que haga mejorar su nivel de vida.⁷

A través de la realización de un diagnóstico inicial se ubica y delimita el problema que plantea una solución para su satisfacción. Un proyecto de inversión puede tener su origen en necesidades insatisfechas o posibilidades de aprovechar oportunidades específicas derivadas de otros proyectos.

Para considerar la satisfacción de una necesidad es imprescindible que se considere aspectos fundamentales como: cantidad, calidad, precio y beneficio ya que ni siempre un bien o servicio cubrirá estos requerimientos.

El planteamiento básico del problema radica en su identificación, señalando su delimitación sobre los posibles beneficiarios y la calidad de satisfactores posibles para el problema.

⁷ Manual para la elaboración de proyectos de graduación a nivel profesional- Manuel Enrique Pasaca Mora. Cervantes Ayala Cruz: (2003) Guía de Elaboración y Evaluación de Proyectos de Inversión

Estudio a Nivel de Perfil

Esta fase plantea el conocimiento sobre los aspectos que permitan tener un criterio sobre la oportunidad de ejecutar la idea sobre el proyecto, el aspecto fundamental radica en la identificación de beneficios y costos resultantes de las alternativas seleccionadas, sin dejar de considerar que es conveniente incurrir en costos adicionales para obtener y precisar la información requerida. En síntesis, los estudios a nivel de perfil utilizan los recursos propios de quien plantea la ejecución de una iniciativa específica.

El estudio debe contemplar un análisis preliminar de los aspectos técnicos, el estudio de mercado, estudio técnico, estudio económico y la evaluación, en esta instancia es fundamental la calidad de la información por cuanto de ella depende reducir la incertidumbre, sin incurrir en costos adicionales, la calidad de ella permitirá plantear posibilidades técnicas que avalen convincentemente las propuestas de inversión.

De acuerdo con el resultado del estudio a nivel de perfil será posible optar por profundizar ciertos aspectos específicos que requiera el proyecto, cuando el nivel de confianza alcanzado en los resultados del estudio se estiman aceptable, es factible realizar el proyecto con los recursos disponibles o también puede ser el caso de paralizar o abandonar totalmente la ejecución del proyecto.

Estudio de Pre factibilidad o Proyecto Preliminar

En esta instancia se profundiza los estudios a nivel de perfil, se analiza en mayor detalle las alternativas que se estimó como variables desde el punto de vista técnico, económico y social, es posible aquí desechar aquellos que aparecen menos factibles y seleccionar para ser analizadas a mayor profundidad aquellas que aparecen con mejores perspectivas.⁸

La evaluación a este nivel requiere esfuerzos para precisar los beneficios de la puesta en práctica de las alternativas seleccionadas y los costos a cubrir para obtenerlos, la alternativa seleccionada puede ser afectada por factores institucionales y legales, debiendo incorporarse las condiciones técnicas de tamaño y localización.

La alternativa escogida corresponde a aquella que se considere la mejor en la etapa siguiente debe ser evaluada con mayor precisión, al igual que en las fases anteriores es posible que los resultados de este estudio planteen ejecutar el proyecto, postergarlo o abandonarlo definitivamente.

Estudio de Factibilidad

En esta fase se realiza un análisis detallado de aquella alternativa seleccionada como la mejor en la etapa anterior, se requiere una cuantificación más clara de los beneficios y costos que involucran ejecutarla. A la evaluación de alternativas seleccionada debe adicionarse los aspectos relacionados con obra

⁸ PASACA, M. Manuel. Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión. Edición 1, 2004
Baca Urbina Gabriel. (2001). Evaluación de proyectos de Inversión. Cuarta Edición

física, tamaño, localización y oportunidad de inversión, debe considerarse también las actividades que afectan la eficiencia en la ejecución del proyecto, como los cronogramas de desembolsos, implementación y operación del proyecto.

La etapa de pre-inversión es una lucha contra la incertidumbre para la asignación de recursos ya que al haberse detectado una necesidad es necesario destinar recursos para realizar estudios que permitan clarificar con precisión el problema existente, habrá que destinar nuevos recursos para delimitar la alternativa planteada con un alto grado de confiabilidad hasta reducir la incertidumbre a un mínimo tal que permita tomar la decisión de invertir.

ETAPA DE INVERSIÓN

Tomar la decisión de invertir significa haber estudiado la posibilidad de aceptar o reemplazar una alternativa por otra a fin. El rechazo o postergación de una decisión de inversión debería haber sido detectado en etapas anteriores.

Proyectos de Ingeniería

En esta fase se materializa la obra física de acuerdo con los estudios realizados en la etapa de pre-inversión.

Para materializar un proyecto de inversión se elaboran programas arquitectónicos, estudios de ingeniería y de especialidades del proyecto, se

programan las actividades específicas a realizar tomando como base los resultados de los estudios de las fases anteriores.

Negociación del Financiamiento

Determinamos los requerimientos financieros del proyecto es conveniente conocer: las líneas de crédito a las que se puede acceder en el mercado financiero nacional y/o internacional; información jurídica, organizativa y técnica; tasa de interés, plazo de amortización, periodo de gracia, comisiones de compromiso, garantías y avales, condiciones y calendario de desembolso.

Implementación

Consiste en llevar a la práctica lo que teóricamente se concibió en el proyecto, aquí se da paso a las actividades propias que permiten que la nueva unidad productiva está dotada de todos los recursos necesarios para su funcionamiento, se realizan pruebas o ensayos a fin de comprobar que todos los componentes trabajen óptimamente para que en la fase de operación no se produzcan desfases o causen paralización a la planta.

Es importante que para esta fase se diseñe un cronograma de actividades el mismo que deberá cumplirse secuencialmente, lo cual permitirá manejar los tiempos establecidos para cada actividad.

⁹ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

ETAPA DE OPERACIÓN

En esta etapa del proyecto, cuando ya se ha desarrollado la obra física o programa estudiado en la pre-inversión y ejecutado durante la inversión de acuerdo a lo programado, se producen beneficios específicos que fueron estimados durante la pre-inversión.

Seguimiento y Control

Se refiere al conjunto de acciones que se aplican a un proyecto en la etapa de ejecución de las obras por cronograma y recursos empelados, se busca encontrara posibles desviaciones respecto a la programación inicial del proyecto, las mismas que puedan ocasionar problemas en la ejecución, el fin es adoptar medidas correctivas que minimicen los efectos que resulten en atrasos o costos incrementables por los problemas que se presenten.

Evaluación ex – post

Es un proceso que se realiza inmediatamente después de finalizado el proyecto con el propósito de determinar la validez de las actividades que fueron desarrolladas de acuerdo con los objetivos planteados. Su objetivo es mejorar las actividades de puesta en marcha y ayudar en la planificación, programación, e implementación de proyectos, la información que presenta es resumida en un aporte que constituye la base necesaria para evaluar la eficiencia y efectividad del proyecto.

Evaluación post – posterior

Se realiza varios años después que todos los costos han sido desembolsados y todos los beneficios recibidos, posteriormente a cerrar su ciclo de vida u horizonte de operación, esta evaluación reconoce que mirada al pasado hace difícil atribuir que parte de los efectos observados actualmente pueden ser objetivamente atribuidos a un proyecto particular, es posible aprender de elementos que podrían mejorar las actividades futuras de inversión. Esta evaluación permitirá que en el futuro los posibles proyectos relacionados, cuenten con una fuente de información que se clarifique la visión sobre el ambiente en el que se desenvolverá la nueva unidad productiva.¹⁰

CONTENIDO DEL PROYECTO

EL ESTUDIO DE MERCADO

En esta parte del estudio se hace necesario un diagnóstico de los principales factores que inciden sobre el producto en el mercado, esto es: Precio, Calidad, Canales de comercialización, Publicidad, Plaza, Promoción, todo esto permitirá conocer el posicionamiento del producto en su fase de introducción en el mercado.

En definitiva, este estudio significa el aspecto clave del proyecto ya que determina los bienes o servicios que serán demandados por la comunidad, por tal motivo se necesita comprobar la existencia de un cierto número de agentes

¹⁰ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

económicos que en ciertas condiciones de precios e ingresos ocasionen una demanda que justifique la puesta en marcha del proyecto. El estudio obliga por tanto a la realización de un análisis profundo de la oferta, demanda, precios, comercialización; es decir determinar: cuanto, a quien, como y donde se venderá el producto o servicio.

Para hablar de mercado es importante destacar que el mismo se lo considera como el lugar en que convenga las fuerzas de la oferta y la demanda para llevar a efecto operaciones de traspaso de dominio de bienes y servicios cuyo valor está determinado por el precio.

Por el lado de la demanda de los productos, debe analizarse su volumen presente y futuro y las variables relevantes para su estimación, como población objetiva, ¹¹niveles de ingreso esperado, bienes complementarios y sustitutos que ya existan o estén por entrar en el mercado.

Por el lado de la oferta de los productos, es necesario definir estrategias de mercado, publicidad y presentación del producto, dentro de este proceso, será indispensable estudiar la competencia en aspectos básicos como su capacidad instalada y su nivel de utilización, la tecnología incorporada en su proceso productivo y posibles programas de actualización, sus fallas y limitaciones en cuanto a la calidad del producto.

Una vez realizado el análisis de la oferta y demanda se podrá hacer estimaciones del precio esperado de los productos a lo largo de la vida útil del

¹¹ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

proyecto. En cuanto a los insumos y materiales es necesario conocer los diferentes demandantes, no solo a nivel de otros productores del bien o servicio que genere el proyecto, sino también de todos aquellos que hagan uso de ellos.

Por otro lado es importante establecer la disponibilidad presente y futura de los distintos insumos y materias primas, tanto en el mercado local y regional posibles alternativas de sustitución.

En términos generales, el estudio de mercado debe contener los siguientes elementos:

- Información base
- Producto principal
- Productos secundarios
- Productos sustitutos
- Productos complementarios
- Posibles demandantes
- Estudio de demanda
- Estudio de oferta
- Situación base (mercadeo, presentación, calidad, precio, plaza, etc.)

INFORMACIÓN BASE (IB)

La constituyen los resultados provenientes de fuentes primarias y que han sido recogidos mediante diferentes instrumentos de investigación.

Para la recolección de esta información es importante destacar que para las entrevistas, la observación y la constatación física se hace necesario elaborar una guía que oriente sobre los aspectos claves que se desea conocer y cuyo aporte es fundamental para el proyecto.

En cuanto a la aplicación de encuestas es fundamental tener algo claro lo siguiente:

- Cuando se debe trabajar con poblaciones muy pequeñas es preferible encuestar a toda la población, en el caso de comunidades rurales.
- Cuando la población es demasiado grande o infinita es aconsejable realizar el muestreo, para lo cual es indispensable el determinar el tamaño de la muestra.

Tamaño de la Muestra

Respecto del muestreo, selección de una pequeña parte estadísticamente determinada, para inferir el valor de una o varias características del conjunto, conviene en señalar que existen dos tipos generales de muestreo: el primero, cada uno de los elementos de la muestra tiene la misma probabilidad de ser entrevistado, y en el muestreo no probabilístico, la probabilidad no es igual para todos los elementos del espacio muestra.

Para calcular el tamaño de la muestra se deben tomar en cuenta algunas de sus propiedades y el error máximo que se permitirá en los resultados. Para el cálculo de n (tamaño de la muestra) se puede emplear las siguientes fórmulas.

Formula 1

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

Dónde:

n= tamaño de la muestra

N= población

e= margen de error¹²

Formula 2

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

Dónde:

n = Tamaño de la muestra.

N = Población por Familias de la ciudad de Loja.

p = 50 %. 0,5 Probabilidad que ocurra.

q = 50 %. 0,5 Probabilidad que no ocurra.

Z = 95 % de confianza, es decir 1,96.

Cuando se cuantifica el mercado de algún producto, se debe tomar en cuenta que si se desea mayor precisión en el pronóstico, el costo de la encuesta se eleva, ya que será necesario entrevistar a un mayor número de personas, y

¹² Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

que tal vez no valga tanto la ganancia en precisión respecto al costo de obtener esta precisión. Para cuantificar la demanda potencial, la población se estratifica a partir de alguna característica económica o social que el investigador considere que influye el consumo del producto.

Estimación de la Proporción

Sirve para determinar inicialmente la capacidad de producción con que iniciara la planta su fase de operación, su procedimiento es el siguiente:

1. Hallar la proporción de la muestra (P)

$$P = \frac{Ex \rightarrow Exitos}{M \rightarrow Muestreo Total}$$

2. Calcular el error estándar de la proporción (SP)

$$SP = \sqrt{\frac{P \cdot Q}{M}} \quad Q=1 - P$$

3. Calcular los límites de confianza (Lc)

$$Lc = P \pm Z \cdot Sp.$$

$$Lc = \text{limite de confianza}$$

P= proporción de la muestra o probabilidad de éxito

Z= Nivel de confianza

Sp= error estándar de la proporción

Coeficientes de Confianza (nivel) y su Valor Z

NIVEL DE CONFIANZA ¹³	VALOR Z
50	0.6745
68.27	1
90	1.645
91	1.69
92	1.75
93	1.81
94	1.88
95	1.96
95.45	2.0
99	2.58
99.73	3.0

PRODUCTO PRINCIPAL

Es la descripción pormenorizada del producto o servicio que ofrecerá la nueva unidad productiva para satisfacer las necesidades del consumidor o usuario, destacando sus características principales, en lo posible deberá acompañarse con un dibujo a escala en el que se muestren las principales características.

PRODUCTO SECUNDARIO

Aquí se describe a los productos que se obtienen con los residuos de materia prima y cuya producción está supeditada a que el proceso lo permita. Un proyecto no necesariamente puede obtener productos secundarios.

PRODUCTOS SUSTITUTOS

En esta parte debe hacerse una descripción clara de los productos que pueden reemplazar al producto principal en la satisfacción de la necesidad.

¹³ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

Se describe en este punto a los productos que hacen posible que se pueda utilizar al producto principal. Debe considerarse que no todo producto principal necesita de un producto complementario para la satisfacción de las necesidades.

MERCADO DEMANDANTE

En esta parte debe enfocarse claramente quienes serán los consumidores o usuarios del producto, para ello es importante identificar las características comunes entre ellos mediante una adecuada segmentación del mercado en función de: sexo, edad, ingresos, residencia, educación, etc.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Es un estudio que permite conocer claramente cuál es la situación de la demanda del producto, se analiza el mercado potencial a fin de establecer la demanda insatisfecha en función de la cual estará el proyecto.

La demanda es la cantidad de bienes o servicios que un mercado está dispuesto a comprar para satisfacer una necesidad determinada a un precio dado.

Con el análisis de la demanda se busca determinar y cuantificar las fuerzas de mercado que actúan sobre los requerimientos de un producto por parte del mercado y así mismo establecer las oportunidades del producto para satisfacer dichos requerimientos del mercado.

A la demanda debe considerársela desde varios puntos de vista como son:

1. Por su cantidad, de acuerdo a ello se la puede clasificar de la siguiente manera :

a) Demanda potencial.- está constituida por la cantidad de bienes o servicios que podrían consumir o utilizar de un determinado producto, en el mercado.

b) Demanda real.- está constituida por la cantidad de bienes o servicios que se consumen o utilizan de un producto, en el mercado.¹⁴

c) Demanda efectiva.- la cantidad de bienes o servicios que en la práctica son requeridos por el mercado ya que existen restricciones producto de la situación económica, el nivel de ingresos u otros factores que impedirán que o puedan acceder al producto aunque quisieran hacerlo.

d) Demanda insatisfecha.- está constituida por la cantidad de bienes o servicios que hacen falta en el mercado para satisfacer las necesidades de la comunidad.

2. Por su oportunidad, en cuanto a la cantidad y calidad puede clasificarse en:

a) Demanda insatisfecha.- en la que los bienes o servicios ofertados no logran satisfacer la necesidad del mercado en calidad, en cantidad o en precio.

¹⁴ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

b) Demanda satisfecha.- en la cual lo que se produce es exactamente lo que requiere el mercado para satisfacer una necesidad.

ESTUDIO DE LA OFERTA

La oferta es la cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuestos a colocar en el mercado en un momento dado a un precio determinado.

En este punto es de vital importancia el investigar sobre la situación de los oferentes del productos relacionado con el del proyecto, estos constituyen la competencia, por tanto es fundamental conocer aspectos tales como: su capacidad instalada a efectos de saber si puede o no incrementar su producción; su producto en sí, para determinar la calidad del mismo, presentación, empaque, su tecnología, para saber si puede mejorar la calidad del producto.

Así mismo como en la demanda es importante conocer las principales clases de oferta existentes y para ello vamos a distinguir las más utilizadas y que juegan papel fundamental en el mercado.

- 1. De libre mercado:** En ella existe tal cantidad de oferentes del mismo producto que su aceptación depende básicamente de la calidad, el beneficio que ofrece y el precio. No existe dominio de mercado.

2. **Oligopólica:** En la cual el mercado se encuentra dominado por unos pocos productores, los mismos que imponen sus condiciones de cantidad, calidad y precios.
3. **Monopólica:** En la cual existe un productor que domina el mercado y por tanto el impone condiciones de cantidad, calidad y precio del producto.

BALANCE DEMANDA -OFERTA

La demanda-oferta, siempre que la demanda sea mayor que la oferta, se la puede llamar demanda potencial insatisfecha y su valor será la base para la mayoría de las determinaciones que se hagan a lo largo del estudio de factibilidad, como el tamaño de los equipos por adquirir, la inversión, etc.

COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO

Es un proceso que hace posible que el productor haga llegar el bien o servicio provenientes de su unidad productiva al consumidor o usuario en las condiciones óptimas de lugar y tiempo.

Puesto que la comercialización constituye el aspecto más descuidado de la mercadotecnia se hace necesario que los proyectistas incluyan en el informe final de la investigación todo el aspecto relacionado con la comercialización del producto de la empresa. Existen varios canales de comercialización que se aplican para productos de consumo popular como para los de consumo

industrial y su elección apropiada depende del productor, las rutas de cada uno de ellos son las siguientes:

1. Para productos industriales

- Productor-Usuario: Cuando el productor vende directamente al usuario.
- Productor-Distribuidor industrial Usuario industrial: Se utiliza cuando el productor no puede cubrir personalmente diferentes mercados.
- Productor-Agente-Distribuidor-Usuario industrial: Se da normalmente cuando no es posible al productor cubrir gráficamente los mercados.¹⁵

2. Para productos de consumo popular

- Productores-Consumidores: Cuando el consumidor acude directamente al productor para adquirir el producto.
- Productor-Minorista consumidor: El objetivo básico de este canal es que una mayor cantidad de minoristas exhiban y vendan el producto.
- Productor-Mayorista-Minorista-Consumidor: Se utiliza cuando se trata de productos de mucha especialización y en donde el mayorista cumple el papel de auxiliar directo de la empresa.

¹⁵Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

- **Productor-Agente-Mayorista-Minorista-Consumidor:** Se utiliza para cubrir zonas geográficas alejadas de los lugares de producción.

ANÁLISIS DE SITUACIÓN BASE

Nos permite conocer y analizar cuál es la situación actual sin la presencia del proyecto en que se está trabajando, este tiene relación con la calidad, precio, mercado de los productos competidores.

Una vez finalizado el estudio de mercado ya se tiene el primer referente o información que permite tomar la decisión de continuar los estudios o detenerse en ese punto, si el estudio se desprende la no existencia de demanda insatisfecha por cantidad, calidad, precio, no hay razón de continuar los estudios.¹⁶

ESTUDIO TÉCNICO

TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

Tamaño

Hace relación a la capacidad de producción que tendrá la empresa durante un periodo de tiempo de funcionamiento considerado normal para la naturaleza del proyecto de que se trate, se refiere a la capacidad instalada y se mide en unidades producidas por año.

¹⁶ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

Para determinar adecuadamente el tamaño de la planta se debe considerar aspectos fundamentales como: demanda existente, la capacidad a instalar, la capacidad a utilizar, el abastecimiento de materia prima, la tecnología disponible, la mano de obra. El tamaño óptimo elegido debe ser aceptado únicamente si la demanda es inmensamente superior a la capacidad de producción ya que ello implicaría menor riesgo de mercado para el proyecto.

a. Capacidad teórica.

Es aquella capacidad diseñada para el funcionamiento de la maquinaria, su rendimiento óptimo depende de algunos factores propios como la temperatura, altitud, humedad, que componen el medio ambiente en el que se instala. Esta capacidad se denomina teórica por cuanto una vez salida de la fábrica la maquinaria es muy difícil que se pueda instalar en lugares que reúnan las mismas condiciones en las que esta fue diseñada y construida.

b. Capacidad instalada.

Está determinada por el rendimiento o producción máxima que pueda alcanzar el componente tecnológico en un periodo de tiempo determinado, está en función de la demanda a cubrir durante el periodo de vida de la empresa.

Se mide en el número de unidades producidas en una determinada unidad de tiempo.

c. Capacidad utilizada

Constituye el rendimiento o nivel de producción con el que se hace trabajar la maquinaria, esta capacidad está determinada por el nivel de demanda que se desea cubrir durante un periodo determinado.

d. Reservas.

Representa la capacidad de producción que no es utilizada normalmente y que permanece en espera de que las condiciones de mercado obliguen a un incremento de producción.

e. Capacidad Financiera.

Para cualquier tipo de proyecto empresarial es importante las condiciones económicas, financieras de que se dispone para ello, esto significa el determinar la capacidad para financiar la inversión, sea con capital propio o medianamente crédito, para ello es de vital importancia conocer el mercado financiero.

f. Capacidad Administrativa.

Al igual que en el campo financiero, debe tenerse claro el panorama respecto a si para la operación de la nueva unidad productiva se cuenta o se puede conseguir fácilmente el talento humano que haga posible el funcionamiento eficiente de la misma ello implica el conocimiento claro de la actividad en la que se quiere emprender.

El éxito en los negocios tiene su base en la combinación de habilidad y conocimiento administrativo para lograr metas de operación y resultados óptimos en los negocios.

Para la fase de operación de una empresa no solamente debe asegurarse que se cuente con el número de personal necesario, sino también que este sea el más idóneo para cada puesto de trabajo.

Localización

Significa ubicar geográficamente el lugar en el que se implementara la nueva unidad productiva, para lo cual debe analizarse ciertos aspectos que son fundamentales y constituyen la razón de su ubicación; estos factores no son solamente los económicos, sino también aquellos relacionados con el entorno empresarial y de mercado.¹⁷

a. Micro localización

En este punto y apoyados preferentemente en la representación geográfica (planos urbanísticos) se indica el lugar exacto en la cual se implementara la empresa dentro de un mercado local.

b. Macro localización

Tiene la relación con la ubicación de la empresa dentro de un mercado a nivel local, frente a un mercado de posible incidencia regional, nacional e

¹⁷ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

internacional, para su presentación se recurre al apoyo de mapas geográficos y políticos.

c. Factores de localización

Constituyen todos aquellos aspectos que permitirán el normal funcionamiento de la empresa, entre estos factores tenemos: abastecimiento de materia prima, vías de comunicación adecuadas, disponibilidad de mano de obra calificada, servicios básicos indispensables (agua, luz teléfono, alcantarillado) y fundamentalmente el mercado hacia el cual está orientado el producto.

INGENIERÍA DEL PROYECTO

La finalidad del estudio de Ingeniería (a nivel de pre factibilidad), dentro del programa de elaboración del proyecto, es suministrar la información técnica necesaria para realizar la evaluación económica -financiera del proyecto y no tiene el alcance requerido para su construcción o instalación. A través de esta etapa será factible determinar la cuantía de inversiones a realizar, y la estructura de costos e ingresos del proyecto.

a. Componente Tecnológico

Consiste en definir el tipo de maquinarias y equipos necesarios para poder fabricar el producto o para la prestación del servicio.

b. Infraestructura Física

Es todo proceso de fabricación o de prestación de servicios que se realiza en un lugar físico y dicho lugar debe responder a las necesidades de los procesos

que allí se van a realizar.

c. Distribución en planta

La distribución del área física así como la maquinaria y equipo debe brindar las condiciones óptimas de trabajo, haciendo más económica la operación de la planta, cuidando además las condiciones de seguridad industrial para el trabajador.

d. Proceso de Producción

Esta parte describe el proceso mediante el cual se obtendrá el producto o generara el servicio, es importante indicar cada una de las fases del proceso aunque no al detalle, pues en muchos casos aquello constituye información confidencial, para el manejo interno. Posteriormente debe incluirse el flujo grama del proceso, es decir representar gráficamente el mismo indicando los tiempos necesarios para cada fase; además es importante incluir lo relacionado con el diseño del producto, indicando las principales características del mismo tales como: estado, color, peso, empaque, forma, ciclo de vida, etc.

d.1. Diseño del producto.

El producto originario del proyecto debe ser diseñado de tal forma que reúna todas las características que el consumidor o usuario desea en él, para lograr la satisfacción de su necesidad, para un diseño efectivo del producto debe considerarse siempre los gustos y preferencia de los demandantes, entre ellos se tiene:

- Presentación
- Unidad de medida
- Tiempo de vida, etc. ¹⁸

b.2. Flujograma de Procesos.

El flujograma constituye una herramienta por medio de la cual se describe paso a paso cada una de las actividades de que consta el proceso de producción. Los flujogramas de proceso difieren significativamente en cuanto a su presentación ya que no existe ni puede admitirse un esquema rígido para su elaboración el mismo es criterio del proyectista y en el mismo puede utilizar su imaginación; lo que debe quedar claro es que el flujograma debe mostrar las actividades y secuencia lógica.

DISEÑO ORGANIZACIONAL. (ORGANIZATIVA EMPRESARIAL)

Estructura Organizativa

a. Base Legal.

Toda empresa para su libre operación debe reunir ciertos requisitos exigidos por la ley, entre ellos:

- Acta constitutiva: Es el documento certificador de la conformación legal de la empresa en él se debe incluir los datos referenciales de los socios con los cuales se constituye la empresa.

¹⁸ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

- La razón social o denominación: Es el nombre bajo el cual la empresa opera, el mismo debe estar de acuerdo al tipo de empresa conformada y conforme lo establece la ley.
- Domicilio: Toda empresa en su fase de operación estará sujeta a múltiples situaciones derivadas de la actividad y del mercado, por lo tanto deberá indicar claramente la dirección domiciliaria en donde se ubicara en caso de requerir los clientes u otra persona natural o jurídica.
- Objeto de la sociedad: Al constituirse una empresa se lo hace con un objetivo determinado, ya sea: producir o generar o comercializar bienes o servicios, ello debe estar claramente definido, indicando además el sector productivo en el cual emprenderá la actividad.
- Capital social: Debe indicarse cuál es el monto del capital con que se inicie sus operaciones la nueva empresa y la forma como esta se ha conformado.
- Tiempo de duración de la sociedad: Toda actividad tiene un tiempo de vida para el cual se planifica y sobre el cual se evalúa posteriormente para medir los resultados obtenidos frente a los esperados, por ello la empresa debe así mismo indicar para qué tiempo o plazo opera.
- Administradores: Ninguna sociedad podrá ser eficiente si la administración general no es delegada o encargada a un determinado número de personas o a una persona que será quien responda por las acciones de la misma.

b. Estructura Empresarial.

Toda empresa cuenta en forma implícita o explícita con cierto juego de jerarquías y atribuciones asignadas a los miembros o componentes de la misma. En consecuencia se puede establecer que la estructura organizativa de una empresa es el esquema de jerarquización y división de las funciones componentes de ella. Jerarquizar es establecer líneas de autoridad (de arriba hacia abajo) a través de los diversos niveles y delimitar la responsabilidad de cada empleado ante solo un superviso inmediato.

b.1. Niveles Jerárquicos de Autoridad.

La jerarquía cuando se individualiza podría definirse como el status o rango que posee un trabajador dentro de una empresa, así el individuo que desempeña como gerente goza indudablemente de un respetable status dentro de la misma, pero la diferencia de este individuo en su cargo también condicionará su mayor o menor jerarquía dentro de una empresa.

La jerarquía cuando se usa como instrumento para ejecutar la autoridad posee una mayor formalidad y es conocida como jerarquía estructural de la organización. Este tipo de jerarquía no solamente depende de las funciones que debido a ella existen sino también del grado de responsabilidad y autoridad asignadas a la posición.

1. Nivel legislativo-directivo

El máximo nivel de dirección de la empresa son los que dictan la políticas y reglamentos bajo los cuales opera, está conformado por los

dueños de la empresa, los cuales tomara el nombre de junta general de socios o junta general de accionistas, dependiendo del tipo de empresa bajo el cual se haya constituido. Es el órgano máximo de dirección de empresa, está integrado por los socios legalmente constituidos. Para su actuación está representado por la presidencia.¹⁹

2. Nivel ejecutivo

Este nivel está conformado por el gerente administrador, el cual será nombrado por el nivel legislativo directo y será el responsable de la gestión operativa de la empresa, el éxito o fracaso empresarial se deberá en gran medida a su capacidad de gestión.

3. Nivel asesor

Normalmente constituye este nivel el órgano colegiado llamado a orientar las decisiones que merecen un tratamiento especial como es el caso por ejemplo de las situaciones de carácter laboral y las relaciones judiciales de la empresa con otras organizaciones o clientes. Generalmente toda empresa cuenta con un asesor jurídico sin que por ello se descarte la posibilidad de tener asesoramiento de profesionales de otras áreas en caso de requerirlo.

4. Nivel de apoyo

Este nivel se lo conforma con todos los puestos de trabajo que tienen relación directamente con las actividades administrativas de la

¹⁹ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

empresa.

5. Nivel operativo

Está conformado por todos los puestos de trabajo que tienen relación directa con la planta de producción, específicamente en las labores de producción o el proceso productivo.

b.2. Organigramas. (Estructural, Funcional y Posicional)

Son la representación gráfica de la estructura orgánica de una empresa u organización que refleja, en forma esquemática, la posición de las áreas que la integran, sus niveles jerárquicos, líneas de autoridad y de asesoría.

b.3. Manuales. (Manual de Funciones)

Consiste en la definición de la estructura organizativa de una empresa. Engloba el diseño y descripción de los diferentes puestos de trabajo estableciendo normas de coordinación entre ellos. Es un instrumento eficaz de ayuda para el desarrollo de la estrategia de una empresa. Determina y delimita los campos de actuación de cada área de trabajo, así como de cada puesto de trabajo.

ESTUDIO FINANCIERO

INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

Inversiones

Esta parte del estudio se refiere a las organizaciones que ocurren o se presentan en la fase pre – operativa de la vida de un proyecto y representan

desembolsos de efectivo para la adquisición de activos como son: edificios, maquinaria, terrenos, para gastos de construcción y para capital de trabajo, etc.

Gran parte de estas inversiones deben realizarse antes de la fase de operación del proyecto, puede darse el caso de que aun en esta fase sea necesario el ²⁰realizar inversiones, ya sea para renovar activos desgastados o porque sea necesario incrementar la capacidad de producción.

Las inversiones se clasifican en tres categorías: activos fijos, activos diferidos, y capital de operación, capital de trabajo, activo circulante o fondo de maniobra.

a. Inversiones en Activos Fijos

Representan las inversiones que se realizan en bienes tangibles que se utilizaran en el proceso productivo o son el complemento necesario para la operación normal de la empresa. Entre estas clases de activos tenemos: los terrenos, obras físicas, equipamiento de planta y la dotación de los principales servicios básicos, etc. Las inversiones a realizar se indican a continuación.

Terreno

Constituye el área física de terreno, que necesita la nueva unidad productiva para la construcción de la planta.

Construcciones

Se refiere a la infraestructura con que será construida la nave industrial, distinguiendo las partes correspondientes a oficinas y áreas netamente de

²⁰ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

producción. El tipo de empresa que se pretenda implementar, debe contar con una infraestructura que sin llegar restricciones, haga posible que todo el proceso productivo y la operación misma de la empresa cuenten con las facilidades necesarias.²¹

Para determinar el costo de m² de construcción necesariamente debe contarse con el asesoramiento de un profesional del área de la construcción.

Maquinaria y Equipo

Aquí agrupamos los valores correspondientes a las erogaciones para dotar a la planta de la tecnología necesaria para efectuar el proceso productivo. Es conveniente realizar una descripción del componente tecnológico, a fin de que el inversionista conozca los elementos de que se compone la tecnología a utilizar.

Equipo de oficina

Se incluye en este rubro todos los valores correspondientes al equipo técnico que hará posible que las funciones administrativas se cumplan eficientemente.

Muebles y enseres

Comprende todos los bienes que se necesitan para la adecuación de cada una de las oficinas de acuerdo con la función para la que fueron diseñadas.

²¹ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

Vehículo

Se refiere a las unidades móviles que permiten transportar ya sea la materia prima o el producto elaborado.

b. Inversión en 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.

Con esta denominación se designa a los valores en que se debe incurrir, para dotar a la empresa de todos los componentes que hagan posible laborar normalmente durante un periodo de tiempo establecido, permitiendo cubrir todas las obligaciones económicas. El capital de operación se lo establece normalmente para un periodo de tiempo en el que la empresa empiece a obtener ingresos provenientes de la cuenta de sus productos o servicios originarios. Se incurre en estos costos por efectos de ciertos requerimientos de activos intangibles, entre los que tenemos.

Marcas

Son las características que permiten el fácil reconocimiento de un producto, entre ellas: diseño, nombre comercial, símbolos, etc.

Patentes

Son documentos que conceden a su dueño el derecho exclusivo para fabricar y vender un objeto patentado por un determinado periodo. Es un documento

que otorga el gobierno a favor de los inventores para proteger sus inversiones como: maquinas, procedimientos, sustancias, etc.

Derechos de autor

El Gobierno Nacional a través de sus respectivos Ministerios concede a su dueño el derecho exclusivo para publicar y vender una obra científica, literaria, musical, etc.

Crédito mercantil

Es la confianza y seguridad de comprar mercaderías de buena calidad y con precios justos. Se dice que una empresa comercial posee crédito mercantil cuando realiza sus operaciones en tal forma que sus clientes están convencidos que sus negocios futuros con ella habrán de ser tan buenos como en el pasado.

Franquicias

Representa un derecho a utilizar propiedades de terceras personas a favor de la empresa.

c. Inversiones en capital de trabajo.

Con esta denominación se designa a los valores en que se debe incurrir para dotar a la empresa de todos los componentes que hagan posible laborar normalmente durante un periodo de tiempo establecido, permitiendo cubrir todas las obligaciones económicas. El capital de operación se lo establece normalmente para un periodo de tiempo en el que se espera que la empresa

empiece a obtener ingresos provenientes de las ventas de sus productos o servicios originarios.²²

Para determinar el monto requerido como capital de operación, capital de trabajo o fondo de maniobra, no se toma en consideración los valores correspondientes a depreciaciones y amortización de diferidos, ya que estos valores se los consideran y contabiliza para el ejercicio económico anual, por otro lado los valores correspondientes a dichos rubros no significan desembolsos monetarios para la empresa.

Financiamiento

Una vez conocido el monto de la inversión se hace necesario buscar las fuentes de financiamiento, para ello se tiene dos fuentes:

- a) Fuente interna, constituida por el aporte de los socios
- b) Fuente externa, constituida normalmente por las entidades financieras estatales y privadas.

En el primer caso, cuando se cuenta con varios inversionistas, se divide el monto de la inversión para un determinado de acciones, las mismas que son negociadas entre los socios de la nueva empresa.

En el segundo caso, cuando se debe recurrir el financiamiento externo, se hace necesario realizar un análisis de mercado financiero a efectos de conseguir un crédito en las mejores condiciones para la empresa. Se debe poner énfasis en

²² Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

lo que significa “periodos de gracia”, ya que ello si bien facilita la cobertura del crédito también hace que este tenga un costo mayor pues en ese tiempo no disminuye la deuda del capital.

ANÁLISIS DE COSTOS

Para este análisis nos valemos de la contabilidad de costos, la misma que es una parte especializada de la contabilidad y constituye un subsistema que hace el manejo de los costos de producción a efectos de determinar el costo real de producir o generar un bien o un servicio, para con estos datos fijar el precio con el cual se pondrá en el mercado el nuevo producto.

a. Costos de Producción o Fabricación.

