

ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO EXTENSIÓN – LATACUNGA

CARRERA DE INGENIERÍA COMERCIAL

TEMA:

Creación de una empresa de servicios turísticos en la ciudad de Pujilí

**PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE: INGENIERA
COMERCIAL**

ELABORADO POR:

Dennis Marlon Ruiz Sarzosa

Latacunga, 2002

ÍNDICE GENERAL

Página

CAPITULO I

ESTUDIO DE MERCADO

1.1	Definición del Servicio.	1
1.1.1	Usos y especificaciones del servicio.	2
1.1.2	Empresas de prestación de servicios turísticos	3
1.1.2.1	Principales empresas de hospedaje	4
1.1.3	Especificación del lugar donde se ubicará el proyecto	4
1.1.4	Principales atractivos turísticos del Cantón Pujilí	6
1.1.4.1	Nivel de captación de turistas	8
1.2	Demanda actual o histórica	9
1.2.1	Tendencias Turísticas	13
1.2.2	Tendencias Turísticas hacia la localidad	15
1.2.3	Turismo receptivo	16
1.2.3.1	Procedencia de extranjeros en el Ecuador	16
1.2.3.2	Ciudades más visitadas por extranjeros	17
1.2.3.3	Motivo de Visita	19
1.2.4	Turismo Interno	19
1.2.4.1	Ciudad de permanencia en el desplazamiento	19
1.2.4.2	Motivo de desplazamiento de turistas extranjeros	20
1.3	Demanda Total, Aparente y Efectiva	21
1.3.1	Demanda Total	21
1.3.2	Demanda Aparente	21
1.3.2.1	Cotopaxi: Turismo Receptivo	21
1.3.2.2	Cotopaxi: Turismo Interno	22
1.3.3	Demanda Efectiva	22
1.3.4	Demanda Actual	23
1.3.5	Demanda Histórica	24
1.3.6	Demanda Futura	25

1.3.6.1	Métodos para la proyección de la demanda	25
1.3.6.2	Proyección de la Demanda Interna	26
1.3.6.3	Proyección de la Demanda Total	28
1.3.7	Estimación de la Penetración en el Mercado	29
1.4	Análisis de la Oferta.	29
1.4.1	Cuantificación de la oferta existente	30
1.4.1.1	Capacidad instalada y utilizada	30
1.4.1.2	Participación en el mercado	31
1.4.2	Precios de los servicios	32
1.4.2.1	Servicios ofertados	35
1.4.2.1.1	Crédito	35
1.4.2.1.2	Descuentos	35
1.4.2.1.3	Publicidad	36
1.4.2.1.4	Servicios de postventa	36
1.4.3	Capacidad económica y administrativa para respaldar ampliaciones.	37
1.4.4	Pronóstico de la oferta	38
1.5	Demanda Insatisfecha	39
1.5.1	Proyección de la Demanda insatisfecha	40
1.5.2	Evaluación de la demanda insatisfecha	40
1.5.3	Demanda captable por la Hostería Sinchahuasín	41

CAPITULO II

ESTUDIO TÉCNICO

2.1	Localización	42
2.1.1	Macro localización	42
2.1.2	Micro localización	43

2.1.2.1	Alternativas de Localización	43
2.1.2.2	Selección del Emplazamiento Optimo	44
2.1.2.3	Características del Emplazamiento	44
2.1.2.3.1	Características Físicas del Sitio Seleccionado	44
2.1.2.3.2	Clima	45
2.1.2.3.3	Cercanía a las Principales Ciudades	45
2.1.2.3.4	Disponibilidad de servicios básicos del sector	46
2.1.2.3.5	Leyes y reglamentos imperantes en el emplazamiento	47
2.1.2.4	Ubicación del proyecto	47
2.2	Tamaño del Proyecto	47
2.3	Ingeniería del Proyecto	48
2.3.1	Proceso operacional	48
2.3.2	Programa de Producción.	50
2.3.2.1	Paquetes	52
2.3.2.2	Sistema de Evaluación del Servicio	52
2.3.2.2.1	Sistema del cliente secreto	52
2.3.2.2.2	Sistema de entrevistas personales	52
2.3.2.2.3	Buzón de sugerencias y quejas	53
2.3.2.2.4	Sistema de evaluación Web	53
2.3.3	Requerimientos del Proyecto	53
2.3.3.1	Materias Primas	53
2.3.3.2	Suministros	53
2.3.3.3	Personal Requerido	54
2.3.3.3.1	Mano de Obra Directa	54
2.3.3.3.1.1	Obreros no calificados	54
2.3.3.3.1.2	Obreros semi calificados	54
2.3.3.3.1.3	Obreros calificados	54
2.3.3.3.2	Mano de Obra Indirecta	55
2.3.3.3.3	Personal administrativo	55
2.3.3.4	Descripción del Espacio Físico Requerido	55
2.3.3.4.1	Vías de acceso	55
2.3.3.4.2	Parqueaderos	56
2.3.3.4.3	Jardines	56
2.3.3.4.4	Áreas de recreación	56
2.3.3.4.5	Distribución Física	57

CAPITULO III

ESTUDIO FINANCIERO Y EVALUACIÓN FINANCIERA

3.1	Inversiones en activos fijos	61
2.3.4	Costo de equipos de oficina, maquinaria y equipos	61
2.3.4.1	Equipos de oficina	61
2.3.4.2	Maquinarias y Equipos	62
2.3.4.3	Repuestos Y Accesorios	62
2.3.5	Costo de Menaje	62
2.3.6	Costo de Muebles y Enseres	63
2.3.7	Costo de Vehículo	64
2.4	Activos Diferidos	65
2.4.1	Gastos de Constitución de la Empresa	65
2.4.2	Estudios de Factibilidad	66
2.4.3	Interés del Período Preoperacional e Impuesto por la Contratación del Crédito.	66
2.4.4	Gastos de Puesta en Marcha	66
2.5	Inversiones en Capital de Trabajo	67
2.5.1	Capital de Operación	67
2.5.2	Ciclo de Caja	67
2.5.3	Rotación de Caja	68
2.5.4	Requerimiento de Caja	68
2.6	Financiamiento	69
2.6.1	Aporte de Capital Social	62
2.6.2	Créditos	62
2.6.2.1	Crédito a Largo Plazo	69
2.7	Estructura de Costos y Gastos del Proyecto	70
2.7.1	Costos Directos de Producción	70
2.7.1.1	Materia Prima	71
2.7.1.2	Mano de Obra Directa	71
2.7.1.2.1	Obreros no calificados	71
2.7.1.2.2	Obreros semi calificados	71
2.7.1.2.3	Obreros calificados	72
2.7.2	Costos Indirectos de Fabricación	72
2.7.2.1	Mano de obra indirecta	72
2.7.2.2	Suministros	73
2.7.2.3	Reparación y Mantenimiento	74

2.7.2.4	Seguros	75
2.7.2.5	Arriendos	75
2.7.2.6	Imprevistos	76
2.7.2.7	Depreciaciones	76
2.7.3	Gastos de Administración	78
2.7.3.1	Personal Administrativo	78
2.7.3.2	Otros gastos de administración	78
2.7.4	Depreciaciones y Amortizaciones	79
2.8	Análisis de Ingresos	81
2.8.1	Estimación de ingresos de la Hostería Sinchahuasín	83
2.9	Estados Financieros del Proyecto	84
2.9.1	Estado de Pérdidas y Ganancias	84
2.9.2	Flujo de Caja Projectado	85
2.9.3	Balance General Pro forma	87
2.10	Evaluación financiera del Proyecto en base al flujo operacional.	89
2.10.1	Análisis de la Tasa Interna de Retorno. (TIR)	90
2.10.2	Análisis del Valor Actual Neto (VAN)	91
2.10.3	Análisis del Punto de Equilibrio	92
2.10.3.1	Punto de Equilibrio Económico	92
2.10.3.2	Punto de Equilibrio con ingresos de producción de varios servicios.	95
2.10.4	Análisis del periodo real de recuperación de la inversión	97
2.10.5	Análisis de la Razón Beneficio/Costo	97
2.10.6	Análisis del Costo Promedio Ponderado del Capital	97

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones	100
4.2 Recomendaciones	102

ÍNDICE DE TABLAS

	Página
Tabla. 1.1 Distancias del área geográfica de Influencia al Sector	5
Tabla. 1.2 Principales atractivos turísticos de Cotopaxi	8
Tabla. 1.3 Balanza turística (en millones de dólares)	14
Tabla. 1.4 Turismo en la economía (en millones de dólares)	15
Tabla. 1.5 Turistas registrados en el Centro Artesanal "EL ROSAL"	16
Tabla. 1.6 Lugar de procedencia de extranjeros	17
Tabla. 1.7 Principales ciudades visitadas por extranjeros en Ecuador	18
Tabla. 1.8 Ciudad de permanencia en el desplazamiento	19
Tabla. 1.9 Motivo del desplazamiento de turistas internos	20
Tabla. 1.10 Demanda total: Ecuador	21
Tabla. 1.11 Demanda Aparente: Cotopaxi	22
Tabla. 1.12 Promedio de personas hospedadas	23
Tabla. 1.13 Demanda Actual: Ecuador	24
Tabla. 1.14 Demanda Histórica Turística en Cotopaxi 1993 – 2000	25
Tabla. 1.15 Datos Históricos del Turismo Interno	27
Tabla. 1.16 Proyección de la Demanda Interna	27
Tabla. 1.17 Cotopaxi: Proyección de la Demanda Total	28
Tabla. 1.18 Hosterías de Primera y Segunda Categoría	29
Tabla. 1.19 Cotopaxi: Capacidad Utilizada e Inutilizada	30
Tabla. 1.20 Promedio de Turistas Alojados por Mes	31
Tabla. 1.21 Hostería La Ciénega: Precios Por Habitación	32
Tabla. 1.22 Hostería San Mateo: Precios por Habitación	32
Tabla. 1.23 Hostería Posada del Rey: Precios por habitación	33
Tabla. 1.24 Hostería San Agustín del Callo: Precios por Habitación	33
Tabla. 1.25 Hostería Rumipamba de las Rosas: Precios por Habitación	34
Tabla. 1.26 Cotopaxi: Precios Promedio de las habitaciones	34
Tabla. 1.27 Cotopaxi: Servicios Ofrecidos por las Hosterías	35
Tabla. 1.28 Cotopaxi: Sistema de Comercialización de las Hosterías	36
Tabla. 1.29 Promedio de Crecimiento Habitacional 1995-2000	38

Tabla. 1.30 Cotopaxi: Pronostico de la Oferta	39
Tabla. 1.31 Cotopaxi: Demanda Insatisfecha	40
Tabla. 2.1 Matriz de Ponderación de las Alternativas de Localización del Proyecto	44
Tabla. 2.2 Precios Individuales por Servicios	52
Tabla. 2.3 Hostería Sinchahuasín: Suministros	54
Tabla. 3.1 Hostería Sinchahuasín: Equipos de Oficina	61
Tabla. 3.2 Hostería Sinchahuasín: Maquinarias y Equipos	62
Tabla. 3.3 Hostería Sinchahuasín: Menaje de Habitaciones	62
Tabla. 3.4 Hostería Sinchahuasín: Menaje En General	63
Tabla. 3.5 Hostería Sinchahuasín: Muebles Y Enceres	64
Tabla. 3.6 Hostería Sinchahuasín: Costo de Vehículo	64
Tabla. 3.7 Hostería Sinchahuasín: Resumen de Inversiones en Activos	65
Tabla. 3.8 Hostería Sinchahuasín: Resumen Activos Diferidos	66
Tabla. 3.9 Hostería Sinchahuasín: Ciclo de Caja	67
Tabla. 3.10 Hostería Sinchahuasín: Costos y Gastos de Operación en Efectivo	68
Tabla. 3.11 Hostería Sinchahuasín: Tabla de Amortización	70
Tabla. 3.12 Hostería Sinchahuasín: Resumen de Costo de Mano de Obra Directa	72
Tabla. 3.13 Hostería Sinchahuasín: Resumen Mano de Obra Indirecta	73
Tabla. 3.14 Hostería Sinchahuasín Suministros	73
Tabla. 3.15 Hostería Sinchahuasín: Reparación y Mantenimiento	74
Tabla. 3.16 Hostería Sinchahuasín: Seguros	75
Tabla. 3.17 Hostería Sinchahuasín: Arriendos	75
Tabla. 3.18 Hostería Sinchahuasín: Imprevistos	76
Tabla. 3.19 Hostería Sinchahuasín: Detalle de las Depreciaciones	76
Tabla. 3.20 Hostería Sinchahuasín: Resumen de Costos Indirectos de Fabricación	77
Tabla. 3.21 Hostería Sinchahuasín: Gasto Personal Administrativo	78
Tabla. 3.22 Hostería Sinchahuasín: Otros Gastos Administrativos	79
Tabla. 3.23 Hostería Sinchahuasín: Depreciaciones y Amortizaciones	79
Tabla. 3.24 Hostería Sinchahuasín: Resumen Gastos Administración	80
Tabla. 3.25 Hostería Sinchahuasín: Demanda Insatisfecha	81

Tabla. 3.26 Hostería Sinchahuasín: Ponderación de Turistas Paquete 1, 2 Y 4	82
Tabla. 3.27 Hostería Sinchahuasín: Ponderación Número de Turistas Paquete 3	82
Tabla. 3.28 Hostería Sinchahuasín: Ponderación Número de Turistas Paquete 5	83
Tabla. 3.29 Hostería Sinchahuasín: Precios de los Paquetes Turísticos	83
Tabla. 3.30 Hostería Sinchahuasín: Volumen Estimado de Ventas	84
Tabla. 3.31 Hostería Sinchahuasín: Estado de Perdidas y Ganancias	85
Tabla. 3.32 Hostería Sinchahuasín: Flujo de Caja Proyectado	87
Tabla. 3.33 Hostería Sinchahuasín: Balance General Proyectado	89
Tabla. 3.34 Hostería Sinchahuasín: Tasa Interna de Retorno	91
Tabla. 3.35 Hostería Sinchahuasín: Valor Actual Neto	92
Tabla. 3.36 Hostería Sinchahuasín: Punto de Equilibrio	94
Tabla. 3.37 Hostería Sinchahuasín: PRRI	96
Tabla. 3.38 Hostería Sinchahuasín: Razón Beneficio / costo	97
Tabla. 3.39 Hostería Sinchahuasín: Costo Promedio Ponderado de Capital	99

ÍNDICE DE FIGURAS

	Página
Figura. 1.1 Motivo de desplazamiento	20
Figura. 2.1 Flujograma del Proceso operacional	49
Figura. 2.2 Referencia del Flujograma del Proceso operacional	50
Figura. 2.3 Hostería Sinchahuasín: Distribución Física	57
Figura. 2.4 Hostería Sinchahuasín: Habitaciones de la Hostería	58
Figura. 2.5 Hostería Sinchahuasín: Habitaciones de la Hostería	58
Figura. 2.6 Hostería Sinchahuasín: Piscina Vista panorámica y frontal	59
Figura. 2.7 Hostería Sinchahuasín: Piscina temperada Vista parcial y fachada lateral	59

PRÓLOGO

El turismo en el Ecuador se ha convertido un una fuente importante de riqueza, actividad económica que crece año a año, por lo cual es importante elaborar proyectos no tradicionales que sean atractivos al inversionista.

El proyecto de creación de una empresa de servicios turísticos en la Ciudad de Pujilí, contribuirá al desarrollo socio-económico del sector, fomentando nuevas fuentes de empleo, incrementando el nivel de ocupación y dando mayor movimiento a la economía de la Ciudad de Pujilí.

La Municipalidad de Pujilí, consiente de la imperante necesidad de impulsar la economía del sector, ha prestado todas las facilidades para elaborar este proyecto de inversión, el mismo que abarca el estudio de mercado, que en sí identifica al producto, a la demanda, a la oferta y sus proyecciones. Además se considera el estudio técnico, que dará una visión del lugar donde estará ubicado el proyecto, su macro localización y micro localización. Dentro del proyecto se incluyó el estudio financiero y la evaluación financiera, que se constituye en la sistematización contable y financiera de los estudios realizados anteriormente y permitirán verificar los resultados que generará el proyecto. Y por último se presenta las conclusiones y recomendaciones a las cuales se llegaron después de haber analizado la información obtenida.

FECHA DE ENTREGA

DECANO

**SECRETARIO
ACADÉMICO**

AUTOR

CAPITULO I

ESTUDIO DE MERCADO

1.1 Definición del Servicio.

Turismo es la afición a viajar por gusto, de recorrer un país, y se realiza por placer, por descanso, por estudio, por contemplación y apreciación de curiosidades y bellezas naturales, por motivos de salud, por devoción, por el deseo de disfrutar alimentos, o por ansias de ampliar y complacer la afición artística o cultural.

En las sociedades modernas el turismo se ha transformado en un fenómeno de notable importancia. Aún en épocas de crisis y de recesión económica como las actuales el turismo mantiene una dinámica relevante en comparación con otros sectores de la economía.

El turismo al considerarlo como un servicio no atraviesa por procesos de transformación, pero si debemos tomar en cuenta aspectos que son útiles para desarrollar un concepto claro de lo que se denomina un servicio turístico:

- La naturaleza del producto.
- Participación de los clientes en el proceso de producción del servicio.
- Los empleados como parte del producto.
- Control de la calidad.
- El inventario.
- El factor del tiempo.