Los costos de producción están todos por los valores que fue necesario incurrir para la obtención de una unidad de costo, se incorporan en el producto quedan capitalizados en los inventarios hasta que se vendan los productos. Por otro lado el costo esta dado en base a una “unidad de costo” que es el factor que permite medir la producción de bienes o servicios y puede estar determinada por cajas, lotes, juegos, etc.

b. Costos de Operación

Comprende los gastos administrativos, financieros, de ventas y otros no especificados.²³

c. Costo Total de Producción

La determinación del costo, constituye la base para el análisis económico del

²³ Torres Salinas Aldo S. Contabilidad de Costos, clasificación de los costos, capitulo1

proyecto, su valor incide directamente en la rentabilidad y para su cálculo se consideran ciertos elementos entre los que tenemos: el costo de fabricación, los gastos administrativos, gastos de fabricación, gastos financieros, los gastos de ventas y otros gastos.

La fórmula para determinar el costo total de producción es la siguiente:

$$CP = CF + G. ADM. + G. FIN. + G.V. + O.G$$

CP= Costo de Producción

CF= Costo de Fabricación

G. ADM.= Gastos Administrativos

G. FIN. = Gastos Financieros

G.V = Gastos de Ventas

O.G = Otros Gastos

Para poder aplicar la fórmula se hace necesario, encontrar el Costo de Fabricación, por lo tanto tenemos:

$$CF = CP' + CGF$$

CF= Costos de Fabricación

CP'= Costo Primo

CGF= Costos Generales de Fabricación

De igual forma, necesitamos conocer el Costo Primo, entonces tenemos:

$$CP' = MOD + MPD$$

CP'= Costo Primo

MOD = Mano de Obra Directa²⁴

MPD = Materia Prima Directa

Aplicando el procedimiento, para obtener el precio de venta, al mismo que se agregará el margen de utilidad; tenemos:

²⁴ Torres Salinas Aldo S. Contabilidad de Costos, clasificación de los costos, capítulo 1

MATERIA PRIMA DIRECTA
 + MANO DE OBRA DIRECTA
 = COSTO PRIMO
 + COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN
 = COSTO DE FABRICACIÓN
 + GASTOS DE ADMINISTRACIÓN*
 + GASTOS FINANCIEROS*
 + GASTOS DE VENTAS*
 + OTROS GASTOS*
 = COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN

“*” Se los considera como costos de operación

Al costo obtenido se le asigna un % que representa el margen de utilidad esperado.

d. Costo Unitario de Producción

En todo proyecto se hace necesario establecer el costo unitario de producción para ello se relaciona el costo total con el número de unidades producidas durante el periodo, en este caso tenemos:

$$CUP = \frac{CTP}{NUP}$$

CUP= Costo unitario de producción

CTP= Costo total de producción

NUP= Número de unidades producidas

ESTABLECIMIENTO DE PRECIOS

Para establecer el precio de venta, se debe considerar siempre como base el costo total de producción, sobre el cual se adicionara un margen de utilidad para ello existen dos métodos:

- a) Método rígido

Denominado también método del costo total ya que se basa en determinar el costo unitario total y agregar luego un margen de utilidad determinada.

$$\text{PVP} = \text{CT} + \text{MU}$$

b) Método flexible

Toma en cuenta una serie de elementos determinantes del mercado.

CLASIFICACIÓN DE COSTOS

En todo proceso productivo los costos en que se incurre no son de la misma magnitud e incidencia en la capacidad de producción, por lo cual se hace necesario clasificarlos en costos fijos y variables.²⁵

- **Costos Fijos:** Representan aquellos valores monetarios en que incurre la empresa por el solo hecho de existir, independientemente de si existe o no producción.
- **Costos Variables:** Son aquellos valores en que incurre la empresa, en función de su capacidad de producción, están en relación directa con los niveles de producción de la empresa.

PRESUPUESTO PROYECTADO

Es un instrumento financiero clave para la toma de decisiones en el cual se estima los ingresos que se obtendrá en el proyecto como también los costos en

²⁵ Torres Salinas Aldo S. Contabilidad de Costos, clasificación de los costos, capítulo 1

que se incurrirá, el presupuesto debe constar necesariamente de dos partes, los ingresos y los egresos. Es el instrumento clave para planear y controlar.

Para la fase de operación de un proyecto es importante estimar los ingresos y egresos que se ocasionaran a fin de tener cierta información básica que permita adoptar las decisiones necesarias.

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

Nos permite conocer la situación financiera de la empresa en un momento determinado, establece la utilidad o pérdida del ejercicio mediante la comparación de ingresos y egresos.

DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

En todo momento y circunstancia, la gestión directiva empresarial no puede ni debe dejar que las cosas se den por inercia, debe utilizar métodos específicos y adecuados para anticipar resultados y sobre esa base tomar decisiones que le permitan acercarse a conseguir los resultados esperados; uno de esos métodos es el punto de equilibrio.

Este método permite combinar los diferentes factores determinantes de las posibles utilidades o perdidas a diferentes niveles de operación, por lo cual se constituye en una herramienta adecuada para la toma de decisiones.

El punto de equilibrio es el punto de producción en el que los ingresos cubren totalmente los egresos de la empresa y por tanto no existe ni utilidad ni pérdida,

es donde se equilibran los costos y los ingresos, este análisis sirve básicamente para:

1. Conocer el efecto que causa el cambio en la capacidad de producción, sobre las ventas, los costos y las utilidades.
2. Para coordinar las operaciones de los departamentos de producción y mercadotecnia.
3. Para analizar las relaciones existentes entre los costos fijos y variables.

Al punto de equilibrio se lo puede calcular por medio de los siguientes métodos:²⁶

A) En función de las ventas

Se basa en el volumen de ventas y los ingresos monetarios que el genera; para su cálculo se aplica la siguiente formula:

$$PE = \frac{CFT}{1 - \left(\frac{CVT}{VT}\right)}$$

En donde

PE= punto de equilibrio

CFT= Costo fijo total

1= constante matemática

CVT= Costo variable total

VT= Ventas totales

B) En función de la capacidad instalada

²⁶ Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. Segunda edición
Torres Salinas Aldo S. Contabilidad de Costos, clasificación de los costos, capítulo 1

Se basa en la capacidad de producción de la planta, determina el porcentaje de capacidad al que debe trabajar la maquinaria para que su producción pueda generar ventas que permitan cubrir los costos; para su cálculo se aplica la siguiente formula:

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

C) En función de la producción

Se basa en el volumen de producción y determina la cantidad mínima a producir para que con su venta se cubran los gastos.

$$PE = \frac{CFT}{PV u - CV u}$$

PV u= Precio venta unitario

CV u= Costo variable unitario

$$CV u = \frac{CVT}{N^{\circ} \text{ de unidad producidas}}$$

D) Representación Grafica

Consiste en representar gráficamente las curvas de costos y de ingresos dentro de un plano cartesiano. ²⁷

²⁷ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición

Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación de un proyecto es el proceso de medición de su valor, que se basa en la comparación de los beneficios que genera y los costos o inversiones que requiere, desde un punto de vista determinado.

Flujo de Caja

El flujo de fondos o flujo de caja consiste en un esquema que presenta sistemáticamente los costos e ingresos registrados año por año. Estos se obtienen de los estudios técnicos de mercado, administrativo, etc. Por lo tanto, el flujo de fondos puede considerarse como una síntesis de todos los estudios realizados como parte de la etapa de pre-inversión.

Valor Actual Neto

Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión.

El valor actual neto es aquel que no debe ser menor que cero, es decir que si tiene signo negativo no es factible o viable el proyecto a ejecutarse.²⁸

Al tener cantidades positivas estamos diciendo que al ejecutarse el proyecto el patrimonio seguirá incrementándose de la empresa en sí.

La fórmula del Valor Actual Neto es:

²⁸ Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. Segunda edición
Torres Salinas Aldo S. Contabilidad de Costos, clasificación de los costos, capítulo 1

$$VAN = \sum \text{Valores actualizados} - \text{Inversión}$$

Tasa Interna de Retorno

Se define como la tasa de descuento o tipo de interés que iguala el VAN a cero, es decir, se efectúan tanteos con diferentes tasas de descuento consecutivas hasta que el VAN sea cercano o igual a cero y obtengamos un VAN positivo y uno negativo.

Si TIR es > que el costo oportunidad o de capital, se acepte el proyecto.

Si TIR es = que el costo de oportunidad a de capital, la realización de la inversión es criterio del inversionista.

Si TIR es < que el costo de oportunidad o de capital se rechaza el proyecto.

La ecuación que permite calcular la TIR es la siguiente:

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

En dónde:

TIR= tasa interna de retorno

Tm= tasa menor de descuento para actualización

DT= diferencia de tasas de descuento para actualización

VAN Tm= valor actual a la tasa menor

VAN TM= valor actual a la tasa mayor

Análisis de Sensibilidad

Es aquel que determina la fortaleza financiera o solidez del proyecto. Mide hasta qué punto afecta los incrementos en los egresos y las disminuciones o decrementos en los ingresos. Cuando en un proyecto afectan estas variaciones es sensible el proyecto. Cuando se dan condiciones viceversa no es sensible el proyecto.

Se la obtendrá mediante la aplicación de la siguiente fórmula:

$$As = \frac{\% \text{ de variación}}{\text{Nueva tasa de retorno}}$$

a. Se obtiene la nueva Tasa Interna de Retorno.

$$TIR = T_m + Dt \left(\frac{VANT_m}{VANT_m - VANTM} \right)$$

b. Se encuentra la Tasa Interna de Retorno resultante.

$$TIR.R = TIR.O - N.TIR$$

c. Se calcula el porcentaje de variación.

$$\% V = (TIR.R / TIR.O) * 100$$

d. Se calcula el Valor de Sensibilidad.

$$S = \% V / N.TIR_{29}$$

²⁹ Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. Segunda edición
Torres Salinas Aldo S. Contabilidad de Costos, clasificación de los costos, capítulo 1

Relación Costo - Beneficio.

El indicador financiero beneficio – costo, se interpreta como la cantidad obtenida en calidad de beneficio, por cada dólar invertido, pues para la toma de decisiones, se deberá tomar en cuenta lo siguiente:

$B/C > 1$ Se puede realizar el proyecto

$B/C = 1$ es indiferente realizar el proyecto

$C < 1$ se debe rechazar el proyecto

Para el cálculo de este tenemos:

$$RBC = \frac{\sum \text{INGRESOS ACTUALIZADOS}}{\sum \text{EGRESOS ACTUALIZADOS}}$$

Período de Recuperación del Capital

Es un instrumento que permite medir el plazo de tiempo que se requiere para que los flujos netos de efectivo de una inversión recuperen su costo o inversión inicial.³⁰

$$PRC = \text{Año que sup. inversión} + \frac{\text{Inversión} - \sum \text{de primeros flujos}}{\text{flujo del año que supera la inversión}}$$

³⁰ Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. Segunda edición
Torres Salinas Aldo S. Contabilidad de Costos, clasificación de los costos, capítulo 1

e). MATERIALES Y MÉTODOS

Para la realización del proyecto de inversión fueron necesarios los siguientes materiales:

■ SUMINISTROS DE OFICINA

- ✓ Pendrive
- ✓ Copias
- ✓ Papel bond alcalino A4
- ✓ Libros
- ✓ Esferos

■ EQUIPOS DE OFICINA

- ✓ Computador
- ✓ Laptop

Para la estructuración y desarrollo del proyecto de investigación fue necesario la aplicación de diferentes métodos y técnicas los cuales ayudaron al desarrollo del mismo en diferentes aspectos, entre la principal metodología que se utilizó tenemos:

- **MÉTODO INDUCTIVO:** El método inductivo en esta investigación permitió, desde las entrevistas y encuestas personales, lograr generalizar comportamientos o aptitudes entre los actores de la actividad turística
- **MÉTODO ANALÍTICO:** Mediante este método se pudo realizar el debido análisis de los resultados obtenidos en el estudio de Mercado,

permitiendo reconocer y determinar los gustos y preferencias de los clientes y demás características, en las cuales debemos basarnos para ofertar sus servicios turísticos.

- **MÉTODO DEDUCTIVO:** A partir de todos los problemas y estudios realizados en esta investigación, se pudo realizar las respectivas conclusiones y recomendaciones que cumplan con los objetivos que se quiere alcanzar en el sector turístico dentro de la Isla.

TÉCNICAS

- **OBSERVACIÓN DIRECTA:** Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis, a través del instrumento de la guía de observación. Se realizó una programación de visitas a los distintos hoteles en la isla, las cuales se efectuaron en horas de mayor afluencia por los usuarios, con el fin de evaluar el servicio que proporcionan a través del detalle de aspectos como la infraestructura que poseen, el estado del mobiliario y equipo con el que cuentan, las condiciones de higiene y seguridad, y finalmente el tipo de alimentación que ofrecen a los usuarios, los cuales se analizaron mediante la guía de observación elaborada previamente (Anexo 3)
- **ENTREVISTA:** esta técnica se utilizó para la recopilación de información mediante la conversación directa con las personas involucradas en el sector hotelero del Cantón Isabela- Galápagos: Albemarle, INSULAR, La

casa de Marita, The wooden house lodge, Brisas del mar, Casita de la playa, San vicente, Sandrita, Isabela del mar, Cerro azul, Coral blanco.

- **ENCUESTAS:** Se aplicó para la realización del estudio de mercado, la cual será aplicada dentro del nicho de mercado tomando como referencia el número proyectado de turistas que ingresaron a la isla en el periodo 2014.

PROCEDIMIENTO

Población: 70.960 personas entre nacionales y extranjeros ingresaron a la isla en el periodo 2014, así mismo para conocer si determinado proyecto tiene o no aceptación se procedió a encontrar el tamaño de la muestra aplicando la siguiente formula:

n= Tamaño de la muestra

N= Población

e= Margen de error

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

$$n = \frac{70960}{1 + 70960 (5\%)^2}$$

$$n = \frac{70960}{1 + 177,4}$$

$$n = \frac{70960}{178,4}$$

n = 398 ENCUESTAS

CUADRO N°1			
INGRESO DE TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS 2003 - 2013			
Año	Nacional	Extranjero	Total
2003	970	788	1758
2004	1551	1480	3031
2005	1890	2497	4387
2006	2664	5209	7873
2007	3537	8658	12195
2008	4490	13702	18192
2009	6904	15395	22299
2010	7651	14604	22255
2011	14921	22662	37583
2012	19240	34206	53446
2013	25265	36311	61576
TOTAL	89083	155512	244595
Fuente: Agencia de Bioseguridad para Galápagos			
Elaborado por: Lcdo. Rubén Carrión – WWF			

CALCULO DE LA TASA DE CRECIMIENTO O CAMBIO PORCENTUAL

El método para expresar la ecuación de la tasa de crecimiento o cambio porcentual es:

$$\text{Variación porcentual} = [(V.\text{present.} - V.\text{past.}) / V.\text{past.}] * 100$$

En esta fórmula:

V present = valor presente o futuro

V past = valor presente o pasado

$$\text{Variación porcentual} = [(61576-53446) / 53446] * 100$$

$$\text{Variación porcentual} = 15\%$$

POBLACIÓN 2014

$$P \text{ 2014} = 61576(1 + 0.15)$$

$$P \text{ 2014} = 70812$$

- Una vez calculado el número de encuestas a realizar a los turistas que ingresan a la isla, se procede a la determinación plena del proyecto a través del estudio de mercado, la definición del tamaño, la ubicación de las instalaciones y la selección de tecnología.
- Seguidamente se indica el diseño del modelo organizacional, estructura organizativa y base legal.
- Se estima el detalle de todos los activos fijos, circulantes y diferidos necesarios para el funcionamiento del hotel.
- A continuación se calcula el nivel de las inversiones, se identifica las fuentes de financiación y la regulación de compromisos de participación en el proyecto.
- Se calculan los costos de operación, seguidamente los ingresos.
- Por último se aplicara criterios de evaluación tanto financiera como económica, que permita allegar argumentos para la decisión de realización del proyecto.

f). RESULTADOS

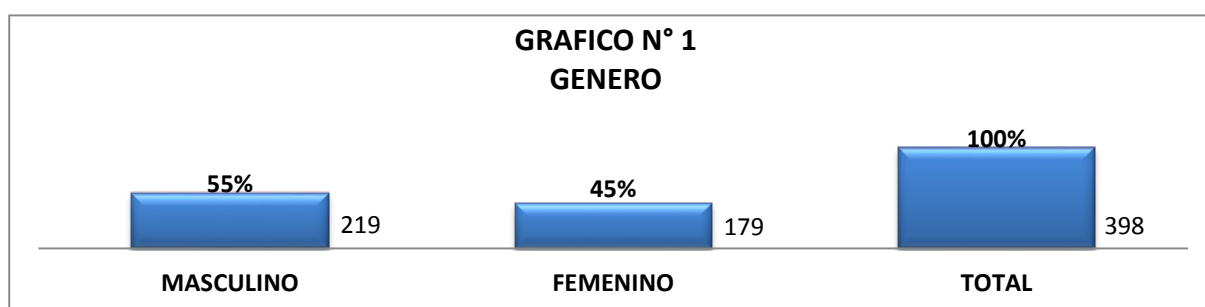
ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS A LOS DEMANDANTES

Una vez aplicadas las encuestas a los turistas extranjeros y nacionales, en los puntos de ingreso, se obtienen las siguientes apreciaciones a fin de contar con datos directos de los parámetros de interés para el proyecto.

INFORMACIÓN GENERAL

1. ¿A QUÉ GENERO PERTENECE?

CUADRO N° 2		
GENERO		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MASCULINO	219	55%
FEMENINO	179	45%
TOTAL	398	100%
FUENTE: ENCUESTA ELABORACION: EL AUTOR		

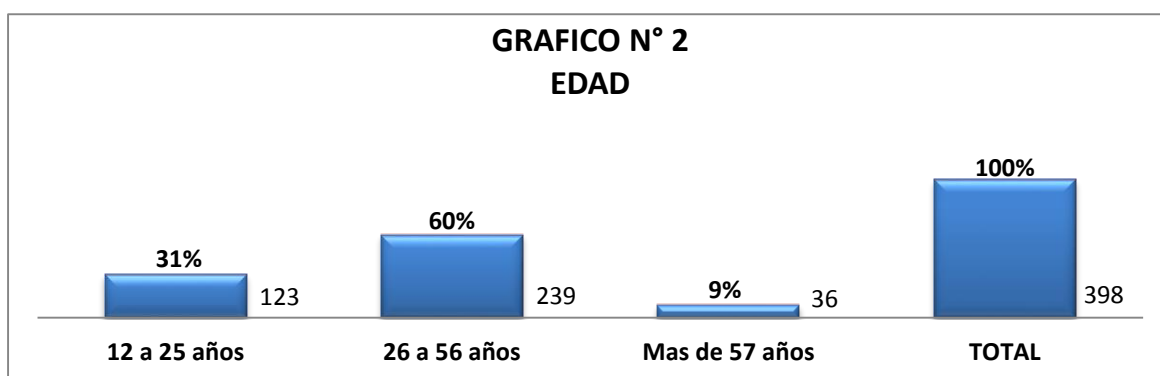


Del total de turistas encuestados, 219 personas son hombres que corresponde al 55% y 179 son mujeres representando el 45%; es decir, que hay un mayor número de visitantes de género masculino.

2. ¿QUE EDAD TIENE?

CUADRO N° 3		
EDAD		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
12 a 25 años	123	31%
26 a 56 años	239	60%
Más de 57 años	36	9%
TOTAL	398	100%

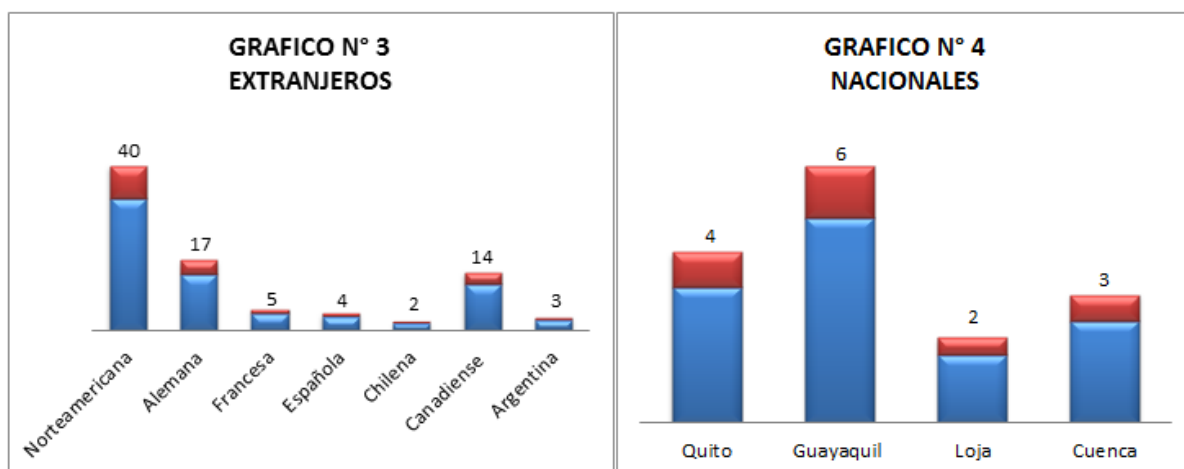
FUENTE: ENCUESTA
ELABORACIÓN: AUTOR



De acuerdo a los datos se evidencia que el 60% de visitantes se encuentran entre las edades de 26-56 años, seguido por el 31% entre los 12-25 años y mayores a 57 años el 9%. Es decir, el segmento de mercado estará enfocado a captar grupos entre las edades de 26-56 años sin excluir a los demás grupos de turistas.

3. ¿A QUÉ NACIONALIDAD PERTENECE?

CUADRO N°4 NACIONALIDAD		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
EXTRANJEROS		
Norteamericana	159	40%
Alemana	68	17%
Francesa	20	5%
Española	16	4%
Chilena	8	2%
Canadiense	56	14%
Argentina	12	3%
NACIONALES		
Quito	16	4%
Guayaquil	24	6%
Loja	7	2%
Cuenca	12	3%
TOTAL	398	100%
FUENTE: ENCUESTA ELABORACIÓN: AUTOR		

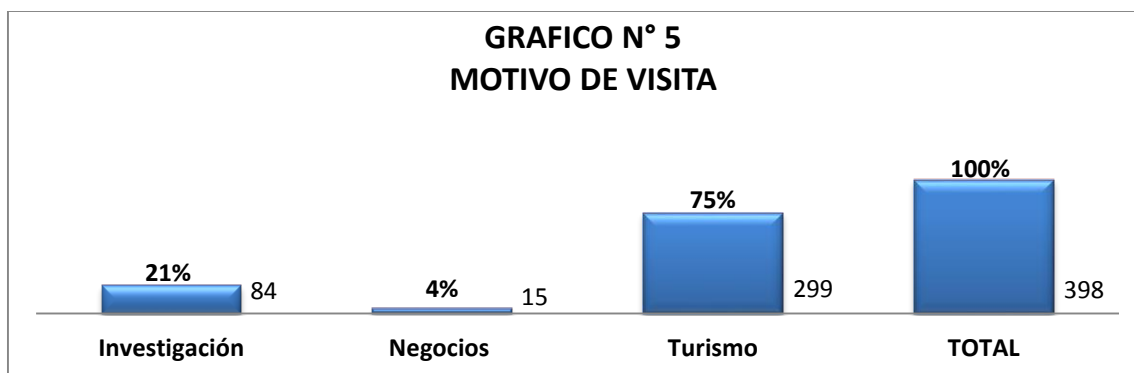


La procedencia del turista en su mayoría son extranjeros, los más sobresalientes son: norteamericanos con un 40%, alemanes con un 17%, canadienses con un 14%. El resto de turistas son nacionales, que vienen de las grandes ciudades como son: Guayaquil con un 6%, Quito con un 4%, Cuenca con un 3% y Loja con el 2%.

4. ¿POR QUÉ MOTIVO VISITA LA ISLA ISABELA?

CUADRO N° 5		
MOTIVO DE VISITA		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
INVESTIGACIÓN	84	21%
NEGOCIOS	15	4%
TURISMO	299	75%
TOTAL	398	100%

FUENTE: ENCUESTA
ELABORACIÓN: AUTOR



Según los datos obtenidos los principales motivos del turista al visitar la isla Isabela son: Turismo con un 75 %, investigación 21%, negocios 4%; siendo el turismo el de mayor porcentaje ya que al visitante le gusta disfrutar de las bondades del archipiélago, especies en su estado natural y los diferentes paisajes que posee la isla.

5. ¿CADA QUE TIEMPO VISITA LA ISLA?

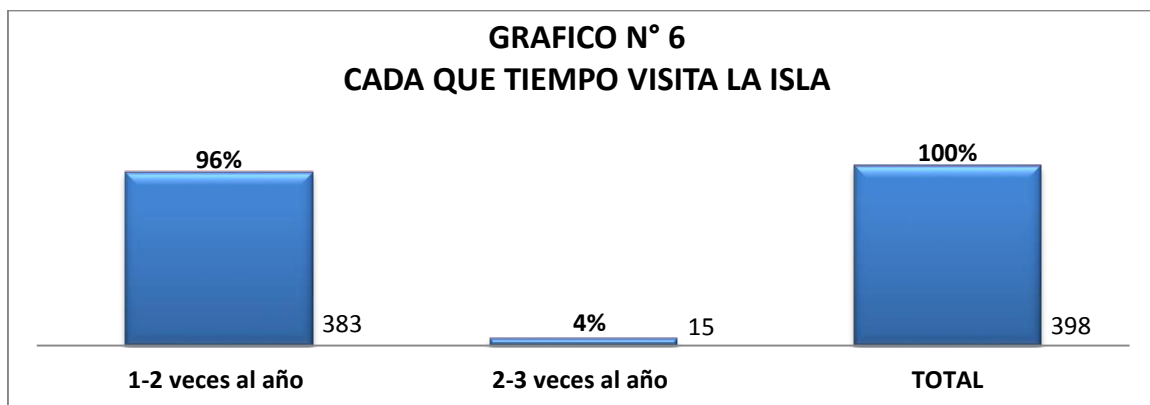
CUADRO N° 6 CADA QUE TIEMPO VISITA LA ISLA				
VARIABLE	Xm	FRECUENCIA	Xm.f	PORCENTAJE
1-2 veces al año	1,5	383	574,5	96%
2-3 veces al año	2,5	15	37,5	4%
TOTAL		398	612	100%
FUENTE: ENCUESTA ELABORACIÓN: AUTOR				

PROMEDIO →

$$X = \frac{\sum (Xm.F)}{n}$$

$$X = 612/398$$

$$X = 2$$



De acuerdo a los datos obtenidos el promedio de visita de los turistas a la isla es de 2 veces al año, muchos de los encuestados estaban interesados en regresar nuevamente ya que les gusto los diferentes ambientes naturales que ofrece este lugar.

6. ¿CON CUÁNTAS PERSONAS VIAJA?

CUADRO N° 7 NÚMERO DE PERSONAS				
VARIABLE	Xm	FRECUENCIA	Xm.f	PORCENTAJE
grupo de 2-4	3	163	489	41%
grupo de 4-6	5	159	795	40%
grupo de 6-8	7	48	336	12%
grupo de 8-10	9	28	252	7%
TOTAL		398	1872	100%

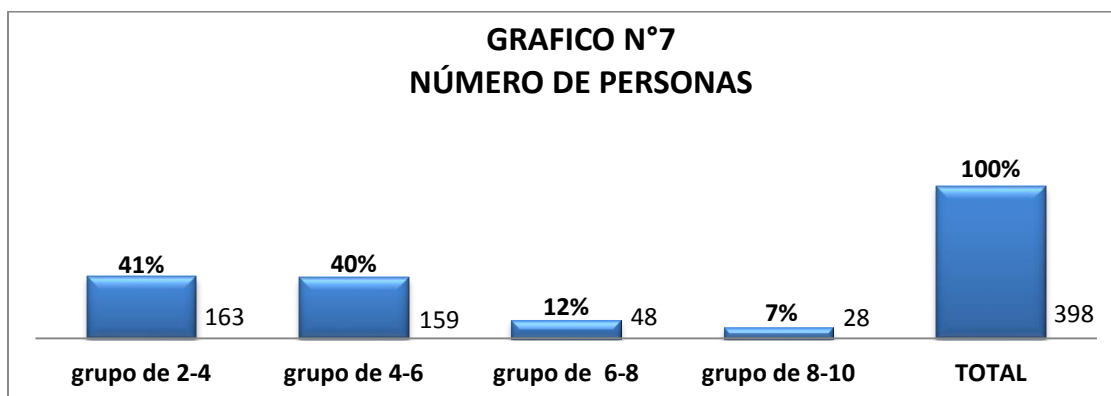
FUENTE: ENCUESTA
ELABORACIÓN: AUTOR

PROMEDIO →

$$X = \frac{\sum (Xm \cdot F)}{n}$$

$$X = 1872/398$$

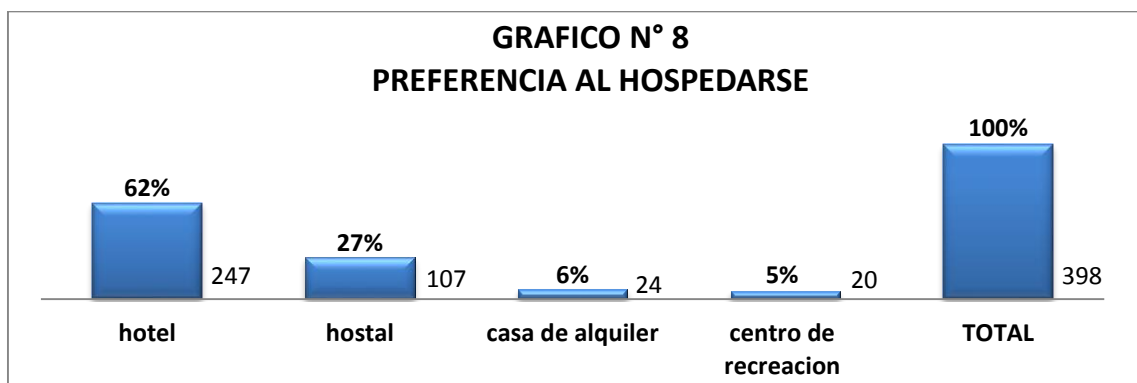
$$X = 5$$



En base a la información recopilada se pudo determinar que los turistas que visitan la isla Isabela en promedio viajan con 5 personas, este dato es de mucha importancia ya que se tendrá que diseñar un hotel que tenga la capacidad para acoger a dicha cantidad de personas.

7. ¿EN DÓNDE PREFIERE HOSPEDARSE EN LA ISLA ISABELA?

CUADRO N° 8 PREFERENCIA AL HOSPEDARSE		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hotel	247	62%
Hostal	107	27%
Casa de alquiler	24	6%
Centro de recreación	20	5%
TOTAL	398	100%
FUENTE: ENCUESTA ELABORACIÓN: AUTOR		



Del 100% de personas encuestadas el 62% de ellos se hospedan en un hotel, el 27% en hostales, el 6% en casas de alquiler y el 5% en centros de recreación, siendo el porcentaje de mayor peso la preferencia en hospedarse en un hotel.

8. ¿CUÁNTO PAGA POR EL SERVICIO DE ALOJAMIENTO?

CUADRO N° 9				
PAGO DE SERVICIO HOTEL				
VARIABLE	Xm	FRECUENCIA	Xm.f	PORCENTAJE
61-100	80,5	24	1932	10%
101-200	150,5	114	17157	46%
201-300	250,5	109	27304,5	44%
301-400	350,5	0	0	0%
TOTAL		247	46393,5	100%
FUENTE: ENCUESTA ELABORACIÓN: AUTOR				

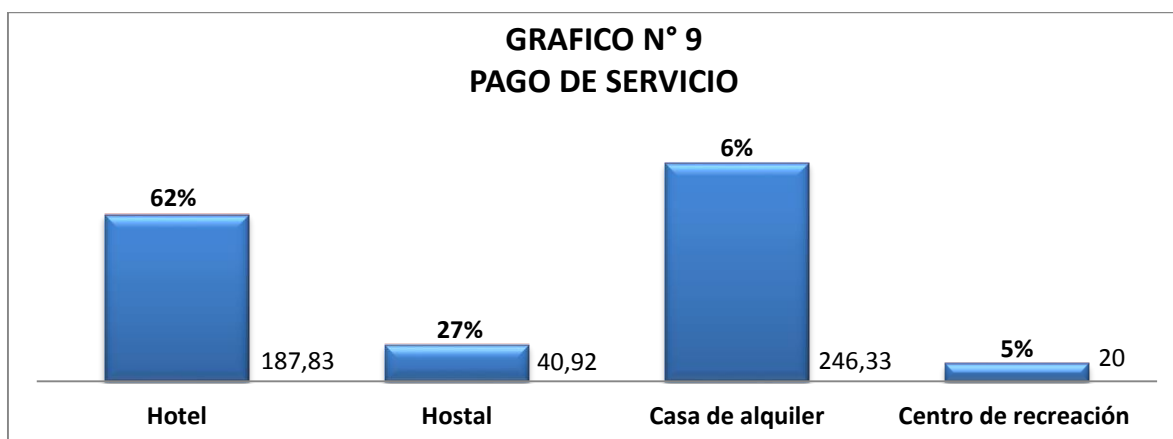
CUADRO N° 10				
PAGO DE SERVICIO CASA DE ALQUILER				
VARIABLE	Xm	FRECUENCIA	Xm.f	PORCENTAJE
101-200	150,5	11	1655,5	46%
201-300	250,5	6	1503	25%
301-400	350,5	4	1402	17%
401-500	450,5	3	1351,5	13%
TOTAL		24	5912	100%
FUENTE: ENCUESTA ELABORACIÓN: AUTOR				

CUADRO N° 11				
PAGO DE SERVICIO HOSTAL				
VARIABLE	Xm	FRECUENCIA	XM.F	PORCENTAJE
21-30	25,5	18	459	17%
31-40	35,5	33	1171,5	31%
41-50	45,5	36	1638	34%
51-60	55,5	20	1110	19%
TOTAL		107	4378,5	100%
FUENTE: ENCUESTA ELABORACIÓN: AUTOR				

CUADRO N° 12		
PAGO DE SERVICIO CENTRO DE RECREACIÓN		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
20	20	100%
TOTAL	20	100%

FUENTE: ENCUESTA
ELABORACIÓN: AUTOR

CUADRO N° 13		
PROMEDIO DE PAGO POR SERVICIOS DE ALOJAMIENTO		
SERVICIO	PAGO	PAGO GENERAL
1 HOTEL	\$ 187,83	\$ 123,77
2 HOSTAL	\$ 40,92	
3 CASA DE ALQUILER	\$ 246,33	
4 CENTRO DE RECREACIÓN	\$ 20,00	
TOTAL	\$ 495,08	



De acuerdo a los datos obtenidos el promedio que los turistas pagan por el servicio de alojamiento es \$ 123,77 este dato incluye todas las cifras de pago ya sea de hotel, hostales, casa de alquiler y centros de recreación.

9. ¿CUÁL ES EL TIEMPO DE ESTADÍA AL VISITAR LA ISLA?

CUADRO N° 14				
TIEMPO DE ESTADÍA				
VARIABLE	Xm	FRECUENCIA	Xm.f	PORCENTAJE
1-3 días	2	8	16	2%
4-6 días	5	295	1475	74%
7-9 días	8	95	760	24%
TOTAL		398	1491	100%

FUENTE: ENCUESTA
ELABORACIÓN: AUTOR

PROMEDIO

$$X = \frac{\sum (Xm.F)}{n}$$

$$X = 1491/398$$

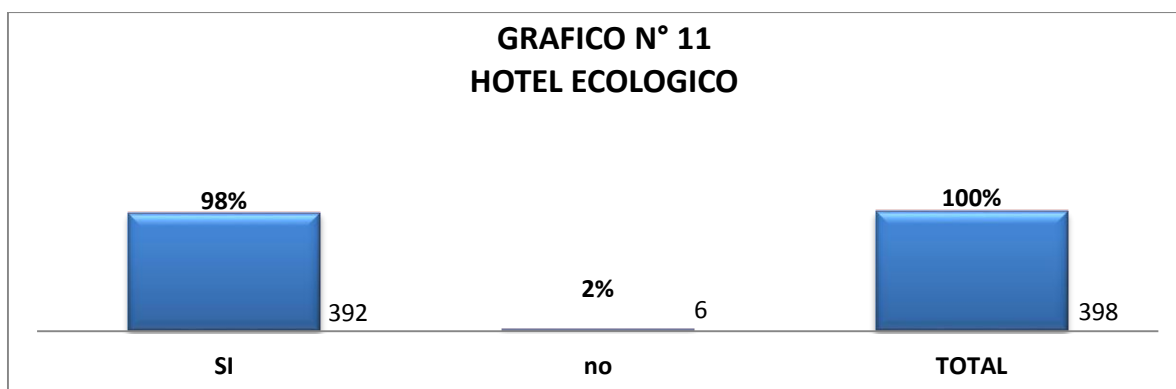
$$X = 4$$



Con respecto a la estadía, el promedio que los turistas permanecen en la isla es de cuatro días. Por la demanda de turistas que existe en el sector hotelero de la isla es necesaria la creación de un hotel Ecológico.

10. ¿EN CASO DE IMPLEMENTARSE UN HOTEL ECOLÓGICAMENTE FUNCIONAL SERIA NUESTRO HUÉSPED?

CUADRO N° 15		
HOTEL ECOLÓGICO		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	392	98%
NO	6	2%
TOTAL	398	100%
FUENTE: ENCUESTA ELABORACIÓN: AUTOR		



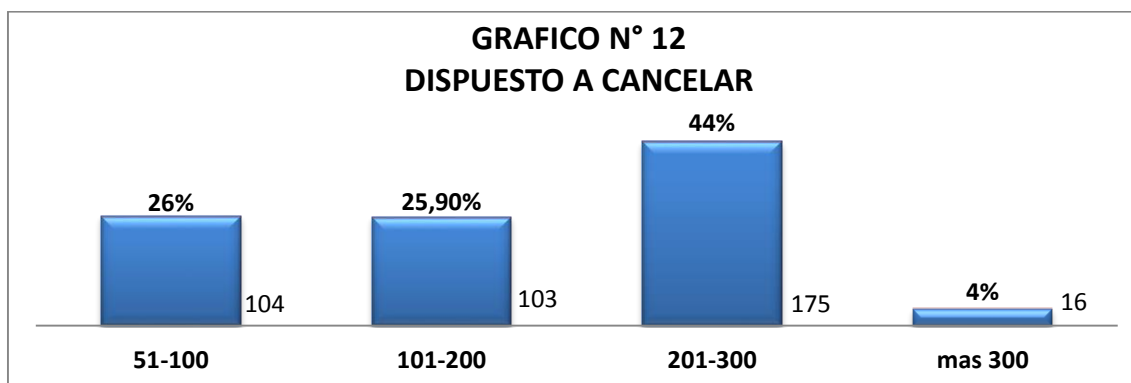
Si se llegara a implementar un hotel ecológico los turistas nos supieron manifestar que sí utilizarían el servicio que se pretende ofertar, ya que el 98% de ellos se interesa más por la preservación del medio ambiente y en alternativas turísticas saludables, el 2% que no aceptó la propuesta se debe a que no permanecen mucho tiempo y su visita no es de carácter turístico.

11. ¿CUÁNTO ESTÁ DISPUESTO A CANCELAR POR UN SERVICIO DE ALOJAMIENTO ECOLÓGICO?

CUADRO N° 16				
DISPUESTO A CANCELAR				
VARIABLE	Xm	FRECUENCIA	Xm.F	PORCENTAJE
51-100	75,50	104	7852	26%
101-200	150,50	103	15502	25,90%
201-300	250,50	175	43838	44%
mas 300	350,50	16	5608	4%
TOTAL		392	72799	100%

FUENTE: ENCUESTA
ELABORACIÓN: AUTOR

$$\bar{X} = \frac{\sum (Xm.F)}{n} = 72799/392 = 185.71$$



Los turistas que viajan a la isla Isabela tienen un nivel económico alto ya que el costo de ingreso y salida de las islas es de aproximadamente de \$700 USD; de acuerdo al dato obtenido, el promedio que las personas están dispuestas a pagar por el servicio de alojamiento ecológico es de \$ 185.11 dicha cantidad es clave en el proyecto ya que el precio es uno de los factores primordiales a la hora de introducir un servicio en el mercado.

12. ¿QUÉ SERVICIOS CONSIDERA QUE DEBE PRESTAR UN HOTEL?

CUADRO N° 17		
SERVICIOS DE UN HOTEL		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Alojamiento	392	100%
Alimentación	392	100%
Recreación	236	59%

FUENTE: ENCUESTA
ELABORACIÓN: AUTOR



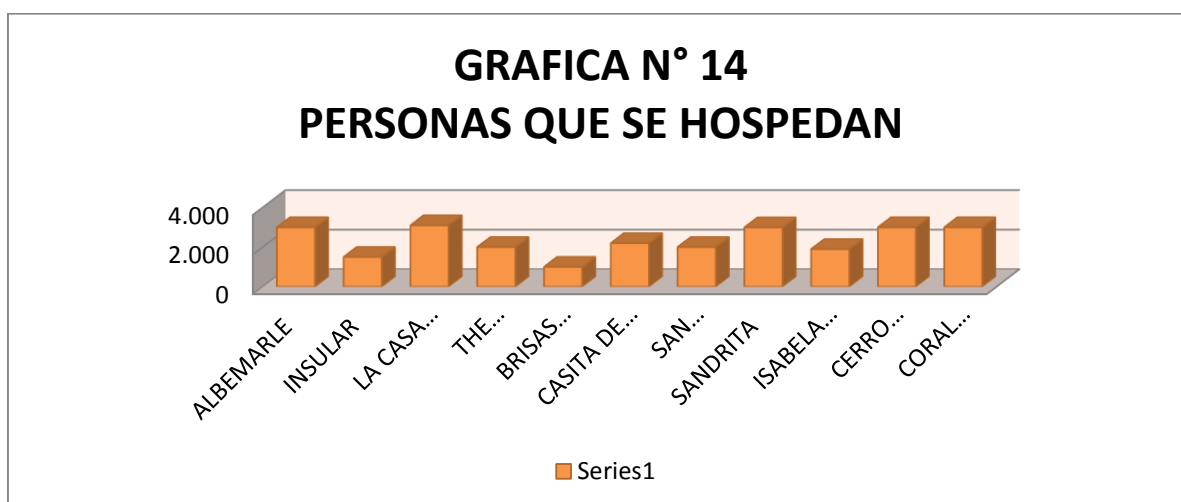
Como podemos observar del total de turistas encuestados, el 100% estuvo de acuerdo que un hotel debe de ofrecer alojamiento y alimentación de calidad, siendo estos factores de gran importancia para el turista, mientras que un 59% considero que la recreación puede formar parte de los servicios ofertados.

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA A LOS OFERENTES

1. ¿CUÁNTAS PERSONAS EN PROMEDIO SE HOSPEDAN EN SU ESTABLECIMIENTO HOTELERO?

CUADRO N°18	
PERSONAS QUE SE HOSPEDAN	
EMPRESA	INGRESO ANUAL (MILES DE PERSONAS)
ALBEMARLE	3.000
INSULAR	1.500
LA CASA DE MARITA	3.100
THE WOODEN HOUSE LODGE	2.000
BRISAS DEL MAR	1.000
CASITA DE LA PLAYA	2.200
SAN VICENTE	2.000
SANDRITA	2.996
ISABELA DEL MAR	1.900
CERRO AZUL	3.000
CORAL BLANCO	3.000
TOTAL	25.696

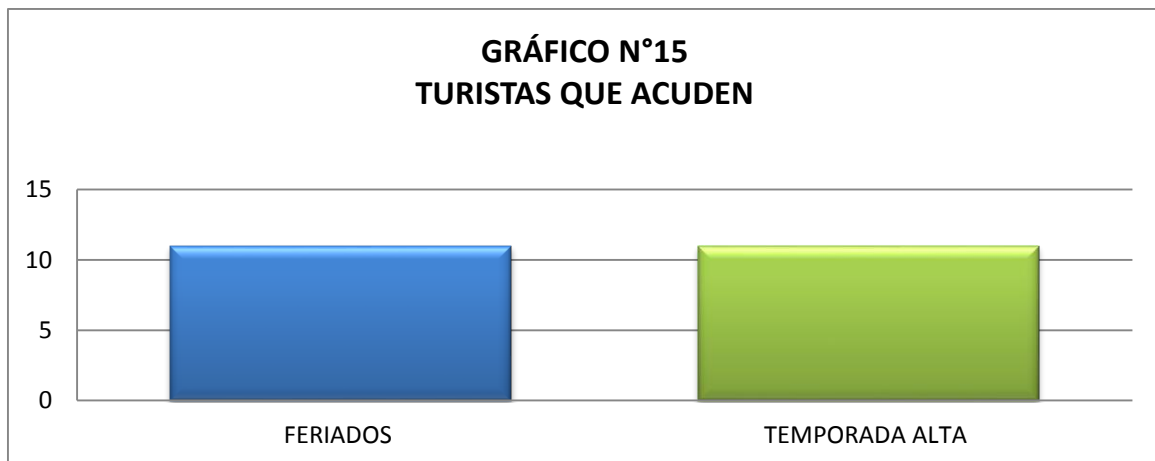
FUENTE: ENTREVISTA
ELAVORACION: EL AUTOR



Los oferentes entrevistados no tenían un registro del número total de personas que ingresaban a sus establecimientos pero dieron un número aproximado de turistas que ingresaron en el año 2013.

2. ¿LA MAYORÍA DE LOS TURISTAS QUE ACUDEN A SU ESTABLECIMIENTO LO HACEN EN DÍAS DE FERIADOS, O TEMPORADA ALTA?

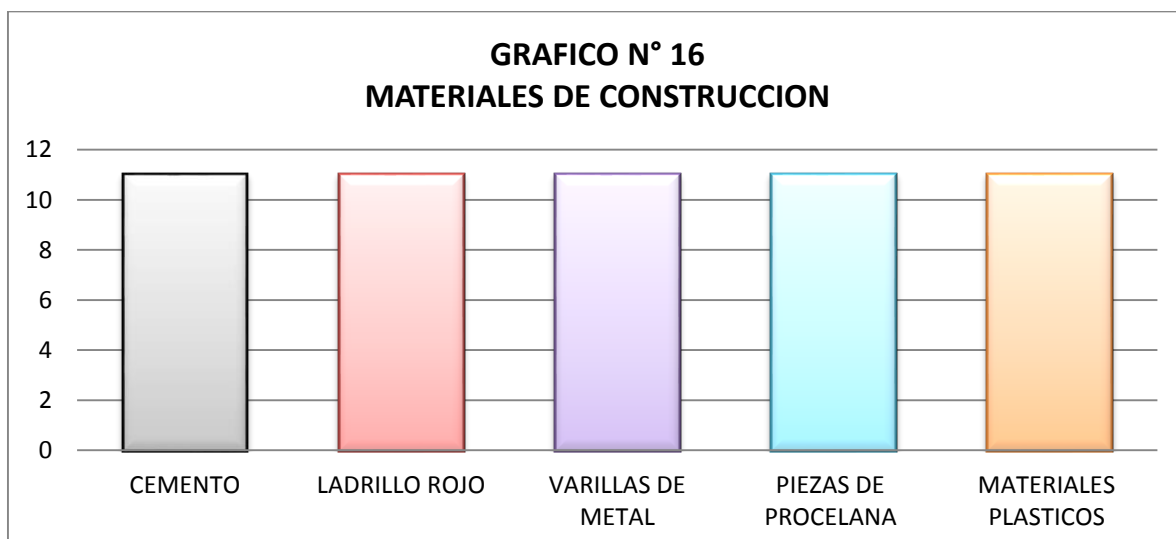
Cuadro n° 19		
TURISTAS QUE ACUDEN		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
FERIADOS	11	100%
TEMPORADA ALTA	11	100%
FUENTE: ENTREVISTA		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		



La mayoría de los establecimientos aclaró que todos los meses del año hay afluencia de turistas pero en temporada alta se reciben mayor número de turistas que corresponden a los meses de junio, julio, agosto y diciembre.

3. ¿QUÉ MATERIALES UTILIZO PARA LA CONSTRUCCIÓN DE SU ESTABLECIMIENTO?

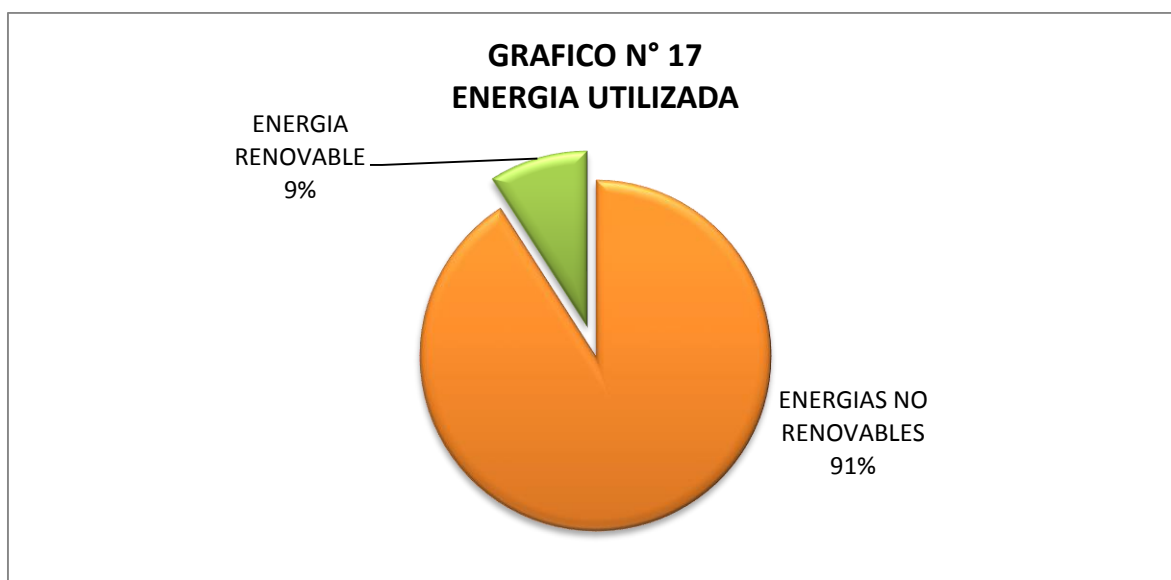
CUADRO N° 20		
MATERIALES DE CONSTRUCCION		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CEMENTO	11	100%
LADRILLO ROJO	11	100%
VARILLAS DE METAL	11	100%
PIEZAS DE PROCELANA	11	100%
MATERIALES PLASTICOS	11	100%
FUENTE: ENTREVISTA		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		



Los 11 encargados de los establecimientos afirmaron construir la mayoría de su infraestructura con materiales como el cemento, ladrillo, varillas de metal, piezas de porcelana, en 8 establecimientos utilizaban sillas y mesas de material plástico y la mayoría utilizaba sistemas sanitarios que no estaban diseñados para el ahorro de agua.

4. ¿QUÉ TIPO DE ENERGÍA UTILIZA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL HOTEL?

CUADRO N° 21		
TIPO DE ENERGIA		
VARIABLE		FRECUENCIA
ENERGIAS RENOVABLES	NO	10
ENERGIA RENOVABLE		1
FUENTE: ENTREVISTA		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

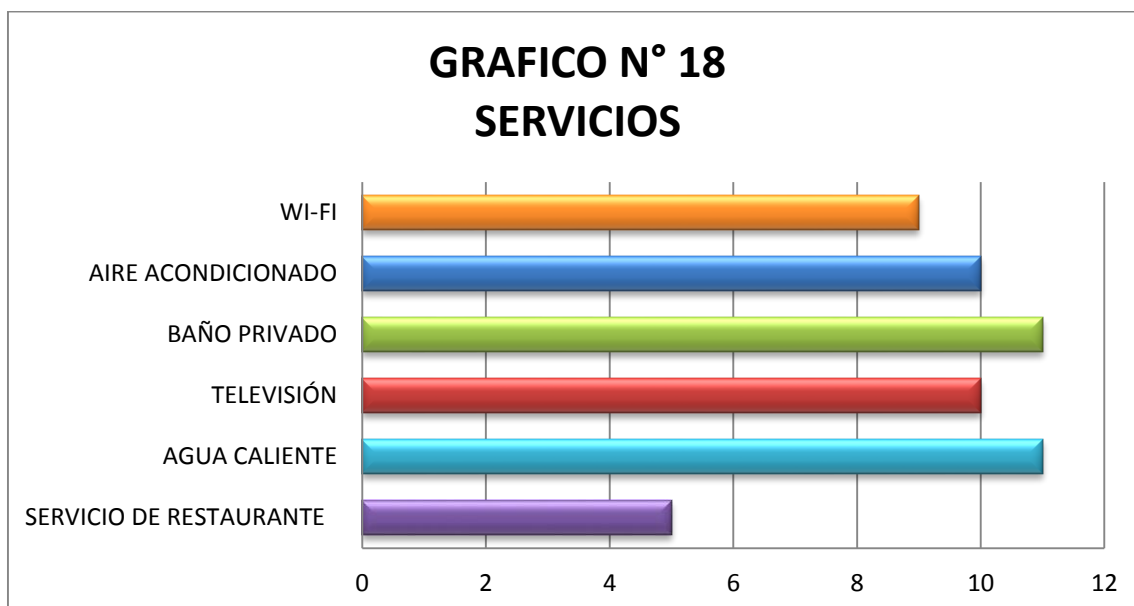


De los 11 hoteles 10 utilizan energía eléctrica que se producen de un generador que funciona a base de diesel y tan solo un establecimiento utiliza 2 paneles solares para su funcionamiento que no abarca la totalidad de las necesidades energéticas del hotel.

5. ¿CON QUE SERVICIOS CUENTA SU ESTABLECIMIENTO?

CUADRO N° 22		
SERVICIO		
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SERVICIO DE RESTAURANTE	5	45%
AGUA CALIENTE	11	100%
TELEVISIÓN	10	91%
BAÑO PRIVADO	11	100%
AIRE ACONDICIONADO	10	91%
WI-FI	9	82%

FUENTE: ENTREVISTA
ELABORACIÓN: EL AUTOR



De acuerdo a la información obtenida 5 hoteles ofrecían servicio de restaurant, pero la mayoría de los hoteles ofrecía Agua Caliente, televisión, baño privado, aire acondicionado y WI-FI.

g) DISCUSIÓN

ESTUDIO DE MERCADO

Por medio de este estudio, se busca determinar las condiciones de mercado en cuanto a demanda y oferta, ya que dicho estudio es una herramienta que permite y facilita la obtención de datos, resultados que de una u otra forma serán analizados, procesados mediante herramientas estadísticas y así obtener como resultados el nivel de aceptación y complicaciones de un producto o servicio dentro del mercado.

PRODUCTO PRINCIPAL

El principal servicio que se pretende ofrecer al sector turístico de la isla Isabela Galápagos es de hotelería ecológica, se va a caracterizar por ser uno de los pocos hoteles que cumplen con las normas establecidas por las regulaciones ambientales de la isla.

PRODUCTO COMPLEMENTARIO

Uno de los servicios que serán complemento del hotel será el de alimentación, con el propósito de dar más comodidad al hospedarse, con vistas impresionantes de la vegetación que caracteriza la parte alta de la isla.

PRODUCTOS SUSTITUTOS

En este punto se integra toda la competencia que existe en este sector, sumado a esto se encuentra el servicio de cruceros.

MERCADO DEMANDANTE.

El mercado principal para el proyecto lo constituye el grupo de turistas que ingresan a la isla, cuya población en 2013 según la agencia de bioseguridad para Galápagos es de 61.576 turistas, con una tasa de crecimiento anual es del 15%.

El proyecto que se pretende implementar tendrá una vida útil de 10 años, a continuación se procederá a proyectar la población de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$PF = PB (1 + I)^n$$

$$PF = 61.576(1 + 0.15)$$

$$PF = 70.812$$

CUADRO N°23		
PROYECCIÓN DE LA POBLACIÓN DE TURISTAS EN LA ISLA ISABELA		
N°	AÑO	POBLACIÓN TOTAL (MILES DE PERSONAS)
0	2013	61.576
1	2014	70.812
2	2015	81.434
3	2016	93.649
4	2017	107.697
5	2018	123.851
6	2019	142.429
7	2020	163.793
8	2021	188.362
9	2022	216.617
10	2023	249.109

FUENTE: INVESTIGACIÓN
ELABORACIÓN: EL AUTOR

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El análisis de la demanda, está basado en la identificación cuantitativa, a partir de análisis históricos de evolución y del tamaño de mercado que requiera la tipología de producto o servicio. Hay que entender cuál es el tamaño y volumen de la demanda, la capacidad de compra de nuestros clientes, el consumo medio por cliente y las pautas de comportamiento de la demanda.

DEMANDA POTENCIAL

Considera la totalidad del mercado que se compone por el segmento específico o nicho de mercado que ha sido previamente determinado en este caso toda la población de turistas que ingresaron a la isla en 2013 (Cuadro N° 23).

CUADRO N° 24	
DEMANDA POTENCIAL	
AÑO	POBLACIÓN TOTAL (MILES DE PERSONAS)
2013	61.576
2014	70.812
2015	81.434
2016	93.649
2017	107.697
2018	123.851
2019	142.429
2020	163.793
2021	188.362
2022	216.617
2023	249.109

FUENTE: CUADRON°23
ELABORACIÓN: EL AUTOR

DEMANDA REAL

Para determinar la demanda real se tomó en consideración la pregunta #7 ¿En dónde prefiere hospedarse? (Cuadro N° 8) con un porcentaje del 62% que se hospedan en hoteles.

CUADRO N° 25		
DEMANDA REAL		
AÑO	DEMANDA POTENCIAL (MILES DE PERSONAS)	DEMANDA REAL 62% (MILES DE PERSONAS)
2014	70.812	43.903
2015	81.434	50.489
2016	93.649	58.062
2017	107.697	66.772
2018	123.851	76.788
2019	142.429	88.306
2020	163.793	101.552
2021	188.362	116.784
2022	216.617	134.303
2023	249.109	154.448
FUENTE: INVESTIGACIÓN ELABORACIÓN: EL AUTOR		

DEMANDA EFECTIVA

Para determinar la demanda efectiva se tomó en consideración la pregunta # 10 ¿En caso de implementarse un hotel ecológicamente funcional sería nuestro huésped? (Cuadro N°15) con un porcentaje del 98% que si serian nuestros clientes.

CUADRO N° 26		
DEMANDA EFECTIVA		
AÑO	DEMANDA REAL (MILES DE PERSONAS)	DEMANDA EFECTIVA 98% (MILES DE PERSONAS)
2014	43.903	43.025
2015	50.489	49.479
2016	58.062	56.901
2017	66.772	65.437
2018	76.788	75.252
2019	88.306	86.540
2020	101.552	99.521
2021	116.784	114.448
2022	134.303	131.617
2023	154.448	151.359
FUENTE: INVESTIGACIÓN		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

ESTUDIO DE LA OFERTA

En el presente proyecto la oferta está constituida por todos los hoteles, hostales, casas de alquiler y centros de recreación, pero tomando en consideración se eligió las más importantes para nuestro estudio, según los datos obtenidos del municipio de Isabela, actualmente existen 11 hoteles, como las mencionadas a continuación:

CUADRO N° 27		
OFERTA DE HOTELES EN LA ISLA ISABELA		
HOTELES	N° DE HABITACIONES	N° DE PLAZAS
ALBEMARLE	16	NO ESPECIFICO
INSULAR	16	27
LA CASA DE MARITA	19	38
THE WOODEN HOUSE LODGE	12	36
BRISAS DEL MAR	12	28
CASITA DE LA PLAYA	12	32
SAN VICENTE	17	46
SANDRITA	12	34
ISABELA DEL MAR	8	16
CERRO AZUL	8	15
CORAL BLANCO	8	17
TOTAL	140	289
FUENTE: GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE ISABELA (GADMI)		
ELABORACIÓN: Ing. Marjorie Córdova		

ANALISIS DE LA OFERTA

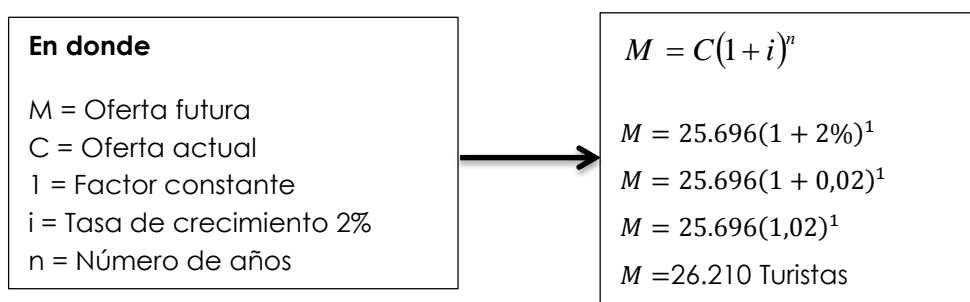
De acuerdo a los resultados obtenidos en base al cuadro N° 18, en los diferentes lugares donde se ofertan el servicio de hotelería en la isla Isabela, ingresan aproximadamente 25.696 turistas anuales, por lo cual se pudo concluir que no abarcan la totalidad de personas que ingresan a las islas, ya sea por su infraestructura insuficiente para poder satisfacer la demanda existente o la falta de recursos.

PROYECCIÓN DE LA OFERTA

Para determinar la proyección de la oferta se procede a realizar el cálculo con una tasa de crecimiento de hoteles en la isla Isabela del 2% aproximadamente para cada año, dicha información fue obtenida por el municipio de la isla.

Para lo cual se aplicó con la siguiente formula:

Formula de proyección: $M = C(1 + i)^n$



CUADRO N° 28	
PROYECCION DE LA OFERTA	
AÑO	OFERTA (MILES DE PERSONAS)
2014	26.210
2015	26.734
2016	27.269
2017	28.371
2018	28.938
2019	29.517
2020	30.107
2021	30.709
2022	31.323
2023	31.950
FUENTE: INVESTIGACIÓN ELAVORACION: EL AUTOR	

ESTIMACIÓN DE DEMANDA INSATISFECHA

La demanda no satisfecha en el mercado con respecto a los establecimientos turísticos, se determina al realizar una comparación entre la demanda efectiva, frente a los ofertantes relacionadas con alojamiento en la isla Isabela.

CUADRO N° 29			
ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA			
AÑOS	DEMANDA EFECTIVA (MILES DE PERSONAS)	OFERTA (MILES DE PERSONAS)	DEMANDA INSATISFECHA (MILES DE PERSONAS)
2014	43.025	26.210	16.815
2015	49.479	26.734	22.745
2016	56.901	27.269	29.632
2017	65.437	28.371	37.066
2018	75.252	28.938	46.314
2019	86.540	29.517	57.023
2020	99.521	30.107	69.414
2021	114.448	30.709	83.739
2022	131.617	31.323	100.294
2023	151.359	31.950	119.409

FUENTE: INVESTIGACIÓN
ELABORACION: EL AUTOR

La demanda insatisfecha actual del proyecto es de **16.815** turistas para el primer año 2014 y de **119.409** para el décimo año 2023, para su posible implementación se tomara estrategias o alternativas convenientes como lo demostraremos más adelante, considerando estos datos para su comercialización.

COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO.

Es un proceso que hace posible que el productor haga llegar el bien o servicio al consumidor o usuario en las condiciones óptimas de lugar y tiempo, el mismo que deberá estar basado en cuatro decisiones fundamentales como el producto, precio, plaza y promoción.

- **SERVICIO**

En la actualidad, en las Islas Galápagos se está evidenciando un crecimiento significativo en la Industria Hotelera, específicamente en la isla Isabela que es la isla más grande del archipiélago.

Uno de los servicios principales que pretende ofrecer este proyecto a los turistas tanto nacionales como extranjeros es el alojamiento, además se prestan servicios complementarios como alimentación y áreas verdes.

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

- ✓ **Servicio de hospedaje:** este servicio tendrá características especiales ubicado en lugares donde la presencia de flora y fauna es abundante, construido con moderna arquitectura, evitando la tala de árboles nativos del lugar o utilizar elementos contaminantes en su construcción, sus instalaciones estarán diseñadas para usar energías renovables, contara con 3 habitaciones matrimoniales, 3 habitaciones individuales, 5 habitaciones dobles y 8 habitaciones triples.

LOGOTIPO DEL HOTEL



- ✓ **Servicio de alimentación:** se caracterizara por ofrecer a sus clientes una variedad de platos a la carta:

PLATOS A LA CARTA
ENTRANTES
PULPO EN ENSALADA DE AJO
BROCHETA DE VEGETALES
EMPANADA DE VERDE
ENSALADA DE POLLO
PESCADO EN SALSA DE AJO
BROCHETAS DE CAMARÓN
PESCADO A LA PLANCHA
ASADO DE RES
POLLO CON CHAMPIÑONES
BOLÓN DE VERDE
CEVICHE
CEVICHE DE PESCADO
CEVICHE DE CAMARÓN
CEVICHE DE LANGOSTA
SOPAS
CREMA DE ZAPALLO
SOPA DE POLLO
REPE BLANCO
CREMA DE APIO
SOPA DE TOMATE
POSTRES
ENSALADA DE FRUTAS
TORTA DE COCO
CAFÉ
CAFÉ LOJANO
CAPPUCCINO
BEBIDAS SIN ALCOHOL
AGUA SIN GAS
AGUA CON GAS
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
JUGO DE NARANJA
LIMONADA
GASEOSAS
COCA-COLA
SPRITE
FIORAVANTI
VINOS
VINO MERLOT
NAVARRO CORREAS

- ✓ **Áreas verdes:** esta área será de gran importancia ya que aportara un ambiente relajado y libre de ruidos del pueblo.

- **PRECIO**

Para fijar el precio se tomara en consideración los costos que incurren para ofrecer el servicio ya sea de alojamiento y alimentación. En el presente proyecto el pago por persona se lo ha calculado en \$ 20,00 en el servicio de hospedaje para el primer año de vida útil del proyecto, en el área de restaurant el precio de los platos a la carta depende de la temporada y de la accesibilidad de la materia prima tendrá un costo máximo de \$ 6,21 y \$5,66 para el primer año.

- **PLAZA**

La plaza del hotel será la Isla Isabela, ya que tiene diferentes climas, paisajes, atracciones, etc. Asimismo, sus canales de distribución serán las agencias de viajes con quienes se buscará trabajar por medio de paquetes turísticos, dando como sugerencia un hotel completamente ecológico, mostrando sus servicios y productos. Además se tomará en consideración participar en ferias y exposiciones turísticas, sin olvidar otros canales como el internet, ya que será la vía de información para dar a conocer la empresa, siendo beneficioso para optimizar el servicio y mantener una comunicación con los clientes antes, durante y después de su visita.

- **PROMOCIÓN**

Aunque su propósito principal es generar ingresos, estos dependerán de cómo

se realiza y a quien se dirige las actividades de promoción, influyendo de manera positiva a los potenciales consumidores/clientes, dándoles a conocer los productos, servicios y promociones, a fin de incrementar su número, ya sea en temporada alta o baja. Para esto se contará con:

- ✓ Convenios con agencias turísticas, la cual permitirá dar un mejor servicio aumentando así los ingresos del hotel, ya que se ofrecerá precios cómodos en guías turísticas, visitas a las reservas, visitas a los criaderos de tortugas, etc.
- ✓ En las épocas de feriado y temporada alta se ofrecerá precios especiales disminuyendo hasta en un 15 % en los precios ya sea de alojamiento como alimentación,

PUBLICIDAD PAGADA:

- ✓ Página web bilingüe: En donde se detallen los servicios que se ofrece, en la cual se muestre toda la información y servicios disponibles del hotel ecológico, así como reservas online, galería de fotos, mapa del cantón para guiar al visitante, futuras promociones o servicios, condiciones y formas de pago. Mediante revistas de carácter turístico que circulan gratuitamente en los centros de información turística, agencias, hoteles y son usadas como guía turística de bolsillo por los visitantes nacionales e internacionales, estas son:
- ✓ Revista Transport: Es la primera revista de viajes del país. Con 42 años de trayectoria de servicio al sector viajes, Transport se ha mantenido a través de los años como la única guía técnica de turismo del país. Y por

la cantidad y profusidad de su información, como una herramienta de trabajo indispensable para todas las agencias de viajes, operadoras, mayoristas y hoteles del país.

- ✓ This is Ecuador: acaba de cumplir 45 años de publicación ininterrumpida y se ha convertido en la revista-guía gratuita del Ecuador de mayor permanencia y más amplia distribución a nivel nacional. Son 8.500 ejemplares distribuidos a través de hoteles de lujo del país, puntos de información turística del Ministerio de Turismo y oficinas municipales, rentadoras de vehículos, almacenes de artesanías, restaurantes, entre otros servicios turísticos de primera.

ESTUDIO TÉCNICO

TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

TAMAÑO DEL PROYECTO

a. CAPACIDAD INSTALADA

La capacidad instalada del hotel está determinada por el rendimiento o producción máxima que puede alcanzar el componente tecnológico en un periodo de tiempo determinado. El hotel contará con 3 habitaciones individuales, 5 habitaciones dobles, 8 habitaciones triples, 3 habitaciones matrimoniales. Respecto a la capacidad instalada, se puede mencionar que el hotel tendrá la capacidad para acoger a 43 personas diarias.

- **43 personas/ día. x 7 días/ semana = 301 personas/ semana**
- **301 personas/ semana x 52 semanas/Año = 15652 personas/ año.**

Es decir se tendrá una capacidad para atender a **15652** personas anualmente.

En el presente proyecto, el primer año de vida útil se tendrá la capacidad para acoger un **93.08 %** de turistas respecto a la demanda insatisfecha.

CUADRO N° 30			
PROYECCIÓN CAPACIDAD INSTALADA			
AÑO	DEMANDA INSATISFECHA	CAPACIDAD INSTALADA	% DE PARTICIPACIÓN
1	16.815	15.652	93,08
2	22.745	15.652	68,82
3	29.632	15.652	52,82
4	37.066	15.652	42,23
5	46.314	15.652	33,80
6	57.023	15.652	27,45
7	69.414	15.652	22,55
8	83.739	15.652	18,69
9	100.294	15.652	15,61
10	119.409	15.652	13,11

b. CAPACIDAD UTILIZADA

Para que la empresa utilice la capacidad que posee y aproveche eficientemente la inversión de los activos fijos, estará en relación directa con el mercado. En el presente proyecto se tomará en cuenta que en los meses de enero, febrero, mayo, junio, septiembre y octubre corresponden a los meses donde existe una reducción del ingreso de turistas en la isla denominado temporada baja, para el presente proyecto se cree conveniente utilizar un 85,38 % de capacidad anual.