➤ Canales de distribución.

La naturaleza del producto significa la esencia misma del producto que se lo puede definir como un desempeño, un acto o un esfuerzo que se necesita para ofrecer el servicio. La participación de los clientes en el proceso de producción del servicio en interacción con los empleados de la empresa, hacen que sea parte del proceso para lograr mejorar la calidad del servicio. El inventario es nulo, no existe la posibilidad de producir el servicio y almacenarlo para venderlo en cualquier época del año, la capacidad del servicio se la da por las situaciones que se presentan en cualquier tiempo; los canales de distribución es un solo camino productor del servicio y el consumidor del mismo.

1.1.1 Usos y especificaciones del servicio.

Los servicios que se prestarán son los siguientes:

- **Hospedaje:** Este servicio será de primer orden, habitaciones de construcción mixta, ladrillo y madera vista, modernas, individuales, dobles, y cabañas, con baño independiente y agua caliente, decoraciones acordes a la cultura pujilense, bastante acogedoras para los huéspedes.
- **Alimentación:** El restaurante tendrá capacidad para 100 personas, la atención será permanente en lo referente a desayunos, almuerzos y meriendas, platos a la carta con variedad de menús propios de la zona.
- **Movilización - Transporte.** Para prestar este servicio la empresa contará con vehículos para transportar a los turistas a los distintos lugares que se encuentren dentro de la cobertura del proyecto.

- **Información y guías turísticas.** En las oficinas ubicadas en la hostería se dará información permanente a las personas interesadas en los distintos servicios que presta la empresa, además se facilitarán folletos de los lugares a los cuales puede visitar el turista con la ayuda de nuestros guías turísticos. Además el turista tendrá servicio de Internet y llamadas internacionales que mantendrá en comunicación constante al turista.

- **Esparcimiento.** Se dispondrá de bicicletas montañeras y caballos para efectuar expediciones a los diversos lugares que estarán dentro de la planificación del proyecto, además se contará con canchas de fútbol, básquet, tenis, sala de juegos, mesas de billar, tenis de mesa, sala de espera, implementada con televisión, equipo de sonido, y biblioteca que permitirá al turista profundizar sobre la cultura y raíces de nuestros pueblos.

- **Alquiler de implementos de andinismo y excursión.** Contará con equipos completos de andinismo, trajes especiales para el frío, guantes, botas, cascos, gafas, cobertores, sleeping bags, carpas, etc. que permitirán al turista desarrollar sus actividades con total normalidad.

- **Venta de Artesanías y artículos propios de la zona.** Dentro de la planificación del proyecto se incluye cuatro locales comerciales en los cuales se exhibirán artesanías, pinturas, esculturas, objetos de cerámica, instrumentos andinos y demás artículos de la zona.

1.1.2 Empresas de prestación de servicios turísticos

La prestación de servicios se refiere a proporcionar servicio, en nuestro caso daremos un servicio turístico que satisfaga y llene las expectativas de los turistas.

Entre las principales empresas que prestan servicios similares, y con las cuales tendrá que competir el proyecto, se encuentran:

- Hostería La Ciénega,
- Hostería Rumipamba de las Rosas,
- Hostería San Mateo,
- Hostería La Posada del Rey.
- Hostería San Agustín del Callo

1.1.2.1 Principales empresas de hospedaje

- Hostal El Marquez
- Hostal Central
- Hostal El Álamo
- Hostal Ilinizas
- Hostal Quilotoa
- Hostal Rodelú
- Hostal Residencial Rosim
- Hostal- Residencial Cotopaxi

1.1.3 Especificación del lugar donde se ubicará el proyecto

Pujilí se encuentra ubicado a 9 Km. de la cabecera Provincial de Cotopaxi. En la Parte occidental con una altura de 2.961 metros sobre el nivel del mar, su población es de 13.500 habitantes en área urbana y se suman con las demás parroquias a 35.000 habitantes aproximadamente.

Su clima fluctúa entre los 14 y 22 grados centígrados con grandes extensiones de páramo, valles y zonas subtropicales.

Pujilí tiene una ubicación geográfica privilegiada que se comunica con Latacunga, Zumbahua, La Maná, y a futuro Pujilí tendrá una afluencia

sustancial de turistas debido a la construcción de la carretera Latacunga - La Maná, dando mayor impulso a la economía del sector y por ende al turístico.

La empresa de turismo estará ubicada en el monte Sinchahuasín, que es uno de los lugares más vistosos de Pujilí, desde donde se admira la belleza del valle y la majestuosidad del Cotopaxi, Chimborazo, Altar y el Tungurahua que delinean la "avenida de los Volcanes" como lo dijo Humbolt, al mismo se puede acceder caminando por una serie de gradas que permiten alcanzar la cumbre del monte, o también se lo puede hacer en vehículo.

Cabe indicar las distancias del proyecto hacia las principales áreas geográficas de influencia que se consideraron según su distancia, y afluencia turística:

Tabla. 1.1
Distancias del área geográfica de Influencia al Sector

Proyecto	Área geográfica de influencia	Distancia terrestre
Pujilí	Latacunga	9 Km.
Pujilí	Quito	98 Km.
Pujilí	Ambato	56 Km.
Pujilí	Baños	96 Km.
Pujilí	Riobamba	108 Km.
Pujilí	Guaranda	155 Km.
Pujilí	Otavalo	193 Km.
Pujilí	Ibarra	212 Km.

Fuente: Mapa - Distancias terrestres (Ministerio de Turismo)
Elaborado por: Marlon Ruiz S.

1.1.4 Principales atractivos turísticos del Cantón Pujilí

Los atractivos turísticos más significativos de la ciudad de Pujilí son:

- La Feria de Pujilí
- La Iglesia de Pujilí
- La Iglesia de Isinche
- El Palacio Municipal
- El Parque Luis Fernando Vivero
- El Monte Sinchahuasín
- Centro Artesanal "El Rosal"
- La Feria de Zumbahua
- La Cara de Piedra de Angamarca
- Las aguas termales de Chugchilán
- Hacienda Niño de Isinche
- La Iglesia de San Juan
- El Cementerio Municipal
- El Parque de los Recuerdos
- El Parque del Danzante
- La Laguna del Quilotoa
- El Complejo Turístico (en restauración)
- Las artesanías de La Victoria
- Pintura y artesanía indígena de Tigua

Son numerosos los lugares turísticos que posee el Cantón Pujilí, lugares que a través de la promoción y difusión realizada por la Municipalidad de Pujilí y por gestión propia de sus interesados, se ha logrado un incremento en la captación de turistas internos y externos.

El danzante de Pujilí, un atractivo turístico único en su género que al sonar de sus tambores y pingullos deleitan con su espectáculo folclórico a

propios y extraños. Su singular vestimenta, majestuosos bordados y adornos suntuosos crean la magia del danzante Pujilense.

Otro atractivo turístico es la Hacienda del Niño de Isinche, localizada a 3 Km. del centro de Pujilí, tiene una iglesia que data del siglo XVIII con influencia del barroco italiano, atrae gran número de turistas de todo el Ecuador especialmente en Navidad y en la celebración de la fiesta de los tres Reyes en enero.

El volcán inactivo Quilotoa, que por su belleza natural, características ferruginosas de sus aguas con olor a azufre, el fantástico paisaje hacen del Quilotoa un lugar muy visitado por turistas nacionales y extranjeros.

La pintura y artesanía indígena de Tigua también es un atractivo turístico importante del sector, sus trabajos realizados sobre cuero de oveja, que a más de brindar alimento y abrigo concede la superficie plana para crear con colores de esmalte hermosas obras que transmiten la ingenuidad plástica de los Andes septentrionales.

La Iglesia Matriz de Pujilí, la Iglesia de San Juan, la Iglesia de Isinche, el Palacio Municipal, son una muestra de la belleza arquitectónica de este pueblo, representaciones de arte y cultura de nuestros antepasados las mismas que son reconocidas por la gente que visita y admira construcciones como estas.

El Cerro Sinchahuasín, con una altura de 3.000 metros (s.n.m.), en el mismo se levanta una escalinata que se corta con el escudo del Cantón Pujilí, esta escalinata lleva desde la base hasta la cima donde se localiza la hostería que será fuente de estudio de este proyecto; de esta manera podemos analizar que Pujilí cuenta con numerosos y atractivos lugares que sin lugar a dudas se convertirá en un importante punto turístico del centro del país.

Tabla. 1.2
Principales atractivos turísticos de Cotopaxi

	PREFERENCIA DE VISITAS
Volcán Cotopaxi	33 %
Laguna Quilotoa	30 %
Saquisilí	14 %
Ferías ¹	2 %
Pujilí	9 %
Tilipulo	4 %
Salcedo	4 %
Zoológicos	2 %
Nevados Ilinizas	2 %
TOTAL	100 %

Comentario [M.R.S1]:

Comentario [M.R.S2]:

Fuente: Proyecto Ecoturismo Palopo
Elaborado por: Marlon Ruiz S.

Como podemos apreciar en la tabla anterior la inclinación de visita a Pujilí ocupa el segundo y cuarto lugar con 30% y 9% respectivamente, porcentajes significativos de preferencia que avizoran la obtención de buenos resultados en la puesta en marcha de la Hostería Sinchahuasín.

1.1.4.1 Nivel de captación de turistas

Ecuador se ha convertido en uno de los destinos más económicos para turistas de todo el mundo, con una infraestructura hotelera y especialidades gastronómicas de óptima calidad, en nuestro caso la cultura, la variedad de etnias, sus lenguas y tradiciones mantenidas durante siglos, la arquitectura, montañas y nevados que permiten realizar turismo de aventura; temperaturas agradables, sumado a esto la amabilidad y hospitalidad de su gente ha logrado incrementar el nivel de captación de turistas en el año 2000 en un 21%,

¹ Ferias de la Provincia

aumento considerable que permitirá fortalecer al sector turístico y en general a la economía nacional.

1.2 Demanda actual o histórica

Con la ayuda de estadísticas proporcionadas por el Ministerio de Turismo, el Ministerio de Medio Ambiente, el Municipio de Pujilí, El Centro Artesanal "El Rosal", e investigación directa a través de encuestas, entrevistas personales y vía telefónica, se logró recabar la suficiente información para desarrollar el proyecto turístico en la ciudad de Pujilí.

PLAN DE INVESTIGACIÓN

Al recabar la información necesaria para la elaboración del proyecto se utilizaron fuentes primarias, así como secundarias, que permitieron obtener los datos requeridos.

La información Primaria se obtuvo mediante la elaboración de una encuesta dirigida a los establecimientos de hospedaje de la Provincia de Cotopaxi, con la finalidad de obtener los siguientes datos:

- Número promedio de turistas nacionales y extranjeros que se alojan en la Provincia de Cotopaxi.
- Principales motivos de visita a la Provincia.
- Porcentaje utilizado de la capacidad instalada
- Principales destinos turísticos en la Provincia de Cotopaxi,

- Principales razones por las que visitan los lugares mencionados en el anterior literal,
- Tarifas de hospedaje promedio,
- Descuentos,
- Servicios prestados
- Otros servicios a implementar de los establecimientos actuales,
- Futuras ampliaciones de las instalaciones turísticas,
- Canales de comercialización,

Las encuestas fueron realizadas casi en la mayoría de los establecimientos de hospedaje, por lo que no fue necesario realizar un muestreo, además se utilizó en gran medida las encuestas vía telefónica que permitieron obtener la información requerida.

La información secundaria se la obtuvo en diversas instituciones como son: el Ministerio de Turismo, Ministerio del Ambiente, la Cámara de Turismo de Cotopaxi, la Municipalidad de Pujilí, páginas de Internet, el Banco Central, la Corporación Financiera Nacional, el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Municipio de la Ciudad de Latacunga, entre otras.

Cabe indicar que las encuestas realizadas por el Ministerio de Turismo, se diseñó el tamaño de la muestra con un nivel de confianza del 95% y un nivel de error del 3.5% casi en todos los casos.

Modelo de la encuesta para los establecimientos de hospedaje.

ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJERCITO - LATACUNGA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Estimado encuestado:

Solicitamos su colaboración para realizar la siguiente encuesta destinada a estimar la afluencia turística, además determinar la capacidad hotelera con que cuenta la Provincia de Cotopaxi.

1. ¿Qué cantidad de personas se hospedan por mes en su establecimiento?

Cuantos Nacionales _____

Cuantos Extranjeros _____

2. ¿Cuál es el motivo de la visita?

Vacaciones	()	Congresos / convenciones	()
Compras	()	Otros (especifique)	
Visita a familiares	()		

3. ¿En que porcentaje están siendo utilizadas sus instalaciones?

4. ¿Cuántos días promedio se hospedan en su establecimiento?

Días	Turistas Nacionales	Turistas Extranjeros	Otros
1	()	()	()
2	()	()	()
3	()	()	()
4	()	()	()
5	()	()	()
más	()	()	()

5. ¿Cuáles son los principales destinos de los turistas?

12. ¿Qué canales de comercialización utiliza?

RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS (ANEXO 1)

1.2.1 Tendencias Turísticas

Por su ventajosa ubicación geográfica y climatológica, el Ecuador posee bellas y extraordinarias zonas naturales, con grandes condiciones para ser un verdadero Centro de Atracción Turística Internacional.

Nuestro país durante 1997 registró un ingreso de 290 millones de dólares en su cuenta viajes, con un incremento del 3.3% con relación al año de 1996, lo que contribuye a que la balanza turística sea positiva con 63 millones de dólares respecto a los egresos por el mismo concepto.

"Aunque es ya conocido que el turismo crecerá sustancialmente, la Organización Mundial del Turismo (OMT) considera que se triplicará en América Latina entre 1990 y el año 2010. Según cifras de la OMT el incremento del turismo internacional en 1996 fue del 5.5 por ciento en llegadas y del 8 por ciento en ingresos. Asimismo, para 1997 la actividad turística internacional presentó un incremento, aunque ya no tan acelerado como en los últimos años. No obstante, los resultados del año 1998 fueron de 2,9 % en el número de llegadas y 2,7% en el ingreso por turismo internacional.

El turismo es un sector que definitivamente tiene futuro y que a su vez sabe ser generoso cuando existe un interés real por promoverlo aprovechando todos los recursos disponibles. La venta de un producto turístico sólo es factible cuando existe el interés y la iniciativa del sector público y privado de trabajar conjuntamente para realizar este cometido.

La importancia de que el servicio exterior de cada país incursione en esta tarea radica en la proximidad de estas misiones a la información fundamental para fortalecer la Inteligencia de Mercados que se realiza en el país con el objetivo de que nuestro país se convierta en una "marca" conocida y vendida internacionalmente."²

La balanza Turística en el año 2000 tubo un superávit de 103 millones de dólares y en el 2001 de 88 millones de dólares, considerando que ésta disminución de la balanza turística se debió al incremento en mayor proporción de ecuatorianos que realizaron turismo fuera del país.

Tabla. 1.3
Balanza turística (en millones de dólares)

TRIMESTRE	2000		2001	
	RECEPTOR	EMISOR	RECEPTOR	EMISOR
I	96	70	106	83
II	98	74	107	84
III	102	76	108	86
IV	105	79	110	89
TOTAL	402	299	430	342
DIFERENCIA	103		88	

Fuente : Banco Central del Ecuador
Elaboración: Marlon Ruiz S.

En el año 2000, la dirección Nacional de Migración registró 615.493 llegadas de extranjeros al Ecuador, que representa el 21% de incremento con respecto a las llegadas registradas durante 1999.

El turismo se ubicó en el tercer lugar dentro de los rubros de exportación luego del petróleo y el banano según la siguiente tabla.

² www.tiquicia.com

Tabla. 1.4
Turismo en la economía (en millones de dólares)

	PETRÓLEO CRUDO	BANANO	TURISMO	DERIVADOS PETRÓLEO	CAMARÓN
INGRESOS	2144.01	820.69	402.00	298.39	273.57
UBICACIÓN	1	2	3	4	5

Fuente : Información Estadística Mensual - Febrero 2000. Banco Central del Ecuador

Elaboración : Marlon Ruiz S.

Se determinará la demanda considerando el número de Turistas Extranjeros que visitan el país, la Provincia de Cotopaxi y el Cantón Pujilí, a esto se sumará el turismo interno que recibe esta Provincia y el Cantón.

1.2.2 Tendencias Turísticas hacia la localidad

Pujilí se ha convertido en un potencial destino de turistas nacionales y extranjeros, sus atractivos varios, su naturaleza, los paisajes, el ornato, sus calles, remodelación y construcción de: plazas, parques, jardines, monumentos, carreteras, servicios básicos y sumando aspectos culturales, etnia, religiosidad, costumbres, todo esto acompañado de condiciones de seguridad aceptables; Pujilí ha logrado incrementar en forma considerable el turismo en los últimos años, esto se puede determinar claramente en el aumento de turistas en la feria de Pujilí, en el volcán inactivo "Quilotoa", en las visitas a parques, monumentos; y turistas registrados en el centro artesanal "El Rosal"³

³ Centro de información y venta de artesanías, Administración – Municipio de Pujilí.

Tabla. 1.5
Turistas registrados en el Centro Artesanal
"EL ROSAL"

AÑO	TURISTAS EXTRANJEROS	TURISTAS NACIONALES
1999	85	134
2000	80	99
2001	94	154

Fuente : Centro Artesanal "El Rosal"

Elaboración: Marlon Ruiz S.

Cabe indicar que se registraron únicamente el 30% de la totalidad de turistas que visitaron el Centro Artesanal El Rosal, es decir que aproximadamente en el 2001 ingresaron al Centro Artesanal "El Rosal" 313 turistas extranjeros y 513 turistas nacionales, además de los datos proporcionados por encuestas realizadas a turistas extranjeros que visitan Pujilí, 2 de cada 10 turistas conocen la existencia de "El Rosal", lo que indica que probablemente llegaron a Pujilí 1565 turistas extranjeros y 2565 nacionales durante el 2001.

1.2.3 Turismo receptivo

El turismo registró un incremento del 20.99 % en el año 2000 con respecto a 1999. Los ingresos por turismo en el año 2000 alcanzaron 402 millones de dólares que es un 17.20 % más que el anterior año. En el año 2000 se registraron 615.493 mil llegadas internacionales al país según la Dirección Nacional de Migración, incrementos del turismo receptivo que alientan la inversión en este sector.

1.2.3.1 Procedencia de extranjeros en el Ecuador. Según encuestas realizadas a no residentes en el País en las Jefaturas Provinciales de Migración

de Carchi, el Oro y Loja (Macará) se determinó que el mayor movimiento migratorio se da a nivel de visitantes residentes en países fronterizos.

Tabla. 1.6
Lugar de procedencia de extranjeros

PAÍS DE RESIDENCIA	TURISTAS	%
COLOMBIA	665	53.50
PERÚ	290	23.33
ESTADOS UNIDOS	21	1.69
VENEZUELA	35	2.82
OTROS PAÍSES DE AMÉRICA	105	8.45
ALEMANIA	16	1.29
FRANCIA	16	1.29
ESPAÑA	26	2.09
REINO UNIDO	11	0.88
OTROS PAÍSES DE EUROPA	48	3.86
PAÍSES DE ASIA, ÁFRICA, OCEANÍA	10	0.80
TOTAL	1243	100.00

Fuente : Encuestas a no residentes en el País en las Jefaturas Provinciales de Migración de Carchi, El Oro y Loja (Macará)
Elaboración: Marlon Ruiz S.

1.2.3.2 Ciudades más visitadas por extranjeros. Entre los sitios más visitados durante la permanencia en el Ecuador se encuentran Quito con el 65.88% de visitas, Guayaquil el 20.59%, Cuenca el 16.08% y Baños con el 10.78%

Tabla. 1.7
Principales ciudades visitadas por extranjeros en Ecuador

SITIOS VISITADOS	TAMAÑO DE LA MUESTRA (510)	
	# ENCUESTADOS	%
AMBATO	41	8.04
BANOS	55	10.78
CUENCA	82	16.08
GALÁPAGOS	9	1.76
GUAYAQUIL	105	20.59
IBARRA	41	8.04
LOJA	62	12.16
MACHALA	30	5.88
OTAVALO	12	2.35
PLAYAS ESMERALDAS	46	9.02
PLAYAS GUAYAS	26	5.10
PLAYAS MANABÍ	41	8.04
QUITO	336	65.88
RIOBAMBA	26	5.10
SANTO DOMINGO	14	2.75
TULCÁN	40	7.84
VILCABAMBA	32	6.27
OTROS	43	8.43

Fuente : Encuestas a no residentes en el País en las Jefaturas Provinciales de Migración de Carchi, El Oro y Loja (Macará)

Elaboración: Marlon Ruiz S.

Cabe resaltar que las muestras que fueron tomadas se realizaron sin reemplazamiento, por lo que pudieron escoger más de una opción en relación a

los sitios visitados, razón por la cual la suma de los porcentajes parciales es mayor al 100%.

1.2.3.3 Motivo de Visita. Los resultados provenientes de las encuestas realizadas refleja un 65% visitan el país por vacaciones, el 15.10% por visitar familiares y/o amigos, el 9% por negocios y/o motivos profesionales entre los principales.

1.2.4 Turismo Interno

El 4.96% de encuestados manifestaron haber visitado más de un sitio en su desplazamiento, el 56.15% permaneció en la ciudad de Guayaquil, el 16.68% en la ciudad de Quito, el 6.10% en Esmeraldas, entre otras.

1.2.4.1 Ciudad de permanencia en el desplazamiento

Tabla. 1.8
Ciudad de permanencia en el desplazamiento

CIUDADES DE PERMANENCIA	NUMERO DE ENCUESTADOS	PARTICIPACIÓN (%)
Guayaquil	589	56,15
Quito	175	16,68
Esmeraldas	64	6,10
Machala	32	3,05
Galápagos	30	2,86
Macas	29	2,76
Salinas	28	2,67
Coca	23	2,19
Cuenca	20	1,91
Manta	11	1,05
Otras	57	5,43
No especificado	59	5,62
Total	1117	100%

Fuente : Encuestas realizadas en aeropuertos de Quito y Guayaquil en agosto de 1999
Elaboración: Marlon Ruiz S.

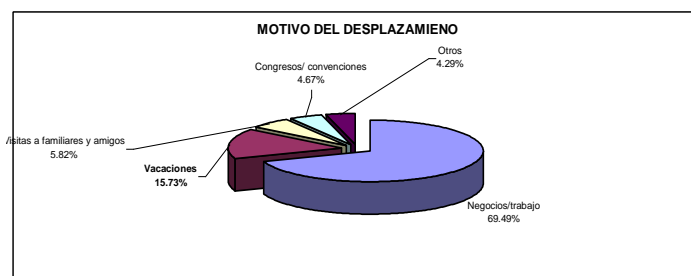
1.2.4.2 Motivo de desplazamiento de turistas extranjeros. Según las encuestas realizadas durante agosto de 1999, los motivos de desplazamiento fueron:

Tabla. 1.9
Motivo del desplazamiento de turistas internos

MOTIVO DEL DESPLAZAMIENTO	TAMAÑO MUESTRAL	PARTICIPACIÓN
Negocios / trabajo	729	69.49%
Vacaciones	165	15.73%
Visitas a familiares y amigos	61	5.82%
Congresos convenciones	49	4.67%
Otros	45	4.29%

Fuente : Encuestas realizadas en aeropuertos de Quito y Guayaquil en agosto de 1999
Elaboración: Marlon Ruiz S.

Figura. 1.1



Fuente : Encuestas realizadas en aeropuertos de Quito y Guayaquil en agosto de 1999
Elaboración: Marlon Ruiz S.

De esta tabla podemos determinar que un 15.73% de las personas que se desplazan en el interior del país lo hacen por vacaciones, es decir que anualmente tendríamos 2108 personas desplazándose en el Ecuador por motivo de vacaciones.

1.3 Demanda Total, Aparente y Efectiva

1.3.1 Demanda Total

Según datos del Ministerio de Turismo, la demanda total de turistas es de 615.493 personas que llegaron al Ecuador, más 13.404 personas correspondientes al turismo interno según datos de la División de Estadística e Informática del Ministerio de turismo dando un total de 628.897 turistas.

Tabla. 1.10
Demanda total: Ecuador

DEMANDA	NUMERO DE TURISTAS
DEMANDA EXTERNA	615.493
DEMANDA INTERNA	13.404
TOTAL DEMANDA	628.897

Fuente : División de Estadística e Informática del Ministerio de turismo

Elaboración : Marlon Ruiz S.

1.3.2 Demanda Aparente

1.3.2.1 Cotopaxi: Turismo Receptivo: de los 615.493 turistas que ingresaron al Ecuador descontamos el porcentaje correspondiente al motivo de visita al Ecuador por vacaciones que es del 65%, dando un número de 408.783 turistas y a este número aplicamos un 8.92% que es el porcentaje de personas que se inclina por visitar montañas y volcanes según la Sección de Administración de Áreas Naturales del Ministerio de Medio Ambiente, reduciéndose esta cantidad a 35.686 turistas al año.

Montañas / volcanes 8,92%

1.3.2.2 Cotopaxi: Turismo Interno: al total de 13.404 turistas se descuenta una tasa del 15,73%, que representa la inclinación del turismo interno por salir con motivo de vacaciones, lo que resulta 2.108 turistas nacionales por año.

Sumando las cantidades anteriores, se puede concluir que la demanda aparente es igual a 37.794 turistas por año.

Tabla. 1.11
Demanda Aparente: Cotopaxi

DEMANDA	NUMERO DE TURISTAS
TURISMO RECEPTIVO	35.686
TURISMO INTERNO	2.108
DEMANDA APARENTE	37.794

Fuente : División de Estadística e Informática del Ministerio de turismo
Elaboración: Marlon Ruiz S.

1.3.3 Demanda Efectiva

La demanda efectiva se calculó según el número de turistas que reciben los establecimientos que están registrados en el Ministerio de Turismo y que forman parte de la competencia para el presente proyecto, dando un número de 34.200 turistas por año, pero únicamente se entrevistó al 75% de los establecimientos, y aplicando una regla de tres simple determinaremos que la demanda efectiva asciende a 45.600 turistas por año.

Además se consideró únicamente los establecimientos de primera y segunda categoría, de acuerdo a la clasificación realizada por el Ministerio de Turismo.

Tabla. 1.12
Promedio de personas hospedadas

	Turistas /Mes	Turistas/año
Hostal Rosim	90	1080
Hostal Res Los Nevados	180	2160
Hostal Res Los Andes	60	720
Hostal Res Antonia Vela	30	360
Hostal El Salto	60	720
Hostal Res Amazonas	40	480
Hostal Ilinizas	90	1080
Hostal Quilotoa	80	960
Hostal El Marqués	230	2760
Hostal El Álamo	50	600
Hotel las Vegas	60	720
Host. Rumipamba de las Rosas	300	3600
Hostería. La Posada del Rey	80	960
Hostería La Ciénega	900	10800
Hostería. San Mateo	280	3360
Hostería S.A. del Callo	120	1440
Hostal Res Stambull	50	600
Hostal Central	70	840
Hostal Cotopaxi	80	960
TOTAL	2850	34200

Fuente : Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S.

1.3.4 Demanda Actual

Para determinar la demanda actual se parte de la información proporcionada por la Dirección Nacional de Migración, la cual dio a conocer que el ingreso de extranjeros al Ecuador durante el 2000 fue de 615.493 visitantes. Para la Provincia de Cotopaxi se ha considerado una tasa del 8,92% que es la inclinación por visitar volcanes y montañas de acuerdo a la Sección de Administración de Áreas Naturales del Ministerio de Medio Ambiente, dando un número de 54.902 turistas que formaría parte del turismo receptivo de la provincia de Cotopaxi.

Además el movimiento de turistas internos es de 13.404 por año según datos proporcionados por la Gerencia de Planificación del Ministerio de Turismo, a este valor se aplicará un 15.73% que es el porcentaje de residentes en el Ecuador que se desplazan por vacaciones, obteniendo un número de 2.108 turistas internos.

Así, se puede determinar que la demanda para el año 2.000 es de 57.010 personas.

Tabla. 1.13
Demanda Actual: Ecuador

DEMANDA ACTUAL	NUMERO DE TURISTAS
TURISMO RECEPTIVO	54.902
TURISMO INTERNO	2.108
DEMANDA ACTUAL	57.010

Fuente : División de Estadística e Informática del Ministerio de turismo
Elaboración: Marlon Ruiz S.

1.3.5 Demanda Histórica

Para determinar la demanda histórica se ha partido de datos obtenidos del Anuario de Migración Internacional – INEC – Dirección Nacional de Migración 1998, 1999,2000. y a estos datos se aplicó un porcentaje de promedio de visita a la Provincia de Cotopaxi, lo que permitió obtener la demanda histórica de la Provincia.

Tabla. 1.14
Demanda Histórica Turística en Cotopaxi 1993 – 2000

AÑOS	Demanda histórica nacional	Promedio de visita – Provincia de Cotopaxi	Demanda histórica - Provincia de Cotopaxi
1993	471.000	6.11 %	28.778
1994	472.000	6.11 %	28.839
1995	439.500	6.11 %	26.853
1996	493.700	6.11 %	30.165
1997	529.500	8.92 %	47.231
1998	510.600	8.92 %	45.545
1999	508.700	8.92 %	45.376
2000	615.493	8.92 %	54.902

Fuente : Anuario de Migración-INEC-Dirección Nacional de Migración 1998,1999,2000

Elaborado por : Marlon Ruiz S.

1.3.6 Demanda Futura

1.3.6.1 Métodos para la proyección de la demanda.

Para realizar la proyección de la demanda turística se utilizaron métodos adecuados que proporcionarán datos confiables.

Tomando en cuenta datos históricos se utilizó el siguiente método:

Regresión. Este método permite hacer un pronóstico, basándose en causales explicativas definidas.

El modelo de regresión, señala que la variable dependiente se pronostica sobre la base de una variable independiente, matemáticamente se la expresa de la siguiente manera:

$$Y = b + m X$$

de donde:

Y = Valor estimado de la variable dependiente para una valor específico de la variable independiente (X).

X = Valor específico de la variable independiente

b = Punto de intersección de la línea de regresión con el eje Y

m = Pendiente de la línea de regresión

1.3.6.2 Proyección de la Demanda Interna

Se realizó utilizando el método de regresión, considerando datos históricos de turistas internos que visitaron el parque Nacional Cotopaxi como referencia para proyectar la demanda turística interna, para esto se utilizó el programa Emproject que determinará el comportamiento futuro de la demanda.

Acotaremos que para realizar la proyección en el Software Emproject se necesitan al menos 5 datos, por lo que la cifra del año 2000 se lo estimó de acuerdo a las tendencias de visita al parque Nacional Cotopaxi

Tabla. 1.15
Datos Históricos del Turismo Interno

AÑO	NUMERO DE TURISTAS
1996	29668
1997	29983
1998	31912
1999	30477
2000	32000 ⁴

Fuente : Sección Administración de Áreas Naturales - Ministerio de Medio ambiente
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Tabla. 1.16
Proyección de la Demanda Interna

PROYECCIÓN UTILIZANDO LA FUNCIÓN ESTIMACIÓN LINEAL				
			m =	PENDIENTE
$Y =$	$M x + b$		b =	INTERSECC
$Y =$	733.8	X	+	28.824.6
Creación de la recta más aproximada usando ESTIMACIÓN LINEAL				
AÑOS	DEMANDA	PREDICCIÓN PARA Y ESTIMACIÓN LINEAL	PENDIENTE	INTERSECCIÓN
1996	29.668		733.8	28.824.6
1997	29.983			
1998	31.912			
1999	30.477			
2000	33.090			
2001		33.227		
2002		33.961		
2003		34.695		
2004		35.429		
2005		36.163		
2006		36.896		
2007		37.630		
2008		38.364		
2009		39.098		
2010		39.832		

Fuente: Emproject
Elaborado por: Marlon Ruiz S.

⁴ Valor estimado

1.3.6.3 Proyección de la Demanda Total

Con los datos de la demanda histórica de Cotopaxi (Tabla. 1.14), proyectamos la demanda para los próximos diez años utilizando de igual forma el método de regresión lineal, y a este valor proyectado sumamos la proyección obtenida de la demanda interna, de esta manera obtenemos la demanda total.

Tabla. 1.17
Cotopaxi: Proyección de la Demanda Total

Y = m x + b		b = INTERSECC.		
Y =	4.032.1 X	+	20.316.8	
Creación de la recta más aproximada usando ESTIMACION.LINEAL				
AÑOS	DEMANDA EXTERNA	PREDICCIÓN PARA Y ESTIMACION.LIN.	DEMANDA INTERNA	TOTAL DEMANDA
1993	28.778			
1994	28.839			
1995	26.853			
1996	30.165			
1997	47.231			
1998	45.545			
1999	45.376			
2000	54.902			
2001	PROYECCIÓN	56.606	33.227	89.833
2002		60.638	33.961	94.599
2003		64.670	34.695	99.365
2004		68.702	35.429	104.131
2005		72.734	36.163	108.897
2006		76.766	36.896	113.662
2007		80.798	37.630	118.428
2008		84.830	38.364	123.194
2009		88.862	39.098	127.960
2010		92.894	39.832	132.726

Fuente :Proyecciones tabla " 1.14 Y 1.16"

Elaboración : Marlon Ruiz S.

1.3.7 Estimación de la Penetración en el Mercado

Considerando la similitud de servicios, infraestructura, ambiente, tendremos como competencia directa todas las hosterías de Cotopaxi, las mismas que son de primera y segunda clase, estas son:

Tabla. 1.18
Hosterías de Primera y Segunda Categoría

HOSTERÍAS	HABITACIONES	PLAZAS ⁵
San Agustín del Callo	6	12
Rumipamba de las Rosas	20	40
La Posada del Rey	7	16
La Ciénega	31	85
San Mateo	6	30
Total	70	183

Fuente : Catastros de Control de Calidad Provincia de Cotopaxi. MITUR

Elaborado : Marlon Ruiz S.