- **37 personas/ día. X 7 días/ semana = 257 personas/ semana.**
- **257 personas/ semana x 52 semanas/ año = 13,364 personas/ año.**

CUADRO N° 31			
PROYECCIÓN CAPACIDAD UTILIZADA			
AÑO	CAPACIDAD INSTALADA	% DE UTILIZACIÓN	CAPACIDAD UTILIZADA
1	15.652	85,38%	13,364
2	15.652	85,38%	13,364
3	15.652	85,38%	13,364
4	15.652	85,38%	13,364
5	15.652	85,38%	13,364
6	15.652	85,38%	13,364
7	15.652	85,38%	13,364
8	15.652	85,38%	13,364
9	15.652	85,38%	13,364
10	15.652	85,38%	13,364

c. CAPACIDAD FINANCIERA

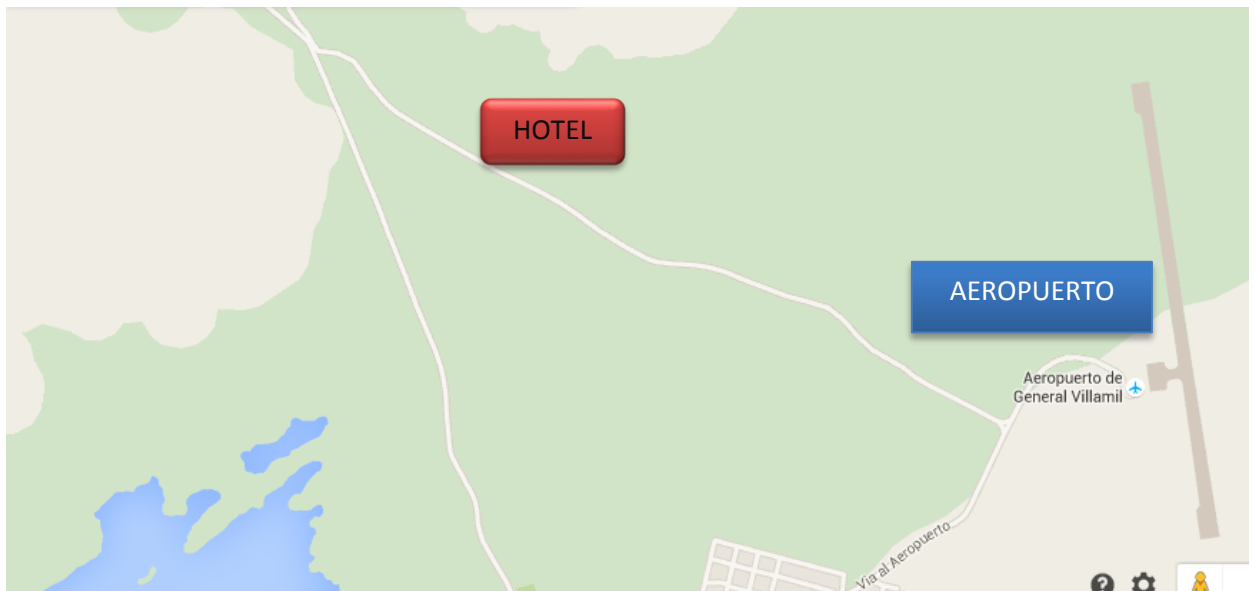
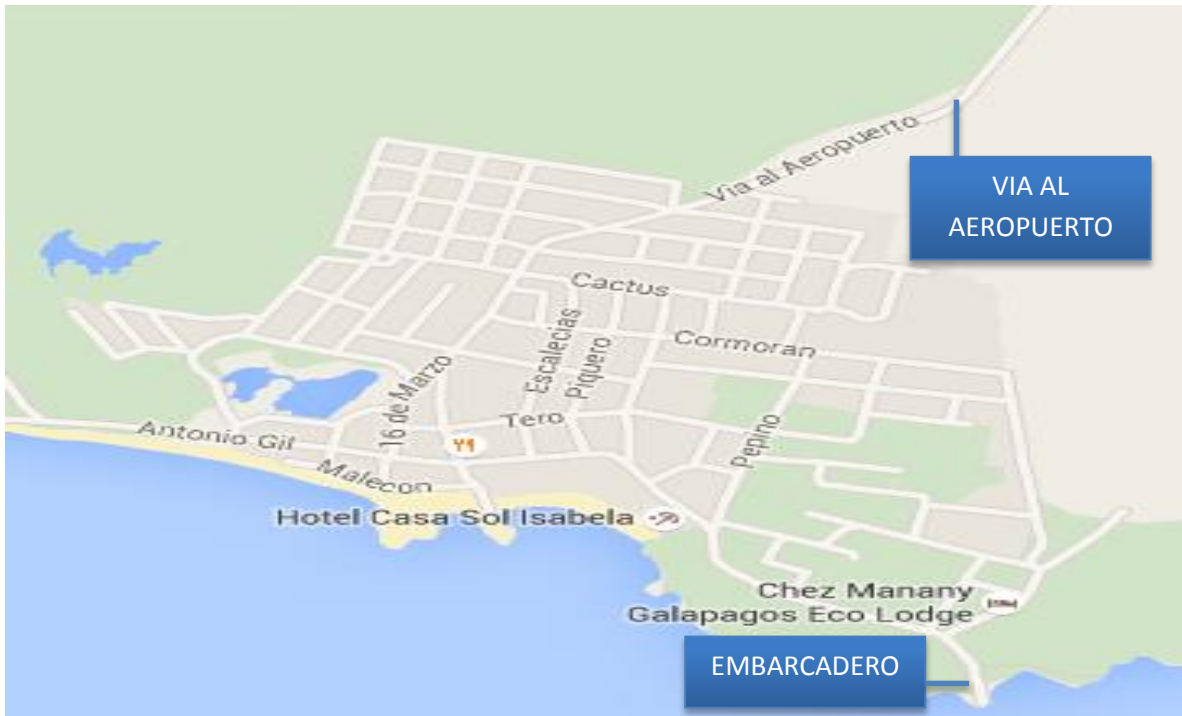
El proyecto en sí será financiado de dos fuentes económicas, la primera fuente será obtenida de capital de los socios con un 68% de efectivo y la segunda fuente se la obtendrá de un préstamo en la CFN con un porcentaje del 32 % del total de la inversión que se requiera.

d. CAPACIDAD ADMINISTRATIVA

La capacidad administrativa será requerida de las necesidades del proyecto. Ya que el capital propio se aportara entre 5 personas automáticamente serán socios accionistas del hotel, seguidamente se solicitara los servicios de un gerente quien será el encargado de administrar y controlar a todos los empleados del hotel, para el manejo de todos los ingresos y egresos de caja se contratara los servicios de una contadora, dentro del área operativa existen 2 servicios, en el servicio de hospedaje se necesitara la ayuda de una recepcionista- cajera, 3 camareras, 2 encargados de lavandería y un guardia, en el servicio de alimentación se necesitaran los servicios de una recepcionista cajera, 1 chef, 1 ayudante de cocina, 2 meseros y un posillero.

LOCALIZACIÓN

a. MICRO LOCALIZACIÓN






La Isla Isabela está ubicada al noreste de la Isla Floreana, siendo atravesada por la línea equinoccial. Es la más extensa del Archipiélago con más de 4.588 km², que en total corresponde al 60% de la superficie de todas las islas en Galápagos. Se eligió la construcción del hotel ecológico en la parroquia Santo Tomas de Berlanga, sector La Esperanza, a 25 minutos del pueblo (Puerto Villamil), el clima en este sector es templado-húmedo, con una vegetación abundante y coincide con el sendero de visita de los volcanes de la isla.

b. MACRO LOCALIZACIÓN

El hotel ecológico estará ubicado en la Isla Isabela, Cantón Isabela, provincia de Galápagos, República del Ecuador.



CUADRO N° 32	
LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA / ADMINISTRATIVA	
• OCEANO	Océano Pacífico
• PAÍS	 Ecuador
• PROVINCIA	 Provincia de Galápagos
DATOS GEOGRÁFICOS	
• SUPERFICIE	4588 km ²
DEMOGRAFÍA	
• POBLACIÓN	2200
OTROS DATOS	
• ANEXIÓN AL ECUADOR	12 de febrero de 1832
• PARQUE NACIONAL	Islas Galápagos
• PUNTO MÁS ALTO	Volcán Wolf 1707 m
• LARGO	100 km
• COORDENADAS	 0°45'39"S 91°01'22"O

c. FACTORES DE LOCALIZACIÓN

En este punto, es importante analizar cuál es el sitio idóneo donde se puede instalar el proyecto, incurriendo en costos mínimos y en mejores facilidades de acceso a recursos, equipo, etc.

Como primer aspecto al tomar en cuenta es la ubicación del hotel, uno de los atractivos de la isla son sus playas, lastimosamente la isla cuenta con pocos sectores donde se permite realizar una construcción ya que la mayor parte de su territorio pertenece al Parque Nacional Galápagos (PNG), es por esto que se decidió ubicar la construcción en la parte alta de la isla donde el clima es húmedo y con una vegetación abundante con un terreno de alrededor de 50.000 m² donde abundan árboles centenarios de varios metros de altura, uno de los beneficios de este sector es conseguir agua dulce por medio de reservas de agua lluvia a diferencia que el sector costero ya que el agua destinada al consumo solo se la puede obtener por medio de la compra de botellones, otro

beneficio es que está cerca de la ruta de expedición hacia los volcanes y otros atractivo de esta zona, las condiciones del terreno son propicias para el cultivo ya que la mayoría de las frutas, vegetales y otros productos que se comercializan en la ciudad provienen de este sector. Las islas Galápagos al estar alejadas del continente, requieren de materiales de construcción que no se encuentren en estas como hierro, cemento, bloques, ladrillos entre otros. Estos son transportados vía marítima saliendo desde el puerto de Guayaquil, Manta y Esmeraldas.

Sin embargo, no todos los materiales se importan, existen algunos en la isla como son la roca volcánica, la madera, la cual debería de los árboles endémicos e introducidos, adoquines. Estos tipos de materiales pueden crear diferentes tipos de texturas, gamas de colores, espacios. En la isla de santa cruz existe un parque artesanal, donde los moradores crean prefabricados ornamentales en base a madera, bloques de hormigón, muebles. Los habitantes han creado un tipo de adoquín reciclado, utilizando el vidrio triturado de los desechos, de esta manera aportan al reciclaje de la isla, motivo por el cual es mucho más beneficioso conseguir este material de las islas cercanas que del continente.

Para el acceso a luz eléctrica en este sector se lo hará por medio de instalaciones de paneles solares evitando así la emisión de gases y ruidos innecesarios que causan las fuentes comunes de energía.

INGENIERÍA DEL PROYECTO

COMPONENTE TECNOLÓGICO

- **Equipos**

Son todos los equipos de cocina, restaurante, recepción, ventas y mantenimiento. Estos servirán para agilizar y brindar un servicio de primera.

- **Muebles y Enseres**

Comprende a todos aquellos muebles como camas, veladores, juegos de sala, escritorios, mesas, sillas, archivadores, etc.

- **Blancos y Uniformes**

En este grupo están colchones, sábanas, sobrecamas, almohadas, toallas, manteles, cubre manteles, uniformes, etc.

- **Menaje y Cristalería**

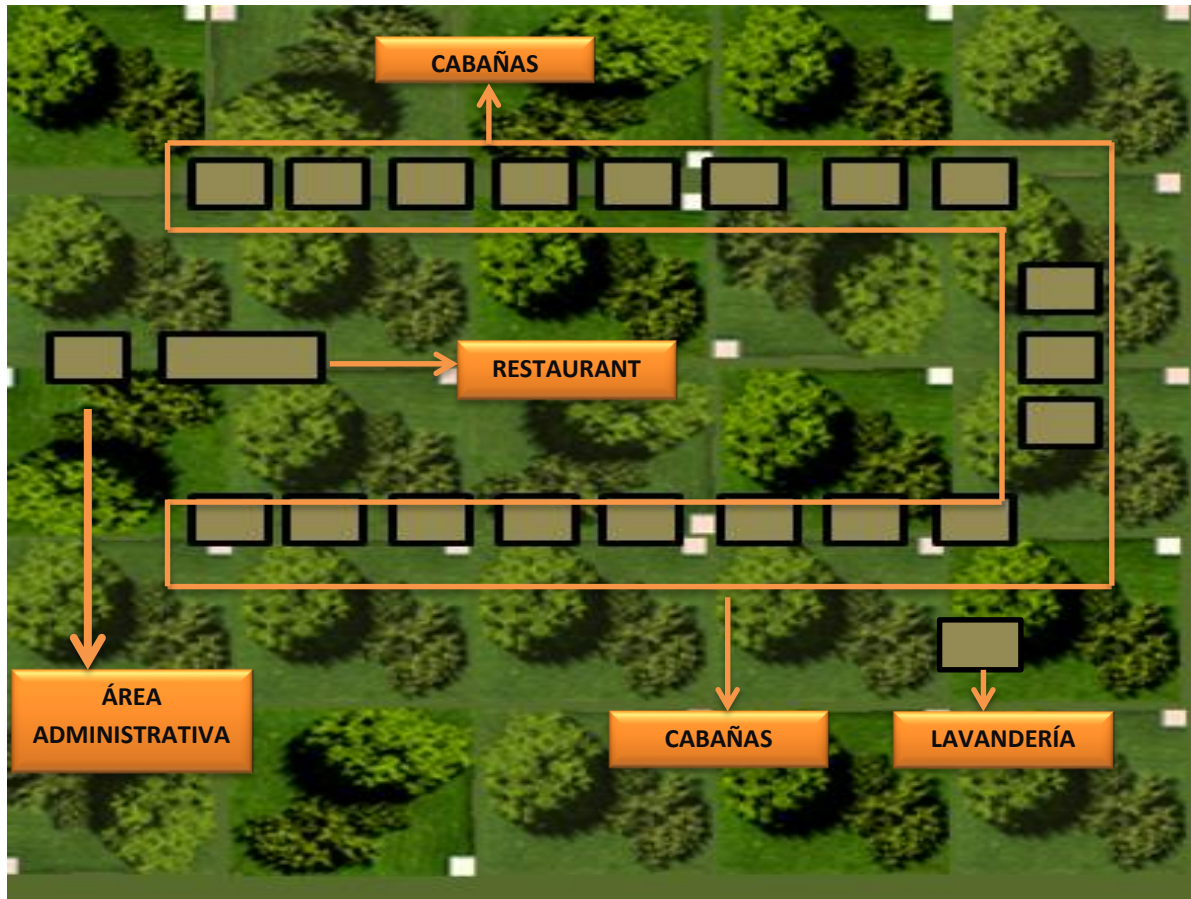
Aquí se incluyen: ceniceros, floreros, vasos, copas, cucharas, tenedores, cuchillos, platos, etc.

- **Utensilios De Cocina**

Como ollas, sartenes, ralladores, coladores, cocteleras, etc.

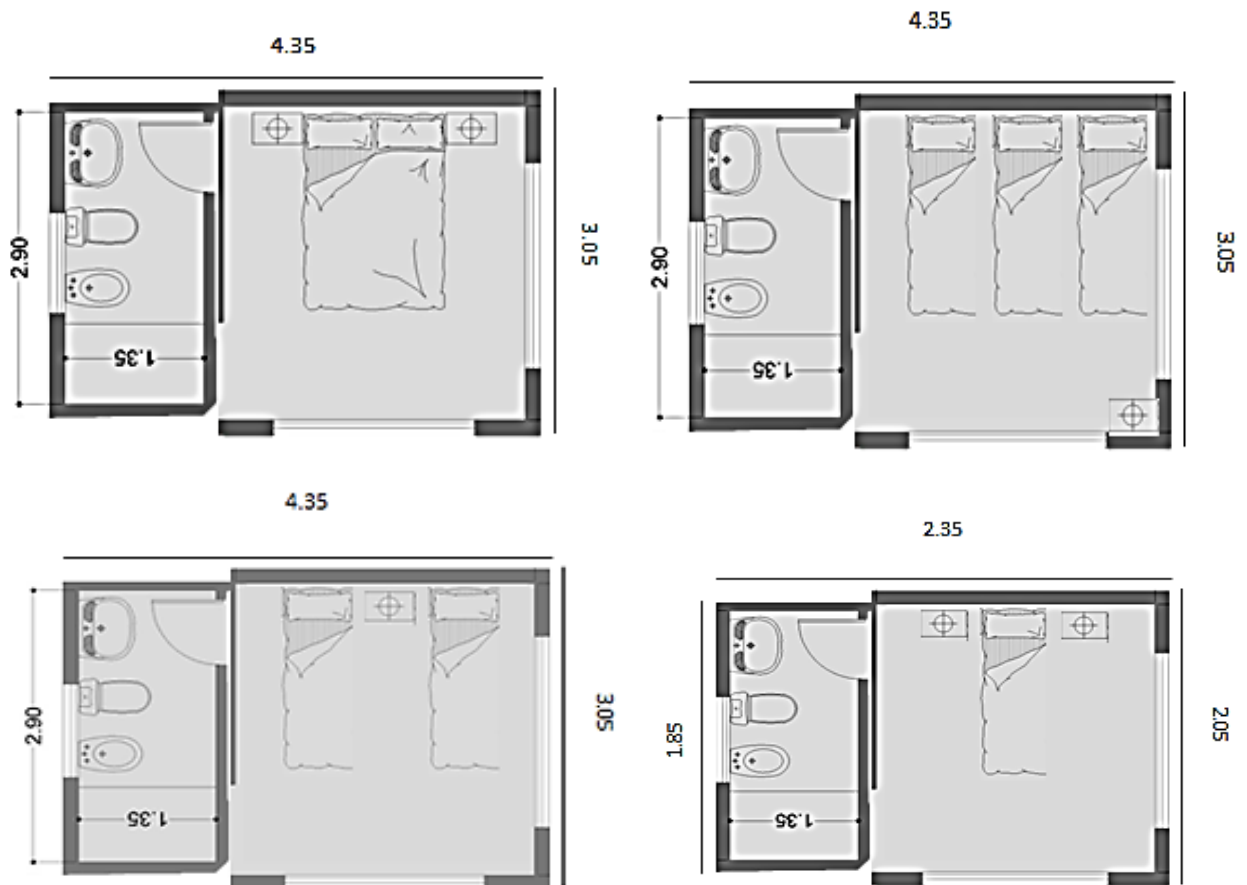
INFRAESTRUCTURA FÍSICA

DISEÑO DE INSTALACIONES FÍSICAS



El diseño del hotel es en base a las condiciones de suelo y el medio ambiente donde se va a construir, el terreno perteneciente a un accionista tiene un área de **50.000 m²** de los cuales se utilizara solo **394,29 m²**, ya que si se pretende dar un servicio de carácter ecológico se deberá destinar el resto del área en bio-cultivos libre de fertilizantes y respetando las especies endémicas de la isla. Al momento que los turistas ingresen al hotel se señalizaran los lugares de estacionamiento el cual estará a 7 m del área administrativa y que ocupara solo **20 m²** del terreno.

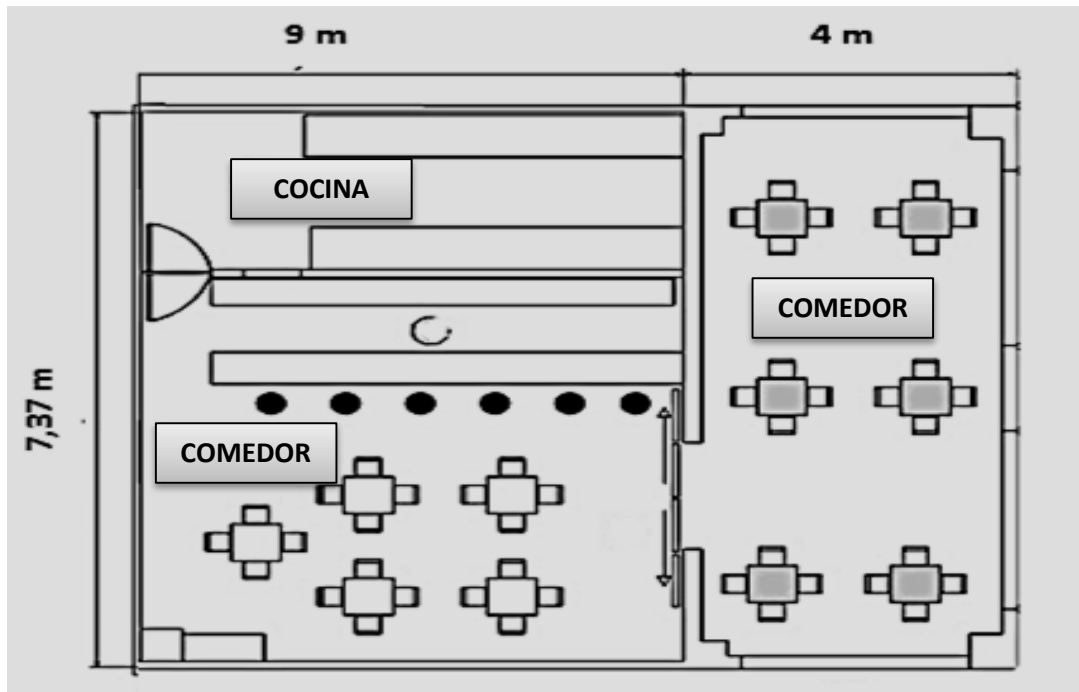
DISEÑO DE HABITACIONES



En cuanto a las habitaciones como se puede ver cada una contará con baños que a su vez estarán diseñados con un mecanismo para el tratamiento de aguas residuales.

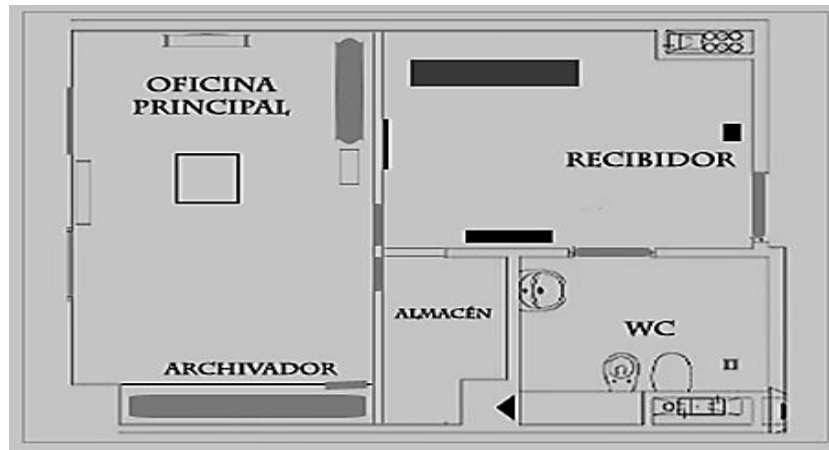
Cuadro n° 33	
N° DE HABITACIONES	m2
3 HABITACIONES MATRIMONIALES (17,18 m2 c/u)	51,55
3 HABITACIONES INDIVIDUALES (7,32 m2 c/u)	21,95
5 HABITACIONES DOBLES (17,18 m2 c/u)	85,91
8 HABITACIONES TRIPLES (17,18 m2 c/u)	137,46
TOTAL	296,87

DISEÑO DE RESTAURANT



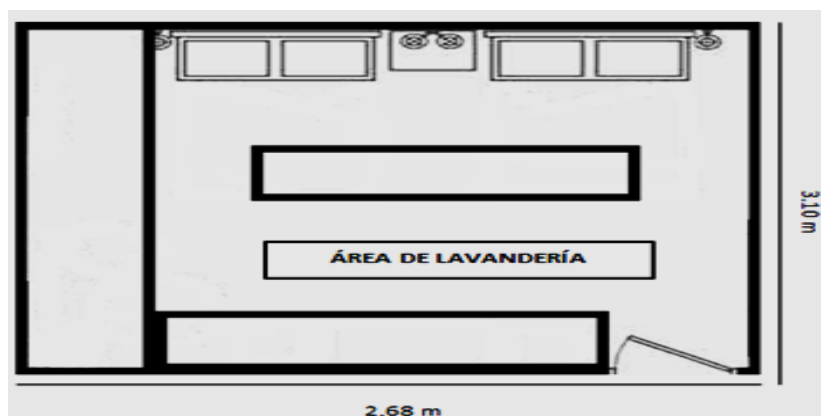
El área del restaurante ocupará **66,38 m²**, estará ubicado detrás del área administrativa, estará diseñado para la máxima eficiencia a la hora de ofrecer el servicio a los turistas, para el manejo de desechos biodegradables se los aprovechará para elaborar abonos destinados a los cultivos, los desechos reciclables (vidrio, cartón, etc) serán debidamente separados para luego depositarlos en los respectivos contenedores.

DISEÑO DE ÁREA ADMINISTRATIVA



En el área administrativa se la diseñara para aprovechar al máximo el espacio, ocupara tan solo **26,54 m²** del terreno, en ella se realizaran las actividades como recepción, área contable entre otros; será la primera construcción en la entrada al hotel para el registro de los huéspedes, la verificación y pago de reservaciones.

ÁREA DE LAVANDERÍA



El área de lavandería contara con un área total de **8,31 m²** contara con dos lavadoras y dos secadoras, repisas para la clasificación de la ropa, sábanas.

DISTRIBUCIÓN EN PLANTA

Para la distribución de la planta se consideró importante tomar en cuenta algunas condiciones que permitan realizar las actividades económicas, productivas y turísticas de manera eficaz, así como también se tomó en cuenta todas las medidas básicas que brinden seguridad y bienestar tanto a los empleados como a todos los turistas, evitando de esta manera posibles accidentes. El hotel será construido en 50.000 m² según como indica el plano arquitectónico, los mismos que se distribuirán de la siguiente manera:

■ **Área Administrativa.**

Dentro de esta área se encuentra oficina de recepción con una sala de estar pequeña junto con 1 baño. Estos brindarán toda la información correspondiente acerca del establecimiento y de hacer las reservaciones solicitadas.

■ **Área De Hospedaje**

Existirán un total de 19 cabañas cada una con 3 habitaciones individuales, cinco habitaciones dobles, ocho habitaciones triples, 3 habitaciones matrimoniales; es decir que esta área tendrá capacidad para 43 personas.

Cada habitación estará equipada con los servicios básicos de energía eléctrica y agua. Las habitaciones tendrán servicio de limpieza para lo cual contarán con 3 camareras.

■ Área De Restaurante

En esta área se ubicara las mesas para restaurante. En lo que se refiere al sector de la cocina, está estará distribuida de manera que la preparación de los alimentos sea rápida y eficiente. Existe en esta área cámara de refrigeración, bodega de vegetales y de alimentos secos como arroz, azúcar, etc. Área de vajillas, otra destinada a la recepción de mercadería. La cocina estará a cargo de un cocinero/a, el cual tendrá a su cargo a 1 ayudante para una preparación óptima de los alimentos.

El restaurante contará con 2 meseros, estarán encargados de servir los alimentos a los clientes.

■ Área de Lavandería

En esta área se realizaran las actividades de lavado ya sea de ropa, sabanas, planchado, etc. Para ofrecer este servicio se contara con dos lavadoras y dos secadoras, una zona de planchado y otra de clasificación. Serán necesarios dos empleados los cuales luego de realizar el respectivo servicio clasificaran la ropa según un código de cada cabaña, posterior mente las encargadas de las habitaciones serán las responsables de entregar las prendas a quien corresponda.

CUADRO N° 34	
ÁREA DE ESPACIOS UTILIZADOS	
DETALLE	m2
ÁREA ADMINISTRATIVA	26,54
ÁREA DE HOSPEDAJE	296,87
ÁREA DE RESTAURANT	66,38
ÁREA DE PARQUEADERO	20
ÁREA DE LAVANDERÍA	8,31
ÁREAS VERDES	49581,90
TOTAL ÁREA	50,000
FUENTE: INVESTIGACION.	
ELABORACION: EL AUTOR	

PROCESOS DE OFRECIMIENTO DE SERVICIO

El hotel consta de dos servicios el de alojamiento y de alimentación, el cliente podrá elegir cualquiera de los dos indicando de antemano al encargado de recepción el mismo que obtendrá la información necesaria del cliente como gustos y preferencias, tiempo de estadía y forma de pago.

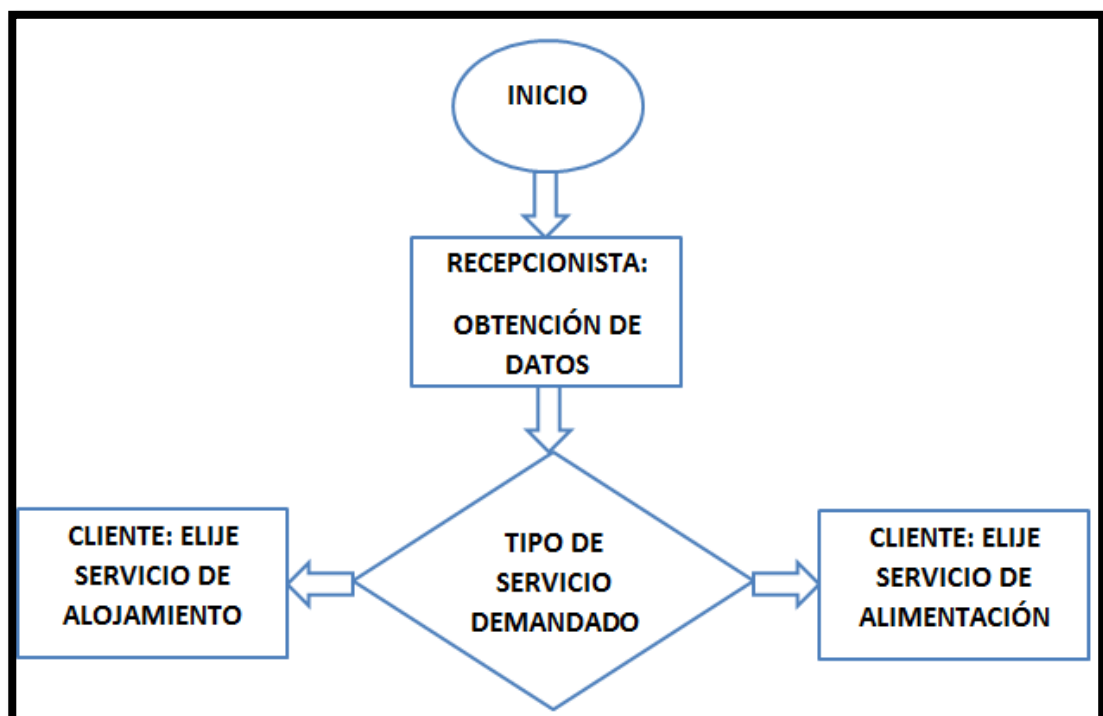
El cliente podrá obtener información del hotel por dos formas ya sea electrónicamente (internet-teléfono) o personal mente al momento de ingresar al hotel. Si el cliente solicita la información electrónicamente y posterior a esto realiza la reservación la recepcionista tendrá la obligación de dar todos los datos requeridos por el cliente el cual tendrá que especificar la forma de pago y en qué fecha lo realizara, en el momento que se confirme el deposito se procederá a realizar todos los requerimientos en hospedaje y alimentación, cuando el cliente ingrese al hotel inmediatamente se ofrecerá el servicio con todas las especificaciones previamente indicadas a recepción, por último se cancelaran valores faltantes y se procederá a entregar la factura correspondiente.

Si el cliente procede a realizar la reservación personalmente, el recepcionista tiene que registrar al huésped, asignar habitación y entregar toda la información necesaria, la persona a hospedarse una vez dicha sus necesidades procederá a cancelar y se le entregara la respectiva factura.

De la misma forma sucede con el servicio de alimentación se seguirá todo el procedimiento que se hace con el servicio de alojamiento.

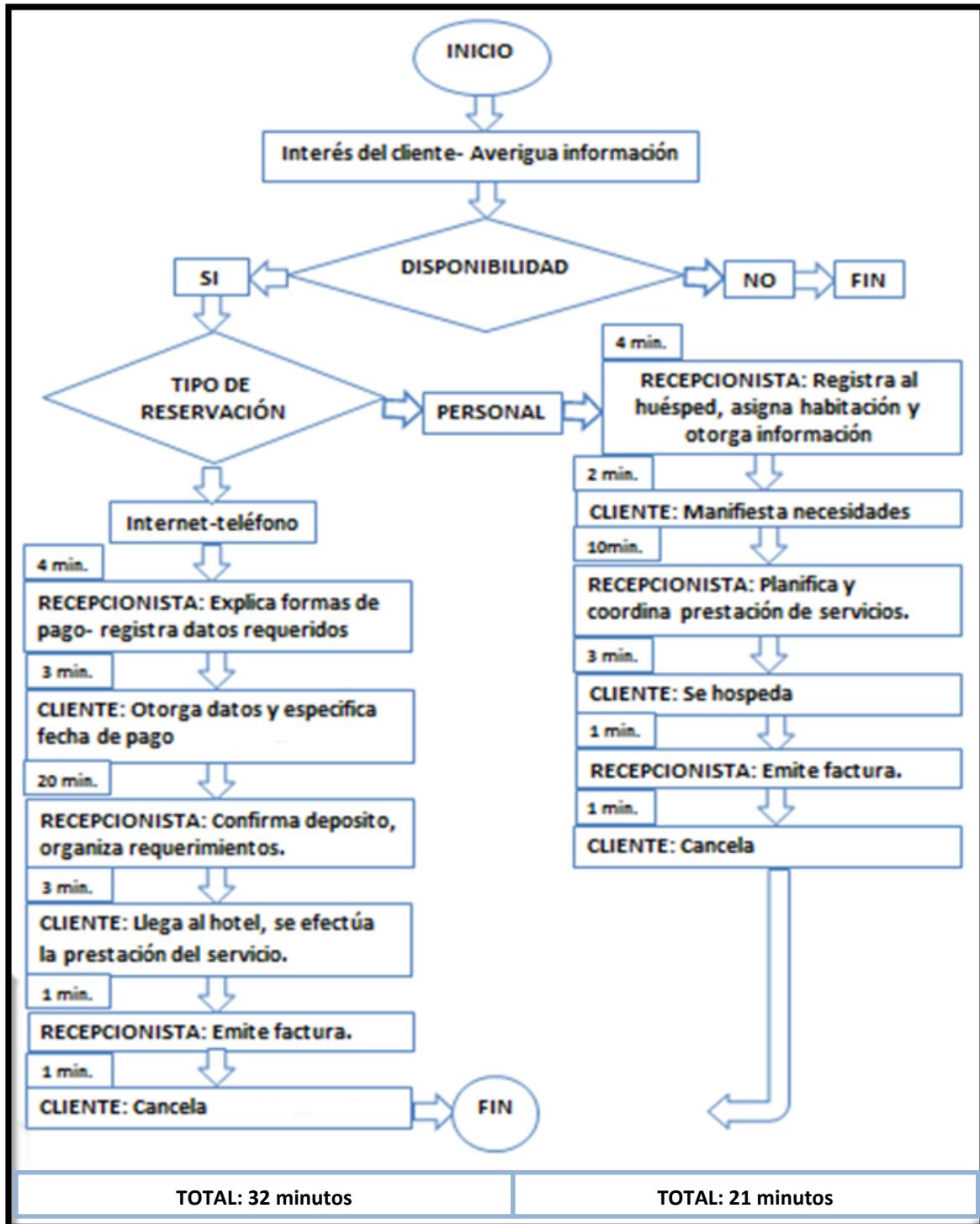
FLUJOGRAMA DE PROCESOS

FLUJOGRAMA GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS

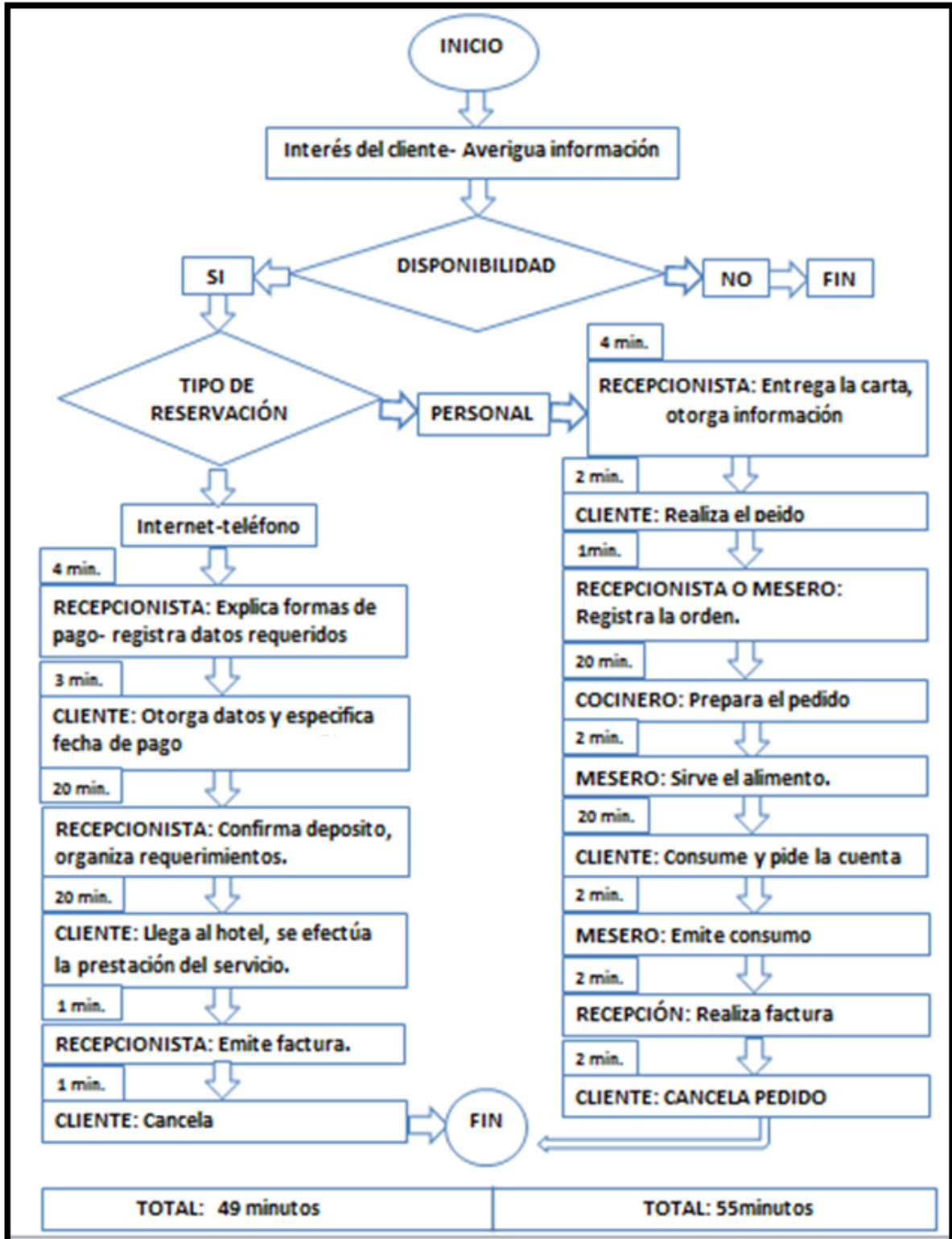


FUENTE: FLUJOGRAMA GENERAL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS
ELABORADO: EL AUTOR

FLUJOGRAMA DE PROCESO DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO



FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN



DISEÑO ORGANIZACIONAL (ORGANIZATIVA EMPRESARIAL)

ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

a. BASE LEGAL

Tipo de Sociedad

De acuerdo a la Ley de Compañías, Código de Comercio y Código Civil del Ecuador el hotel ecológico será bajo la denominación de sociedad anónima (S.A), bajo las siguientes características:

- Se constituirá con un total de 5 accionistas.
- La compañía se constituirá mediante escritura pública que, previo mandato de la Superintendencia de Compañías, será inscrita en el Registro Mercantil.
- El certificado bancario de depósito de la parte pagada en numerario del capital social se incorporará a la escritura de fundación o de constitución definitiva.
- La escritura de fundación contendrá:
 1. El lugar y fecha en que se celebre el contrato;
 2. El nombre, nacionalidad y domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyan la compañía y su voluntad de fundarla;
 3. El objeto social, debidamente concretado;

4. Su denominación y duración;
 5. El importe del capital social, con la expresión del número de acciones en que estuviere dividido, el valor nominal de las mismas, su clase, así como el nombre y nacionalidad de los suscriptores del capital;
 6. La indicación de lo que cada socio suscribe y paga en dinero o en otros bienes; el valor atribuido a éstos y la parte de capital no pagado;
 7. El domicilio de la compañía;
 8. La forma de administración y las facultades de los administradores;
 9. La forma y las épocas de convocar a las juntas generales;
 10. La forma de designación de los administradores y la clara enunciación de los funcionarios que tengan la representación legal de la compañía;
 11. Las normas de reparto de utilidades;
- Otorgada la escritura de constitución de la compañía, se presentará al Superintendente de Compañías tres copias notariales solicitándole, con firma de abogado, la aprobación de la constitución.