La penetración que se tendrá en el mercado considerará como referencia las 183 plazas de estas hosterías. El presente proyecto ha considerado ingresar en el mercado con: 19 habitaciones y 20 cabañas con una capacidad para albergar a 80 personas, que a nivel de hosterías que son nuestra competencia directa representará un 43.7% de participación.

1.4 Análisis de la Oferta.

⁵ Capacidad de alojamiento

1.4.1 Cuantificación de la oferta existente

Se consideró como oferta a todas las hosterías, hostales, residencias y refugios de primera y segunda categoría registrados en el Ministerio de Turismo de la provincia de Cotopaxi, con un total de 14 establecimientos, 181 habitaciones y 443 plazas.

1.4.1.1 Capacidad instalada y utilizada

Mediante investigación directa realizada en hostales y hoteles de la Provincia de Cotopaxi se pudo determinar que la capacidad instalada está siendo aprovechada únicamente en un 58%, es decir que el 42% de su capacidad instalada no está siendo utilizada.

De acuerdo a la categoría y servicios son cinco las hosterías que competirán en forma directa con el presente proyecto.

Tabla. 1.19
Cotopaxi: Capacidad Utilizada e Inutilizada

HOSTERÍAS	CAPACIDAD UTILIZADA	CAPACIDAD INUTILIZADA
San Agustín del Callo	50%	50%
Rumipamba de las Rosas	60%	40%
La Posada del Rey	70%	30%
La Ciénega	70%	30%
San Mateo	80%	20%

Fuente : Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

El promedio de capacidad utilizada de las hosterías es del 66%, porcentaje mayor al promedio de ocupación de hostales y hoteles de la provincia que es del 58%; esto indica que las hosterías están utilizando en forma más eficiente su capacidad instalada y se determina una inclinación mayor por alojarse en hosterías.

1.4.1.2 Participación en el mercado.

Se estableció determinando el número promedio de turistas al mes que recibe cada establecimiento de hospedaje y lo relacionamos con la participación en el mercado de las hosterías que serán nuestra competencia directa.

Tabla. 1.20
Promedio de Turistas Alojados por Mes

Hosterías	Número de Turistas al mes	Porcentaje
San Agustín del Callo	120	3.15 %
La Ciénega	900	23.68 %
San Mateo	280	7.36 %
Rumipamba de las Rosas	300	7.89 %
La Posada del Rey	80	2.10 %
Total Hosterías	1680	44.18 %
Total de Mercado	3800	100.00%

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

Podemos darnos cuenta que la participación de las hosterías en el mercado es significativa con un 44.18 %, especialmente hostería la Ciénega que tiene más del 50% de captaciones de turistas con relación a las demás hosterías.

1.4.1.3 Precios de los servicios

Los precios de las habitaciones en las 5 hosterías que competirán con el proyecto son:

Tabla. 1.21

Hostería La Ciénega: Precios Por Habitación

Precios no incluyen I.V.A. y servicios (22%). Expresado en dólares

Tipo de habitación	TURISTAS	
	EXTRANJEROS	NACIONALES
Habitación simple	\$ 31.10	\$ 19.58
Habitación doble	\$ 41.41	\$ 24.69
Habitación triple	\$ 46.72	\$ 28.68
Habitación cuádruple	\$ 51.82	\$ 31.42
Habitación especial	\$ 72.81	\$ 48.41

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S.

Tabla. 1.22

Hostería San Mateo: Precios por Habitación

Precios no incluyen I.V.A. y servicios (22%). Expresado en dólares

TIPO DE HABITACIÓN	NACIONALES Y EXTRANJEROS
Habitación simple	\$ 25
Habitación doble	\$ 35
Habitación triple	\$ 46

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S.

Tabla. 1.23**Hostería Posada del Rey: Precios por habitación**

Precios No Incluyen I.V.A. Y Servicios (22%). Expresado en Dólares

TIPO DE HABITACIÓN	NACIONALES Y EXTRANJEROS	
	Habitación simple	\$ 18
Habitación doble	\$ 25	
Habitación triple	\$ 30	
Habitación cuádruple	\$ 36	

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S.

Tabla. 1.24**Hostería San Agustín del Callo: Precios por Habitación**

Precios no incluyen I.V.A. y servicios (22%). Expresado en dólares

TIPO DE HABITACIÓN	TURISTAS	
	EXTRANJEROS	NACIONALES
Habitación simple	\$ 117.00	\$ 58.50
Habitación doble	\$ 148.20	\$ 74.10
Por persona	\$ 39.00	\$ 39.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S.

Tabla. 1.25
Hostería Rumipamba de las Rosas: Precios por Habitación
 Precios no incluyen I.V.A. y servicios (22%)

TIPO DE HABITACIÓN	NACIONALES Y EXTRANJEROS
Habitación simple	\$ 42
Habitación doble	\$ 55
Habitación triple	\$ 69

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S.

De esta manera podemos determinar el promedio de precios por habitación que servirá como base para fijar los precios en el proyecto propuesto.

Tabla. 1.26
Cotopaxi: Precios Promedio de las habitaciones

PRECIOS PROMEDIO POR HABITACIÓN		
TIPO DE HABITACIÓN	NACIONALES	EXTRANJEROS
Habitación simple	\$ 26	\$ 29
Habitación doble	\$ 35	\$ 40
Habitación triple	\$ 43	\$ 48

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S.

Se excluyó del promedio de precios a la hostería San Agustín del Callo por considerar una desviación demasiado alta que afectaría a los resultados obtenidos, además no se consideraron los precios de las habitaciones cuádruples y habitaciones de lujo debido a que únicamente lo tienen la hostería La Ciénega y el proyecto propuesto tendrá máximo habitaciones triples.

Las hosterías objeto de estudio son de primera categoría a excepción de la hostería San Agustín del Callo de acuerdo al Ministerio de Turismo se la considera como de segunda categoría.

1.4.1.4 Servicios ofertados.

Los servicios que ofertan las hosterías en mención son entre otros los siguientes:

Tabla. 1.27
Cotopaxi: Servicios Ofrecidos por las Hosterías

HOSTERÍA	SERVICIOS OFRECIDOS
La Posada del Rey	Hospedaje, restaurante, bar, piscina, sala de juego, cancha de fútbol, excursiones, paseos turísticos, áreas de descanso.
Rumipamba de las Rosas	Hospedaje, restaurante, piscina, caballos, botes, carruajes, canchas deportivas, carros a pedal y bicicletas.
San Mateo	Hospedaje, restaurante, bar, sala de convenciones, sala de billar, tenis de mesa, caballos, áreas de descanso, eventos dentro y fuera de las Instalaciones.
San Agustín del Callo	Hospedaje, restaurante, caballos, áreas de descanso, excursiones.
La Ciénega	Hospedaje, TV. Cable, restaurante, cafetería, caballos.

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S.

1.4.1.4.1 Crédito

El crédito se realiza únicamente a través tarjetas de crédito como Diners Club, Master Card, Visa, entre otras.

1.4.1.4.2 Descuentos

Se otorgan descuentos del 10 al 30 % para los conductores de los vehículos y guías turísticos, además se realizan descuentos en el precio de las habitaciones a grupos mayores a 10 personas, también tienen convenios con agencias de viajes, agencias de turismo y empresas relacionadas con este negocio que realizan algún tipo de descuento.

1.4.1.4.3 Publicidad

En las hosterías investigadas, en su mayoría no realizan mayor publicidad, manifiestan que su tradición e historia hacen que los turistas los visiten, por tal motivo dichas hosterías no son conocidas lo suficiente a nivel nacional e internacional. Por lo general se entregan recuerdos a los turistas, como pequeños objetos, imágenes culturales de la provincia, en donde se graban la dirección y el teléfono de las hosterías.

Las hosterías no tienen un adecuado sistema de comercialización, básicamente se lo hace a través de convenios con agencias de turismo y agencias de viajes, de esta manera se promocionan los paquetes turísticos ofertados por las hosterías, a cambio de una cierta comisión acordada entre las partes.

Tabla. 1.28
Cotopaxi: Sistema de Comercialización de las Hosterías

HOSTERÍA	SISTEMAS DE COMERCIALIZACIÓN
San Agustín del Callo	Agencias de viajes
La Posada del Rey	Agencias, libros turísticos,
Rumipamba de las Rosas	Cadena hoteles Quito
La Ciénega	Agencias de viajes
San Mateo	Agencias de turismo

Fuente : Investigación Directa
Elaborado : Marlon Ruiz S.

1.4.1.4.4 Servicios de postventa

De acuerdo a lo analizado, las hosterías de la Provincia de Cotopaxi, no ofrecen servicio de postventa a los turistas que utilizan los servicios de las hosterías

1.4.2 Capacidad económica y administrativa para respaldar ampliaciones.

De acuerdo a las encuestas realizadas a los administradores y personal encargado de las 5 hosterías que se investigaron se determinó lo siguiente:

La Hostería San Agustín del Callo no tiene en sus proyectos actuales ampliar sus instalaciones y para las condiciones actuales, la hostería no requiere al momento de una ampliación.

En la Hostería La Posada del Rey tienen en su planificación construir más habitaciones, además canchas deportivas y áreas de descanso. Para respaldar estas ampliaciones la hostería tiene adecuada condición económica, además de su capacidad administrativa que según se indicó toda ampliación se la realizará tomando en cuenta análisis actuales de oferta y demanda, así como las exigencias de los clientes.

La Hostería Rumipamba de las Rosas tiene condiciones económicas y administrativas adecuadas para respaldar ampliaciones; pero al contar con la infraestructura necesaria para satisfacer sus requerimientos, además de tener cobertura suficiente de sus servicios, únicamente pensarían a futuro en ampliar el restaurante que para los próximos años sería limitado en su capacidad.

Hostería La Ciénega no tiene planes de ampliarse, motivo por el cual no se puede analizar su capacidad económica tanto como administrativa para respaldar futuras ampliaciones.

La Hostería San Mateo ampliará el número de cabañas y áreas de entretenimiento. En la actualidad no tienen capacidad económica para cubrir con esta inversión, pero se buscará financiamiento externo. Sus directivos al ser especializados en el área de hotelería y turismo tienen una excelente capacidad administrativa, manejando dicha hostería de manera eficiente, respaldando de esta manera los proyectos de ampliación.

Según encuestas realizadas a los Administradores y personas encargadas de las hosterías que competirán directamente con el proyecto propuesto se determinó que tres de las cinco hosterías ampliarán sus instalaciones en lo referente a número de habitaciones y/o cabañas, áreas de descanso, áreas de entretenimiento, servicios de Internet, paseos, transporte, en el caso de la hostería Rumipamba de la Rosas ampliará únicamente el restaurante.

1.4.3 Pronóstico de la oferta

Las hosterías de nuestra competencia tienen una capacidad para recibir a 183 turistas diarios, además las hostales y residencias con una capacidad para 200 personas, dan un total de 383 personas diarias albergadas, y con un promedio de tres días atención a la semana; así en el año podría ofertarse 55.152 plazas, asimismo para realizar la proyección consideraremos una tasa del 5.25%, que representa el crecimiento habitacional promedio anual en los últimos años.

Tabla. 1.29
Promedio de Crecimiento Habitacional 1995-2000

Año	Crecimiento
95-96	7.60%
96-97	4.16%
97-98	4.00%
98-99	5.25%
99-00	5.25%
PROMEDIO	5.25 %

Fuente : Municipio de Latacunga
Elaborado : Marlon Ruiz S.

Tabla. 1.30
Cotopaxi: Pronóstico de la Oferta

AÑO	OFERTA
2001	58.047
2002	61.094
2003	64.302
2004	67.678
2005	71.231
2006	74.971
2007	78.907
2008	83.050
2009	87.410
2010	91.999

Fuente : Tabla 1.29
Elaborado : Marlon Ruiz S.

La captación de turistas en Cotopaxi es bastante aceptable, los servicios ofrecidos, instalaciones, prestigio histórico, un entorno agradable, hacen que las hosterías de la provincia sean lugares muy apreciados tanto por turistas nacionales y extranjeros.

Cabe mencionar además ciertos aspectos en los que debería mejorar las empresas turísticas de la provincia, como mejorar la comercialización de sus productos, agregar nuevos servicios que atraigan en mayor grado a los turistas, no mantenerse únicamente con los tradicionales. Además deberían preocuparse más en el servicio post venta que permitirá mantener al cliente satisfecho y asegurará un nuevo regreso del mismo.

1.5 Demanda Insatisfecha

La demanda insatisfecha se ha determinado en base a las proyecciones de turistas que visitarán la provincia de Cotopaxi en los años siguientes, a este valor se le resta el total de plazas proyectadas con que contará la Provincia, dando como resultado la demanda insatisfecha existente.

1.5.1 Proyección de la Demanda insatisfecha:

Se la ha obtenido por la diferencia entre la oferta y la demanda.

Tabla. 1.31
Cotopaxi: Demanda Insatisfecha

AÑOS	DEMANDA TOTAL	PROYECCIÓN	PROYECCIÓN OFERTA TOTAL	DEMANDA INSATISFECHA
1.996	59833			
1.997	77214			
1.998	77457			
1.999	75853			
2.000	87992			
2.001		89.833	58.047	-31.786
2.002		94.599	61.094	-33.505
2.003		99.365	64.302	-35.063
2.004		104.131	67.678	-36.453
2.005		108.897	71.231	-37.666
2.006		113.662	74.971	-38.691
2.007		118.428	78.907	-39.521
2.008		123.194	83.050	-40.144
2.009		127.960	87.410	-40.550
2.010		132.726	91.999	-40.727

Fuente : Tabla N. 1.17 Y1. 30
Elaborado : Marlon Ruiz S.

1.5.2 Evaluación de la demanda insatisfecha

Según la tabla anterior efectivamente tenemos un valor elevado con relación a la demanda insatisfecha. Para realizar los cálculos financieros tomaremos únicamente el 10% de la demanda insatisfecha por recomendación de varios autores especialistas en la elaboración de proyectos.

1.5.3 Demanda captable por la Hostería Sinchahuasín

Se consideraron las 80 plazas con que consta la hostería, un promedio de 5 días por semana de atención, es decir 240 días al año, además un porcentaje de ocupación del 66% que es el promedio de ocupación de las hosterías de la competencia, también se consideró un porcentaje esperado de ocupación bastante conservador del 20%. Entonces la demanda captable se resume en la siguiente fórmula:

DC=# Plazas * Días de atención por año * ((% Ocupación + % Esperado) / 2)

DC= 80 * 240 * ((66% + 20%) / 2)

DC= 8.256 turistas al año

CAPITULO II

ESTUDIO TÉCNICO

2.1 Localización

La Hostería Sinchahuasín se encuentra ubicada en la cúspide del monte que lleva su nombre a una altura de 2.950 m.s.n.m., está muy cercana al centro de la ciudad, de allí se tienen una vista impresionante de la ciudad de Pujilí.

2.1.1 Macro localización:

La Hostería Sinchahuasín está ubicada en la Provincia de Cotopaxi, Cantón Pujilí, Parroquia la Matriz a 1 Km. del centro de la ciudad.

El área goza de una vista privilegiada, donde se puede observar: el Volcán Cotopaxi, el Chimborazo, el Volcán Tungurahua, la Ciudad de Latacunga, entre otras.

Los principales atractivos turísticos de la zona se los ha clasificado de la siguiente manera:

a. Atractivos Naturales: Entre esto tenemos: el Sinchahuasín, las aguas termales de Chugchilán, la laguna del Quilotoa.

b. Atractivos Culturales y Arquitectónicos: La Iglesia de Pujilí, la Iglesia de Isinche, la Iglesia de San Juan, el Palacio Municipal, el Torreón, el Parque Luis Fernando Vivero, el Parque de los Recuerdos, el Parque del Danzante.

c. Recursos Folclóricos: La feria de Pujilí, la feria de Zumbahua, centro artesanal El Rosal, la Hacienda del Niño de Isinche, las artesanías de La Victoria, pintura y artesanía indígena de Tigua, además debemos incluir a la fiesta de las Octavas de Corpus Cristi, fiestas del danzante, declarada patrimonio cultural intangible de la Nación.

Además Pujilí se ha caracterizado por la exquisitez de su comida, el hornado, la fritada, las tortillas, platos típicos de la zona que deleitan con su sabor a propios y extraños.

2.1.2 Micro localización

2.1.2.1 Alternativas de Localización

Pujilí posee lugares hermosos para ubicar una hostería, el monte Sinchahuasín es uno de ellos, donde ya se cuenta con la infraestructura necesaria para operar, otro lugar sería la ex cárcel municipal, actualmente en reconstrucción destinada para ser una hostel que por factores de tamaño, comodidad, ubicación habría que analizar esa posibilidad; también podría ubicarse la hostería en quintas algo alejadas de Pujilí, que por las condiciones básicas de servicios serían poco viables.

Para esto se realizó una matriz de ponderación calificando los factores principales de elección con una puntuación de 1 a 5 que determinará la alternativa más efectiva de localización de la hostería.

Tabla. 2.1
Matriz de Ponderación de las Alternativas de Localización del Proyecto

ALTERNATIVAS	FACTORES DE LOCALIZACIÓN								
	Servicios básicos		Vías de acceso y distancia hacia la zona de influencia.		Ruido - Contaminación		Infraestructura		Total %
	Puntaje	%	Puntaje	%	Puntaje	%	Puntaje	%	
Cerro Sinchahuasín	4	80%	4	80%	5	100%	5	100%	90%
Ex cárcel municipal	5	100%	5	100%	3	60%	2	40%	75%
Quinta Patoa	3	60%	4	80%	5	100%	2	40%	75%
Quinta Danzapamba	3	60%	3	60%	5	100%	2	40%	65%

Fuente : Investigación directa.

Elaboración : Marlon Ruiz S.

2.1.2.2 Selección del Emplazamiento Optimo

Como podemos darnos cuenta en la tabla anterior, el monte Sinchahuasín es el seleccionado para ubicar la hostería obteniendo la puntuación más alta debido a su bajo nivel de ruido y contaminación, además por su infraestructura que es adecuada exclusivamente para hostería, además de contar con servicios básicos fundamentales y vías de acceso adecuadas, así como también la corta distancia que tiene el cerro Sinchahuasín hacia el área de influencia permite que la ubicación de la hostería sea en este lugar.

2.1.2.3 Características del Emplazamiento

2.1.2.3.1 Características Físicas del Sitio Seleccionado

El cerro Sinchahuasín posee una topografía de características propias del páramo Andino.

➔ **Altura y morfología:** de forma cónica el cerro Sinchahuasín tiene 3000 metros sobre el nivel del mar.

- **Biodiversidad:** la flora existente en el cerro corresponde a eucaliptos en asociación con pinos, el espacio restante corresponde a cultivos que muchos de ellos han sido abandonados por la práctica contemporánea de cultivos, esto es el uso de agroquímicos dando paso a la erosión del suelo, pero que gracias al apoyo del Municipio de Pujilí y con la ayuda de colegios de la localidad se está emprendiendo una campaña de reforestación del cerro Sinchahuasín. Además los espacios hábiles son utilizados para la crianza de ganado porcino y en menor escala ganado vacuno.

- **Descripción del paisaje:** en el cerro Sinchahuasín se levanta una escalinata la misma que se corta por el escudo que lleva impreso la fecha de cantonización de Pujilí, esta escalinata conduce desde la base hasta la cima del cerro en donde se encuentra la construcción de la Hostería Sinchahuasín, constituyéndose como un mirador de Pujilí y sus alrededores.

- **Formación geológica:** el cerro Sinchahuasín corresponde a la formación Tarqui, es una secuencia gruesa de tobas, aglomerados, materiales piroclásticos y pocas lavas.

2.1.2.3.2 Clima

El clima es bastante agradable, su clima fluctúa entre los 8 °c y 23 °c, las variaciones climáticas no son bruscas, es un lugar propicio para disfrutar de los paisajes que nos muestra la geografía andina acompañado de una condición atmosférica adecuada.

2.1.2.3.3 Cercanía a las Principales Ciudades

La Hostería Sinchahuasín se encuentra ubicada a 1 Km. del centro de la ciudad de Pujilí, la ciudad de influencia más cercana es Latacunga que se encuentra a 10 Km. de la hostería, además el aeropuerto de Latacunga a una distancia aproximada de 12 Km.

La tabla 1.1 indica las distancias terrestres de las principales ciudades de influencia, considerando de esta manera una ubicación adecuada de la Hostería Sinchahuasín, además su acceso vial se encuentra en buenas condiciones minimizando molestias a los turistas que visiten este sector.

2.1.2.3.4 Disponibilidad de servicios básicos del sector

- **Agua.** El agua potable ha sido en los últimos años un serio problema para los moradores del sector, problema que está siendo solucionado con la ayuda del gobierno seccional, invirtiendo cuantiosas sumas de dinero a través de proyectos para dotar del líquido vital en forma permanente a los usuarios de este servicio.
- **Energía eléctrica.** En este sentido el servicio de energía eléctrica no presenta ningún inconveniente que pudiese detener el avance del proyecto, al contrario se cuenta con un servicio de energía eléctrica adecuado.
- **Servicio telefónico.** La comunicación telefónica ha mejorado sustancialmente en los últimos meses, debido a la inclusión de nuevas líneas digitales que permiten una comunicación más ágil, además de poder acceder a la utilización del Internet que con las anteriores líneas análogas no se podía lograr una conexión en óptimas condiciones.
- **Auxilio médico.** Pujilí cuenta con una hospital general en condiciones aceptables para atender emergencias y demás casos clínicos.
- **Auxilio Policial.** Pujilí es una ciudad con índices delictivos bastante bajos por lo que no se ha necesitado mayor protección policial, a pesar de esto y considerando el desplazamiento de la delincuencia a ciudades pequeñas como lo es Pujilí, la Policía con ayuda de la administración seccional han

dotado de nuevas unidades y equipos para proporcionar mayor seguridad y tranquilidad a sus habitantes y a las personas que la visitan.

- **Bomberos.** La gestión del benemérito cuerpo de bomberos de Pujilí es bastante aceptable, por ser Pujilí una ciudad pequeña si permite satisfacer en buen grado la demanda de ayuda de los habitantes del sector. El cuerpo de bomberos está ubicado estratégicamente al Km. 1 1/2 vía Latacunga, cuenta con una motobomba moderna y el suficiente equipo para acudir y socorrer a cualquier emergencia que se suscite, proporcionando mayor seguridad a la ciudad.

- **Recolección de basura y residuos.** Este servicio es muy bueno, una política de La Ilustre Municipalidad es mantener siempre limpia la ciudad para brindar una imagen de aseo que promueva el turismo del sector

2.1.2.3.5 Leyes y reglamentos imperantes en el emplazamiento

En la provincia de Cotopaxi no existen leyes ni reglamentos que impidan la ejecución de proyectos turísticos con relación al emplazamiento.

2.1.2.4 Ubicación del proyecto

La empresa de turismo estará ubicada en el Cerro Sinchahuasín, ubicación estratégica si consideramos la tranquilidad del lugar, el acceso, el maravilloso paisaje y la pureza de su ambiente, la comodidad de sus instalaciones, entre otras determinan un emplazamiento óptimo de la hostería.

2.2 Tamaño del Proyecto:

La hostería Sinchahuasín ingresará al mercado con 10 habitaciones simples, 5 habitaciones dobles, 4 habitaciones triples y 20 cabañas sencillas,

dando albergue aproximadamente a 80 personas, que tendrán además el servicio de restaurante con una capacidad aproximada de 100 personas, además la utilización de la piscina que se encuentra en las faldas del Sinchahuasín, también podrá acceder al sauna, turco, hidromasaje, canchas de fútbol, básquet, tenis, áreas verdes, juegos recreativos, etc.

El proyecto cuenta también con estacionamientos, una concha acústica destinada para espectáculos, locales comerciales que proveerán de artículos básicos para los turistas, así como también de exposiciones de artesanías de la parroquia de La Victoria, pinturas de los indígenas de Tigua, entre otros.

2.3 Ingeniería del Proyecto

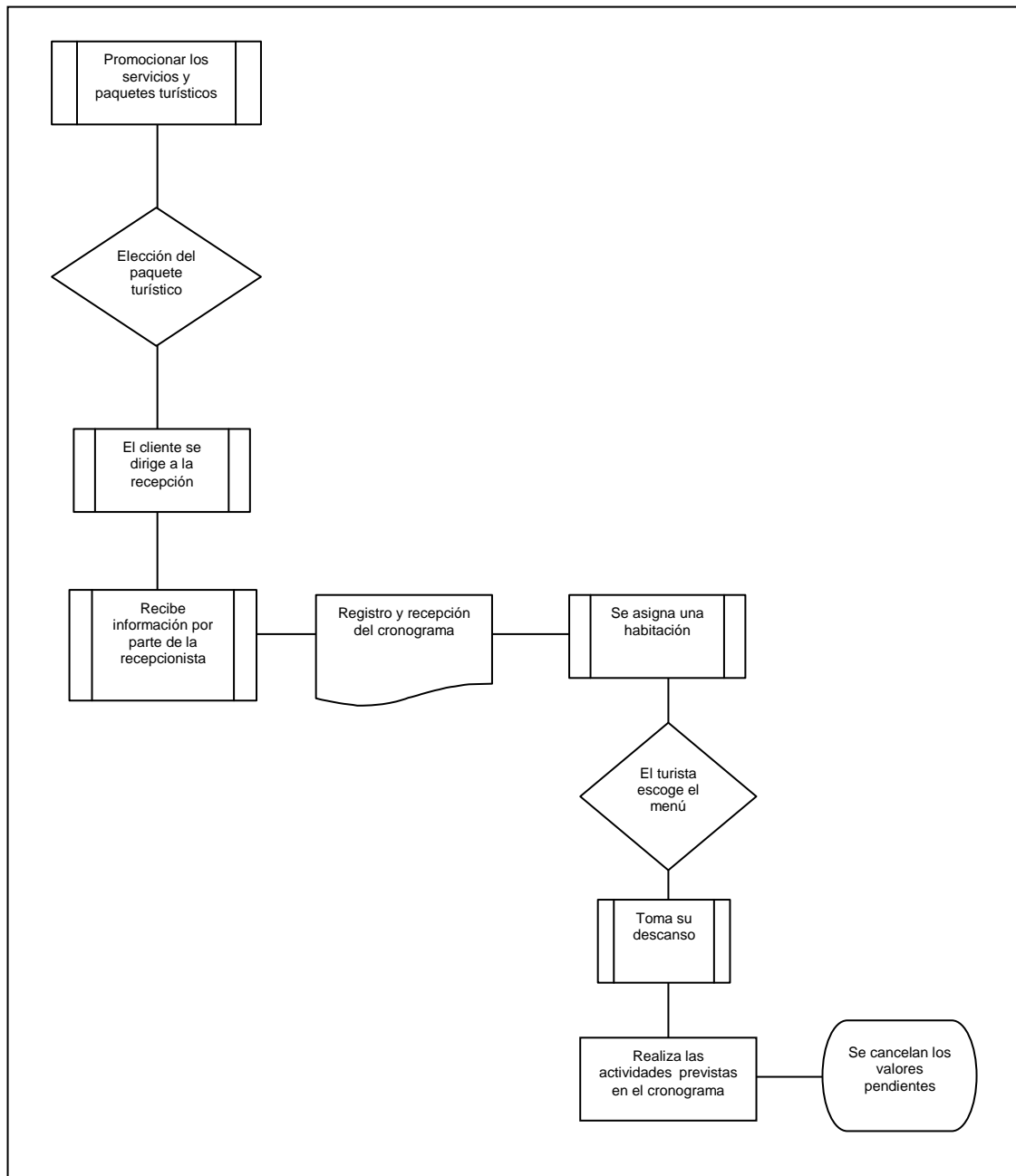
2.3.1 Proceso operacional

Contempla las siguientes actividades:

1. Promocionar los servicios de la Hostería y sus respectivos paquetes turísticos.
2. Luego de haber conocido el servicio, el turista se comunica con la hostería vía telefónica, vía fax, Internet, a través de agencias de viaje o agencias de turismo asociadas, o acuden directamente a las instalaciones de la hostería y escogen el paquete turístico de su agrado.
3. El turista se dirige a la recepción de la hostería.
4. Se registra al cliente y se entrega el cronograma.
5. Se asigna una habitación y se ubica al turista en la misma.
6. Escoge los diferentes menús ofrecidos en los paquetes turísticos.
7. Luego de la comida el turista tendrá un breve descanso.
8. Luego del descanso se desarrollarán todas y cada una de las actividades previstas en el cronograma, hasta el día de su partida.

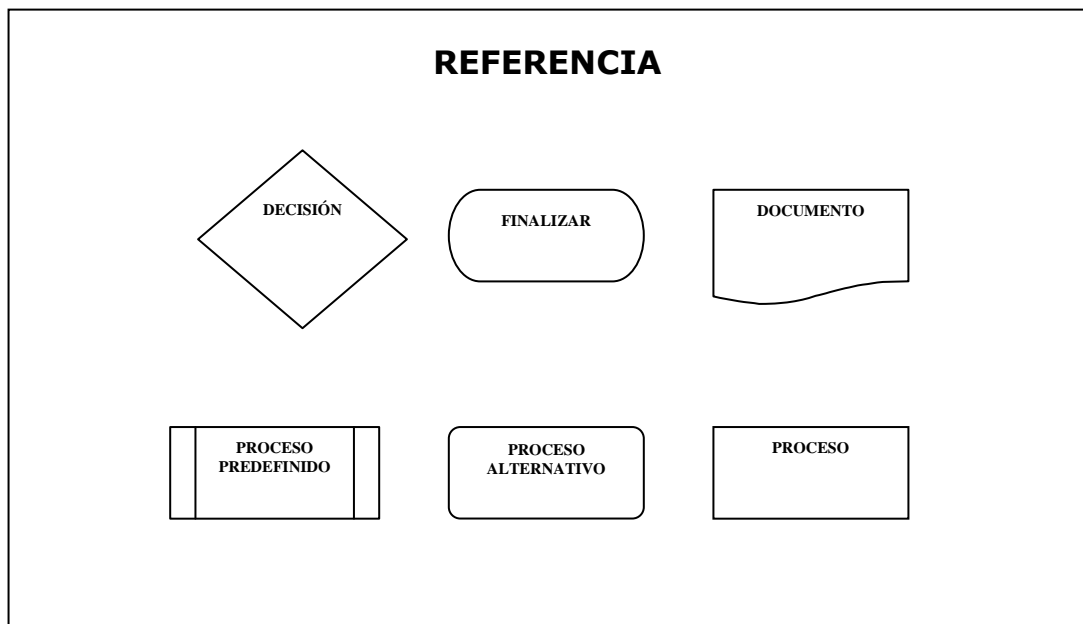
9. Al final se cancelarán los valores correspondientes y concluye su permanencia en la Hostería.

Figura. 2.1
Flujograma del Proceso operacional



Fuente : Investigación directa.
Elaboración : Marlon Ruiz S.

Figura. 2.2
Referencia del Flujograma del Proceso operacional



Fuente : Investigación directa.
Elaboración : Marlon Ruiz S.

2.3.2 Programa de Producción.

El programa de producción incluirá los distintos paquetes turísticos ofertados y los sistemas de evaluación del servicio.

2.3.2.1 Paquetes

Paquete No. 1

Este paquete está destinado a turistas extranjeros, el mismo que incluye: hospedaje, servicio de restaurante (desayuno, almuerzo y merienda), acceso a la piscina, sauna, turco e hidromasaje, además de la utilización de canchas deportivas, salas de juego y parqueadero. Este paquete tendrá un valor de \$ 30 diarios. Estos precios son por persona.

Paquete No. 2

El segundo paquete es más conveniente, destinado a turistas nacionales. El mismo incluye hospedaje, servicio de restaurante (desayuno, almuerzo y merienda), acceso a la piscina, sauna, turco e hidromasaje, además de la utilización de canchas deportivas, salas de juego y parqueadero. El paquete tiene un valor de \$ 20 diarios por persona.

Paquete No. 3

El tercer paquete se refiere a expediciones a la alguna del Quilotoa, Tigua, Isinche, San Juan, La Victoria, entre otras. Este paquete tendrá un costo de \$ 12 para turistas nacionales y extranjeros. Estos precios son por persona.

Paquete No. 4

Este paquete está destinado para mochileros, se incluye servicio de restaurante (desayuno, almuerzo y merienda). Se hospedarán en cabañas, estas contarán con servicios básicos, no tienen camas por considerar que los turistas ya tienen sus bolsas de dormir. El costo del paquete será de \$ 25 diarios por persona.

Paquete No. 5

Este paquete comprende la utilización de la piscina, sauna, turco, e hidromasaje, además del servicio de bar con un cupón de consumo de 2 dólares. Tendrá un valor 7 dólares.

Este paquete está destinado a las personas que gustan del deporte como la natación y el relax con la utilización de saunas y turcos, se consideró un número promedio de 150 personas semanales usuarias de este paquete.

Tabla. 2.2
Precios Individuales por Servicios

SERVICIOS	PRECIOS	
	NACIONALES	EXTRANJEROS
Hospedaje	\$ 15	\$ 25
Desayuno promedio	\$ 3	\$ 6
Almuerzo promedio	\$ 6	\$ 10
Merienda promedio	\$ 6	\$ 10
Piscina, sauna, turco	\$ 4	\$ 8

Fuente: Investigación directa.
Elaboración : Marlon Ruíz S.

2.3.2.2 Sistema de Evaluación del Servicio

La evaluación del servicio se lo realizará a través de métodos ya conocidos.

2.3.2.2.1 Sistema del cliente secreto:

Consiste en enviar un colaborador como si fuese un cliente común, de esta manera él se encargará de evaluar y emitir un informe sobre la calidad de servicio que se está prestando en la hostería

2.3.2.2.2 Sistema de entrevistas personales:

Este sistema de entrevistas personales se realizará al azar y cada cierto tiempo a los turistas que utilicen los servicios de la Hostería, a quienes se solicitará información del nivel de satisfacción por los servicios prestados por la hostería. De esta manera el entrevistador presentará un informe de los datos obtenidos.

2.3.2.2.3 Buzón de sugerencias y quejas:

Este sistema se lo realizará a través de cuestionarios con preguntas destinadas a conocer la calidad de servicio recibido además el cliente podrá dar sugerencias y quejas. Estos cuestionarios se receptorán en una ánfora ubicada en la recepción para luego evaluar las mismas y tomar las decisiones que el caso lo requiera.