Nombre Comercial

La Ley de Propiedad Intelectual en el Art. 229. Aclara “Se entenderá por nombre comercial al signo o denominación que identifica un negocio o actividad económica de una persona natural o jurídica”.

Para el proyecto se ha establecido el nombre comercial “ECOHOTEL SAMAY”, el mismo se lo podrá obtener al registrarse en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial.

Objeto Social.

El objeto social de la empresa será el servicio de alojamiento y alimentación para los turistas que visitan la isla Isabela.

Plazo de Duración.

La empresa tendrá un plazo de duración de 10 años, a partir de la fecha de inscripción en el Registro Mercantil.

Domicilio.

El domicilio de la empresa será en la parroquia Santo Tomas de Berlanga, sector La Esperanza, a 25 minutos del pueblo (Puerto Villamil).

Organización administrativa

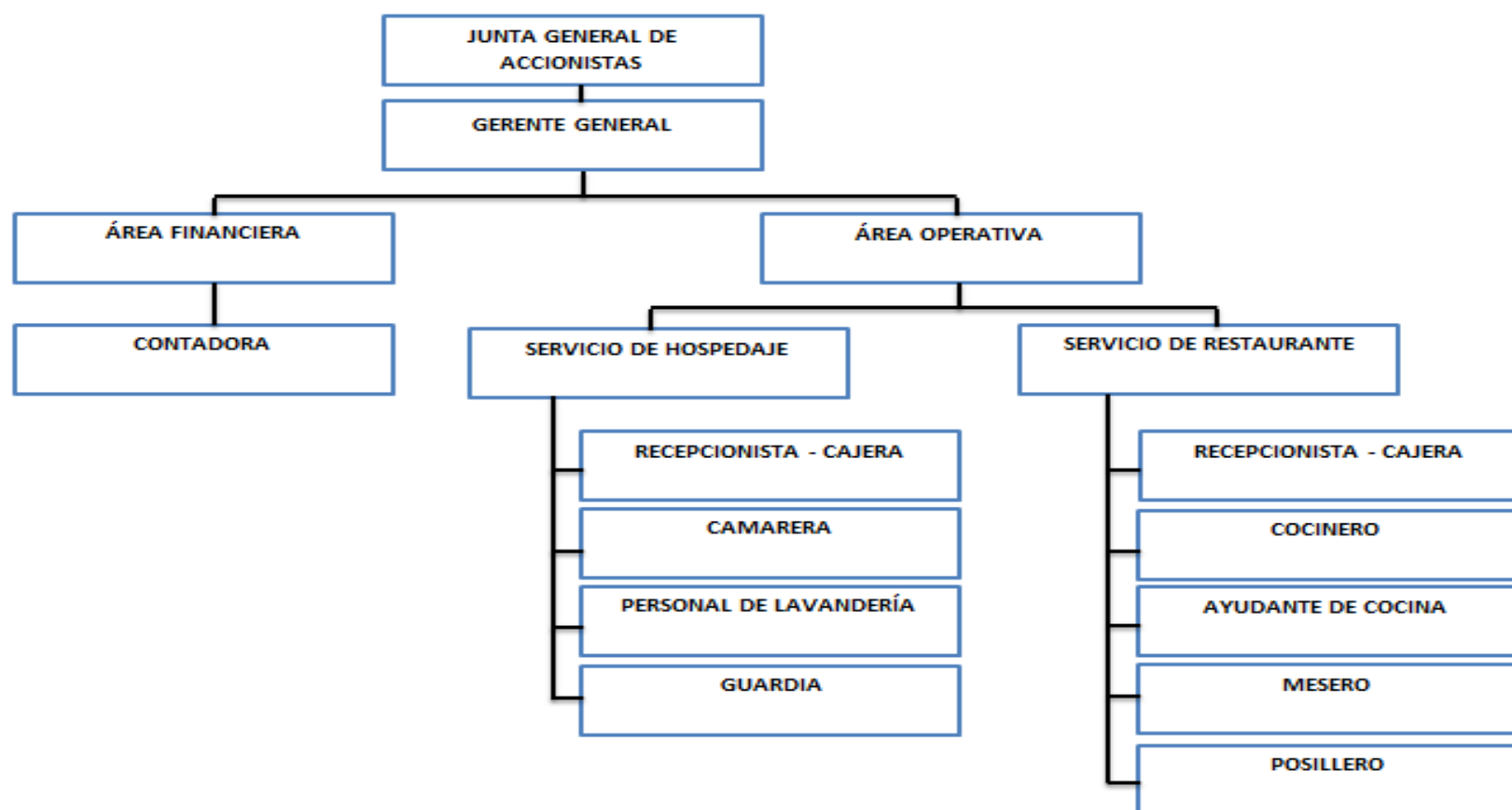
La organización administrativa de la empresa permite conocer como está estructurada la institución, por ende se emplea los organigramas estructural, funcional y de posición. En cuenta a la organización del personal, mediante la estructura de un manual de funciones se tendrá un mejor control de dirección del recurso humano del hotel.

b. ESTRUCTURA EMPRESARIAL**NIVELES JERÁRQUICOS DE AUTORIDAD**

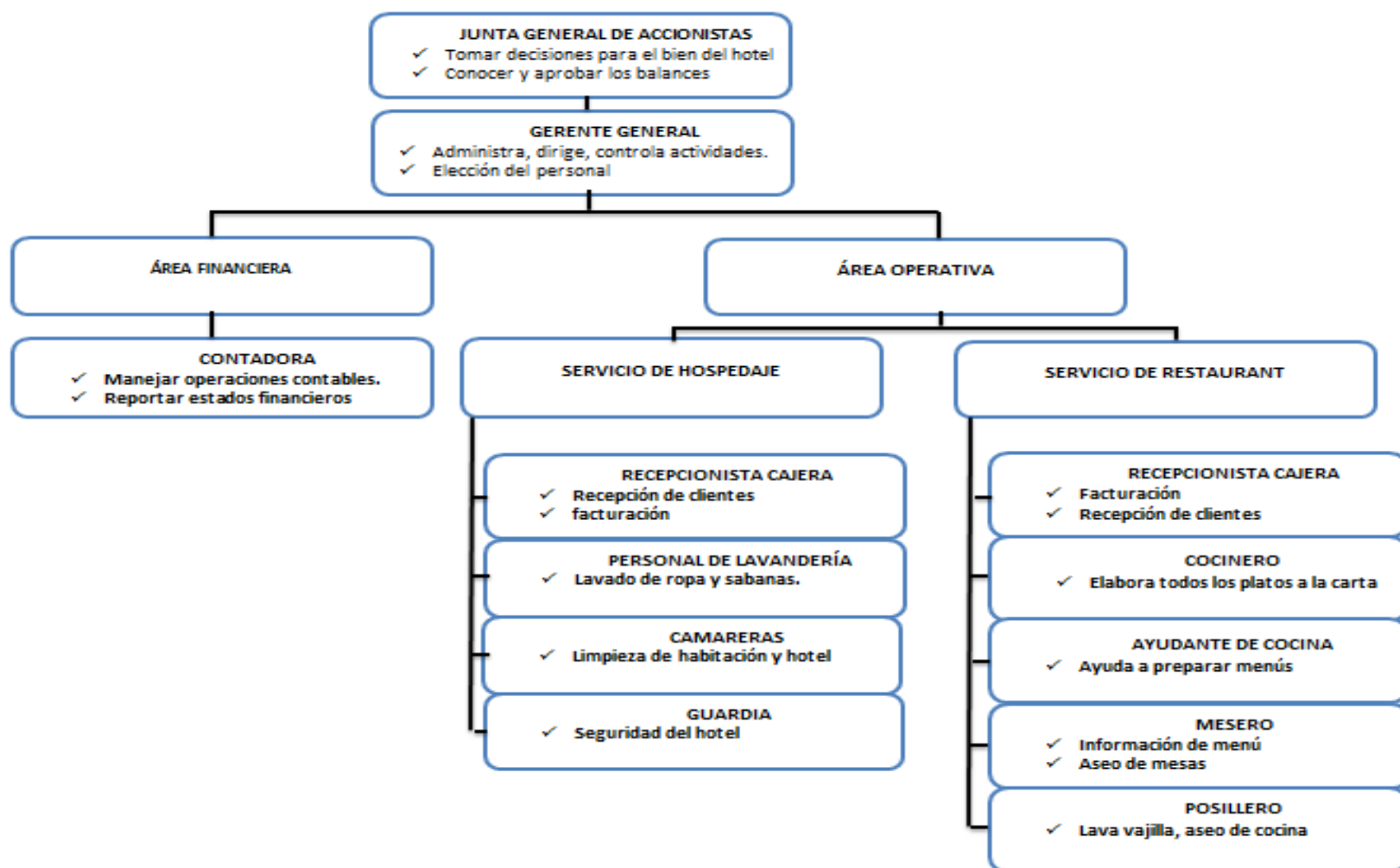
Nivel Directivo	✓ Junta General de Accionistas
Nivel Ejecutivo	✓ Gerencia
Nivel Asesor	✓ Apoyo Legal
Nivel Operativo	✓ Área Financiera ✓ Área Operativa

ORGANIGRAMAS

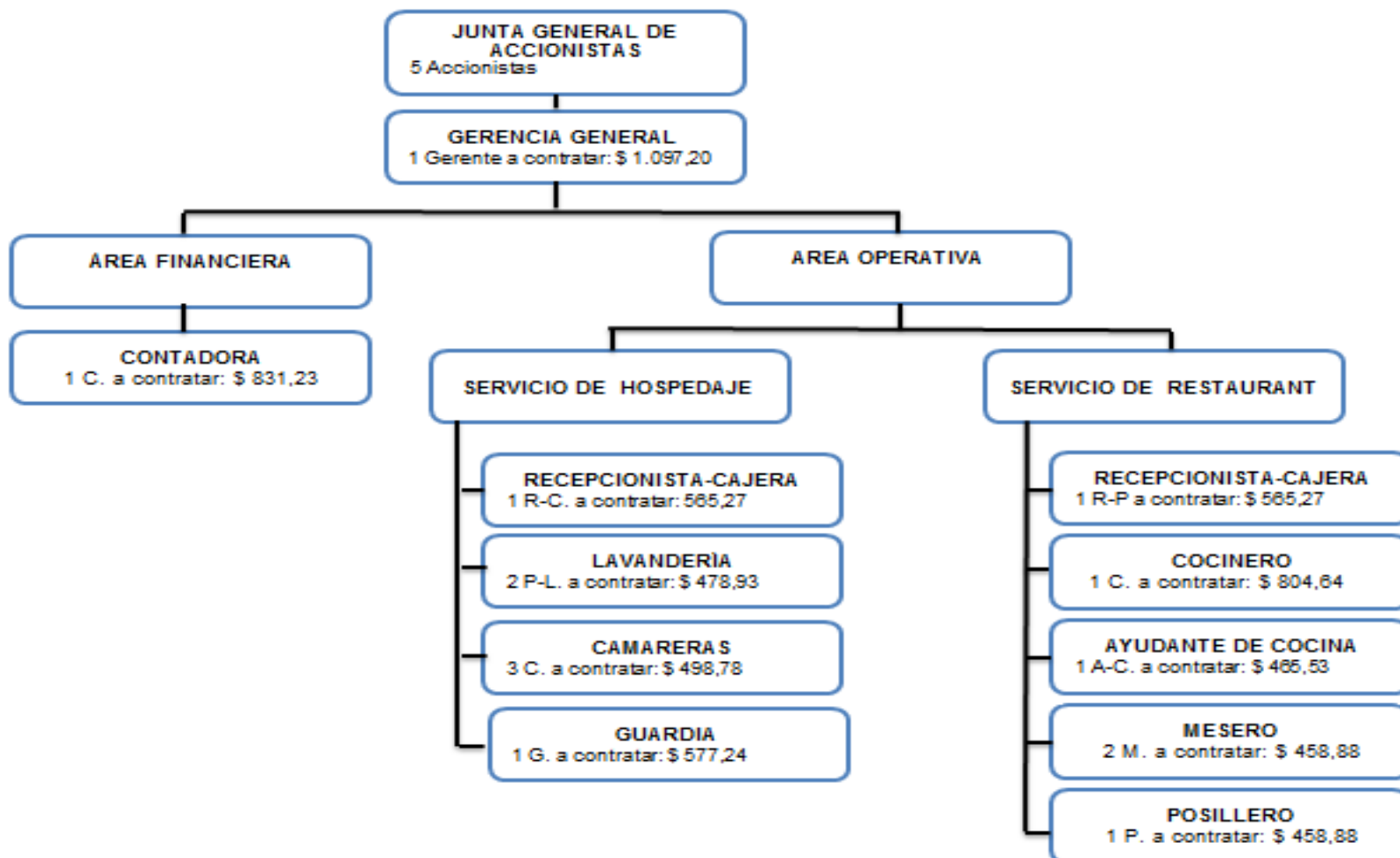
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



ORGANIGRAMA FUNCIONAL



ORGANIGRAMA POSICIONAL



MANUAL DE FUNCIONES

1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO	Código: A 001
Título del Puesto: Junta General de Accionistas	
Nivel jerárquico: Directivo	
Subalternos: Gerente	
2. DESCRIPCIÓN DE LA POSICIÓN	
<p>Descripción Genérica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Planificar, programar, dirigir y controlar las actividades relacionadas con los reglamentos de la empresa. 	
<p>Funciones :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aprobar el presupuesto anual de la empresa. ■ Aprobar las cuentas, balances y presupuestos. ■ Deliberar los montos de los dividendos o porcentajes de utilidad que le corresponda a cada accionista. ■ Toma de decisiones en cuanto a prórroga del contrato social, de la disolución anticipada, del aumento o disminución de capital suscrito o autorizado, y de cualquier reforma de los estatutos sociales. <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ser socio capitalista de la empresa. <p>Perfil del Puesto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Responsable ■ Honesto ■ Visionario. ■ Trabajo en equipo 	

1. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO	Código: A 002
Título del Puesto: Gerente	
Superior inmediato: Junta General De Accionistas	
Nivel jerárquico : Ejecutivo	
Subalternos: Todo el personal	
2. DESCRIPCIÓN DE LA POSICIÓN	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Administra y Controla las actividades del hotel. ■ Elección del personal calificado y conducción del mismo. 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Delegación de funciones. ■ Planificación del trabajo y elección de los procedimientos a seguir. ■ Controla cada una de las áreas. ■ Motivación del personal. ■ Aportación de nuevas ideas y soluciones. ■ Control de horarios y vacaciones. ■ Establecimiento de políticas empresariales. ■ Fijación de sanciones e incentivos del personal. 	
Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Título en Administración comercial o carreras a fines ■ Que manejen dos idiomas ■ Experiencia de un año 	
Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Responsable ■ Buena presencia ■ Tiempo completo ■ Trabajo en equipo 	

1. Identificación del puesto	Código: A 003
Título del Puesto: Contador	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área financiera	
Subalternos: Ninguno	
2. Descripción de la Posición	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Manejar eficientemente las operaciones financieras del hotel. 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Analizar y dar seguimiento a los ingresos y gastos del hotel. ■ Registrar en sus cuentas y balances, las facturas entregadas por adquisiciones como egresos ■ Reportar y proporcionar los estados financieros y análisis financieros ■ Realizar declaraciones de impuestos y efectuar pagos periódicos en diferentes entidades ■ Cumplir a tiempo con el pago de sueldos a los empleados, así como el aporte al IESS. 	
Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Título en Contabilidad ■ Experiencia de un año 	
Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Responsable ■ Tiempo completo ■ Trabajo en equipo ■ Tener buena presencia 	

1. Identificación del puesto	Código: A 004
Título del Puesto: Recepcionista - cajera	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área Operativa (Servicio de hospedaje)	
Subalternos: Ninguno	
2. Descripción de la Posición:	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Recepción de clientes, facturación, correos electrónicos. 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ registro de las entradas y salidas de los clientes. ■ la entrega de llaves. ■ la realización de reservas por correo electrónico. ■ la preparación de recibos y el cobro de las facturas. 	
Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Informática básica ■ Manejo de dos idiomas. ■ Contabilidad básica 	
Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Buena presencia ■ Tiempo Completo ■ Trabajo en Equipo ■ Responsable ■ carismática 	

3. Identificación del puesto	Código: A 005
Título del Puesto: lavandería	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área Operativa (Servicio de hospedaje)	
Subalternos: Ninguno	
4. Descripción de la Posición:	
<p>Descripción Genérica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Clasificar y controlar la ropa sucia entregada por los distintos huéspedes. 	
<p>Descripción General:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lavado, secado, planchado y plegado de toda la ropa del hotel ■ Limpieza de las instalaciones de lavandería ■ Controlar toda la ropa que entra en el departamento durante el día. 	
<p>Requisitos para el Puesto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Conocimiento sobre el funcionamiento de la maquinaria de la lavandería. ■ Conocimientos de los productos de limpieza 	
<p>Perfil del Puesto:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Buena presencia ■ Tiempo Completo ■ Trabajo en Equipo ■ Responsable 	

1. Identificación del puesto	Código: A 006
Título del Puesto: Camarera	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área Operativa (Servicio de Hospedaje)	
Subalterno: Ninguno	
2. Descripción de la Posición	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Realizan las actividades relacionadas con las habitaciones y el hotel. 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Contar con todos los implementos necesarios ■ Abrir ventanas para ventilar las habitaciones ■ Verificar daños ■ Desvestir camas y tenderlas ■ Limpieza de baños. ■ Limpieza del área administrativa 	
3. Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Título de bachiller ■ Experiencia de un año 	
4. Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Responsable ■ Buena presencia ■ Trabajo en equipo ■ Tiempo completo 	

5. Identificación del puesto	Código: A 007
Título del Puesto: guardia	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área Operativa (Servicio de Hospedaje)	
Subalterno: Ninguno	
6. Descripción de la Posición	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Protegen las instalaciones del hotel contra robo, fuego, vandalismo e intrusos. 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ permanecer calmados en situaciones de tensión y ser capaces de tomar el cargo en emergencias. 	
7. Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Licencia de Conducir vigente. ■ Saber conducir vehículo transmisión manual. ■ Experiencia en el ramo turístico. ■ Haber completado el bachillerato 	
8. Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Responsable ■ Buena presencia ■ Medio Tiempo 	

5. Identificación del puesto	Código: A 008
Título del Puesto: Chef	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área Operativa (Servicio de Restaurant)	
Subalternos: Ninguno	
6. Descripción de la Posición:	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Elabora la receta estándar, los menús y platos para las fiestas sociales. 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Manejo del personal de cocina y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía. ■ Estar pendiente en que los alimentos estén aptos para la elaboración del menú. ■ Revisar los platos a la carta antes de ser servidos al cliente. 	
Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tecnólogo en Gastronomía. ■ Manejo de dos idiomas. 	
Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Buena presencia ■ Tiempo Completo ■ Trabajo en Equipo ■ Responsable ■ Gusto Refinado 	

1. Identificación del puesto	Código: A 009
Título del Puesto: Ayudante de Cocina	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área Operativa (Servicio de Restaurant)	
Subalternos: Ninguno	
2. Descripción de la Posición	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Ayuda al cocinero a preparar los menús que solicitan los clientes 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Selecciona, situando en su lugar de trabajo, los utensilios, herramientas y recipientes a utilizar. ■ Colaborará en la elaboración de platos, cubriendo los trabajos más sencillos. 	
3. Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Título de Bachiller ■ Conocimientos en Gastronomía. ■ Experiencia de un año en actividades afines 	
4. Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Responsable ■ Buena presencia ■ Tiempo completo ■ Trabajo en equipo ■ Gusto refinado ■ Puntualidad 	

1. Identificación del puesto	Código: A 010
Título del Puesto: Mesero	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área Operativa (Servicio de Restaurant)	
Subalterno: Ninguno	
2. Descripción de la Posición:	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dar información adecuada sobre menús ofertados por el hotel. 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Recibir con amabilidad al cliente ■ Entregar el menú ■ Tomar las órdenes ■ Entregar la cuenta y checar que todo este cargado ■ Despedir a los clientes 	
Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Título de bachiller ■ Sexo indefinido 	
Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Buena presencia ■ Trabajo en equipo ■ Tiempo completo ■ Responsable 	

1. Identificación del puesto	Código: A 011
Título del Puesto: Posillero / Lava vajilla	
Superior inmediato: Gerente	
Nivel jerárquico: Operativo	
Área Departamento o Sección: Área Operativa (Servicio de Restaurant)	
Subalternos: Ninguno	
2. Descripción de la Posición:	
Descripción Genérica:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Realiza las tareas de lavado de vajilla y aseo de cocina. 	
Descripción General:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Realizará las de limpieza de maquinaria y demás elementos de cocina. ■ Prepara e higieniza los alimentos 	
Requisitos para el Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Título de bachiller ■ Sexo indefinido 	
Perfil del Puesto:	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tiempo completo ■ Trabajo en equipo ■ Voluntad ■ Responsable 	

ESTUDIO FINANCIERO

El presente estudio tiene como objetivo ordenar y sistematizar la información de carácter monetario, para elaborar cuadros analíticos y obtener datos adicionales que permitan la evaluación financiera del proyecto para demostrar su viabilidad.

INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

INVERSIONES

El hotel ecológico se ha visto en la necesidad de elaborar el presupuesto de inversiones, para determinar la factibilidad del mismo, estimando las inversiones fijas, diferidas y el capital de trabajo o activo circulante.

a. INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS

Es la incorporación de bienes destinados a aumentar la capacidad global de la producción de servicios de carácter turístico; son aquellos que no varían durante el ciclo de duración, porque permanece en la empresa durante todo el proceso de producción y venta de servicios.

TERRENO:

CUADRO N° 35	
TERRENO	
ÁREA TOTAL m2	V. TOTAL (USD)
50.000	\$ 37.000
FUENTE: ING. JONATHAN ROMERO	
ELABORACIÓN: EL AUTOR	

INFRAESTRUCTURA:

CUADRO N°36			
CONSTRUCCIONES E INSTALACIONES			
DESCRIPCION	m2	VALOR POR m2	V. TOTAL
RESTAURANTE	66,38	\$ 800,00	\$ 53.104,00
ÁREA ADMINISTRATIVA	26,54	\$ 800,00	\$ 21.232,00
ÁREA DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	4,5	\$ 800,00	\$ 3.600,00
INTALACION PANELES ENERGIA SOLAR FOTOVOLTAICA	-	-	\$ 3.700,00
INSTALACIÓN DE MECANISMO DE RECOLECCION DE AGUA LLUVIA	-	-	\$ 4.000,00
INSTALACION DE EQUIPO DE TRATTAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES	-	-	\$ 6.000,00
AREA LAVANDERIA	8,31	\$ 800,00	\$ 6.648,00
3 HABITACIONES MATRIMONIALES (17,18 M2 C/U)	51,55	\$ 800,00	\$ 41.240,00
3 HABITACIONES INDIVIDUALES (7,32 M2 C/U)	21,95	\$ 800,00	\$ 17.560,00
5 HABITACIONES DOBLES (17,18 M2 C/U)	85,91	\$ 800,00	\$ 68.728,00
8 HABITACIONES TRIPLES (17,18 M2 C/U)	137,46	\$ 800,00	\$ 109.968,00
TOTAL	402,6		\$ 335.780,00
FUENTE: ARQUITECTO ALDEMAR OBACO			
ELABORACION: EL AUTOR			

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN.

CUADRO N° 37			
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTID.	V. POR m.	V. TOTAL
CEDRELA	200	\$ 7,00	\$ 1.400,00
CAÑA ROLLIZA (6 m)	900	\$ 1,40	\$ 1.260,00
MADERA PENSADA (2.40 m X 1.42m)	300	\$ 11,00	\$ 3.300,00
CEMENTO	5	\$ 8,00	\$ 40,00
ADOQUINES DE VIDRIO RECICLADO X TONELADA	6	\$ 82,00	\$ 492,00
VENTANAS DE CRISTAL m2	30	\$ 82,00	\$ 2.460,00
TRANSPORTE DE MATERIALES		\$ 799.09	\$ 799.09
TOTAL			\$ 8.952,00
FUENTE: http://urbanismosgalapagos.blogspot.com , http://galapaguenacorp.amawebs.com/			
ELABORACION: EL AUTOR			

CUADRO N° 38	
INFRAESTRUCTURA	
DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
CONSTRUCCIONES E INSTALACIONES	\$ 335.780,00
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN	\$ 8.952,00
TOTAL	\$ 344.732,00
FUENTE: INVESTIGACION	
ELABORACIÓN: EL AUTOR	

EQUIPOS:

CUADRO N° 39			
EQUIPOS			
DESCRIPCION	CANTID	P.UNITARIO	PRECIO TOTAL
ÁREA DE ALOJAMIENTO			
EXTINTORES	4	\$ 35,00	\$ 140,00
LAVADORA DE ROPA	2	\$ 560,00	\$ 1.120,00
SECADORA DE ROPA	2	\$ 620,00	\$ 1.240,00
ÁREA DE RESTAURANT			
REFRIGERADOR	1	\$ 650,00	\$ 650,00
COCINA INDUSTRIAL	1	\$ 800,00	\$ 800,00
CONGELADOR	1	\$ 500,00	\$ 500,00
HORNO INDUSTRIAL	1	\$ 600,00	\$ 600,00
MICROONDAS	1	\$ 150,00	\$ 150,00
LICUADORA INDUSTRIAL	1	\$ 70,00	\$ 70,00
SANDUCHERA	1	\$ 18,00	\$ 18,00
ESTANTERÍA 0,40*2,50*2M	2	\$ 30,00	\$ 60,00
EXTINTOR	2	\$ 35,00	\$ 70,00
BATIDORA EXTREME 2 LTR. CON BASE Y RECIPIENTE	1	\$ 30,00	\$ 30,00
EXTRACTOR DE JUGOS	1	\$ 5,00	\$ 5,00
TOTAL EQUIPOS			\$ 5.483,00
FUENTE: mercado libre.com			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

EQUIPOS DE OFICINA:

CUADRO N° 40			
EQUIPOS DE OFICINA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P.UNITARIO	PRECIO TOTAL
IMPRESORA	1	\$ 50,00	\$ 50,00
CAJA REGISTRADORA CASIO	1	\$ 300,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 350,00
FUENTE: JG COMPUTERS			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

EQUIPO DE CÓMPUTO:

CUADRO N°41			
REQUERIMIENTO DE EQUIPO DE COMPUTO			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P.UNITARIO	PRECIO TOTAL
PORTÁTIL MARCA TOSHIBA	3	\$ 700,00	\$ 2.100,00
TOTAL			\$ 2.100,00
FUENTE: JG COMPUTERS			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

VEHÍCULO:

CUADRO N° 42			
VEHICULO			
DESCRIPCION	CANTID.	P.UNITARIO	PRECIO TOTAL
CHEVROLET SILVERADO HIBRIDO - 2010	1	\$ 75.000,00	\$ 75.000,00
TOTAL			\$ 75.000,00
FUENTE: chevrolet.com.ec			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

MUEBLES Y ENSERES:

CUADRO N° 43			
REQUERIMIENTO DE MUEBLES Y ENSERES			
ÁREA DE ALOJAMIENTO	CANTID.	P. UNITARIO	PRECIO TOTAL
CAMAS DE BAMBÚ PLAZA Y MEDIA	23	\$ 85,00	\$ 1.955,00
CAMAS DE DOS PLAZAS	20	\$ 98,00	\$ 1.960,00
VELADORES	86	\$ 30,00	\$ 2.580,00
COLCHONES DE PLAZA Y MEDIA	23	\$ 50,00	\$ 1.150,00
COLCHONES DE DOS PLAZAS	20	\$ 60,00	\$ 1.200,00
ÁREA DE RESTAURANT			
MESAS RECTANGULARES PARA 2 PAX	2	\$ 15,00	\$ 30,00
MESAS RECTANGULARES PARA 4 PAX	8	\$ 20,00	\$ 160,00
MESAS RECTANGULARES PARA 6 PAX	4	\$ 25,00	\$ 100,00
SILLAS	60	\$ 5,00	\$ 300,00
ÁREA ADMINISTRATIVA			
ESCRITORIO	1	\$ 120,00	\$ 120,00
SILLAS	2	\$ 15,00	\$ 30,00
SILLA GIRATORIA	1	\$ 35,00	\$ 35,00
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			\$ 9.620,00
FUENTE: mercado libre.com			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

TOTAL INVERSIÓN EN ACTIVOS FIJOS.

CUADRO N° 44		
INVERSION EN ACTIVOS FIJOS		
DETALLE	COSTO	TOTAL
INVERSIONES DE ACTIVOS FIJOS		\$ 474.285,00
TERRENO	\$ 37.000,00	
INFRAESTRUCTURA	\$ 344.732,00	
VEHÍCULO	\$ 75.000,00	
EQUIPOS	\$ 5.483,00	
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ 2.100,00	
MUEBLES Y ENSERES	\$ 9.620,00	
EQUIPO DE OFICINA	\$ 350,00	
FUENTE: INVESTIGACIÓN		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

Estas inversiones de activos fijos alcanzaron la suma total de **\$ 474.285,00** de los cuales los rubros más representativos son: infraestructura, vehículo, muebles y enseres.

b. INVERSIONES EN ACTIVOS DIFERIDOS

Se caracteriza por su inmaterialidad, son derechos adquiridos y servicios necesarios para el estudio e implementación del Proyecto, no están sujetos a desgaste físico pero no intervienen directamente en la producción.

CUADRO N° 45	
GASTOS DE CONSTITUCION	
DETALLE	VALOR
ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL	\$ 15.000,00
PERMISO DE CONSTRUCCIÓN	\$ 1.000,00
PATENTE MUNICIPAL	\$ 600,00
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO DE TURISMO	\$ 1.300,00
TOTAL	\$ 17.900,00
FUENTE: ING. ALAN ROMERO	
ELABORACIÓN: CONSULTORA PRIVADA	

c. ACTIVOS CIRCULANTES O CAPITAL DE TRABAJO

Son recursos que requiere la empresa para poder operar; estos recursos deben estar disponibles a corto plazo para cubrir las necesidades de la empresa a tiempo.