2.3.2.2.4 Sistema de evaluación Web:

A través de una página Web de nuestra hostería los clientes que han utilizado nuestros servicios podrán realizar sugerencias y comentarios que de igual manera permitirán establecer falencias en el servicio.

2.3.3 Requerimientos del Proyecto.

2.3.3.1 Materias Primas

La Hostería Sinchahuasín utilizará productos destinados a la alimentación de los turistas. Para esto se consideró la cantidad de alimento que requiere una persona diariamente: café, almuerzo y merienda, los costos aproximados de las comidas serán 1.5, 2 y 2 dólares respectivamente. (Anexo 2)

2.3.3.2 Suministros

Los suministros más importantes son los siguientes:

Tabla. 2.3
Hostería Sinchahuasín: Suministros

Denominación	Valor mensual	Valor anual
Agua	\$ 7.50	\$ 90.00
Luz	\$ 55.00	\$ 660.00
Combustible y lubricantes	\$ 51.00	\$ 612.00
Total	\$ 113.50	\$ 1362.00

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

2.3.3.3 Personal Requerido.

En la ciudad si existe personal calificado con perfiles adecuados que cubra los requerimientos tanto de mano obra directa como indirecta.

2.3.3.3.1 Mano de Obra Directa

El personal para la hostería estará conformada por los siguientes trabajadores:

2.3.3.3.1.1 Obreros no calificados:

- Encargado de la piscina
- Mesero

2.3.3.3.1.2 Obreros semi calificados:

- Ayudante de cocina

2.3.3.3.1.3 Obreros calificados

- Guía turístico
- Chofer

- Cocinero

2.3.3.3.2 Mano de Obra Indirecta

La hostería Sinchahuasín requiere la siguiente mano de obra indirecta:

- Encargado de la limpieza
- Guardia

2.3.3.3.3 Personal administrativo:

- Administrador
- Contador
- Secretaría - recepcionista

2.3.3.4 Descripción del Espacio Físico Requerido.

La cima del cerro Sinchahuasín es el lugar donde se construyó la hostería, con las suficientes comodidades para recibir al turista.

2.3.3.4.1 Vías de acceso:

Se puede llegar a la hostería por la parte posterior del cerro Sinchahuasín, siguiendo las siguientes rutas:

- Por la Avenida Velasco Ibarra Km. 1 vía La Maná a un minuto del barrio las cuatro esquinas.
- Además se puede acceder por la calle García Moreno por una vía asfaltada hasta la entrada al cerro Sinchahuasín.

Las dos vías se encuentran en buen estado hasta llegar a la entrada al Sinchahuasín, en los próximos meses se asfaltarán completamente la vía hasta la cima del cerro Sinchahuasín para brindar mayor comodidad a los turistas que visiten la hostería.

2.3.3.4.2 *Parqueaderos:*

Existen tres parqueaderos, el primero en la parte frontal de la hostería con capacidad para 12 autos, el segundo en la parte posterior con una capacidad para 10 vehículos, y en la zona del restaurante se encuentra otro parqueadero para una capacidad de 10 vehículos, los parqueaderos tienen veredas separadoras que permiten mantener en orden a los vehículos que lleguen a la hostería.

2.3.3.4.3 *Jardines:*

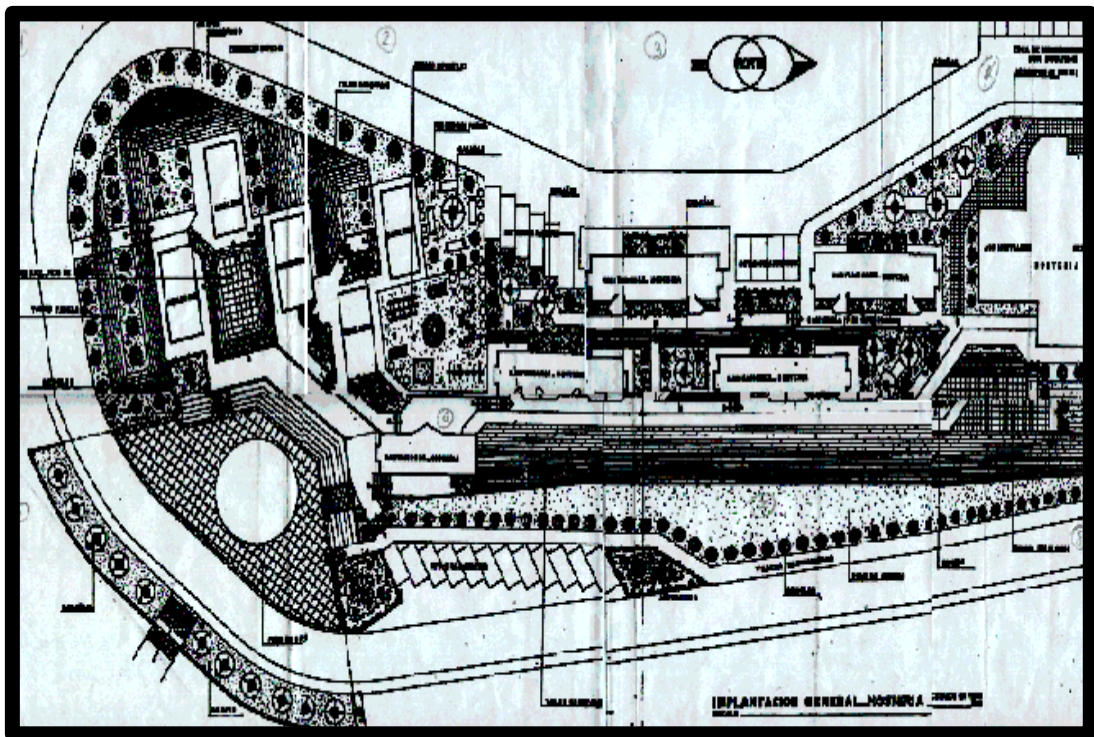
Cada habitación y cabaña cuenta con su respectiva jardinera, además gran parte del contorno de la hostería también está diseñada para utilizarse como jardinera; la parte frontal irá cubierta con un talud encespado. El trayecto desde la entrada a la hostería hasta la parte administrativa de la misma se sembrarán árboles de arupos que darán una imagen especial de la hostería Sinchahuasín.

2.3.3.4.4 *Áreas de recreación.*

En el centro de la hostería se encuentra el área destinada para los juegos infantiles, además junto a las cabañas tienen áreas para recreación pasiva que dará total tranquilidad al turista y permitirá darle un ambiente agradable durante su estancia.

2.3.3.4.5 Distribución Física

Figura. 2.3
Hostería Sinchahuasín: Distribución Física



Fuente: Departamento de Obras Publicas, I. Municipalidad de Pujilí
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Figura. 2.4

Hostería Sinchahuasín: Habitaciones de la Hostería

Fuente: Departamento de Obras Publicas, I. Municipalidad de Pujilí
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Figura. 2.5

Hostería Sinchahuasín: Habitaciones de la Hostería

Fuente: Departamento de Obras Publicas, I. Municipalidad de Pujilí
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Figura. 2.6

Hostería Sinchahuasín: Piscina

Vista panorámica y frontal

Fuente: Departamento de Obras Publicas, I. Municipalidad de Pujilí
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Figura. 2.7

Hostería Sinchahuasín: Piscina temperada

Vista parcial y fachada lateral

Fuente: Departamento de Obras Publicas, I. Municipalidad de Pujilí
Elaborado: Marlon Ruiz S.

CAPITULO III

ESTUDIO FINANCIERO Y EVALUACIÓN FINANCIERA

Para realizar este capítulo se utilizó el Software de diseño proyectos denominado “Emproject”, de autoría del Eco. Edilberto Meneses Álvarez, que presenta un modelo que se ajusta a las necesidades y requerimientos de proyectos nuevos, industriales, agroindustriales y proyectos turísticos, por lo que se escogió este software para la elaboración y análisis de nuestro proyecto de inversión.

Para obtener los datos financieros, debemos ingresar en el Software toda la información requerida como por ejemplo: el escenario económico, el porcentaje de participación laboral, porcentaje de impuesto a la renta, además ingresar información sobre las inversiones que se realizarán, ya sea en activos fijos, activos diferidos y otros activos; también se considerará la información sobre el mercado, es decir, volumen estimado de ventas de los diferentes paquetes turísticos y los precios estimados de los mismos. Otro elemento que se considerará para alimentar el Software Emproject, es el costo que tendrán cada uno de los servicios ofertados. Asimismo se ingresará los valores correspondientes a mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, información sobre gastos, ya sean estos administrativos, de ventas, financieros y otros gastos.

Una vez ingresada la información requerida, el Software “Emproject” elabora automáticamente los estados financieros del proyecto, y de igual manera calcula la tasa interna de retorno (TIR), el valor actual neto (VAN), la razón beneficio costo, el punto de equilibrio, el periodo real de recuperación de la inversión; lo que permitirá evaluar en forma adecuada al proyecto.

3.1 Inversiones en activos fijos.

Al ser este proyecto un convenio con la Municipalidad de Pujilí no se tendrá inversión en activos fijos como terrenos y edificios, lo que se considerará es el costo de arrendamiento o concesión de la infraestructura física donde funcionará la hostería, el costo de arrendamiento será de 2.000 dólares mensuales.

3.1.1 Costo de equipos de oficina, maquinaria y equipos

3.1.1.1 Equipos de oficina. El valor correspondiente por equipos de oficina es de 1.310 dólares, equipos que serán utilizados en el área de secretaría y recepción. La siguiente tabla indica el detalle de los equipos de oficina:

Tabla. 3.1
Hostería Sinchahuasín: Equipos de Oficina (Anexo 3)

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
Computador Pentium IV	Unidad	1.00	735.00	735.00
UPS	Unidad	1.00	200.00	200.00
Regulador de voltaje	Unidad	1.00	25.00	25.00
Fax	Unidad	1.00	120.00	120.00
Impresora EPSON LX 300	Unidad	1.00	230.00	230.00
TOTAL				1.310.00

FUENTE: Investigación directa

ELABORADO POR: Marlon Ruiz S.

3.1.1.2 Maquinarias y Equipos. El rubro de maquinaria y equipos por un valor de 3.690 dólares como lo indica la siguiente tabla:

Tabla. 3.2
Hostería Sinchahuasín: Maquinarias y Equipos¹

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNIT \$	TOTAL
Refrigeradora, 18 pies	1.00	\$ 800.00	\$ 800.00
Cocina industrial 4 quemadores	2.00	\$ 320.00	\$ 640.00
Microondas	1.00	\$ 250.00	\$ 250.00
Lavadora 20 libras	1.00	\$ 650.00	\$ 650.00
Plancha	2.00	\$ 25.00	\$ 50.00
Calefón	5.00	\$ 260.00	\$ 1.300.00
Total			\$ 3.690.00

Fuente : Investigación directa

Elaborado por : Marlon Ruiz S.

3.1.1.3 Repuestos Y Accesorios. Además se tomó en cuenta un valor de \$100 destinado a repuestos y accesorios, que es el 2% del total de equipos de oficina y maquinarias y equipos, porcentaje predeterminado por el Software Emproject.

3.1.1.4 Costo de Menaje. El valor del menaje es de \$ 4,052.50, distribuidos tanto en menaje de las habitaciones como el menaje general. Las siguientes tablas muestran el desglose de dichos rubros.

Tabla. 3.3
Hostería Sinchahuasín: Menaje de Habitaciones

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Juego de sábanas de 2 plazas	20	20.00	400.00
Juego de sábanas de 1 1/2 plazas	15	17.00	255.00
Toallas pequeñas	40	1.00	40.00
Toallas medianas	40	3.00	120.00
Toallas grandes	40	6.00	240.00
Cobija 2 plazas	50	8.00	400.00
Edredón 2 plazas	20	15.00	300.00
Cobija 1 1/2 plazas	30	6.00	180.00
Edredón 1 1/2 plazas	15	12.00	180.00
Total			2,115.00

Fuente : Investigación directa

Elaborado por: Marlon Ruiz S.

¹ Precios referenciales de mercado

Tabla. 3.4
Hostería Sinchahuasín: Menaje En General

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL \$
Sartén 30 cm	2.00	40.00	80.00
Cacerola de 3 lts	2.00	20.00	40.00
Cacerola acero inoxidable 3 lts	1.00	8.00	8.00
Cuchara sólida de 33 cm	2.00	3.00	6.00
Cuchara perforada de 33 cm	1.00	3.00	3.00
Cuchara ranurada de 33cm	1.00	3.00	3.00
Batidor de alambre grueso 35.2 cm	1.00	6.00	6.00
Pinza multiuso 30 cm	1.00	4.50	4.50
Pinza trabajo pesado 30 cm	1.00	6.00	6.00
Pinza para hielo 15.2 cm	1.00	1.00	1.00
Espátula ranurada de 36.2 cm	1.00	3.50	3.50
Espátula sólida de 36.2 cm	1.00	3.50	3.50
Espátula corta queso	1.00	3.50	3.50
Cuchara sólida para servir	1.00	5.00	5.00
Cuchillo rebanador 35 cm	2.00	10.00	20.00
Olla de acero inoxidable de 11.5 lts	2.00	65.00	130.00
Cafetera servidor de acero inoxidable	1.00	45.00	45.00
Bandeja de prolipoleno rojo 30.5x40 cm	1.00	3.50	3.50
Tabla para picar 38.1x50	1.00	15.00	15.00
Jarra térmica para bebidas	1.00	10.00	10.00
Vasos transparente	100.00	0.60	60.00
Cuchillo para frutas y verduras	1.00	2.50	2.50
Cuchillo deshuesador, lámina flexible 15cm	1.00	4.50	4.50
Espátula de 25cm	1.00	8.00	8.00
Afilador diamante redondo	1.00	30.00	30.00
Jarras de servicio de cristal	10.00	6.00	60.00
Licuada industrial de 8 lts	1.00	250.00	250.00
Cuchillo normas modelo arcadia	100.00	1.40	140.00
Cucharita modelo arcadia	100.00	0.70	70.00
Tenedor normal modelo arcadia	100.00	1.20	120.00
Cuchara de sopa modelo arcadia	100.00	1.20	120.00
Individuales	100.00	1.00	100.00
Juego de vajilla completo para 8 personas	12.00	48.00	576.00
Total			1937.50

Fuente : Investigación directa
Elaborado por: Marlon Ruiz S.

3.1.1.5 Costo de Muebles y Enseres. El valor al que asciende los muebles y enseres es de 8955 dólares detallados de la siguiente forma:

Tabla. 3.5
Hostería Sinchahuasín: Muebles Y Enceres

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR \$	VALOR TOTAL
Cama de dos plazas	10.00	180.00	1800.00
Cama de 1/2 plaza mod confidence	15.00	140.00	2100.00
Juego de sala mod sofá	1.00	500.00	500.00
Escritorio ejecutivo contorno	1.00	180.00	180.00
Cómodas pequeñas mod confidence 4 gavetas	5.00	100.00	500.00
Cómodas medianas mod confidence 5 gavetas	10.00	120.00	1200.00
Cómodas grandes mod confidence 6 gavetas y espejo	10.00	140.00	1400.00
Colchón 2 plazas	10.00	60.00	600.00
Colchón 1 ½ plaza acolchado firme	15.00	45.00	675.00
TOTAL			8955.00

Fuente : Investigación directa
Elaborado por: Marlon Ruiz S.

3.1.1.6 Costo de Vehículo. Se destinará un vehículo Jeep 4x4, con un valor de mercado aproximado de 4,000 dólares, que permitirá realizar los diversos recorridos con los turistas a los destinos que estén dentro de la planificación del proyecto, como por ejemplo visitas al volcán inactivo Quilotoa, a las iglesias aledañas al sector, a la hacienda Isinche, entre otras.

Tabla. 3.6
Hostería Sinchahuasín: Costo de Vehículo

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
Jeep 4x4	1.00	4000.00	4000.00

Fuente : Investigación directa
Elaborado por: Marlon Ruiz S.

Tabla. 3.7
Hostería Sinchahuasín: Resumen de Inversiones en Activos

OTROS ACTIVOS			
	VALOR	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN²
Maquinaria y equipos (tabla. 3.2)	3,690.00	10	369.00
Equipos de Laboratorio	0	0	0
Equipos de Oficina (tabla. 3.14)	1,310.00	10	131.00
Repuestos y accesorios (Emproject)	100.00	10	10.00
Muebles y Enseres (tabla. 3.5)	8,955.00	5	1,791.00
Vehículos (tabla. 3.6)	4,000.00	5	800.00
Menaje (tabla. 3.3 y 3.4)	4,053.00	5	811.00
Vehículos utilizados en la administración	0	0	0
Vehículos utilizados en ventas	0	0	0
TOTAL	22,108.00		3,912.00

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.2 Activos Diferidos

Los activos diferidos ascienden a un valor de 6.104 dólares, distribuidos de la siguiente manera:

3.2.1 Gastos de Constitución de la Empresa.

Los gastos legales para conformar la empresa de servicios turísticos dan un valor de 550 dólares, 250 dólares a gastos judiciales y 300 a los gastos notariales.

² Método depreciación lineal (Emproject)

3.2.2 Estudios de Factibilidad

Para realizar el presente proyecto se estima gastar 400 dólares distribuidos en actividades como: investigación de campo, movilización, asesoría, energía eléctrica, llamadas telefónicas, utilización de Internet, etc.

3.2.3 Interés del Período Preoperacional e Impuesto por la Contratación del Crédito.

Los intereses del período preoperacional ascienden a 3.240 dólares, y del impuesto por contratar el crédito es 180 dólares, dando un total de 3.420 dólares.

3.2.4 Gastos de Puesta en Marcha

Para los gastos de puesta en marcha se consideró el sueldo del Administrador que será la persona encargada de organizar la empresa hasta su funcionamiento; el período preoperacional será de seis meses, por lo tanto se destinarán 1.734 dólares por este concepto.

Tabla. 3.8
Hostería Sinchahuasín: Resumen Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
	VALOR
Gastos de constitución	550.00
Estudios Técnicos	400.00
Impuestos por contratar crédito	180.00
Intereses del período preoperacional	3.240.00
Gastos de puesta en marcha	1.734.00
TOTAL	6.104

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.3 Inversiones en Capital de Trabajo

3.3.1 Capital de Operación. Constituye el conjunto de recursos necesarios, en la forma de activos corrientes para la operación normal del proyecto durante un ciclo productivo para una capacidad y tamaño determinados. El capital de operación para la Hostería Sinchahuasín es de 956 dólares, valor obtenido del Software Emproject.

3.3.2 Ciclo de Caja. Es la cantidad de tiempo que transcurre a partir del momento en que la empresa hace una erogación de caja por la compra de materias primas hasta el momento en que esa salida de caja se recobra por la venta del producto terminado y después que fueron transformadas esas materias primas, sucesivamente en productos en proceso, productos terminados y finalmente en cuentas por cobrar.

El ciclo de caja para el proyecto es el siguiente:

Tabla. 3.9
Hostería Sinchahuasín: Ciclo de Caja

PARÁMETROS PARA EL CALCULO	
	DÍAS
CRÉDITO DE PROVEEDORES	30
STOCK DE MATERIAS PRIMAS	7
STOCK DE PRODUCTOS EN PROCESO	1
STOCK DE PRODUCTOS TERMINADOS	1
CRÉDITO A CLIENTES	8
TOTAL	47

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Ciclo de caja = 47 días – 30 días de crédito proveedores

Ciclo de caja = 17 días

3.3.3 Rotación de Caja. Es el número de veces que el dinero invertido en el ciclo de caja rota en el transcurso de un año. Se calcula dividiendo 360 días para el ciclo de caja.

Rotación de caja = $360 \text{ días} / 17 \text{ días} = 21 \text{ veces}$.

3.3.4 Requerimiento de Caja. Se calculó en base a los costos y gastos totales de operación en efectivo que se realizarán en el año los cuales ascienden a 33.748, según la siguiente tabla:

Tabla 3.10

Hostería Sinchahuasín: Costos y Gastos de Operación en Efectivo

DESCRIPCIÓN	VALOR
MANO DE OBRA DIRECTA	10,368.00
MANO DE OBRA INDIRECTA	3,336.00
SUMINISTROS	1,362.00
REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO	100.00
SEGUROS	100.00
ARRIENDOS	2,000.00
IMPREVISTOS	578.00
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	12,099.00
TOTAL GASTOS DE VENTAS	565.00
GASTOS FINANCIEROS	3,240.00
TOTAL	33,748.00

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

Entonces el requerimiento de caja (R.C.) será:

R. C. = 33,748 / 21 veces

R. C. = 1,607 dólares.

3.4 Financiamiento.

3.4.1 Aporte de Capital Social

Para el presente proyecto el capital social aportará la persona u organismo a quien se le otorgue la concesión de la hostería Sinchahuasín, aporte que será de 11,168 dólares que en este caso corresponde al 38.3 % del total de la inversión.

3.4.2 Créditos

3.4.2.1 Crédito a Largo Plazo

Para conseguir un crédito a largo plazo recurriremos a las instituciones del sector financiero, que concederán el crédito en base a las expectativas que cree el proyecto de inversión.

Cabe mencionar que el crédito se obtendrá sin mayor dificultad, considerando la excelente rentabilidad del proyecto, que permitirá cubrir fácilmente la concesión del crédito.

Se contrataría un crédito por 18,000 dólares que correspondería al 61.7% de la inversión total. Según el entorno financiero, el crédito se lo conseguiría a una tasa de interés del 18% anual, con un periodo de gracia de 1 año, a un plazo de 5 años.

El crédito podría ser concedido por la Corporación Financiera Nacional, que otorga periodos de gracia para el pago de los dividendos, permitiendo pagar únicamente los intereses en este periodo, lo que permitirá tener mayor liquidez durante este lapso de tiempo. Lo que no ocurre con las Cooperativas y Bancos, que no suelen dar financiamiento para proyectos de inversión así como periodos de gracia.

Tabla. 3.11
Hostería Sinchahuasín: Tabla de Amortización

MONTO DEL PRÉSTAMO	18,000.0	Dólares		
PLAZO EN AÑOS	5			
PERIODO DE GRACIA (AÑOS)	1			
FORMA DE PAGO	Semestral			
INTERÉS	18%			
FECHA, INICIO DE PLAZO	04-Ene-2003			
VENCIMIENTO	CAPITAL	INTERÉS	CUOTA NOMINAL	SALDO
03-Jul-2003	0	1,620	1,620	18,000
30-Dic-2003	0	1,620	1,620	18,000
27-Jun-2004	2,250	1,620	3,870	15,750
24-Dic-2004	2,250	1,418	3,668	13,500
22-Jun-2005	2,250	1,215	3,465	11,250
19-Dic-2005	2,250	1,013	3,263	9,000
17-Jun-2006	2,250	810	3,060	6,750
14-Dic-2006	2,250	608	2,858	4,500
12-Jun-2007	2,250	405	2,655	2,250
09-Dic-2007	2,250	203	2,453	0

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5 Estructura de Costos y Gastos del Proyecto

3.5.1 Costos Directos de Producción.

3.5.1.1 Materia Prima

Las principales materias primas serán las empleadas en la nutrición de los turistas. Se ha estimado el consumo diario por persona en lo referente al desayuno, almuerzo y merienda, y sus costos son de 1.5, 2 y 2 dólares respectivamente. Además se consideró el costo de los productos de aseo por persona diario, el cual es de aproximadamente 1 dólar, de tal manera que el costo diario por persona será de 6.5 dólares. (Anexo 2)

3.5.1.2 Mano de Obra Directa

Para poner en marcha el proyecto se necesita la siguiente mano de obra directa clasificados de la siguiente manera:

3.5.1.2.1 Obreros no calificados:

- Encargado de la piscina
- Mesero

La remuneración mensual de los obreros no calificados, es decir el encargado de la piscina y el mesero será en promedio de 138 dólares como se presenta en el anexo 4.

3.5.1.2.2 Obreros semi calificados:

- Ayudante de cocina

La remuneración mensual del ayudante de cocina será de 145 dólares como se presenta en el anexo 5.

3.5.1.2.3 Obreros calificados

- Guía turístico
- Chofer
- Cocinero

La remuneración mensual del Guía turístico, Chofer y Cocinero será en forma individual de 149 dólares (Anexo 6).

Tabla. 3.12

Hostería Sinchahuasín: Resumen de Costo de Mano de Obra Directa

MANO DE OBRA DIRECTA	CANTIDAD	EN DÓLARES	
		VALOR MENSUAL	REMUNERACIÓN ANUAL
OBREROS NO CALIFICADOS	2	138	3,312
OBREROS SEMI CALIFICADOS	1	145	1,740
OBREROS CALIFICADOS	3	149	5,364
TOTAL	6		10,416

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5.2 Costos Indirectos de Fabricación

Este rubro asciende a la cantidad de 28,874 dólares anuales, distribuidos de la siguiente forma:

3.5.2.1 Mano de obra indirecta

La hostería Sinchahuasín requiere la siguiente mano de obra indirecta:

Tabla. 3.13
Hostería Sinchahuasín

RESUMEN MANO DE OBRA INDIRECTA – (EN DÓLARES)			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
PERSONAL DE LIMPIEZA	1	138	1,656
GUARDIA	1	138	1,656
TOTAL	2		3,312

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Tanto el guardia como el encargado de la limpieza percibirán una remuneración de 138 dólares mensuales en promedio. Se detalla dicha información en el anexo 7.

3.5.2.2 Suministros

Los suministros que se han tomado en cuenta para el presente proyecto son los siguientes:

Tabla. 3.14
Hostería Sinchahuasín

SUMINISTROS			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
ENERGÍA ELÉCTRICA (KW/h)	6,600	0.10	660
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES (GALONES)	720	0.85	612
AGUA POTABLE (m3)	1,500	0.06	90
TOTAL			1,362

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Se consideró un consumo de 550 KW/h mensuales a un costo aproximado de 10 centavos el KW/h, dando un costo de 660 dólares por este concepto.

Además se consideró el gasto de combustible, principalmente gasolina para la movilización de los turistas, se consideró un promedio de 5 galones diarios y un promedio de utilización del vehículo de 3 días en la semana, es decir 144 días al año, entonces será un gasto de 612 dólares si el precio del galón es de 85 centavos de dólar.

El consumo de agua será aproximadamente de 1,500 m³ al año, a un valor aproximado de 6 centavos el m³. dando un valor de 90 dólares anuales.

3.5.2.3 Reparación y Mantenimiento

Se aplicó un valor del 2% a los activos fijos por concepto de reparación y mantenimiento de activos, como lo indica la siguiente tabla:

Tabla. 3.15
Hostería Sinchahuasín: Reparación y Mantenimiento

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO			
CONCEPTO	VALOR		
	ACT. FIJO	APLICADO (%)	TOTAL
EDIFICIOS	0	0	0
MAQUINARIA Y EQUIPOS	5,000	2	100
OTROS	0	0	0
TOTAL			100

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5.2.4 Seguros

Para este concepto también se tomó un 2% de la inversión en maquinarias y equipos, dando un valor de 100 dólares anuales como lo indica la siguiente tabla:

Tabla. 3.16
Hostería Sinchahuasín: Seguros

SEGUROS			
CONCEPTO	VALOR		
	ACT. FIJO	APLICADO (%)	TOTAL
EDIFICIOS	0	0	0
MAQUINARIA Y EQUIPOS	5,000	2	100
OTROS	0	0	0
TOTAL			100

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5.2.5 Arriendos

Se establecerá un valor de 2.000 dólares mensuales por concepto de arriendo de la infraestructura donde funcionará la hostería Sinchahuasín, rubro que comprende la utilización de las habitaciones, cabañas, áreas verdes, parqueaderos, restaurante, canchas deportivas, pero no se tomará en cuenta la piscina, sauna y turco, que por este servicio se entregará un valor referencial de 1 dólar a la municipalidad por la utilización de estas instalaciones.

Tabla. 3.17
Hostería Sinchahuasín: Arriendos

ARRIENDOS		
CONCEPTO	ARRIENDO MENSUAL	VALOR ANUAL
EDIFICIOS	2,000	24,000
MAQUINARIA Y EQUIPOS	0	0
TOTAL		24,000

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5.2.6 Imprevistos

El rubro correspondiente a imprevistos es el 2% de los costos indirectos de fabricación, porcentaje adecuado si consideramos un bajo riesgo en el deterioro de las materias primas que se utilizarán.

Tabla. 3.18
Hostería Sinchahuasín: Imprevistos

CONCEPTO	C.I.F.	% IMPREV.	TOTAL
COSTOS IND. DE FABRICACIÓN	28,874	2	577
OTROS	0	0	0
TOTAL			577

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5.2.7 Depreciaciones

El valor de las depreciaciones asciende a 3,912 dólares, tanto de costos indirectos de fabricación como de gastos de administración.

Tabla. 3.19
Hostería Sinchahuasín: Detalle de las Depreciaciones

OTROS ACTIVOS	VALOR	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN
Maquinaria y equipos	3,690	10	369
Equipos de Laboratorio	0	0	0
Equipos de Oficina	1,310	10	131
Repuestos y accesorios	100	10	10
Muebles y Enseres	8,955	5	1,791
Vehículos utilizados en la producción	4,000	5	800
Menaje	4,053	5	811
TOTAL	22,108		3,912

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

Tabla. 3.20

Hostería Sinchahuasín: Resumen de Costos Indirectos de Fabricación

RESUMEN MANO DE OBRA INDIRECTA – (EN DÓLARES)			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
PERSONAL DE LIMPIEZA	1	138	1,656
GUARDIA	1	138	1,656
SUBTOTAL	2		3,312
SUMINISTROS			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	
ENERGÍA ELÉCTRICA (KW/h)	6,600	0.1	660
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES (GALONES)	720	0.85	612
AGUA POTABLE (m3)	1,500	0.06	90
SUBTOTAL			1,362
REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO			
CONCEPTO	ACT. FIJO	APLICADO (%)	
MAQUINARIA Y EQUIPOS	5,000	2	100
SUBTOTAL			100
SEGUROS			
CONCEPTO	ACT. FIJO	APLICADO (%)	
MAQUINARIA Y EQUIPOS	5,000	2	100
OTROS	0	0	0
SUBTOTAL			100
ARRIENDOS			
CONCEPTO	ARRIENDO MENSUAL	VALOR ANUAL	
EDIFICIOS	2,000	24,000	
SUBTOTAL		24,000	
TOTAL C.I.F.		28.874	

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5.3 Gastos de Administración

El valor correspondiente por gastos de Administración alcanza los 12,459 dólares tanto de gastos de personal administrativo como de otros gastos de administración, depreciaciones y amortizaciones.

3.5.3.1 Personal Administrativo

La Hostería Sinchahuasín tendrá tres personas en el área administrativa, una administrador con un sueldo mensual de 309 dólares, una secretaria recepcionista con un sueldo de 185 dólares mensuales, y un contador con un sueldo promedio de 199 dólares, lo que da un total por gastos administrativos de 8,316 dólares anuales. (Anexo 8)

Tabla. 3.21
Hostería Sinchahuasín: Gasto Personal Administrativo

PERSONAL ADMINISTRATIVO	CANTIDAD	REMUNERACIÓN MENSUAL	REMUNERACIÓN ANUAL
ADMINISTRADOR	1	309	3,708
SECRETARIA-RECEPCIONISTA	1	185	2,220
CONTADOR	1	199	2,388
SUBTOTAL	3		8,316

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5.3.2 Otros gastos de administración.

Este rubro comprende los gastos de oficina, movilización, viáticos, cuotas, suscripciones, energía, agua y teléfono, dando un valor de 1,000 dólares anuales por este concepto como se detalla a continuación:

Tabla. 3.22
Hostería Sinchahuasín: Otros Gastos Administrativos

DENOMINACIÓN	VALOR
GASTOS DE OFICINA	300
MOVILIZACIÓN Y VIÁTICOS	100
CUOTAS Y SUSCRIPCIONES	100
ARRIENDOS DE OFICINA	0
HONORARIOS DE AUDITORIA	0
ENERGÍA, AGUA, TELÉFONO	500
TOTAL	1,000

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.5.4 Depreciaciones y Amortizaciones

Las depreciaciones de los muebles y enseres y equipos de oficina dan un valor de 1922 dólares y la amortización de los activos diferidos 1,221 dólares como se presenta en la tabla siguiente:

Tabla. 3.23
Hostería Sinchahuasín: Depreciaciones y Amortizaciones

DENOMINACIÓN	VALOR
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	1,791
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE OFICINA	131
AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS DIFERIDOS	1,221
TOTAL	3,143

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

El total de los gastos de administración se presenta en la siguiente tabla de resumen:

Tabla. 3.24
Hostería Sinchahuasín: Resumen Gastos Administración

PERSONAL ADMINISTRATIVO	CANTIDAD	VALOR	V. ANUAL
ADMINISTRADOR	1	309	3,708
SECRETARIA-RECEPCIONISTA	1	185	2,220
CONTADOR	1	199	2,388
SUBTOTAL	3		8,316
GASTOS DE OFICINA		300	300
MOVILIZACIÓN Y VIÁTICOS		100	100
CUOTAS Y SUSCRIPCIONES		100	100
ARRIENDOS DE OFICINA		0	0
HONORARIOS DE AUDITORIA		0	0
ENERGÍA, AGUA, TELÉFONO		500	500
SEGUROS		0	0
OTROS		0	0
DEPRECIACIÓN			
MUEBLES Y ENSERES		1,791	1,791
EQUIPOS DE OFICINA		131	131
AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS DIFERIDOS		1,221	1,221
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS			12,459

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.6 Análisis de Ingresos

El análisis de los ingresos se basó en las estimaciones de las ventas de los 5 paquetes turísticos que ofrecerá la hostería Sinchahuasín y también en los precios de cada paquete, determinados por factores como precios referenciales obtenidos de la competencia, también se consideraron los costos de producción de los servicios.