CUADRO N° 46			
UTENSILIOS DE COCINA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P.UNITARIO	PRECIO TOTAL
charol de acero	25	\$ 2,00	\$ 50,00
Azucareros	19	\$ 11,00	\$ 209,00
saleros metálicos	19	\$ 2,00	\$ 38,00
sartenes industriales de 30 cm	2	\$ 40,00	\$ 80,00
cacerola de 31 x 23 cm	2	\$ 50,00	\$ 100,00
cernidor metálico de 15,9 cm	3	\$ 2,00	\$ 6,00
cernidor metálico de 20,3 cm	1	\$ 2,50	\$ 2,50
Tazones de acero inox de 3qt.	2	\$ 14,00	\$ 28,00
colador de 20 cm	1	\$ 4,00	\$ 4,00
rallador de 4 lados	2	\$ 3,00	\$ 6,00
cuchara de 27,9 cm	2	\$ 4,50	\$ 9,00
cuchara de palo	3	\$ 1,50	\$ 4,50
cucharones 4 onzas	2	\$ 5,00	\$ 10,00
cucharones de 8 onzas	2	\$ 6,50	\$ 13,00
menaje de cuchillos	1	\$ 20,00	\$ 20,00
espátula de metal	2	\$ 3,00	\$ 6,00
jarras de cristal de 1 litro	3	\$ 1,50	\$ 4,50
Jarras de cristal de 2 ltrs.	3	\$ 2,50	\$ 7,50
Paila de aluminio de 15 lbs.	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Olla de presión UMCO de 8 lbs.	1	\$ 47,00	\$ 47,00
tabla de picar de madera de 30 cm	3	\$ 2,50	\$ 7,50
exprimidor manual de cítricos	2	\$ 3,00	\$ 6,00
Cuchara	100	\$ 0,25	\$ 25,00
Cucharillas	50	\$ 0,15	\$ 7,50
Cubiertos	50	\$ 0,45	\$ 22,50
olla UMCO N° 32	2	\$ 30,00	\$ 60,00
olla UMCO N° 36	2	\$ 40,00	\$ 60,00
olla UMCO N° 40	1	\$ 50,00	\$ 50,00
TOTAL			\$ 948,50
FUENTE: mercadolibre.com			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

CUADRO N°47			
CRISTALERIA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P.UNITARIO	PRECIO TOTAL
juego de vajilla	45	\$ 13,00	\$ 585,00
postreras (plato postre)	50	\$ 2,00	\$ 100,00
pocillos para picaditos pequeños	50	\$ 2,00	\$ 100,00
juego ensaladeras	20	\$ 6,00	\$ 120,00
juegos de vasos de 12 unidades	8	\$ 8,00	\$ 64,00
jarras de cristal	50	\$ 2,00	\$ 100,00
copas para vino tinto	20	\$ 3,00	\$ 60,00
TOTAL CRISTALERIA			\$ 1.129,00
FUENTE: mercadolibre.com			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

CUADRO N° 48			
MENAJE			
DESCRIPCION	CANT.	P.UNITAR.	TOTAL
ÁREA DE ALOJAMIENTO			
juegos de sábanas de una plaza y media	43	\$ 12,00	\$ 516,00
juegos de sábanas de dos plazas	43	\$ 15,00	\$ 645,00
edredones de una plaza y media	43	\$ 25,00	\$ 1.075,00
edredones de dos plazas	43	\$ 30,00	\$ 1.290,00
cubrecamas de plaza y media	43	\$ 15,00	\$ 645,00
cubrecamas de dos plazas	43	\$ 20,00	\$ 860,00
almohadas de plumón	44	\$ 18,00	\$ 792,00
protectores de almohadas	44	\$ 2,00	\$ 88,00
toallas de mano	44	\$ 1,50	\$ 66,00
toallas de baño	44	\$ 5,00	\$ 220,00
armadores de madera (paquetes de 10 unidades)	50	\$ 1,00	\$ 50,00
lámparas	87	\$ 8,00	\$ 696,00
espejos para los baños	30	\$ 6,00	\$ 180,00
ÁREA DE RESTAURANT			
individuales para mesa	45	\$ 5,00	\$225,00
uniformes (meseros, cocinero, ayudantes, pocillero, camareras, mantenimiento)	9	\$ 20,00	\$180,00
set de toallas de cocina 3 unidades 30x30	4	\$ 5,00	\$ 20,00
TOTAL MANAJES			\$ 7.548,00
TOTAL			\$9.625,50
FUENTE: mercadolibre.com			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

COSTO DE PRODUCCION

CUADRO N° 49				
MATERIA PRIMA				
DETALLE	CANTIDAD MES	PRECIO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
HUEVOS	120	\$ 0,20	\$ 24,00	\$ 288,00
LECHE	12	\$ 2,00	\$ 24,00	\$ 288,00
CAFÉ	8	\$ 3,90	\$ 15,60	\$ 187,20
QUESO	8	\$ 2,75	\$ 22,00	\$ 264,00
AZÚCAR	20	\$ 3,25	\$ 65,00	\$ 780,00
SAL	15	\$ 0,80	\$ 12,00	\$ 144,00
ACEITE	15	\$ 3,25	\$ 48,75	\$ 585,00
EMBUTIDOS	20	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 960,00
VERDE	48	\$ 0,25	\$ 12,00	\$ 144,00
PESCADO XLB	20	\$ 2,50	\$ 50,00	\$ 600,00
CARNE X LB	15	\$ 2,50	\$ 37,50	\$ 450,00
POLLO X LB	30	\$ 2,10	\$ 63,00	\$ 756,00
LANGOSTA X LB	20	\$ 8,00	\$ 160,00	\$ 1.920,00
CAMARÓN X LB	20	\$ 6,00	\$ 120,00	\$ 1.440,00
PULPO X LIBRA	15	\$ 6,00	\$ 90,00	\$ 1.080,00
CHAMPIÑONES	16	\$ 2,00	\$ 32,00	\$ 384,00
YUCA	15	\$ 0,70	\$ 10,50	\$ 126,00
PAPA	30	\$ 0,60	\$ 18,00	\$ 216,00
ZANAHORIA	16	\$ 1,00	\$ 16,00	\$ 192,00
VAINITA	16	\$ 2,00	\$ 32,00	\$ 384,00
FREJOL X LB	8	\$ 2,25	\$ 18,00	\$ 216,00
PIMIENTO	20	\$ 0,35	\$ 7,00	\$ 84,00
BRÓCOLI	8	\$ 2,00	\$ 16,00	\$ 192,00
ARVEJA X LB	8	\$ 2,50	\$ 20,00	\$ 240,00
TOMATE X LB	30	\$ 1,50	\$ 45,00	\$ 540,00
LENTEJA X LB	8	\$ 1,50	\$ 12,00	\$ 144,00
CEBOLLA X LB	30	\$ 0,70	\$ 21,00	\$ 252,00
ORÉGANO	4	\$ 0,50	\$ 2,00	\$ 24,00
COMINO	4	\$ 0,50	\$ 2,00	\$ 24,00
HARINA	15	\$ 0,70	\$ 10,50	\$ 126,00
LIMÓN	80	\$ 0,10	\$ 8,00	\$ 96,00
TOMATE DE ÁRBOL	60	\$ 0,35	\$ 21,00	\$ 252,00
SANDIA	15	\$ 5,00	\$ 75,00	\$ 900,00
PIÑA	15	\$ 2,50	\$ 37,50	\$ 450,00
MELÓN	15	\$ 3,00	\$ 45,00	\$ 540,00
ARROZ X LB	60	\$ 0,50	\$ 30,00	\$ 360,00
COCO	10	\$ 1,00	\$ 10,00	\$ 120,00
AGUA 1/2 LT	80	\$ 1,25	\$ 100,00	\$ 1.200,00
GASEOSAS 1 LT	80	\$ 1,25	\$ 100,00	\$ 1.200,00
VINO MERLOT	12	\$ 34,50	\$ 414,00	\$ 4.968,00
NAVARRO CORREAS	12	\$ 30,02	\$ 360,24	\$ 4.322,88
TOTAL			\$ 2.286,59	\$ 27.439,08
FUENTE: PRECIOS ISABELA				
ELABORACIÓN: EL AUTOR				

CUADRO N° 51		
MANO DE OBRA DIRECTA (PERSONAL OPERATIVO)		
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
RECEPCIONISTA - CAJERA	\$ 565,27	\$ 6.783,20
RECEPCIONISTA - CAJERA	\$ 565,27	\$ 6.783,20
CAMARERA 1	\$ 498,78	\$ 5.985,30
CAMARERA 2	\$ 498,78	\$ 5.985,30
CAMARERA 3	\$ 498,78	\$ 5.985,30
LAVANDERÍA 1	\$ 478,83	\$ 5.745,93
LAVANDERÍA 2	\$ 478,83	\$ 5.745,93
GUARDIA	\$ 577,24	\$ 6.926,82
COCINERO	\$ 804,64	\$ 9.655,64
MESERO 1	\$ 458,88	\$ 5.506,56
MESERO 2	\$ 458,88	\$ 5.506,56
AYUDANTE COCINA	\$ 465,53	\$ 5.586,35
POSILLERO	\$ 458,88	\$ 5.506,56
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 6.808,55	\$ 81.702,65
FUENTE: ANEXO 1 CUADRO N° 50		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

COSTOS DE OPERACIÓN

GASTOS ADMINISTRATIVOS

CUADRO N° 52		
SUELDO PERSONAL ADMINISTRATIVO		
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL	VALUAR ANUAL
PERSONAL ASMINISTRATIVO		
GERENTE	\$ 1.097,20	\$ 13.166,40
CONTADOR	\$ 831,23	\$ 9.974,80
TOTAL	\$ 1.928,43	\$ 23.141,20
FUENTE: ANEXO 1 CUADRO N° 50		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

CUADRO N° 53			
ÚTILES DE ASEO Y LIMPIEZA			
DESCRIPCION	CANTID.	P.UNITARIO	P. TOTAL
REPISAS	2	\$ 30,00	\$ 60,00
CANASTAS	8	\$ 3,00	\$ 24,00
PAPEL HIGIÉNICO FAMILIA ECONÓMICO X 12 R.	20	\$ 5,10	\$ 102,00
JABÓN TOCADOR BIODEGRADABLE	50	\$ 3,00	\$ 150,00
SHAMPOO BIODEGRADABLE	50	\$ 5,00	\$ 250,00
GALÓN DE DESINFECTANTE BIODEGRADABLE	3	\$ 5,50	\$ 16,50
GALÓN DE CLORO	3	\$ 5,00	\$ 15,00
TRAPEADORES	8	\$ 2,00	\$ 16,00
GUANTES PLÁSTICOS BIODEGRADABLES	10	\$ 3,00	\$ 30,00
ESCOBAS	8	\$ 1,50	\$ 12,00
DETERGENTE BIODEGRADABLE	7	\$ 15,00	\$ 105,00
FUNDAS DE BASURA BIODEGRADABLES (12 UNIDADES)	10	\$ 1,71	\$ 17,10
RECOGEDOR DE BASURA	3	\$ 2,50	\$ 7,50
TOTAL			\$ 805,10
FUENTE: mercadolibre.com			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

CUADRO N° 54			
ÚTILES DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	P. UNITARIO	COSTO TOTAL
RESMAS DE PAPEL	3	3.75	11.25
LAPIZEROS	12	0.35	4,20
CARPETAS	6	1,00	6,00
GRAPADORA.	2	4,00	8,00
PERFORADORA.	2	4,75	9,50
GRAPAS	2	2,00	4,00
TINTA IMPRESORA	2	45,00	90,00
TOTAL			132,95
FUENTE: mercadolibre.com			
ELABORACIÓN: EL AUTOR			

CUADRO N° 55	
MANTENIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS	
DESCRIPCIÓN	VALOR ANUAL
ÁREA DE HOSPEDAJE	\$ 930,00
ÁREA DE RESTAURANTE	\$ 1.180,00
TOTAL	\$ 2.110,00

CUADRO N° 56				
GAS INDUSTRIAL				
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	P. UNITARIO	V. MENSUAL	V. ANUAL
GAS INDUSTRIAL	2	\$ 100,00	\$ 200,00	\$ 2.400,00
TOTAL			\$ 200,00	\$ 2.400,00
FUENTE: RESTAURANTE ISABELA-GALÁPAGOS				
ELABORACIÓN: EL AUTOR				

GASTO EN VENTAS:

CUADRO N° 57		
PUBLICIDAD		
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL	VALUAR ANUAL
PÁGINA WEB	133,33	\$1.600,00
REVISTA TRANSPORT	32,20	\$ 386,40
TOTAL	\$ 165,53	\$ 1.986,36
FUENTE: ING. PABLO AGUILAR, REVISTA TRASNPORT		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

CUADRO N° 58		
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL	VALUAR ANUAL
Combustible (1,64 x 20 galones)	32,80	\$ 393,60
Lubricantes.	30,00	\$ 360,00
TOTAL	\$ 62,80	\$ 753,60
FUENTE: PRECIOS COMBUSTIBLES ISLA ISABELA-GALÁPAGOS		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

CUADRO N° 59		
MATRICULACIÓN DE VEHÍCULO		
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL	VALUAR ANUAL
IMPUESTO AMBIENTAL	-	\$ 2.520,00
TASA SPPAT	-	\$ 6,53
IMPUESTO A LA PROPIEDAD	-	\$ 155,00
OTROS IMPUESTOS	-	\$ 197,00
TOTAL		\$ 2.878,53
FUENTE: MINISTERIO DE TRANSPORTE		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

CUADRO N° 60		
SOAT		
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL	VALUAR ANUAL
SOAT	-	81,01
TOTAL		81,01
FUENTE: http://www.soatecuador.info		
ELABORACIÓN: EL AUTOR		

INVERSIÓN DEL PROYECTO

En resumen el proyecto propuesto requerirá una inversión total de \$ **482.270,00** entre inversiones fijas, capital de trabajo e inversiones diferidas.

CUADRO N° 63		
INVERSIÓN DEL PROYECTO		
DETALLE	COSTO	TOTAL
ACTIVOS FIJOS		
TERRENO	\$ 37.000,00	
INFRAESTRUCTURA	\$ 344.732,00	
VEHÍCULO	\$ 75.000,00	
EQUIPOS DE OFICINA	\$ 350,00	
EQUIPOS	\$ 5.483,00	
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	\$ 2.100,00	
MUEBLES Y ENSERES	\$ 9.620,00	
TOTAL ACTIVOS FIJOS		\$ 474.285,00
ACTIVO CIRCULANTE		
INVENTARIO	\$ 9.625,50	
TOTAL ACTIVO CIRCULANTE		\$ 9.625,50
ACTIVO DIFERIDO		
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	\$ 17.900,00	
TOTAL ACTIVO DIFERIDO		\$ 17.900,00
CAPITAL DE TRABAJO		
COSTO DE PRODUCCIÓN		
MATERIAS PRIMAS	\$ 2.286,59	
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 6.808,55	
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN		\$ 9.095,14
COSTO DE OPERACIÓN		
GASTOS ADMINISTRATIVOS		
SUELDOS PERSONAL ADMINISTRATIVO	\$ 1.928,43	
ÚTILES DE ASEO Y LIMPIEZA	\$ 805,10	
ÚTILES DE OFICINA	\$ 132,95	
MANTENIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS	\$ 2.110,00	
GAS	\$ 200,00	
GASTOS EN VENTAS		
PUBLICIDAD	\$ 165,53	
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	\$ 62,80	
MATRICULA DE VEHÍCULO	\$ 2.878,53	
SOAT	\$ 81,01	
TOTAL COSTO DE OPERACIÓN		\$ 8.364,35
TOTAL DE INVERSIONES		\$ 519.270,00

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

El financiamiento del proyecto se lo obtendrá de dos fuentes, la primera fuente será del capital social que tendrá un monto de **\$ 353.103,60** que corresponde al 68% de la inversión total dicha cantidad será aportada por los 5 socios del hotel. La segunda fuente se la realizara con capital ajeno de **\$ 166.166,40**. Los recursos ajenos se los solicitará a través de un préstamo en la CFN

(Corporación Financiera Nacional), fondos destinados a la adquisición de Activos Fijos (excepto terreno) para el hotel y con un interés anual del **9,75%** a 10 años plazo con pagos semestrales.

CUADRO N° 64		
FINANCIAMIENTO		
DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
PRÉSTAMO CFN	\$ 166.166,40	32%
CAPITAL SOCIAL	\$ 353.103,60	68%
TOTAL	\$ 519.270,00	100%

FINANCIAMIENTO EXTERNO

CUADRO N° 65	
DATOS BASICOS DEL PRESTAMO CFN	
CAPITAL EN DOLARES	\$ 166.66,40
TASA DE INTERES ANUAL	9,750%
NUMERO DE PAGOS	20
Nº DE DIAS ENTRE PAGO Y PAGO	180
CALCULOS	
PLAZO EN MESES	120
PLAZO EN AÑOS	10
DIVIDENDO FIJO (Formula 1)	\$ 13.192,67
DIVIDENDO FIJO (Función Excel 2)	\$ 13.192,67

Formula1:

$$D = \frac{\frac{C \times i \times P}{360} \times \left(1 + \frac{i \times P}{360}\right)^n}{\left(1 + \frac{i \times P}{360}\right)^n - 1}$$

$$D = PAGO (i * P / 360 ; n ; -C)$$

Función Excel:

CUADRO N° 66				
TABLA DE AMORTIZACION				
Nº PAGO	CAPITAL	INTERESES	DIVIDENDO	SALDO
0				\$ 166.166,40
1	\$ 166.166,40	\$ 8.100,61	\$ 13.192,67	\$ 161.074,34
2	\$ 161.074,34	\$ 7.852,37	\$ 13.192,67	\$ 155.734,05
3	\$ 155.734,05	\$ 7.592,03	\$ 13.192,67	\$ 150.133,42
4	\$ 150.133,42	\$ 7.319,00	\$ 13.192,67	\$ 144.259,75
5	\$ 144.259,75	\$ 7.032,66	\$ 13.192,67	\$ 138.099,75
6	\$ 138.099,75	\$ 6.732,36	\$ 13.192,67	\$ 131.639,44
7	\$ 131.639,44	\$ 6.417,42	\$ 13.192,67	\$ 124.864,20
8	\$ 124.864,20	\$ 6.087,13	\$ 13.192,67	\$ 117.758,66
9	\$ 117.758,66	\$ 5.740,73	\$ 13.192,67	\$ 110.306,73
10	\$ 110.306,73	\$ 5.377,45	\$ 13.192,67	\$ 102.491,51
11	\$ 102.491,51	\$ 4.996,46	\$ 13.192,67	\$ 94.295,31
12	\$ 94.295,31	\$ 4.596,90	\$ 13.192,67	\$ 85.699,54
13	\$ 85.699,54	\$ 4.177,85	\$ 13.192,67	\$ 76.684,72
14	\$ 76.684,72	\$ 3.738,38	\$ 13.192,67	\$ 67.230,43
15	\$ 67.230,43	\$ 3.277,48	\$ 13.192,67	\$ 57.315,25
16	\$ 57.315,25	\$ 2.794,12	\$ 13.192,67	\$ 46.916,70
17	\$ 46.916,70	\$ 2.287,19	\$ 13.192,67	\$ 36.011,22
18	\$ 36.011,22	\$ 1.755,55	\$ 13.192,67	\$ 24.574,10
19	\$ 24.574,10	\$ 1.197,99	\$ 13.192,67	\$ 12.579,42
20	\$ 12.579,42	\$ 613,25	\$ 13.192,67	\$ (0,00)

ANÁLISIS DE COSTOS

En el presupuesto de costos, se determinó los costos y gastos en los que la empresa incurrirá para poder brindar sus servicios, tanto de alojamiento como de alimentación; de esta manera podrá satisfacer las necesidades de sus posibles clientes. Las cuentas más representativas son el costo primo conformado por materiales indirectos, mano de obra directa y materia prima en caso del área de restauran; y las depreciaciones de los activos Fijos puesto que son los valores de desgaste que se generarán cada año por la utilización de los activos. El presente presupuesto está proyectado para los 10 años de

vida útil del Proyecto, donde se desglosa cada uno de los costos y gastos por cada área de servicio.

CUADRO N° 67										
ESTRUCTURA DE COSTOS SERVICIO DE HOSPEDAJE										
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
COSTO PRODUCCIÓN	50.266,78	51.980,88	53.753,4	55.586,4	57.481,9	59.442,0	61.469,0	63.565,1	65.732,6	67.974,1
MANO DE OBRA DIRECTA	43.157,78	44.629,46	46.151,3	47.725,0	49.352,5	51.035,4	52.775,7	54.575,3	56.436,4	58.360,9
MATERIALES DIRECTOS	502,00	519,12	536,82	555,13	574,06	593,63	613,87	634,81	656,45	678,84
MATERIALES INDIRECTOS	6.607,00	6.832,30	7.065,28	7.306,21	7.555,35	7.812,99	8.079,41	8.354,92	8.639,82	8.934,44
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS	16.192,12	16.192,12	16.192,1	16.192,1	16.192,1	16.192,1	16.192,1	16.192,1	16.192,1	14.882,7
DEPRECIACIÓN INFRAESTRUCTURA	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39
DEPRECIACIÓN DE VEHÍCULO	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00					
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE OFICINA	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75
DEPRE. DE CRISTAL, ÚTILES DE COCINA, MENAJE	1.074,85	1.074,85	1.074,85	-	-	-	-	-	-	-
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO	234,50	234,50	234,50	-	-	-	-	-	-	-
REINVERSIÓN DE ACTIVOS FIJOS										
DEPRECIACIÓN DE VEHÍCULO						6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00
DEPRE. DE CRISTALERÍA, ÚTILES DE COCINA, MENAJE				1.074,85	1.074,85	1.074,85				
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO				234,50	234,50	234,50				
DEP. DE CRISTAL, ÚT. DE COCINA, MENAJE							1.074,85	1.074,85	1.074,85	
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO							234,50	234,50	234,50	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	12.843,63	13.281,59	13.734,4	14.202,8	14.687,1	15.187,9	15.705,9	16.241,4	16.795,3	17.368,0
SUELDOS PERSONAL ADMINISTRATIVOS	11.570,60	11.965,16	12.373,1	12.795,0	13.231,4	13.682,6	14.149,1	14.631,6	15.130,6	15.646,5
ÚTILES DE ASEO Y LIMPIEZA	151,55	156,72	162,06	167,59	173,30	179,21	185,32	191,64	198,18	204,94
ÚTILES DE OFICINA	66,48	68,74	71,09	73,51	76,02	78,61	81,29	84,06	86,93	89,89
MANTENIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS	1.055,00	1.090,98	1.128,18	1.166,65	1.206,43	1.247,57	1.290,11	1.334,11	1.379,60	1.426,64
GASTO EN VENTAS	2.849,75	2.946,93	3.047,42	3.151,33	3.258,79	3.369,92	3.484,83	3.603,67	3.726,55	3.853,63
PUBLICIDAD	993,18	1.027,05	1.062,07	1.098,29	1.135,74	1.174,47	1.214,52	1.255,93	1.298,76	1.343,05
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	376,80	389,65	402,94	416,68	430,88	445,58	460,77	476,48	492,73	509,53
MATRICULA VEHICULO	1.439,27	1.488,34	1.539,10	1.591,58	1.645,85	1.701,98	1.760,01	1.820,03	1.882,09	1.946,27
SOAT	40,51	41,89	43,31	44,79	46,32	47,90	49,53	51,22	52,97	54,77
GASTOS FINANCIEROS	7.976,49	7.455,52	6.882,51	6.252,28	5.559,09	4.796,68	3.958,12	3.035,80	2.021,37	905,62
INTERESES DEL PRÉSTAMO	7.976,49	7.455,52	6.882,51	6.252,28	5.559,09	4.796,68	3.958,12	3.035,80	2.021,37	905,62
AMORTIZACIÓN ACTIVO DIFERIDO	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00
TOTAL	91.023,77	92.752,04	94.504,9	96.279,9	98.074,0	99.883,7	101.704,9	103.533,1	105.363,0	105.879,2

CUADRO N° 68										
ESTRUCTURA DE COSTOS SERVICIO DE ALIMENTACION										
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
COSTO DE PRODUCCION	68.486,45	70.547,8	72.671,3	74.858,7	77.112,0	79.433,1	81.824,0	84.286,9	86.823,9	89.437,3
MANO DE OBRA DIRECTA	38.544,87	39705,07	40900,19	42131,29	43399,44	44705,76	46051,41	47437,55	48865,43	50336,27
MATERIA PRIMA	27.439,08	28265,00	29115,77	29992,16	30894,92	31824,86	32782,79	33769,55	34786,01	35833,07
MATERIALES DIRECTOS	2.502,50	2577,83	2655,42	2735,35	2817,68	2902,49	2989,86	3079,85	3172,56	3268,05
DEPRECIACION INFRAESTRUCTURA	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39	8.187,39
DEPRECIACION DE VEHICULO	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	-	-	-	-	-
DEPRECIACION DE MAQUINARIA Y EQUIPO	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74	246,74
DEPRECIACION DE MUEBLES Y ENSERES	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90	432,90
DEPRECIACION DE EQUIPO DE OFICINA	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75	15,75
DEPR. DE CRISTALERIA, UTILES DE COCINA, MENAJE	1.074,85	1.074,85	1.074,85	-	-	-	-	-	-	-
DEPRECIACION DE EQUIPO DE COMPUTO	234,50	234,50	234,50							
REINVERSION DE ACTIVOS FIJOS										
DEPRECIACION DE VEHICULO						6000,00	6000,00	6000,00	6000,00	6000,00
DEPR. DE CRISTALERIA, UTILES DE COCINA, MENAJE				1074,85	1074,85	1074,85				
DEPRECIACION DE EQUIPO DE COMPUTO				234,50	234,50	234,50				
DEPR. DE CRISTALERIA, UTILES DE COCINA, MENAJE							1074,85	1074,85	1074,85	
DEPRECIACION DE EQUIPO DE COMPUTO							234,50	234,50	234,50	
GASTOS DE ADMINISTRACION	15.243,63	15.763,43	16.300,97	16.856,83	17.431,65	18.026,07	18.640,75	19.276,40	19.933,73	20.613,47
SUELDOS PERSONAL ADMINISTRATIVOS	11.570,60	11.965,16	12.373,17	12.795,09	13.231,41	13.682,60	14.149,17	14.631,66	15.130,60	15.646,55
UTILES DE ASEO Y LIMPIEZA	151,55	156,72	162,06	167,59	173,30	179,21	185,32	191,64	198,18	204,94
UTILES DE OFICINA	66,48	68,74	71,09	73,51	76,02	78,61	81,29	84,06	86,93	89,89
MANTENIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS	1.055,00	1.090,98	1.128,18	1.166,65	1.206,43	1.247,57	1.290,11	1.334,11	1.379,60	1.426,64
GAS	2.400,00	2.481,84	2.566,47	2.653,99	2.744,49	2.838,08	2.934,85	3.034,93	3.138,42	3.245,44
GASTO EN VENTAS	2.849,75	2.946,93	3.047,42	3.151,33	3.258,79	3.369,92	3.484,83	3.603,67	3.726,55	3.853,63
publicidad	993,18	1.027,05	1.062,07	1.098,29	1.135,74	1.174,47	1.214,52	1.255,93	1.298,76	1.343,05
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	376,80	389,65	402,94	416,68	430,88	445,58	460,77	476,48	492,73	509,53
MATRICULA VEHICULO	1.439,27	1.488,34	1.539,10	1.591,58	1.645,85	1.701,98	1.760,01	1.820,03	1.882,09	1.946,27
SOAT	40,51	41,89	43,31	44,79	46,32	47,90	49,53	51,22	52,97	54,77
GASTOS FINANCIEROS	7.976,49	7.455,52	6.882,51	6.252,28	5.559,09	4.796,68	3.958,12	3.035,80	2.021,37	905,62
INTERESES DEL PRESTAMO	7.976,49	7.455,52	6.882,51	6.252,28	5.559,09	4.796,68	3.958,12	3.035,80	2.021,37	905,62
AMORTIZACION ACTIVO DIFERIDO	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00	895,00
TOTAL	111.643,44	113.800,8	115.989,4	118.206,3	120.448,6	122.712,9	124.994,8	127.289,9	129.592,7	130.587,8

COSTO UNITARIO DE PRODUCCION O SERVICIO

En todo proyecto se hace necesario establecer el costo unitario de producción para ello se relaciona el costo total con el número de unidades ofrecidas durante un periodo determinado en el área de hospedaje.

Formula: **CUP= CTP/ NUP**

CUADRO N° 69			
COSTO UNITARIO DEL SERVICIO HOSPEDAJE			
Año	COSTO TOTAL PRODUCCION	# UNIDADES OFERTADAS	COSTO UNITARIO DE PRODUCCION
1	91.023,77	13.364	6,81
2	92.752,04	13.364	6,94
3	94.504,97	13.364	7,07
4	96.279,99	13.364	7,20
5	98.074,08	13.364	7,34
6	99.883,75	13.364	7,47
7	101.704,99	13.364	7,61
8	103.533,17	13.364	7,75
9	105.363,03	13.364	7,88
10	105.879,21	13.364	7,92

Para el C.U.P del servicio de restaurant se calculó el costo unitario de cada unidad de platos que ofrece este servicio en base a la materia prima utilizada para la elaboración de los mismos (Cuadro N° 49), luego se proyecta cada uno de los costos para 10 años a 3,01% por concepto de inflación en el mercado.

CUADRO N° 70										
COSTO UNITARIO DE PLATOS A LA CARTA										
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
PULPO ENSAL. DE AJO	4,93	5,07	5,23	5,38	5,55	5,71	5,88	6,06	6,24	6,43
BROCHETA VEGETALES	2,50	2,58	2,65	2,73	2,81	2,90	2,99	3,08	3,17	3,26
EMPANADA DE VERDE	2,80	2,88	2,97	3,06	3,15	3,25	3,35	3,45	3,55	3,66
ENSALADA DE POLLO	4,65	4,79	4,93	5,08	5,24	5,39	5,56	5,72	5,90	6,07
PESCADO ENSAL. DE AJO	2,60	2,68	2,76	2,84	2,93	3,02	3,11	3,20	3,30	3,40
BROCHETAS CAMARÓN	3,75	3,86	3,98	4,10	4,22	4,35	4,48	4,62	4,75	4,90
PESCADO A La PLANCHA	2,73	2,81	2,89	2,98	3,07	3,16	3,26	3,35	3,45	3,56
ASADO DE RES	2,65	2,73	2,81	2,90	2,98	3,07	3,17	3,26	3,36	3,46
POLLO CHAMPIÑONES	2,98	3,06	3,16	3,25	3,35	3,45	3,55	3,66	3,77	3,89
BOLÓN DE VERDE	2,25	2,32	2,39	2,46	2,53	2,61	2,69	2,77	2,85	2,94
CEVICHE										
CEVICHE DE PESCADO	2,93	3,01	3,10	3,20	3,29	3,39	3,49	3,60	3,71	3,82
CEVICHE DE CAMARÓN	4,28	4,40	4,54	4,67	4,81	4,96	5,11	5,26	5,42	5,58
CEVICHE DE LANGOSTA	5,40	5,56	5,73	5,90	6,08	6,26	6,45	6,65	6,85	7,05
SOPAS										
CREMA DE ZAPALLO	2,73	2,81	2,89	2,98	3,07	3,16	3,26	3,35	3,45	3,56
SOPA DE POLLO	2,93	3,01	3,10	3,20	3,29	3,39	3,49	3,60	3,71	3,82
REPE BLANCO	2,55	2,63	2,71	2,79	2,87	2,96	3,05	3,14	3,23	3,33
CREMA DE APIO	1,58	1,62	1,67	1,72	1,77	1,83	1,88	1,94	2,00	2,06
SOPA DE TOMATE	1,85	1,91	1,96	2,02	2,08	2,15	2,21	2,28	2,35	2,42
POSTRES										
ENSALADA DE FRUTAS	2,08	2,14	2,20	2,27	2,34	2,41	2,48	2,55	2,63	2,71
TORTA DE COCO	3,50	3,61	3,71	3,83	3,94	4,06	4,18	4,31	4,44	4,57
CAFÉ										
CAFÉ LOJANO	0,75	0,77	0,80	0,82	0,84	0,87	0,90	0,92	0,95	0,98
CAPPUCCINO	1,25	1,29	1,33	1,37	1,41	1,45	1,49	1,54	1,58	1,63
BEBIDAS SIN ALCOHOL										
AGUA SIN GAS	0,60	0,62	0,64	0,66	0,68	0,70	0,72	0,74	0,76	0,78
AGUA CON GAS	0,75	0,77	0,80	0,82	0,84	0,87	0,90	0,92	0,95	0,98
JUGO TOM. DE ÁRBOL	0,67	0,69	0,71	0,73	0,75	0,78	0,80	0,82	0,85	0,87
JUGO DE NARANJA	0,55	0,57	0,58	0,60	0,62	0,64	0,66	0,68	0,70	0,72
LIMONADA	0,42	0,43	0,45	0,46	0,47	0,49	0,50	0,52	0,53	0,55
GASEOSAS										
COCA-COLA	0,50	0,52	0,53	0,55	0,56	0,58	0,60	0,62	0,63	0,65
SPRITE	0,50	0,52	0,53	0,55	0,56	0,58	0,60	0,62	0,63	0,65
FIORAVANTI	0,50	0,52	0,53	0,55	0,56	0,58	0,60	0,62	0,63	0,65
VINOS										
VINO MERLOT	4,93	5,08	5,23	5,39	5,55	5,72	5,89	6,07	6,25	6,44
NAVARRO CORREAS	4,29	4,42	4,55	4,69	4,83	4,97	5,12	5,28	5,44	5,60

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

Para establecer el precio de venta se debe considerar como base el costo unitario de producción, sobre el cual agregamos un margen de utilidad, el costo unitario de servicio resulto de la división de los costos totales anuales y las unidades producidas, el porcentaje de Margen de Utilidad (precio), los mismos que fueron proyectado para los 10 años de vida útil de la Empresa, para el precio de venta del restaurant se utilizó el método rígido denominado también método del costo total ya que se basa en determinar el costo unitario total y agregar luego un margen de utilidad determinada, luego se los proyecta a 10 años con 3,01% de inflación.

a. DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA POR SERVICIO

CUADRO N° 71				
ESTRUCTURA DE INGRESOS SERVICIO HOSPEDAJE				
AÑO	C.U.P.	MARGEN DE UTILIDAD	PRECIO VENTA DEL SERVICIO	TOTAL INGRESOS
1	\$ 6,81	200,00%	\$ 20	\$ 273.071,30
2	\$ 6,94	200,00%	\$ 21	\$ 278.256,11
3	\$ 7,07	200,00%	\$ 21	\$ 283.514,91
4	\$ 7,20	200,00%	\$ 22	\$ 288.839,96
5	\$ 7,34	200,00%	\$ 22	\$ 294.222,24
6	\$ 7,47	200,00%	\$ 22	\$ 299.651,26
7	\$ 7,61	200,00%	\$ 23	\$ 305.114,97
8	\$ 7,75	200,00%	\$ 23	\$ 310.599,52
9	\$ 7,88	200,00%	\$ 24	\$ 316.089,09
10	\$ 7,92	200,00%	\$ 24	\$ 317.637,63

CUADRO N° 72			
P.V.P			
DETALLE	COSTO UNITARIO	MARGEN DE UTILIDAD	P.V.P ANUAL
ENTRANTES			
PULPO EN ENSALADA DE AJO	4,93	15%	\$ 5,66
BROCHETA DE VEGETALES	2,50	15%	\$ 2,88
EMPANADA DE VERDE	2,80	15%	\$ 3,22
ENSALADA DE POLLO	4,65	15%	\$ 5,35
PESCADO EN SALSA DE AJO	2,60	15%	\$ 2,99
BROCHETAS DE CAMARÓN	3,75	15%	\$ 4,31
PESCADO A LA PLANCHA	2,73	15%	\$ 3,13
ASADO DE RES	2,65	15%	\$ 3,05
POLLO CON CHAMPIÑONES	2,98	15%	\$ 3,42
BOLÓN DE VERDE	2,25	15%	\$ 2,59
CEVICHES			
CEVICHE DE PESCADO	2,93	15%	\$ 3,36
CEVICHE DE CAMARÓN	4,28	15%	\$ 4,92
CEVICHE DE LANGOSTA	5,40	15%	\$ 6,21
SOPAS			
CREMA DE ZAPALLO	2,73	15%	\$ 3,13
SOPA DE POLLO	2,93	15%	\$ 3,36
REPE BLANCO	2,55	15%	\$ 2,93
CREMA DE APIO	1,58	15%	\$ 1,81
SOPA DE TOMATE	1,85	15%	\$ 2,13
POSTRES			
ENSALADA DE FRUTAS	2,08	15%	\$ 2,39
TORTA DE COCO	3,50	15%	\$ 4,03
CAFÉ			
CAFÉ LOJANO	0,75	15%	\$ 0,86
CAPPUCCINO	1,25	15%	\$ 1,44
BEBIDAS SIN ALCOHOL			
AGUA SIN GAS	0,60	15%	\$ 0,69
AGUA CON GAS	0,75	15%	\$ 0,86
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	0,67	15%	\$ 0,77
JUGO DE NARANJA	0,55	15%	\$ 0,63
LIMONADA	0,42	15%	\$ 0,48
GASEOSAS			
COCA-COLA	0,50	15%	\$ 0,58
SPRITE	0,50	15%	\$ 0,58
FIORAVANTI	0,50	15%	\$ 0,58
VINOS			
VINO MERLOT	4,93	15%	\$ 5,67
NAVARRO CORREAS	4,29	15%	\$ 4,93

CUADRO N° 73										
P.V.P PROYECTADO PLATOS A LA CARTA										
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
ENTRANTES										
PULPO EN ENSAL. DE AJO	5,66	5,83	6,01	6,19	6,38	6,57	6,77	6,97	7,18	7,40
BROCHETA DE VEGETALES	2,88	2,96	3,05	3,14	3,24	3,33	3,43	3,54	3,64	3,75
EMPANADA DE VERDE	3,22	3,32	3,42	3,52	3,63	3,73	3,85	3,96	4,08	4,21
ENSALADA DE POLLO	5,35	5,51	5,67	5,85	6,02	6,20	6,39	6,58	6,78	6,98
PESCADO EN SAL. DE AJO	2,99	3,08	3,17	3,27	3,37	3,47	3,57	3,68	3,79	3,90
BROCHETA DE CAMARÓN	4,31	4,44	4,58	4,71	4,86	5,00	5,15	5,31	5,47	5,63
PESCADO A LA PLANCHA	3,13	3,23	3,33	3,43	3,53	3,63	3,74	3,86	3,97	4,09
ASADO DE RES	3,05	3,14	3,23	3,33	3,43	3,53	3,64	3,75	3,86	3,98
POLLO CHAMPIÑONES	3,42	3,52	3,63	3,74	3,85	3,97	4,09	4,21	4,34	4,47
BOLÓN DE VERDE	2,59	2,67	2,75	2,83	2,91	3,00	3,09	3,18	3,28	3,38
CEVICHE										
CEVICHE DE PESCADO	3,36	3,46	3,57	3,68	3,79	3,90	4,02	4,14	4,26	4,39
CEVICHE DE CAMARÓN	4,92	5,06	5,22	5,37	5,54	5,70	5,87	6,05	6,23	6,42
CEVICHE DE LANGOSTA	6,21	6,40	6,59	6,79	6,99	7,20	7,42	7,64	7,87	8,11
SOPAS										
CREMA DE ZAPALLO	3,13	3,23	3,33	3,43	3,53	3,63	3,74	3,86	3,97	4,09
SOPA DE POLLO	3,36	3,46	3,57	3,68	3,79	3,90	4,02	4,14	4,26	4,39
REPE BLANCO	2,93	3,02	3,11	3,21	3,30	3,40	3,50	3,61	3,72	3,83
CREMA DE APIO	1,81	1,87	1,92	1,98	2,04	2,10	2,16	2,23	2,30	2,37
SOPA DE TOMATE	2,13	2,19	2,26	2,33	2,40	2,47	2,54	2,62	2,70	2,78
POSTRES										
ENSALADA DE FRUTAS	2,39	2,46	2,53	2,61	2,69	2,77	2,85	2,94	3,03	3,12
TORTA DE COCO	4,03	4,15	4,27	4,40	4,53	4,67	4,81	4,95	5,10	5,26
CAFÉ										
CAFÉ LOJANO	0,86	0,89	0,92	0,94	0,97	1,00	1,03	1,06	1,09	1,13
CAPPUCCINO	1,44	1,48	1,53	1,57	1,62	1,67	1,72	1,77	1,82	1,88
BEBIDAS SIN ALCOHOL										
AGUA SIN GAS	0,69	0,71	0,73	0,75	0,78	0,80	0,82	0,85	0,87	0,90
AGUA CON GAS	0,86	0,89	0,92	0,94	0,97	1,00	1,03	1,06	1,09	1,13
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	0,77	0,79	0,82	0,84	0,87	0,89	0,92	0,95	0,98	1,01
JUGO DE NARANJA	0,63	0,65	0,67	0,69	0,71	0,73	0,76	0,78	0,80	0,83
LIMONADA	0,48	0,50	0,51	0,53	0,54	0,56	0,58	0,59	0,61	0,63
GASEOSAS										
COCA-COLA	0,58	0,59	0,61	0,63	0,65	0,67	0,69	0,71	0,73	0,75
SPRITE	0,58	0,59	0,61	0,63	0,65	0,67	0,69	0,71	0,73	0,75
FIORAVANTI	0,58	0,59	0,61	0,63	0,65	0,67	0,69	0,71	0,73	0,75
VINOS										
VINO MERLOT	5,67	5,84	6,01	6,20	6,38	6,57	6,77	6,98	7,19	7,40
NAVARRO CORREAS	4,93	5,08	5,23	5,39	5,55	5,72	5,89	6,07	6,25	6,44

PRESUPUESTO PROYECTADO

Se detallan los costos totales tanto de alojamiento como alimentación que incurren en hotel y el total de ingresos del hospedaje que resulto de la multiplicación de la capacidad utilizada y el precio unitario del servicio de alojamiento, para la proyección de los ingresos de restaurant se tomó en cuenta la capacidad utilizada distribuida en los diferentes platos a la carta y el precio de venta proyectado (Anexo1 Cuadro N° 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82).

CUADRO N° 83		
PRESUPUESTO DE COSTOS E INGRESOS		
AÑO	COSTOS TOTALES	INGRESOS HOSPEDAJE
1	\$ 202.667,20	\$ 273.071,30
2	\$ 206.552,92	\$ 278.256,11
3	\$ 210.494,37	\$ 283.514,91
4	\$ 214.486,34	\$ 288.839,96
5	\$ 218.522,77	\$ 294.222,24
6	\$ 222.596,65	\$ 299.651,26
7	\$ 226.699,86	\$ 305.114,97
8	\$ 230.823,12	\$ 310.599,52
9	\$ 234.955,79	\$ 316.089,09
10	\$ 236.467,09	\$ 317.637,63

CUADRO N° 84					
PROYECCION DE INGRESOS DE RESTAURANTE					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
TOTAL ENTRANTES	20.560,62	21.179,49	21.817,00	22.473,69	23.150,15
TOTAL CEVICHES	14.964,00	15.414,42	15.878,39	16.356,33	16.848,66
TOTAL SOPAS	9.564,78	9.852,68	10.149,25	10.454,74	10.769,43
TOTAL POSTRES	3.120,00	3.213,91	3.310,65	3.410,30	3.512,95
TOTAL CAFÉ	3.602,40	3.710,83	3.822,53	3.937,59	4.056,11
TOTAL BEBIDAS	2.492,40	2.567,42	2.644,70	2.724,31	2.806,31
TOTAL GASEOSAS	2.001,60	2.061,85	2.123,91	2.187,84	2.253,69
TOTAL VINOS	10.416,00	10.729,52	11.052,48	11.385,16	11.727,85
DETALLE	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
TOTAL ENTRANTES	23.846,97	24.564,76	25.304,16	26.065,81	26.850,40
TOTAL CEVICHES	17.355,80	17.878,21	18.416,34	18.970,68	19.541,69
TOTAL SOPAS	11.093,59	11.427,50	11.771,47	12.125,79	12.490,78
TOTAL POSTRES	3.618,69	3.727,61	3.839,82	3.955,39	4.074,45
TOTAL CAFÉ	4.178,20	4.303,96	4.433,51	4.566,96	4.704,42
TOTAL BEBIDAS	2.890,78	2.977,79	3.067,42	3.159,75	3.254,86
TOTAL GASEOSAS	2.321,53	2.391,41	2.463,39	2.537,54	2.613,92
TOTAL VINOS	12.080,86	12.444,50	12.819,07	13.204,93	13.602,40

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

El Estado de Pérdidas y ganancias constituye una herramienta que proporcionará información para la toma de decisiones a futuro en salvaguarda de los intereses del hotel, en tal sentido la precisión y la veracidad de la información que contiene el mismo; por lo tanto, permitió determinar si la empresa va a obtener utilidades o pérdidas durante su vida útil.

Como se puede observar las utilidades de cada año proyectado son significativas, y por cuanto no incurre en pérdida alguna.

CUADRO N° 85										
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO										
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS										
VENTAS	339.793,10	346.986,21	358.183,1	361.769,8	384.347,3	380.907,1	384.830,7	392.714,6	404.545,3	421.315,8
HOSPEDAJE	273.071,30	278.256,11	283.514,91	288.839,9	294.222,2	299.651,26	305.114,9	310.599,5	316.089,09	317.637,6
ENTRANTES	20.560,62	21.179,49	21.817,00	22.473,69	23.150,15	23.846,97	24.564,76	25.304,16	26.065,81	26.850,40
CEVICHE	14.964,00	15.414,42	15.878,39	16.356,33	16.848,66	17.355,80	17.878,21	18.416,34	18.970,68	19.541,69
SOPAS	9.564,78	9.852,68	10.149,25	10.454,74	10.769,43	11.093,59	11.427,50	11.771,47	12.125,79	12.490,78
POSTRES	3.120,00	3.213,91	3.310,65	3.410,30	3.512,95	3.618,69	3.727,61	3.839,82	3.955,39	4.074,45
CAFÉ	3.602,40	3.710,83	3.822,53	3.937,59	4.056,11	4.178,20	4.303,96	4.433,51	4.566,96	4.704,42
BEBIDAS	2.492,40	2.567,42	2.644,70	2.724,31	2.806,31	2.890,78	2.977,79	3.067,42	3.159,75	3.254,86
GASEOSAS	2.001,60	2.061,85	2.123,91	2.187,84	2.253,69	2.321,53	2.391,41	2.463,39	2.537,54	2.613,92
VINOS	10.416,00	10.729,50	11.052,40	11.385,10	11.727,80	12.080,86	12.444,50	12.819,00	13.204,90	13.602,40
VALOR RESIDUAL			3.869,42		15.000,00	3.869,42			3.869,42	16.545,30
(-) COSTOS TOTALES	202.667,20	206.552,92	210.494,37	214.486,3	218.522,7	222.596,65	226.699,8	230.823,1	234.955,79	236.467,0
(=) utilidad bruta en ventas	137.125,90	140.433,28	147.688,7	147.283,5	165.824,5	158.310,4	158.130,8	161.891,5	169.589,5	184.848,7
(-) 15% a trabajadores	20.568,88	21.064,99	22.153,32	22.092,53	24.873,68	23.746,57	23.719,63	24.283,73	25.438,43	27.727,31
(=) utilidad antes de impuestos	116.557,01	119.368,29	125.535,4	125.191,0	140.950,8	134.563,8	134.411,2	137.607,7	144.151,1	157.121,4
(-) impuesto a la renta 25%	29.139,25	29.842,07	31.383,87	31.297,75	35.237,72	33.640,97	33.602,81	34.401,95	36.037,78	39.280,36
(=) utilidad liquida	87.417,76	89.526,22	94.151,60	93.893,25	105.713,1	100.922,9	100.808,4	103.205,8	108.113,3	117.841,0

COSTOS FIJOS Y VARIABLES.

- **COSTOS FIJOS:** son aquellos costos que la empresa debe de pagar independiente mente a su nivel de operación, es decir, en un aumento o disminución de la producción esos costos deberán ser cancelados obligatoriamente. (anexo 1 cuadro n° 86)
- **COSTOS VARIABLES:** hacen referencia a los costos de producción que varían dependiendo del nivel de producción. (anexo 1 cuadro n° 87)

CUADRO N° 90			
AREA DE HOSPEDAJE Y ALIMENTACION			
	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE	TOTAL
AÑO 1	\$ 173.839,57	\$ 28.827,63	\$ 202.667,20
AÑO 2	\$ 176.852,03	\$ 29.700,90	\$ 206.552,92
AÑO 3	\$ 179.893,73	\$ 30.600,64	\$ 210.494,37
AÑO 4	\$ 182.958,68	\$ 31.527,66	\$ 214.486,34
AÑO 5	\$ 186.039,99	\$ 32.482,78	\$ 218.522,77
AÑO 6	\$ 189.129,79	\$ 33.466,86	\$ 222.596,65
AÑO 7	\$ 192.219,08	\$ 34.480,78	\$ 226.699,86
AÑO 8	\$ 195.297,67	\$ 35.525,45	\$ 230.823,12
AÑO 9	\$ 198.354,00	\$ 36.601,79	\$ 234.955,79
AÑO 10	\$ 198.756,33	\$ 37.710,76	\$ 236.467,09

FUENTE: ANEXO 1, SUMATORIA CUADRO N° 88, 89
ELABORACIÓN: EL AUTOR

DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio es aquel nivel de producción en el que no existe ni pérdidas ni ganancias; ya que se igualan los ingresos con los costos conocidos como el punto muerto.

CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO PARA EL AÑO 1.

a. EN FUNCIÓN DE LAS VENTAS O INGRESOS

Formula en función de las ventas:

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos}}{1 - \frac{\text{Costos Variables}}{\text{Ventas}}}$$

$$PE = \frac{173.839,57}{1 - \frac{28.827,63}{273.071,30}}$$

$$PE = \$ 194.357,54$$

b. EN FUNCIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Formula en función de la capacidad instalada:

$$PE = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Ventas} - \text{Costos Variables}} \times 100$$

$$PE = \frac{173.839,57}{273.071,30 - 28.827,63} \times 100$$

$$PE = 71,17\%$$

METODO GRAFICO

El siguiente gráfico muestra que para el primer año la empresa debe vender **\$ 194.357,54** dólares de su servicio, y trabajar con una capacidad instalada del **71,17 %** esto quiere decir que la empresa no incurre ni en pérdidas como ganancias.

CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO PARA EL AÑO 5.

a. EN FUNCIÓN DE LAS VENTAS O INGRESOS

Formula en función de las ventas:

$$PE = \frac{\text{CostosFijos}}{1 - \frac{\text{CostosVariables}}{\text{Ventas}}}$$

$$PE = \frac{\$ 186.039,99}{1 - \frac{\$ 32.428,78}{\$ 294.222,24}}$$

$$PE = \$ 209.128,21$$

b. EN FUNCIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Formula en función de la capacidad instalada:

$$PE = \frac{\text{CostosFijos}}{\text{Ventas} - \text{CostosVariables}} \times 100$$

$$PE = \frac{\$ 186.039,99}{\$ 294.222,24 - \$ 32.428,78} \times 100$$

$$PE = 71,08\%$$

METODO GRAFICO

El siguiente gráfico muestra que para el quinto año la empresa debe vender **\$ 209.128,21** dólares de su servicio, y trabajar con una capacidad instalada del **71,08 %** esto quiere decir que la empresa no incurre ni en pérdidas como ganancias.

CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO PARA EL AÑO 10.

a. EN FUNCIÓN DE LAS VENTAS O INGRESOS

Formula en función de las ventas:

$$PE = \frac{\text{CostosFijos}}{1 - \frac{\text{CostosVariables}}{\text{Ventas}}}$$

$$PE = \frac{\$ 198.756,33}{1 - \frac{\$ 37.710,76}{\$ 317.637,63}}$$

$$PE = \$ 225.532,08$$

b. EN FUNCIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Formula en función de la capacidad instalada:

$$PE = \frac{\text{CostosFijos}}{\text{Ventas} - \text{CostosVariables}} \times 100$$

$$PE = \frac{\$ 198.756,33}{\$ 317.637,63 - \$ 37.710,76} \times 100$$

$$PE = 71\%$$

METODO GRAFICO

El siguiente gráfico muestra que para el décimo año la empresa debe vender **\$ 225.532,08** dólares de su servicio, y trabajar con una capacidad instalada del **71 %** esto quiere decir que la empresa no incurre ni en pérdidas como ganancias.

EVALUACIÓN DEL PROYECTO

EVALUACIÓN FINANCIERA

FLUJO DE CAJA

Para poder elaborar un Flujo de Caja contamos con la información sobre ingresos y egresos proyectados de la empresa. Esta información figura en la estructura de costos e ingresos la que permitió proyectar los flujos de caja hacia el futuro.

El Flujo de Caja permitirá que la empresa se anticipe a futuros déficit de efectivo y de esta manera buscar financiamiento. Sin embargo se observa en el presente Flujo de Efectivo o de Caja, hay saldos positivos. Además será importante para sustentar el requerimiento del Préstamo en la Corporación Financiera Nacional, ya que de acuerdo al flujo de caja presentado se determinará el periodo de gracia que la misma le otorgará a la Empresa.

CUADRO N° 91										
FLUJO DE CAJA PROYECTADO										
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS										
VENTAS										
HOSPEDAJE	273.071,3	278.256,1	283.514,9	288.839,9	294.222,2	299.651,2	305.114,9	310.599,5	316.089,0	317.637,6
ENTRANTES	20.560,62	21.179,49	21.817,00	22.473,69	23.150,15	23.846,97	24.564,76	25.304,16	26.065,81	26.850,40
CEVICHES	14.964,00	15.414,42	15.878,39	16.356,33	16.848,66	17.355,80	17.878,21	18.416,34	18.970,68	19.541,69
SOPAS	9.564,78	9.852,68	10.149,25	10.454,74	10.769,43	11.093,59	11.427,50	11.771,47	12.125,79	12.490,78
POSTRES	3.120,00	3.213,91	3.310,65	3.410,30	3.512,95	3.618,69	3.727,61	3.839,82	3.955,39	4.074,45
CAFÉ	3.602,40	3.710,83	3.822,53	3.937,59	4.056,11	4.178,20	4.303,96	4.433,51	4.566,96	4.704,42
BEBIDAS	2.492,40	2.567,42	2.644,70	2.724,31	2.806,31	2.890,78	2.977,79	3.067,42	3.159,75	3.254,86
GASEOSAS	2.001,60	2.061,85	2.123,91	2.187,84	2.253,69	2.321,53	2.391,41	2.463,39	2.537,54	2.613,92
VINOS	10.416,00	10.729,50	11.052,40	11.385,10	11.727,80	12.080,86	12.444,50	12.819,00	13.204,90	13.602,40
VALOR RESIDUAL			3.869,42		15.000,00	3.869,42			3.869,42	16.545,30
TOTAL DE INGRESOS	339.793,1	346.986,2	358.183,1	361.769,8	384.347,3	380.907,1	384.830,7	392.714,6	404.545,3	421.315,8
EGRESOS										
COSTO DE PRODUCCION	151.137,47	154.913,01	158.809,05	162.829,45	166.978,19	171.259,4	175.677,3	180.236,3	184.940,9	187.177,1
COSTOS DE OPERACIÓN	51.529,74	51.639,92	51.685,32	51.656,89	51.544,58	51.337,25	51.022,55	50.586,81	50.014,87	49.289,98
TOTAL EGRESOS	202.667,20	206.552,92	210.494,37	214.486,34	218.522,77	222.596,6	226.699,8	230.823,1	234.955,7	236.467,0
VALOR GRAVABLE	137.125,90	140.433,28	147.688,79	147.283,53	165.824,57	158.310,4	158.130,8	161.891,5	169.589,5	184.848,7
15% utilidad a trabajadores	20.568,88	21.064,99	22.153,32	22.092,53	24.873,68	23.746,57	23.719,63	24.283,73	25.438,43	27.727,31
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO	116.557,01	119.368,29	125.535,47	125.191,00	140.950,88	134.563,8	134.411,2	137.607,7	144.151,1	157.121,4
25% impuesto Renta	29.139,25	29.842,07	31.383,87	31.297,75	35.237,72	33.640,97	33.602,81	34.401,95	36.037,78	39.280,36
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTO	87.417,76	89.526,22	94.151,60	93.893,25	105.713,16	100.922,9	100.808,4	103.205,8	108.113,3	117.841,0
Dep. Activos Fijos	32.384,24	32.384,24	32.384,24	32.384,24	32.384,24	32.384,24	32.384,24	32.384,24	32.384,24	29.765,54
Amortización activos diferido	1.790,00	1.790,00	1.790,00	1.790,00	1.790,00	1.790,00	1.790,00	1.790,00	1.790,00	1.790,00
TOTAL FLUJO DE CAJA	121.592,00	123.700,45	128.325,84	128.067,48	139.887,40	135.097,1	134.982,6	137.380,0	142.287,5	149.396,6

VALOR ACTUAL NETO

El Valor Actual Neto de una inversión es la suma de los valores actualizados de todos los flujos netos de caja esperados del proyecto, deducido el valor de la inversión.

CUADRO N° 92											
VALOR ACTUAL NETO (VAN)											
ITEM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	TOTAL
INVERSION DEL PROYECTO	519.270,00										
FLUJO	121.592,00	123.700,45	128.325,84	128.067,48	139.887,40	135.097,15	134.982,65	137.380,07	142.287,56	149.396,63	
TASA	9,75%	9,75%	9,75%	9,75%	9,75%	9,75%	9,75%	9,75%	9,75%	9,75%	
FACTOR DE ACTUALIZACION	0,91	0,83	0,76	0,69	0,63	0,57	0,52	0,48	0,43	0,39	
VALOR ACTUAL	110.789,97	102.698,06	97.073,46	88.271,55	87.852,87	77.307,03	70.379,51	65.266,08	61.592,27	58.924,45	820.155,25
Formula en excel=											820.155,25

FÓRMULA PARA EL CÁLCULO DEL FACTOR DE ACTUALIZACIÓN:

$$FA = 1 / (1 + i)^n$$

FÓRMULA PARA EL CÁLCULO DEL VAN

$$VAN = \sum \text{Flujos Netos Actualizados} - \text{Inversiones}$$

$$VAN = \$ 820.155,25 - \$ 519.270,00$$

$$VAN = \$ 300.855,25$$

Interpretación: Este indicador (VAN) permitió determinar la rentabilidad del proyecto. Por tanto, el mismo presenta un Valor Actual Neto positivo, lo que significa que la inversión es rentable, puesto que entre más alto sea el VAN mayor es la rentabilidad que produce el mismo es decir, que en el lapso de 10 años el proyecto obtendrá una rentabilidad de \$ 300.855,25.

TASA INTERNA DE RETORNO

CUADRO N° 93					
TIR					
AÑOS	FLUJO NETO	FACTOR 1	VAN 1	FACTOR 2	VAN 2
		23%		24%	
INVERSION	\$ 519.270,00				
1	\$ 121.592,00	0,82644628	\$ 100.489,25	0,819672131	\$ 99.665,57
2	\$ 123.700,45	0,68301346	\$ 84.489,07	0,671862403	\$ 83.109,68
3	\$ 128.325,84	0,56447393	\$ 72.436,59	0,550706887	\$ 70.669,92
4	\$ 128.067,48	0,46650738	\$ 59.744,43	0,451399088	\$ 57.809,55
5	\$ 139.887,40	0,38554329	\$ 53.932,65	0,369999252	\$ 51.758,23
6	\$ 135.097,15	0,31863082	\$ 43.046,11	0,303278076	\$ 40.972,00
7	\$ 134.982,65	0,26333125	\$ 35.545,15	0,248588587	\$ 33.555,15
8	\$ 137.380,07	0,21762914	\$ 29.897,91	0,203761137	\$ 27.992,72
9	\$ 142.287,56	0,17985879	\$ 25.591,67	0,167017325	\$ 23.764,49
10	\$ 149.396,63	0,14864363	\$ 22.206,86	0,136899447	\$ 20.452,32
TOTAL			527.379,69		509.749,63
		VAN menor	8.109,69	VAN mayor	-9.520,37

FÓRMULA PARA EL CÁLCULO DE LA TIR

$$TIR = T_m + D_t * \left[\frac{VAN_{menor}}{VAN_{menor} - VAN_{mayor}} \right]$$

PROCEDIMIENTO:

$$TIR = 0.23 + (0.24 - 0.23) \left[\frac{8.109,69}{8.109,69 - (-9.520,37)} \right]$$

$$TIR = 21,46 \%$$

Interpretación:

La TIR del Proyecto es del 21,46 %, entendiéndose de esta manera que dicha tasa es superior a la Tasa de Financiamiento del 9,45% dispuesta. Por lo tanto se deduce que es aconsejable invertir en el presente proyecto.

ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

CUADRO N° 94								
ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD CON INCREMENTO DEL 5 % EN LOS COSTOS								
AÑOS	COSTO ORIGINAL	COSTO INCREMENTADO 5%	INGRESO ORIGINAL	FLUJO NETO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN N Tm	VALOR ACTUALIZADO O Tm	FACTOR ACTUALIZADO TM	VALOR ACTUALIZADO TM
-					4%	(519.270,00)	5%	(519.270,00)
1	202.667,20	212.800,56	273.071,30	60.270,74	0,96	57.952,63	0,95	57.400,70
2	206.552,92	216.880,57	278.256,11	61.375,54	0,92	56.745,13	0,91	55.669,42
3	210.494,37	221.019,08	283.514,91	62.495,82	0,89	55.558,56	0,86	53.986,24
4	214.486,34	225.210,65	288.839,96	63.629,31	0,85	54.390,60	0,82	52.347,99
5	218.522,77	229.448,91	294.222,24	64.773,33	0,82	53.238,95	0,78	50.751,60
6	222.596,65	233.726,48	299.651,26	65.924,78	0,79	52.101,31	0,75	49.194,09
7	226.699,86	238.034,86	305.114,97	67.080,12	0,76	50.975,37	0,71	47.672,59
8	230.823,12	242.364,27	310.599,52	68.235,25	0,73	49.858,83	0,68	46.184,30
9	234.955,79	246.703,58	316.089,09	69.385,51	0,70	48.749,34	0,64	44.726,52
10	236.467,09	248.290,44	317.637,63	69.347,19	0,68	46.848,48	0,61	42.573,16
					VAN	7.149,22	VAN	(18.763,39)

- **FÓRMULA PARA CALCULAR LA NUEVA TIR**

$$TIR = Tm + Dt \left(\frac{VANTm}{VANTm - VANTM} \right) * 100$$

$$TIR = 0.04 (0.05 - 0.04) \left[\frac{7.149,22}{7.149,22 - (-18.763,39)} \right] * 100$$

$$\text{NUEVA TIR} = 4 \%$$

- **FÓRMULA PARA CALCULAR LA DIFERENCIA DEL TIR**

$$D.TIR = TIR \text{ DEL PROYECTO} - \text{NUEVA TIR}$$

$$D.TIR = 21,46 \% - 4 \%$$

$$D.TIR = 17 \%$$

- **FÓRMULA PARA EL % DE VARIACIÓN:**

$$\% \text{ DE VARIACIÓN} = D.TIR / TIR \text{ DEL PROYECTO}$$

$$\% \text{ DE VARIACIÓN} = 17 \% / 21,46 \%$$

$$\% \text{ de variación} = 0,80\%$$

- **FÓRMULA PARA EL ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD:**

$$AS = \% \text{ VARIACIÓN} / \text{NUEVA TIR}$$

$$As = (0,80\% / 4 \%) / 100$$

$$As = 0,187$$

CUADRO N° 95								
ANALISIS DE SENSIBILIDAD CON DISMINUCIÓN DEL 5% EN LOS INGRESOS								
AÑOS	INGRESO ORIGINAL	INGRESO DISMINUIDO	COSTO ORIGINAL	FLUJO NETO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN Tm	VALOR ACTUALIZADO Tm	FACTOR ACTUALIZADO TM	VALOR ACTUALIZADO TM
0		5%			4%	-519270,00	5%	-519270,00
1	273.071,30	259.417,74	202.667,20	56.750,53	0,97	55.097,61	0,96	54.567,82
2	278.256,11	264.343,30	206.552,92	57.790,38	0,94	54.472,97	0,92	53.430,45
3	283.514,91	269.339,16	210.494,37	58.844,80	0,92	53.851,32	0,89	52.312,81
4	288.839,96	274.397,96	214.486,34	59.911,63	0,89	53.230,71	0,85	51.212,71
5	294.222,24	279.511,13	218.522,77	60.988,35	0,86	52.609,09	0,82	50.127,98
6	299.651,26	284.668,70	222.596,65	62.072,05	0,84	51.984,37	0,79	49.056,44
7	305.114,97	289.859,22	226.699,86	63.159,36	0,81	51.354,34	0,76	47.995,92
8	310.599,52	295.069,54	230.823,12	64.246,43	0,79	50.716,72	0,73	46.944,23
9	316.089,09	300.284,64	234.955,79	65.328,85	0,77	50.069,12	0,70	45.899,18
10	317.637,63	301.755,75	236.467,09	65.288,66	0,74	48.580,90	0,68	44.106,68
					VAN	2.697,15	VAN	(23.615,76)

- **FÓRMULA PARA CALCULARLA NUEVA TIR**

$$TIR = Tm + Dt \left(\frac{VANTm}{VANTm - VANTM} \right) * 100$$

$$TIR = 0.04 (0.05 - 0.04) \left(\frac{2.697,15}{2.697,15 - (-23.615,76)} \right) * 100$$

$$\text{NUEVA TIR} = 3 \%$$

- **FÓRMULA PARA CALCULAR LA DIFERENCIA DEL TIR**

$$D.TIR = TIR \text{ DEL PROYECTO} - \text{NUEVA TIR}$$

$$D.TIR = 21,46 \% - 3 \%$$

$$D.TIR = 18 \%$$

- **FÓRMULA PARA ÉL % DE VARIACIÓN:**

$$\% \text{ DE VARIACIÓN} = D.TIR / TIR \text{ DEL PROYECTO}$$

$$\% \text{ DE VARIACIÓN} = 18 \% / 21,46 \%$$

$$\% \text{ de variación} = 0,86 \%$$

- **FÓRMULA PARA EL ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD:**

$$AS = \% \text{ VARIACIÓN} / \text{NUEVA TIR}$$

$$As = (0,86 \% / 3 \%) / 100$$

$$As = 27,57$$

INTERPRETACIÓN:

Debido a los posibles cambios que podría ocurrir en el entorno como es el caso del aumento de los costos, el presente análisis de Sensibilidad permite medir hasta qué punto el proyecto puede mantener su rentabilidad. La empresa en el posible caso del aumento de las variables independientes con un 5 % como precios de las materias primas, precios de los productos e insumos, etc., (costos), es decir, que el proyecto no tiene sensibilidad negativa ante los posibles aumentos en sus costos.

En el caso de una disminución del 5 % en sus ingresos la empresa no podrá solventar el pago de costos que incurrirá al momento de ofertar los servicios de hospedaje y alimentación. De esta manera se determina que el proyecto tiene sensibilidad negativa ante la disminución de sus ingresos.

RELACIÓN BENEFICIO-COSTO

FÓRMULA PARA DETERMINAR EL FACTOR DE ACTUALIZACIÓN

$$FA = \frac{1}{(1+i)^n}$$

CUADRO N° 96						
RELACION BENEFICIO COSTO O INDICE DE PRODUCTIVIDAD						
AÑO	COSTO ORIGINAL	FACTOR %	COSTO ACTUALIZADO	INGRESO ORIGINAL	FACTOR 9,75%	INGRESO ACTUALIZADO
1	\$ 202.667,20	0,91	184.662,60	273.071,30	0,91	\$ 248.812,12
2	\$ 206.552,92	0,83	171.483,48	278.256,11	0,83	\$ 231.012,59
3	\$ 210.494,37	0,76	159.230,73	283.514,91	0,76	\$ 214.467,91
4	\$ 214.486,34	0,69	147.836,45	288.839,96	0,69	\$ 199.085,29
5	\$ 218.522,77	0,63	137.237,90	294.222,24	0,63	\$ 184.779,10
6	\$ 222.596,65	0,57	127.377,13	299.651,26	0,57	\$ 171.470,31
7	\$ 226.699,86	0,52	118.200,57	305.114,97	0,52	\$ 159.085,95
8	\$ 230.823,12	0,48	109.658,69	310.599,52	0,48	\$ 147.558,61
9	\$ 234.955,79	0,43	101.705,72	316.089,09	0,43	\$ 136.826,04
10	\$ 236.467,09	0,39	93.266,44	317.637,63	0,39	\$ 125.281,42
TOTAL			1.350.659,71			\$ 1.818.379,33

FORMULA PARA DETERMINAR LA RBC

RBC=Ingresos Actualizados/ Costos Actualizados

PROCEDIMIENTO:

RBC= \$ 1.350.659,71 / \$ 1.818.379,33

RBC= \$ 1,35

Interpretación: El resultado obtenido a través de este indicador es de \$ 1,35, es decir, que por cada dólar invertido en el presente proyecto se ganará 35 centavos de dolar. , lo que significa que la inversión es rentable.

PERIODO DE RECUPERACIÓN DEL CAPITAL

CUADRO N° 97		
PERIODO DE RECUPERACIÓN DEL CAPITAL		
AÑOS	INVERSION INICIAL	FLUJO NETO
0	\$ 519,270,00	
1		\$ 121.592,00
2		\$ 123.700,45
3		\$ 128.325,84
4		\$ 128.067,48
5		\$ 139.887,40
6		\$ 135.097,15
7		\$ 134.982,65
8		\$ 137.380,07
9		\$ 142.287,56
10		\$ 149.396,63
TOTAL		\$ 1.340.717,23

FÓRMULA PARA EL CÁLCULO DEL PRC

$$PRC = AñoSuperaInversion + \left[\frac{Inversion - \sum 1rosFlujos}{Flujo.del.Año.que.supera.la.Inveresion} \right]$$

PROCEDIMIENTO:

$$PRC = 5 + (\$ 519, 270,00 - \$ 641.573,16 / \$ 139.887,40)$$

$$PRC = 4,13$$

$$PRC = 0.13 * 12 = 1,51$$

$$PRC = 0.51 * 30 = 15$$

Interpretación: Al realizar el análisis correspondiente se puede observar en el resultado obtenido, que la Inversión Inicial del Proyecto que es de \$ 519, 270,00 se la recuperará en un periodo de **4 años, con 1 mes y 15 días**, tiempo inferior a la vida útil establecida del proyecto que es de 10 años.

h. CONCLUSIONES

■ ESTUDIO DE MERCADO

- ✓ El segmento de mercado al cual van a estar dirigidos los servicios, son aquellas personas que visitan la isla que según los datos obtenidos los turistas que visitan la isla en el periodo 2014 (70812 turistas). Actualmente el 62 % de esta demanda están utilizando los servicios turísticos (43903 turistas); sin embargo, de este porcentaje un 98% está realmente interesado en hacer uso de los productos a ofertar (43.025 turistas).
- ✓ El principal servicio que el ECOHOTEL SAMAY S.A ofertará a su clientela es el de alojamiento. Además, brindará servicios de alimentación, diferenciándose de la competencia. De igual manera, otra característica diferencial es que en caso de insatisfacción del servicio brindado, la empresa hará la devolución del 55 % del valor desembolsado.

■ ESTUDIO TÉCNICO

- ✓ El ECOHOTEL SAMAY S.A se encontrará ubicado en la parroquia Santo Tomas de Berlanga, sector La Esperanza, a 25 minutos del pueblo (Puerto Villamil).
- ✓ La capacidad instalada y utilizada del proyecto fue determinada en base a las instalaciones que dispondrá el hotel para atender a su clientela.
- ✓ Se determinó los procesos a ejecutar para la prestación de los servicios por área: en el área de hospedaje el tiempo estimado para prestar una unidad de servicio es de 32 minutos si la reservación se hace por vía

internet o telefónica y 21 minutos si se hace personalmente y en el área de alimentación en un tiempo requerido de 49 minutos si se solicita el servicio vía internet o telefónica y 55 minutos si se lo hace personalmente.

■ ESTUDIO ADMINISTRATIVO-LEGAL

- ✓ La Empresa a crear se constituirá bajo el nombre jurídico de sociedad anónima, es decir, ECOHOTEL SAMAY S.A., con el aporte de capital de 5 accionistas de \$ \$ 353.103,60 en total.
- ✓ Su estructura administrativa estará conformada en la cabecilla por la Junta General de Accionistas, Gerencia que lo conformará el gerente general; y el nivel operativo, conformado por las áreas: financiera y de operativa. Cada funcionario y empleado sabrá qué actividades debe cumplir dentro de la entidad.

■ ESTUDIO FINANCIERO

- ✓ Se confeccionó un presupuesto de inversiones, con el objetivo de determinar el requerimiento de los activos necesarios que le permitirán a la hostería brindar sus servicios:
 - los activos fijos con una inversión total de **\$ 474.285,00.**
 - activos diferidos: con un total de **\$ 17.900,00.**
 - activos circulantes se necesita un capital de trabajo de **\$ 9.625,50.**
- ✓ En esencia el proyecto requerirá de una inversión total de **\$ 519.270,00.** Se lo llevará a cabo con un 32 % de capital propio y 68 % de capital ajeno financiado por la CFN (Corporación Financiera Nacional).

- ✓ Los costos fueron determinados en base a los requerimientos para brindar los servicios por cada área, en el cual costos más influyentes son los costos primos conformado por materiales indirectos, mano de obra directa y la materia prima. Los costos fueron proyectados para los 10 años de vida útil del proyecto.
- ✓ Para el cálculo de los ingresos fue necesario obtener resultados de los costos unitarios por unidad de servicio, donde se pudo establecer un margen de utilidad para determinar el precio de venta al público de los productos turísticos para el año 1 el precio por persona es de **\$ 20**, en el área de restaurante los precios varían en relación a los platos a la carta.
- ✓ Con el Estado de Pérdidas y Ganancias se pudo conocer si la empresa incurrirá en pérdidas o utilidades a futuro. El presente estado arrojó saldos positivos, para el año 1 se presupuesta una utilidad de **\$ 87.417,76**.
- ✓ Fue posible el cálculo del punto de equilibrio. Para el año 1 se estipula que debe vender **\$ 194.357,54** dólares de su servicio, y trabajar con una capacidad instalada del **70,17 %**, esto quiere decir que la empresa no incurre ni en pérdidas como ganancias.
- ✓ El flujo de caja permitió anticipar que la empresa en un futuro no obtendrá déficit de efectivo para cubrir sus ingresos y egresos. Para el año 1 se obtuvo un resultado de **\$ 121.592,00** y para el año 10 de **\$ 149.396,63**.
- ✓ El cálculo del VAN facilitó delimitar la rentabilidad de la inversión, es decir que el hotel ganara **\$ 300.885,25** en el lapso de 10 años de vida útil.
- ✓ Además el capital se recuperará en el año **4 años, con 1 mes y 15 días**

i. RECOMENDACIONES

ESTUDIO DE MERCADO

- ✓ Que la empresa luego de que empiece a realizar sus funciones, siga aplicando encuestas a sus clientes para determinar falencias de la misma e ir mejorando cada vez más.

ESTUDIO TÉCNICO

- ✓ Que el hotel una vez que se posicione en el mercado, si ampliando sus instalaciones para que aumente su capacidad instalada y de esta manera aprovechar al máximo la demanda insatisfecha.

ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

- ✓ Que se realice el debido control de todas las actividades y funciones que cumplen cada empleado y directivo dentro de la organización, con la finalidad de aprovechar al máximo los esfuerzos dentro de un ambiente laboral adecuado en donde los trabajos sean el recurso principal.

ESTUDIO FINANCIERO

- ✓ Es factible que el hotel con las utilidades generadas por su actividad invierta dicho capital, para de esta manera aumentar su rentabilidad e ir creando valor en el mercado, por medio de la investigación de nuevos productos de carácter ecológico en el área de energía, para de esta manera ver cuál sería el más eficiente para el uso diario en el hotel.

j. BIBLIOGRAFIA:

Libros:

- ✓ Manual para la elaboración de proyectos de graduación a nivel profesional- Manuel Enrique Pasaca Mora.
- ✓ Documento PDF-Informe Galápagos 2011-2012
- ✓ Cervantes Ayala Cruz: (2003) Guía de Elaboración y Evaluación de Proyectos de Inversión
- ✓ PASACA, M. Manuel. Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión. Edición 1, 2004
- ✓ Baca Urbina Gabriel. (2001). Evaluación de proyectos de Inversión. Cuarta Edición
- ✓ Baca Urbina Gabriel. (2006). Evaluación de proyectos. Quinta Edición
- ✓ Sapag Chain Nassir y Reinaldo. (1991). Preparación y evaluación de Proyectos de Inversión. segunda edición
- ✓ Torres Salinas Aldo S. Contabilidad de Costos, clasificación de los costos, capítulo 1

Páginas web:

- ✓ https://www.google.com.ec/?gfe_rd=ctrl&ei=ARMxU_OAEsrT8Aa51IHQDQ&gws_rd=cr#q=metodo+cientifico+en+investigacion+de+factividad
- ✓ <http://www.definicionabc.com/general/hospedaje.php#ixzz3MbQPgw3Z>
- ✓ <http://www.monografias.com/trabajos62/historia-hoteleria/historia-hoteleria.shtml#ixzz3MbRFCLKG>
- ✓ <http://ecuador1b311.wordpress.com/2013/03/11/region-insular-del-ecuador/>
- ✓ <http://www.vuelaviajes.com/hoteles-de-bambu/>
- ✓ https://www.google.com.ec/search?q=muros+ecologicos&tbm=isch&tbid=0&source=univ&sa=X&ei=IlluU6vhGaq40QGtvIDwDQ&sqj=2&ved=0CCcQsAQ&biw=1024&bih=643#q=muros+ecologicos&tbm=isch&imgdii=_
- ✓ https://www.google.com.ec/?gfe_rd=cr&ei=zWQvU5-rDdKG8AbCioDIDw#q=hoteles+ecologicos+en+la+isla+isabela+galapagos
- ✓ [https://www.google.com.ec/?gfe_rd=cr&ei=EWgvU_e7Fo289Aa31oCQBQ#q=problemas+ambientales+en+la+isla+isabela+galapagos.](https://www.google.com.ec/?gfe_rd=cr&ei=EWgvU_e7Fo289Aa31oCQBQ#q=problemas+ambientales+en+la+isla+isabela+galapagos)
- ✓ <http://galapaguenacorp.amawebs.com/>
- ✓ <http://www.astrotekecuador.com/fincas-y-casas-con-energia-solar.html>

k. Anexos

ANEXO 1:

CUADRO N° 50							
ROLL							
CARGOS	SALARIO UNIFICA.	DECIMO TERCER	DECIMO CUARTO	VACACION	APORTE IESS 12,15%	FONDOS DE RESERVA	LIQUIDO A PAGAR
GERENTE	\$ 800,00	66,67	33,33	33,33	97,20	66,67	1.097,20
CONTADORA	\$ 600,00	50,00	33,33	25,00	72,90	50,00	831,23
RECEPCIONISTA - CAJERA	\$ 400,00	33,33	33,33	16,67	48,60	33,33	565,27
RECEPCIONISTA - CAJERA	\$ 400,00	33,33	33,33	16,67	48,60	33,33	565,27
CAMARERA 1	\$ 350,00	29,17	33,33	14,58	42,53	29,17	498,78
CAMARERA 2	\$ 350,00	29,17	33,33	14,58	42,53	29,17	498,78
CAMARERA 3	\$ 350,00	29,17	33,33	14,58	42,53	29,17	498,78
LAVANDERIA 1	\$ 335,00	27,92	33,33	13,96	40,70	27,92	478,83
LAVANDERIA 2	\$ 335,00	27,92	33,33	13,96	40,70	27,92	478,83
GUARDIA	\$ 409,00	34,08	33,33	17,04	49,69	34,08	577,24
COCINERO	\$ 580,00	48,33	33,33	24,17	70,47	48,33	804,64
MESERO 1	\$ 320,00	26,67	33,33	13,33	38,88	26,67	458,88
MESERO 2	\$ 320,00	26,67	33,33	13,33	38,88	26,67	458,88
AYUDANTE COCINA	\$ 325,00	27,08	33,33	13,54	39,49	27,08	465,53
POSILLERO	\$ 320,00	26,67	33,33	13,33	38,88	26,67	458,88
TOTAL	\$ 6.194,00						\$ 8.736,99

CUADRO N°61					
DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS					
DESCRIPCION	VALOR	% DEPRECIA.	VIDA UTIL	VALOR A DEPRECIAR	VALOR DESECHO
INFRAESTRUCTURA	344.732,00	5%	20	17.236,60	16.374,77
EQUIPO	5.483,00	10%	10	548,30	493,47
MUEBLES Y ENSERES	9.620,00	10%	10	962,00	865,80
VEHICULO	75.000,00	20%	5	15.000,00	12.000,0
EQUIPO DE OFICINA	350,00	10%	10	35,00	31,50
UTILES DE COCINA, CRISTAL, MANAJE	9.625,50	33%	3	3.176,42	2.149,70
EQUIPO DE COMPUTACION	2.100,00	33%	3	693,00	469,00
TOTAL DE DEPRECIACION	446.910,50	121%	61	37.651,32	32.384,24

CUADRO N° 62			
AMORTIZACION DEL ACTIVO DIFERIDO			
AÑOS	VALOR ACTUAL	AMORTIZACION	VALOR TOTAL
1	\$ 17.900,00	\$ 1.790,00	\$ 16.110,00
2	\$ 16.110,00	\$ 1.790,00	\$ 14.320,00
3	\$ 14.320,00	\$ 1.790,00	\$ 12.530,00
4	\$ 12.530,00	\$ 1.790,00	\$ 10.740,00
5	\$ 10.740,00	\$ 1.790,00	\$ 8.950,00
6	\$ 8.950,00	\$ 1.790,00	\$ 7.160,00
7	\$ 7.160,00	\$ 1.790,00	\$ 5.370,00
8	\$ 5.370,00	\$ 1.790,00	\$ 3.580,00
9	\$ 3.580,00	\$ 1.790,00	\$ 1.790,00
10	\$ 1.790,00	\$ 1.790,00	\$ -

CUADRO N° 74				
ENTRANTES				
DETALLE	SERVICIO MENSUAL	VALOR POR SERVICIO	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
PULPO EN ENSALADA DE AJO	50	5,66	283,19	3.398,25
BROCHETA DE VEGETALES	42	2,88	120,75	1.449,00
EMPANADA DE VERDE	87	3,22	280,14	3.361,68
ENSALADA DE POLLO	40	5,35	213,90	2.566,80
PESCADO EN SALSA DE AJO	22	2,99	65,78	789,36
BROCHETAS DE CAMARÓN	29	4,31	125,06	1.500,75
PESCADO A LA PLANCHA	45	3,13	141,02	1.692,23
ASADO DE RES	41	3,05	124,95	1.499,37
POLLO CON CHAMPIÑONES	67	3,42	229,22	2.750,69
BOLÓN DE VERDE	50	2,59	129,38	1.552,50
TOTAL ENTRANTES			1.713,39	20.560,62

CUADRO N° 75				
CEVICHE				
DETALLE	SERVICIO MENSUAL	VALOR POR SERVICIO	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
CEVICHE DE PESCADO	91	3,00	273,00	3.276,00
CEVICHE DE CAMARÓN	88	5,00	440,00	5.280,00
CEVICHE DE LANGOSTA	89	6,00	534,00	6.408,00
TOTAL CEVICHE			1.247,00	14.964,00

CUADRO N° 76				
SOPAS				
DETALLE	SERVICIO MENSUAL	VALOR POR SERVICIO	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
CREMA DE ZAPALLO	50	3,13	156,69	1.880,25
SOPA DE POLLO	90	3,36	302,74	3.632,85
REPE BLANCO	58	2,93	170,09	2.041,02
CREMA DE APIO	42	1,81	76,07	912,87
SOPA DE TOMATE	43	2,13	91,48	1.097,79
TOTAL SOPAS			797,07	9.564,78

CUADRO N° 77				
POSTRES				
DETALLE	SERVICIO MENSUAL	VALOR POR SERVICIO	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
ENSALADA DE FRUTAS	50	2,00	100,00	1.200,00
TORTA DE COCO	40	4,00	160,00	1.920,00
TOTAL POSTRES			260,00	3.120,00

CUADRO N° 78				
CAFÉ				
DETALLE	SERVICIO MENSUAL	VALOR POR SERVICIO	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
CAFÉ LOJANO	178	0,90	160,20	1.922,40
CAPPUCCINO	100	1,40	140,00	1.680,00
TOTAL CAFÉ			300,20	3.602,40

CUADRO N° 79				
BEBIDAS SIN ALCOHOL				
DETALLE	SERVICIO MENSUAL	VALOR POR SERVICIO	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
AGUA SIN GAS	65	0,70	45,50	546,00
AGUA CON GAS	68	0,90	61,20	734,40
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	35	0,80	28,00	336,00
JUGO DE NARANJA	80	0,60	48,00	576,00
LIMONADA	50	0,50	25,00	300,00
TOTAL BEBIDAS SIN ALCOHOL			207,70	2.492,40

CUADRO N° 80				
GASEOSAS				
DETALLE	SERVICIO MENSUAL	VALOR POR SERVICIO	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
COCA-COLA	90	0,60	54,00	648,00
SPRITE	95	0,60	57,00	684,00
FIORAVANTI	93	0,60	55,80	669,60
TOTAL GASEOSAS			166,80	2.001,60

CUADRO N° 81				
VINOS				
DETALLE	SERVICIO MENSUAL	VALOR POR SERVICIO	INGRESO MENSUAL	INGRESO ANUAL
VINO MERLOT	78	6,00	468,00	5.616,00
NAVARRO CORREAS	80	5,00	400,00	4.800,00
TOTAL VINOS			868,00	10.416,00

CUADRO N° 82						
PROYECCION DE INGRESOS DE RESTAURANTE						
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 10
PULPO EN ENSAL. DE AJO	3.398,25	3.500,54	3.605,90	3.714,44	3.826,25	4.437,82
BROCHETA DE VEGETALES	1.449,00	1.492,61	1.537,54	1.583,82	1.631,50	1.892,27
EMPANADA DE VERDE	3.361,68	3.462,87	3.567,10	3.674,47	3.785,07	4.390,06
ENSALADA DE POLLO	2.566,80	2.644,06	2.723,65	2.805,63	2.890,08	3.352,02
PESCADO EN SALSA DE AJO	789,36	813,12	837,59	862,81	888,78	1.030,84
BROCHETAS DE CAMARÓN	1.500,75	1.545,92	1.592,45	1.640,39	1.689,76	1.959,85
PESCADO A LA PLANCHA	1.692,23	1.743,16	1.795,63	1.849,68	1.905,35	2.209,90
ASADO DE RES	1.499,37	1.544,50	1.590,99	1.638,88	1.688,21	1.958,05
POLLO CON CHAMPIÑÓN	2.750,69	2.833,48	2.918,77	3.006,62	3.097,12	3.592,16
BOLÓN DE VERDE	1.552,50	1.599,23	1.647,37	1.696,95	1.748,03	2.027,43
TOTAL	20.560,6	21.179,4	21.817,0	22.473,6	23.150,1	26.850,4
CEVICHE DE PESCADO	3.276,00	3.374,61	3.476,18	3.580,82	3.688,60	4.278,17
CEVICHE DE CAMARÓN	5.280,00	5.438,93	5.602,64	5.771,28	5.944,99	6.895,22
CEVICHE DE LANGOSTA	6.408,00	6.600,88	6.799,57	7.004,23	7.215,06	8.368,30
TOTAL	14.964,0	15.414,4	15.878,3	16.356,3	16.848,6	19.541,6
CREMA DE ZAPALLO	1.880,25	1.936,85	1.995,14	2.055,20	2.117,06	2.455,44
SOPA DE POLLO	3.632,85	3.742,20	3.854,84	3.970,87	4.090,39	4.744,19
REPE BLANCO	2.041,02	2.102,45	2.165,74	2.230,93	2.298,08	2.665,40
CREMA DE APIO	912,87	940,35	968,65	997,81	1.027,84	1.192,13
SOPA DE TOMATE	1.097,79	1.130,83	1.164,87	1.199,93	1.236,05	1.433,62
TOTAL SOPAS	9.564,78	9.852,68	10.149,2	10.454,7	10.769,4	12.490,7
ENSALADA DE FRUTAS	1.200,00	1.236,12	1.273,33	1.311,65	1.351,14	1.567,10
TORTA DE COCO	1.920,00	1.977,79	2.037,32	2.098,65	2.161,82	2.507,35
TOTAL	3.120,00	3.213,91	3.310,65	3.410,30	3.512,95	4.074,45
CAFÉ LOJANO	1.922,40	1.980,26	2.039,87	2.101,27	2.164,52	2.510,49
CAPPUCCINO	1.680,00	1.730,57	1.782,66	1.836,32	1.891,59	2.193,94
TOTAL	3.602,40	3.710,83	3.822,53	3.937,59	4.056,11	4.704,42

AGUA SIN GAS	546,00	562,43	579,36	596,80	614,77	713,03
AGUA CON GAS	734,40	756,51	779,28	802,73	826,89	959,06
TOMATE DE ÁRBOL	336,00	346,11	356,53	367,26	378,32	438,79
JUGO NARANJA	576,00	593,34	611,20	629,59	648,54	752,21
LIMONADA	300,00	309,03	318,33	327,91	337,78	391,77
TOTAL	2.492,40	2.567,42	2.644,70	2.724,31	2.806,31	3.254,86
COCA-COLA	648,00	667,50	687,60	708,29	729,61	846,23
SPRITE	684,00	704,59	725,80	747,64	770,15	893,24
FIORAVANTI	669,60	689,75	710,52	731,90	753,93	874,44
TOTAL	2.001,60	2.061,85	2.123,91	2.187,84	2.253,69	2.613,92
VINO MERLOT	5.616,00	5.785,04	5.959,17	6.138,54	6.323,31	7.334,01
NAVARRO CORREAS	4.800,00	4.944,48	5.093,31	5.246,62	5.404,54	6.268,39
TOTAL VINOS	10.416,0	10.729,5	11.052,4	11.385,1	11.727,8	13.602,4

CUADRO N° 86					
SERVICIO DE HOSPEDAJE					
DETALLE	AÑO 1		AÑO 10		
	RUBROS	COSTOS FIJOS	COSTO VARIABLE	COSTOS FIJOS	COSTO VARIABLE
COSTOS DE PRODUCCION					
COSTO PRIMO					
MANO DE OBRA DIRECTA		43.157,78		58.360,90	
MATERIA PRIMA			502,00		678,84
MATERIALES DIRECTOS		6.607,00		8.934,44	
DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS					
DEPRECIACION INFRAESTRUCTURA		8.187,39		8.187,39	
DEPRECIACION DE VEHICULO		6.000,00		-	
DEPRECIACION DE MAQUINARIA Y EQUIPO		246,74		246,74	
DEPRECIACION DE MUEBLES Y ENSERES		432,90		432,90	
DEPRECIACION DE EQUIPO DE OFICINA		15,75		15,75	
DEPRE. DE CRISTALERIA, UTILES DE COCINA, MENAJE		1.074,85		-	
DEPRECIACION DE EQUIPO DE COMPUTO		234,50		-	
REINVERSION DE ACTIVOS FIJOS					
DEPRECIACION DE VEHICULO				6.000,00	
DEPRE. DE CRISTAL, UTILES DE COCINA, MENAJE					
DEPRECIACION DE EQUIPO DE COMPUTO					
DEPRE. DE CRISTAL, UTILES DE COCINA, MENAJE					
DEPRECIACION DE EQUIPO DE COMPUTO					
COSTOS DE OPERACION					
GASTOS DE ADMINISTRACION					
SUELDOS Y SALARIOS		11.570,60		15.646,55	
UTILES DE ASEO Y LIMPIEZA		151,55		204,94	
UTILES DE OFICINA			66,48		89,89
MANTENIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS		1.055,00		1.426,64	
GASTO EN VENTAS					
publicidad		993,18		1.343,05	
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES			376,80		509,53
MATRICULA VEHICULO		1.439,27		1.946,27	
SOAT		40,51		54,77	
GASTOS FINANCIEROS					
INTERESES DEL PRESTAMO		7.976,49		905,62	
OTROS GASTOS					
AMORTIZACION ACTIVO DIFERIDO		895,00		895,00	
TOTAL		90.078,49	945,28	104.600,9	1.278,27

CUADRO N° 87				
SERVICIO DE ALIMENTACION				
RUBROS	AÑO 1		AÑO 10	
	COSTOS FIJOS	COSTO VARIABLE	COSTOS FIJOS	COSTO VARIABLE
COSTOS DE PRODUCCIÓN				
COSTO PRIMO				
MANO DE OBRA DIRECTA	38544,87		50336,27	
MATERIA PRIMA		27439,08		35833,07
MATERIALES DIRECTOS	2502,50		3268,05	
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS				
DEPRECIACIÓN INFRAESTRUCTURA	8187,39		8187,39	
DEPRECIACIÓN DE VEHÍCULO	6000,00			
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	246,74		246,74	
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	432,90		432,90	
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE OFICINA	15,75		15,75	
DEPRECIA. DE CRISTAL, ÚTILES DE COCINA, MENAJE	1074,85			
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO	234,50			
REINVERSIÓN DE ACTIVOS FIJOS				
DEPRECIACIÓN DE VEHÍCULO			6000,00	
DEPRE. DE CRISTAL, ÚTILES DE COCINA, MENAJE				
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO				
DEPREC. DE CRISTAL, ÚTILES DE COCINA, MENAJE				
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO				
COSTOS DE OPERACIÓN				
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN				
SUELDOS PERSONAL ADMINISTRATIVOS	11570,60		15646,55	
ÚTILES DE ASEO Y LIMPIEZA	151,55		204,94	
ÚTILES DE OFICINA		66,48		89,89
MANTENIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS	1055,00		1426,64	
GAS	2400,00		3245,44	
GASTO EN VENTAS				
PUBLICIDAD	993,18		1343,05	
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		376,80		509,53
MATRICULA VEHÍCULO	1439,27		1946,27	
SOAT	40,51		54,77	
GASTOS FINANCIEROS				
INTERESES DEL PRÉSTAMO	7976,49		905,62	
OTROS GASTOS				
AMORTIZACIÓN ACTIVO DIFERIDO	895,00		895,00	
TOTAL	83.761,08	27.882,36	94155,38	36432,50

CUADRO N° 88			
AREA DE HOSPEDAJE			
	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE	TOTAL
AÑO 1	\$ 90.078,49	\$ 945,28	\$ 91.023,77
AÑO 2	\$ 91.774,53	\$ 977,51	\$ 92.752,04
AÑO 3	\$ 93.494,13	\$ 1.010,84	\$ 94.504,97
AÑO 4	\$ 95.234,68	\$ 1.045,31	\$ 96.279,99
AÑO 5	\$ 96.993,12	\$ 1.080,96	\$ 98.074,08
AÑO 6	\$ 98.765,94	\$ 1.117,82	\$ 99.883,75
AÑO 7	\$ 100.549,06	\$ 1.155,93	\$ 101.704,99
AÑO 8	\$ 102.337,82	\$ 1.195,35	\$ 103.533,17
AÑO 9	\$ 104.126,92	\$ 1.236,11	\$ 105.363,03
AÑO 10	\$ 104.600,95	\$ 1.278,27	\$ 105.879,21

CUADRO N° 89			
AREA DE ALIMENTACION			
	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE	TOTAL
AÑO 1	\$ 83.761,08	\$ 27.882,36	\$ 111.643,44
AÑO 2	\$ 85.077,50	\$ 28.723,39	\$ 113.800,89
AÑO 3	\$ 86.399,60	\$ 29.589,79	\$ 115.989,40
AÑO 4	\$ 87.724,00	\$ 30.482,34	\$ 118.206,35
AÑO 5	\$ 89.046,87	\$ 31.401,82	\$ 120.448,69
AÑO 6	\$ 90.363,85	\$ 32.349,05	\$ 122.712,90
AÑO 7	\$ 91.670,02	\$ 33.324,85	\$ 124.994,87
AÑO 8	\$ 92.959,85	\$ 34.330,09	\$ 127.289,94
AÑO 9	\$ 94.227,09	\$ 35.365,67	\$ 129.592,76
AÑO 10	\$ 94.155,38	\$ 36.432,50	\$ 130.587,88

ANEXO 2:

**INSTRUCTIVO PARA CATEGORIZAR ESTABLECIMIENTOS TURISTICOS
DE ACUERDO A LA LEY Y SU REGLAMENTO**

GERENCIA NACIONAL DE RECURSOS TURISTICOS
OCTUBRE DEL 2007

ALOJAMIENTOS	Son alojamientos los establecimientos dedicados de modo habitual, mediante precio, a proporcionar a las personas alojamiento con o sin otros servicios complementarios.	La categoría de los establecimientos hoteleros será fijada por el Ministerio de Turismo por medio del distintivo de las estrellas, en cinco, cuatro, tres, dos y una estrella, correspondientes a lujo, primera, segunda, tercera y cuarta categoría. Para el efecto, se atenderá a las disposiciones del Reglamento, a las características y calidad de las instalaciones y a los servicios que presten.
---------------------	---	---

HOTELES	Es hotel todo establecimiento que de modo habitual, mediante precio, preste al público en general servicio de alojamiento, comidas y bebidas y que reúna, además de las condiciones necesarias para la categoría que le corresponden, las siguientes:	Ocupar la totalidad de un edificio o parte del mismo, siempre que ésta sea completamente independiente, debiendo construir sus dependencias un todo homogéneo, con entradas, escaleras y ascensores de uso exclusivo.
		Facilitar al público tanto el servicio de alojamiento como de comidas a excepción de los hoteles residencias y hoteles apartamentos Disponer de un mínimo de 30 habitaciones

REQUISITOS MINIMOS PARA CATEGORIZAR HOTELES DE CINCO A UNA ESTRELLA

*****	****	***	**	*
LUJO	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA	CUARTA
PERSONAL	PERSONAL	PERSONAL	PERSONAL	PERSONAL
Asistente de Gerencia	Asistente de Gerencia			
Jefe de Recepción (Hablar mínimo español, inglés y uno adicional)	Jefe de Recepción (Hablar mínimo otro idioma)	Jefe de Recepción (Hablar inglés)		
Recepcionistas (Hablar mínimo inglés)	Recepcionistas (Hablar mínimo inglés)	Recepcionistas (Conocimientos básicos de inglés)	Recepcionistas capacitados	Recepcionistas capacitados
Primer Conserje (Hablar mínimo español, inglés y uno adicional).	Capitán de Botones (Hablar mínimo otro idioma)	Capitán de Botones (Conocimientos básicos de idioma extranjero)		
El portero del exterior, los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros dependerán de la Conserjería	Los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros dependerán de la Recepción	El Capitán de botones, los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros dependerán de la Recepción		
Ama de Llaves	Ama de Llaves	Ama de Llaves		
Camareras (1 por cada 12 habitaciones)	Camareras (1 por cada 14 habitaciones)	Camareras (1 por cada 16 habitaciones)	Camareras (1 por cada 18 habitaciones)	Camareras (1 por cada 18 habitaciones)

Mayordomo o Jefe de Servicio de habitaciones (hablar inglés)	Mayordomo o Jefe de Servicio de habitaciones (hablar inglés)			
Maître (hablar inglés) y personal auxiliar (1 por cada 4 mesas)	Maître (hablar inglés) y personal auxiliar (1 por cada 6 mesas)	Maître o Jefe de Comedor (conocimientos básicos de inglés) y personal auxiliar (1 por cada 8 mesas)	Personal necesario (1 por cada 10 mesas)	Personal necesario según la capacidad del establecimiento
Médico y enfermero con atención permanente.	Médico y enfermero con atención permanente			
Conserjes	Conserjes	Conserjes		
Ascensoristas	Ascensoristas	Ascensoristas		
Mozos de equipaje	Mozos de equipaje	Mozos de equipaje		
Mensajeros	Mensajeros	Mensajeros	Mensajeros	Mensajeros
Botones	Botones	Botones	Botones	Botones
SERVICIOS	SERVICIOS	SERVICIOS	SERVICIOS	SERVICIOS
ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS
Ofrecer dos o más variedades de desayunos	Ofrecer dos o más variedades de desayunos			
Servicio a la habitación, las 24 horas del día	Servicio a la habitación, las 24 horas del día (podrá ser atendido por el restaurante)	Servicio a la habitación (podrá ser atendido por el restaurante)	Servicio a la habitación, (podrá ser atendido por el personal de comedor)	Servicio a la habitación, (podrá ser atendido por el personal de comedor)
Restaurantes que ofrezcan platos de cocina internacional y típicos de cocina ecuatoriana	Restaurantes que ofrezcan platos de cocina internacional y típicos de cocina ecuatoriana		Mínimo 1 restaurante con personal capacitado	
Amplia carta de vinos de reconocido prestigio	Amplia carta de vinos de reconocido prestigio			
El menú de los restaurantes deberán ofrecer mínimo cinco especialidad de cada grupo de platos	El menú de los restaurantes deberán ofrecer mínimo cuatro especialidades de cada grupo de platos.	El menú de los restaurantes deberán ofrecer mínimo tres especialidades de cada grupo de platos	El menú de los restaurantes deberán ofrecer mínimo dos especialidades de cada grupo de platos	El menú del restaurante deberá ofrecer mínimo una especialidad de cada grupo de platos
GENERALES	GENERALES	GENERALES	GENERALES	GENERALES
Ofrecer servicio de caja fuerte individual o una por cada 20 habitaciones.	Ofrecer servicio de caja fuerte			

Lavado, secado y planchado de ropa y lencería.	Lavado, secado y planchado de ropa y lencería.	Lavado, secado y planchado de ropa y lencería.	Lavado, secado y planchado de ropa y lencería.	
Cambiar ropa de cama y toallas diariamente	Cambiar ropa de cama y toallas diariamente			
Revisar las habitaciones a última hora de la tarde	Revisar las habitaciones a última hora de la tarde			
Servicio médico permanente (a cargo de clientes)				
Máscara y equipos de oxígeno (sólo hoteles de la región interandina)				
Botiquín de primeros auxilios	Botiquín de primeros auxilios	Botiquín de primeros auxilios	Botiquín de primeros auxilios	Botiquín de primeros auxilios
RECEPCION Y CONSERJERIA	RECEPCION Y CONSERJERIA	RECEPCION Y CONSERJERIA	RECEPCION	RECEPCION
Servicio de Recepción	Servicio de Recepción	Servicio de Recepción	Servicio de Recepción	Servicio de Recepción
Servicio de Conserjería	Servicio de Conserjería	Servicio de Conserjería		
PISOS	PISOS	PISOS	PISOS	PISOS
Mantenimiento de habitaciones, limpieza y preparación	Mantenimiento de habitaciones, limpieza y preparación	Mantenimiento de habitaciones, limpieza y preparación	Mantenimiento de habitaciones, limpieza y preparación	Mantenimiento de habitaciones, limpieza y preparación
EQUIPAMIENTO	EQUIPAMIENTO	EQUIPAMIENTO	EQUIPAMIENTO	EQUIPAMIENTO
Caja fuerte en cada habitación o 1 por cada 20 habitaciones	Caja fuerte en cada habitación o 1 por cada 20 habitaciones			
Maquinarias propias para lavandería y planchado (automáticas con capacidad mínima de 1lb. por habitación)	Maquinarias propias para lavandería y planchado (automáticas con capacidad mínima de 1lb. por habitación)	Maquinarias propias o contratadas	Maquinarias propias o contratadas	
Una central telefónica de mínimo 10 líneas	Una central telefónica de mínimo 5 líneas	Una central telefónica de mínimo 2 líneas	Una central telefónica de mínimo 2 líneas (podrá ocuparse la recepción)	Teléfono público.
INSTALACIONES	INSTALACIONES			
Instalaciones y maquinarias propias para lavandería	Instalaciones y maquinarias propias para lavandería			

ANEXO 3: GUIA DE OBSERVACIÓN DE LOS HOTELES.

HOTEL	INFRAESTRUCTURA	SERVICIOS	MOBILIARIO, EQUIPO Y UTENSILIOS	HIGIENE Y SEGURIDAD	ALIMENTACIÓN
ALBEMARLE	Poseen 16 habitaciones. Su infraestructura es agradable y no está diseñada para aprovechar al máximo la luz solar, no cuentan con áreas verdes esta frente a la playa en la zona céntrica del pueblo.	Agua caliente, baño privado, televisor, WI-FI	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son pequeñas. Cuenta con piscina en el cual se utilizan químicos que afectan al medio ambiente.	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel alto.	Cuenta con área de alimentación, el menú es variado y se lo sirve como tipo bufet.
INSULAR	Poseen 16 habitaciones, 27 plazas. Su infraestructura es poco agradable y no está diseñada para aprovechar al máximo la luz solar, no cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona céntrica del pueblo.	Agua caliente, baño privado, aire acondicionado , televisor, WI-FI	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son pequeñas y simples.	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel alto.	No cuenta con área de alimentación.
LA CASA DE MARITA	Poseen 19 habitaciones, 38 plazas. Su infraestructura es agradable, cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona de playas.	Agua Caliente, televisión, aire , baño privado, acondicionado y WI-FI	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son medianas.	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel alto.	Cuenta con área de alimentación, el menú está diseñado como latos a la carta, su especialidad son los mariscos.
THE WOODEN HOUSE LODGE	Poseen 12 habitaciones, 36 plazas. Su infraestructura es agradable, no cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona céntrica del pueblo.	Agua Caliente, televisión, baño privado, aire acondicionado y WI-FI	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son medianas. Cuenta con piscina en el cual se utilizan químicos que afectan al medio ambiente.	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel alto.	Cuenta con área de alimentación. Breakfast from 7:30 am to 0:00 am, Lunch from 12:00 pm to 3:00 pm, Dinner from 6:30 pm to 9:00 pm
BRISAS DEL MAR	Poseen 12 habitaciones, 28 plazas. Su infraestructura no es agradable, no cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona céntrica del pueblo.	Agua Caliente, televisión, baño privado, aire acondicionado y WI-FI	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son pequeñas y simples.	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel medio.	No cuenta con área de alimentación
CASITA DE LA PLAYA	Poseen 12 habitaciones, 32 plazas. Su infraestructura es agradable, cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona de playas.	Agua Caliente, televisión, aire acondicionado , baño privado y WI-FI	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son medianas.	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel medio.	No cuenta con área de alimentación
SAN VICENTE	Poseen 17 habitaciones, 46 plazas. Su infraestructura es agradable, no	Agua Caliente, televisión,	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías	Cuentan con los requerimientos básicos de	Cuenta con área de alimentación.

	cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona céntrica del pueblo.	baño privado, aire acondicionado y WI-FI	renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son medianas.	seguridad. Higiene de nivel alto.	Horario del restaurante: 6:00 AM - 9:00 PM
SANDRITA	Poseen 12 habitaciones, 34 plazas. Su infraestructura no es agradable, no cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona céntrica del pueblo.	Agua Caliente, baño privado, aire acondicionado y WI-FI	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son medianas	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel medio.	No cuenta con área de alimentación
ISABELA DEL MAR	Poseen 8 habitaciones, 16 plazas. Su infraestructura es agradable, cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona de playas.	Agua Caliente, televisión, baño privado, Wi-fi y aire Acondicionado .	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son medianas	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel alto.	No cuenta con área de alimentación
CERRO AZUL	Poseen 8 habitaciones, 15 plazas. Su infraestructura no es agradable, no cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona céntrica.	Agua Caliente, aire acondicionado y WI-FI	Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son pequeñas	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel medio.	No cuenta con área de alimentación
CORAL BLANCO	Poseen 8 habitaciones, 17 plazas. Su infraestructura no es agradable, no cuenta con áreas verdes ya que están ubicadas en la zona céntrica.		Los mobiliarios y equipos son básicos, no cuentan con energías renovables, ni tratamiento de aguas residuales, las habitaciones son pequeñas	Cuentan con los requerimientos básicos de seguridad. Higiene de nivel medio	Cuenta con área de alimentación la especialidad son los mariscos.

ANEXO 4: FORMATO DE LA ENCUESTA POTENCIALES DEMANDANTES

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
 ÁREA JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
 CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

Como egresado de la carrera de Administración de Empresas me encuentro desarrollando la investigación intitulada: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN HOTEL ECOLÓGICO, EN LA ISLA ISABELA - GALÁPAGOS”** para lo cual le solicito a usted se digne contestar las siguientes interrogantes:

GENERO

Masculino () Femenino ()

EDAD

12-25 () 26-56 () más de 57 ()

NACIONALIDAD.

.....

1. ¿Por qué motivo visita este lugar?

Investigación ()

Negocios ()

Turismo ()

Otros.....

2. ¿Cada que tiempo visita la isla?

.....

3. ¿con cuántas personas viaja?

.....

4. ¿En dónde prefiere hospedarse?

Hotel () Hostal () Centro de recreación () Casa de alquiler ()

5. ¿Cuánto paga por el servicio de alojamiento?

Hotel.....

Hostal.....

Centro de recreación.....

Casa de alquiler.....

6. ¿cuál es el tiempo de estadía al visitar la Isla?

.....

7. ¿En caso de implementarse un hotel ecológicamente funcional sería nuestro huésped?

Si ()

No ()

8. ¿Cuánto está dispuesto a cancelar por un servicio de alojamiento ecológico?

.....

9. ¿Qué servicios considera que debe prestar un hotel?

Alojamiento ()

Alimentación ()

Recreación ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

FORMATO DE LA ENCUESTA OFERENTES**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
ÁREA JURÍDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS****ENCUESTA DIRIGIDA A LOS PROPIETARIOS DEL SERVICIO HOTELERO**

Como egresado de la carrera de Administración de Empresas me encuentro desarrollando la investigación intitulada: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN HOTEL ECOLÓGICO, EN LA ISLA ISABELA - GALÁPAGOS”** para lo cual le solicito a usted se digne contestar las siguientes interrogantes:

1. ¿CUÁNTAS PERSONAS EN PROMEDIO SE HOSPEDAN EN SU ESTABLECIMIENTO HOTELERO?

.....

2. ¿LA MAYORÍA DE LOS TURISTAS QUE ACUDEN A SU ESTABLECIMIENTO LO HACEN EN DÍAS DE FERIADOS, O TEMPORADA ALTA?

.....

3. ¿QUÉ MATERIALES UTILIZO PARA LA CONSTRUCCIÓN DE SU ESTABLECIMIENTO?

.....

4. ¿QUÉ TIPO DE ENERGÍA UTILIZA PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL HOTEL?

.....

5. ¿CON QUE SERVICIOS CUENTA SU ESTABLECIMIENTO?

.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

INDICE

PORTADA.....	I
CERTIFICACIÓN.....	II
AUTORÍA.....	III
CARTA DE AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN.....	IV
DEDICATORIA.....	V
AGRADECIMIENTO.....	VI
a). TITULO.....	1
b). RESUMEN.....	2
ABSTRACT.....	6
c). INTRODUCCION.....	10
d). REVISIÓN DE LITERATURA.....	13
e). MATERIALES Y METODOS.....	69
f). RESULTADOS.....	74
g) DISCUSIÓN.....	92
h). CONCLUSIONES.....	185
i). RECOMENDACIONES.....	188
j). BIBLIOGRAFIA.....	189
k). ANEXOS.....	191