Para determinar la cantidad de turistas que utilizarán nuestros servicios, tomamos únicamente un 10% de la demanda insatisfecha como se indica a continuación:

Tabla. 3.25
Hostería Sinchahuasín: Demanda Insatisfecha

AÑO	PROYECCIÓN DEMANDA TOTAL	PROYECCIÓN OFERTA TOTAL	DEMANDA INSATISFECHA	10 % DEMANDA INSATISFECHA
2.003	99.365	64.302	-35.063	-3.506
2.004	104.131	67.678	-36.453	-3.645
2.005	108.897	71.231	-37.666	-3.767
2.006	113.662	74.971	-38.691	-3.869
2.007	118.428	78.907	-39.521	-3.952
2.008	123.194	83.050	-40.144	-4.014
2.009	127.960	87.410	-40.550	-4.055
2.010	132.726	91.999	-40.727	-4.073

Fuente: Tabla. 1.31

Elaborado: Marlon Ruiz S.

Para determinar el porcentaje de turistas que utilizarán cada uno de los paquetes se procedió de la siguiente manera.

Para los paquetes 1,2 y 4, que están destinados para turistas extranjeros, nacionales y mochileros respectivamente, se han tomado los datos obtenidos en el estudio de mercado que dieron los siguientes porcentajes:

Tabla. 3.26
Hostería Sinchahuasín: Ponderación de Turistas Paquete 1, 2 Y 4

PAQUETE	TIPO DE TURISTA	PONDERACIÓN (%)
PAQUETE 1	EXTRANJERO	53%
PAQUETE 2	NACIONAL	37%
PAQUETE 4	MOCHILEROS	10%
TOTAL		100%

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

Para el paquete 3, que está relacionado con excursiones a los diferentes sitios naturales incluidos en la planificación del proyecto, se tomó un porcentaje del 15.03 que es la inclinación por visitar sitios naturales y montañas según la Sección de Administración de Áreas Naturales del Ministerio de Medio Ambiente.

Tabla. 3.27
Hostería Sinchahuasín: Ponderación Numero de Turistas Paquete 3

PAQUETE	INCLINACIÓN SITIOS NATURALES Y MONTAÑAS	10 % DEMANDA INSATISFECHA PARA EL AÑO 2003	NUMERO DE TURISTAS AL AÑO
PAQUETE 3	15.03%	3,506	527

Fuente: Sección de Administración de Áreas Naturales del Ministerio de Medio Ambiente

Elaborado: Marlon Ruiz S.

Para el paquete 5 se tomó un 50% como referencia del promedio de personas que utilizan balnearios en la provincia, es decir 150 personas

semanales, de los que se obtendrían 7,200 personas al año que utilizarían este paquete.

Tabla. 3.28

Hostería Sinchahuasín: Ponderación Número de Turistas Paquete 5

PAQUETE 5	PROMEDIO DE PERSONAS QUE UTILIZAN BALNEARIOS	NUMERO DE PERSONAS MENSUALES	NUMERO DE TURISTAS
PERÍODO	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL
TOTAL	150	600	7,200

Fuente: Investigación directa.

Elaborado: Marlon Ruiz S.

Los precios de los paquetes se presentan en la siguiente tabla:

Tabla. 3.29

Hostería Sinchahuasín: Precios de los Paquetes Turísticos

PRECIOS	En dólares
PAQUETE 1. (TURISTAS EXTRANJEROS 53%)	\$ 30
PAQUETE 2. (TURISTAS NACIONALES 37%)	\$ 20
PAQUETE 3. (EXCURSIONES 15.03%)	\$ 12
PAQUETE 4. (MOCHILEROS 10% TURISMO EXT.)	\$ 25
PAQUETE 5. (PISCINA Y BAR / 150 p. semanales-prom.)	\$ 7

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.6.1 Estimación de ingresos de la Hostería Sinchahuasín.

Una vez que se han obtenido las cantidades estimadas de ventas de cada paquete turístico para la hostería Sinchahuasín, así como los precios que

valdrán cada paquete se procede a estimar los ingresos de la hostería para los próximos 5 años de operación.

Tabla. 3.30
Hostería Sinchahuasín: Volumen Estimado de Ventas

EN UNIDADES DE PRODUCTO	1 AL 12 2003	1 AL 12 2004	1 AL 12 2005	1 AL 12 2006	1 AL 12 2007
PAQUETE 1	1,858	1,931	1,996	2,050	2,094
PAQUETE 2	1,297	1,349	1,393	1,431	1,462
PAQUETE 3	527	547	566	581	594
PAQUETE 4	350	364	376	386	395
PAQUETE 5	7,200	7,920	8,712	9,803	10,783
PRECIOS ESTIMADOS EN DÓLARES					
PRECIO PAQUETE 1	30	33	36	40	44
PRECIO PAQUETE 2	20	22	24	27	29
PRECIO PAQUETE 3	12	13	15	16	18
PRECIO PAQUETE 4	25	28	30	33	37
PRECIO PAQUETE 5	7	8	8	9	10
INGRESOS TOTALES	147,154	171,615	199,548	233,408	270,191

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.7 Estados Financieros del Proyecto

Los estados financieros se utilizan para evaluar el proyecto y tomar decisiones de carácter económico o financiero.

El proceso de análisis de estados financieros consiste en la aplicación de herramientas y técnicas analíticas a los estados y datos financieros, con el fin de obtener de ellos medidas y relaciones que son significativas y útiles para la toma de decisiones.

3.7.1 Estado de Pérdidas y Ganancias.³

³ Preparación y Evaluación de Proyectos, Eco. Edilberto Meneses Álvarez, Pág. 95

El Estado de Pérdidas y Ganancias presenta el resultado de las operaciones proveniente del uso de los recursos en un periodo determinado (un año). Para que una empresa pueda continuar en operación debe ser capaz de generar resultados positivos como lo indica el siguiente estado financiero de pérdidas y ganancias.

Tabla. 3.31**Hostería Sinchahuasín: Estado de Perdidas y Ganancias**

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS										
PERIODOS	DE 1 A 12-2003		DE 1 A 12-2,004		DE 1 A 12-2,005		DE 1 A 12-2,006		DE 1 A 12-2,007	
	MONTO	%	MONTO	%	MONTO	%	MONTO	%	MONTO	%
Ventas Netas ⁴	147,154.0	100.0	171,615.4	100.0	199,548.4	100.0	233,408.2	100.0	270,190.9	100.0
Costo De Ventas ⁵	94,976.8	64.5	99,693.7	58.1	104,149.0	52.2	109,132.0	46.8	113,859.4	42.1
Utilidad Bruta En Ventas	52,177.2	35.5	71,921.7	41.9	95,399.4	47.8	124,276.1	53.2	156,331.5	57.9
Gastos De Ventas	565.4	0.4	576.3	0.3	588.7	0.3	603.7	0.3	620.1	0.2
Gastos De Administración	12,458.8	8.5	13,290.4	7.7	14,205.2	7.1	15,211.4	6.5	16,318.3	6.0
Utilidad (Perdida) Operacional	39,153.0	26.6	58,055.0	33.8	80,605.5	40.4	108,461.0	46.5	139,393.1	51.6
Gastos Financieros	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Otros Ingresos	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Otros Egresos	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Utilid (Perd) Antes Particip.	39,153.0	26.6	58,055.0	33.8	80,605.5	40.4	108,461.0	46.5	139,393.1	51.6
15% Participación Utilidades	5,872.9	4.0	8,708.3	5.1	12,090.8	6.1	16,269.2	7.0	20,909.0	7.7
Utilid (Perd) Antes Impuestos	33,280.0	22.6	49,346.8	28.8	68,514.7	34.3	92,191.9	39.5	118,484.2	43.9
Impuesto A La Renta	8320.0	5.7	12336.7	7.2	17128.7	8.6	23048.0	9.9	29621.0	11.0
Utilidad (Perdida) Neta	24,960.0	17.0	37,010.1	21.6	51,386.0	25.8	69,143.9	29.6	88,863.1	32.9
Reserva legal	2,496.0		3,701.0		5,138.6		6,914.4		8,886.3	

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.7.2 Flujo de Caja Projectado⁶

La proyección del flujo de caja es uno de los estados financieros pro forma más importantes del estudio de proyectos, ya que la evaluación del mismo se efectuará sobre los resultados que en ella se determinen.

⁴ Ingresos Totales (Tabla 63)⁵ Costo unitario de ventas x cantidad de ventas⁶ Preparación y Evaluación de Proyectos, Eco. Edilberto Meneses Álvarez, Pág. 100

La información básica para realizar esta proyección está contenida en los estudios de mercado y técnico, así como en el cálculo de las inversiones que se hicieron para el desarrollo del proyecto.

El flujo de caja mide los ingresos y egresos de efectivo que se estima, tendrá una empresa en un periodo determinado, permitiendo observar si realmente necesita financiamiento y obviamente va a contar con los recursos necesarios para pagar las diferentes obligaciones que mantiene.

Los elementos básicos del flujo de caja, de cualquier proyecto se componen de tres elementos:

- Los egresos iniciales de fondos
- Los ingresos y egresos de operación
- El momento en que ocurren estos ingresos y egresos

Los egresos iniciales corresponden al total de la inversión inicial requerida para la puesta en marcha del proyecto. El capital de trabajo, si bien no implicará siempre un desembolso en su totalidad antes de iniciar la operación, se considerará también como un egreso en el momento cero, ya que deberá quedar disponible para que el administrador del proyecto pueda utilizarlo en su gestión.

Los ingresos y egresos de operación constituyen todos los flujos de entradas y salidas reales de caja.

En la proyección de nuestro Flujo de Caja, podemos darnos cuenta con claridad que los flujos netos generados desde el primer año de operación de la hostería son positivos, y con cifras alentadoras, deduciendo que el proyecto producirá los rendimientos necesarios para cubrir los costos financieros y operativos.

Además el flujo proyectado nos permite determinar que el proyecto permitirá cubrir con las obligaciones contraídas, así como los egresos operacionales y los egresos no operacionales.

Tabla. 3.32
Hostería Sinchahuasín: Flujo de Caja Proyectado

A. INGRESOS OPERACIONALES	Preoperacional	DE 1 A 12-2003	DE 1 A 12-2,004	DE 1 A 12-2,005	DE 1 A 12-2,006	DE 1 A 12-2,007
Recuperación por ventas	0.0	143,883.9	171,071.8	198,927.6	232,655.7	269,373.5
B. EGRESOS OPERACIONALES						
Pago a proveedores	956.2	49,311.5	56,301.7	59,238.7	62,517.0	65,390.4
Mano de obra directa	0.0	10,416.0	11,457.6	12,603.4	13,863.7	15,250.1
Mano de obra indirecta	0.0	3,312.0	3,643.2	4,007.5	4,408.3	4,849.1
Gastos de ventas	0.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0
Gastos de administración	0.0	9,316.0	10,147.6	11,062.4	12,068.6	13,175.5
Costos Indirectos de fabricación	0.0	26,139.5	26,146.1	26,153.4	26,161.4	26,170.2
	956.2	98,995.0	108,196.2	113,565.3	119,519.0	125,335.2
C. FLUJO OPERACIONAL (A - B)	-956.2	44,888.9	62,875.6	85,362.3	113,136.7	144,038.3
D. INGRESOS NO OPERACIONALES						
Créditos a contratarse a largo plazo	18,000.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Aportes de capital	11,167.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Recuperación de invers. temporales	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	29,167.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
E. EGRESOS NO OPERACIONALES						
Pago participación de utilidades	0.0	0.0	5,872.9	8,708.3	12,090.8	16,269.2
Pago de impuestos	0.0	0.0	8,320.0	12,336.7	17,128.7	23,048.0
Maquinarias y equipos	5,100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Muebles y enseres	8,955.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Vehículos	4,000.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Menaje	4,052.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Cargos diferidos	6,104.0					
	28,211.5	0.0	14,193.0	21,045.0	29,219.5	39,317.1
F. FLUJO NO OPERACIONAL (D-E)	956.2	0.0	-14,193.0	-21,045.0	-29,219.5	-39,317.1
G. FLUJO NETO GENERADO (C+F)	0.0	44,888.9	48,682.6	64,317.3	83,917.2	104,721.2
H. SALDO INICIAL DE CAJA	0.0	0.0	44,888.9	93,571.6	157,888.9	241,806.1
I. SALDO FINAL DE CAJA (G+H)	0.0	44,888.9	93,571.6	157,888.9	241,806.1	346,527.3

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.7.3 Balance General Pro forma ⁷

El balance general pro forma refleja la situación financiera con la cual una empresa termina un periodo económico, la misma que dependerá directamente de las diferentes políticas que adopte en lo referente al crédito bancario, a los stocks de inventarios que se estimen necesarios y al nivel de operaciones las mismas que estarán en función de las ventas estimadas.

El balance general pro forma tiene por objeto rendir un claro y preciso informe a las partes interesadas en la empresa sobre la situación de la misma al final de un año comercial. Por ello, tiene como propósito fundamental indicar la situación financiera de una negociación, mostrando en determinada fecha el inventario del activo y del pasivo de la empresa y la diferencia que entre ambos existe y que representa la participación del empresario.

Indica además cuanto dinero le deben a la empresa y cuánto debe ésta, que propiedades tiene para su uso o para su venta y el monto del capital de la empresa, como se presenta a continuación en el balance general pro forma de la Hostería Sinchahuasín.

El balance general es un estado conciso, formulado con datos de libros de la contabilidad, llevados por partida doble, en el cual se consignan de un lado todos los recursos y del otro todas las obligaciones de la empresa en una fecha dada.

⁷ Preparación y Evaluación de Proyectos, Eco. Edilberto Meneses Álvarez, Pág. 103

Tabla. 3.33
Hostería Sinchahuasín: Balance General Proyectado

BALANCE GENERAL PROYECTADO	AL 31-XII-2,002	AL 31-XII-2,003	AL 31-XII-2,004	AL 31-XII-2,005	AL 31-XII-2,006	AL 31-XII-2,007
ACTIVO CORRIENTE						
Caja y bancos	0.0	44,888.9	93,571.6	157,888.9	241,806.1	346,527.3
Cuentas y doc por cobrar comerc	0.0	3,204.7	3,672.0	4,204.0	4,852.7	5,550.1
Inventarios:						
Productos terminados	0.0	264.6	277.0	289.3	303.2	316.3
Productos en proceso	0.0	260.0	271.5	283.6	297.2	310.0
Materias primas	1,043.1	1,098.2	1,155.4	1,219.9	1,276.1	1,276.1
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	1,043.1	49,716.4	98,947.4	163,885.7	248,535.2	353,979.7
ACTIVOS FIJOS						
Maquinarias y equipos	5,100.0	5,100.0	5,100.0	5,100.0	5,100.0	5,100.0
Muebles y enseres	8,955.0	8,955.0	8,955.0	8,955.0	8,955.0	8,955.0
Vehículos	4,000.0	4,000.0	4,000.0	4,000.0	4,000.0	4,000.0
	4,052.5	4,052.5	4,052.5	4,052.5	4,052.5	4,052.5
SUBTOTAL ACTIVOS FIJOS	22,107.5	22,107.5	22,107.5	22,107.5	22,107.5	22,107.5
(-) depreciaciones	0.0	3,911.5	7,823.0	11,734.5	315,646.0	19,557.5
TOTAL ACTIVOS FIJOS	22,107.5	18,196.0	14,284.5	10,373.0	6,461.5	2,550.0
ACTIVO DIFERIDO NETO	6,104.0	4,883.2	3,662.4	2,441.6	1,220.8	0.0
TOTAL DE ACTIVOS	29,254.6	72,795.6	116,894.3	176,700.3	256,217.5	356,529.7
PASIVO CORRIENTE						
Cts y doc por pagar proveedores	86.9	4,475.0	4,711.5	4,957.0	5,232.7	5,468.9
Gastos acumulados por pagar	0.0	14,193.0	21,045.0	29,219.5	39,317.1	50,530.0
TOTAL DE PASIVOS CORRIENTES	86.9	18,667.9	25,756.5	34,176.5	44,549.8	55,998.9
PASIVO DE LARGO PLAZO	18,000.0	18,000.0	18,000.0	18,000.0	18,000.0	18,000.0
TOTAL DE PASIVOS	18,086.9	36,667.9	43,756.5	52,176.5	62,549.8	73,998.9
PATRIMONIO						
Capital Social pagado	11,167.7	11,167.7	11,167.7	11,167.7	11,167.7	11,167.7
Reserva Legal	0.0	0.0	2,496.0	6,197.0	11,335.6	18,250.0
Utilidad (pérdida) retenida	0.0	0.0	22,464.0	55,773.1	102,020.5	164,250.0
Utilidad (pérdida) neta	0.0	24,960.0	37,010.1	51,386.0	69,143.9	88,863.1
TOTAL DE PATRIMONIO	11,167.7	36,127.7	73,137.8	124,523.8	193,667.7	282,530.8
TOTAL DE PASIVO Y PATRIMONIO	29,254.6	72,795.6	116,894.3	176,700.3	256,217.5	356,529.7

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.8 Evaluación financiera del Proyecto en base al flujo operacional.

3.8.1 Análisis de la Tasa Interna de Retorno. (TIR)⁸

El criterio del TIR evalúa el proyecto en función de una única tasa de rendimiento por periodo, con lo cual la totalidad de los beneficios actualizados son exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda actual.

Expresado de otra manera se define como la “Tasa de Descuento” que hace que el valor presente neto sea 0; es decir, que el valor presente de los flujos de caja que genere el proyecto sea exactamente igual a la inversión neta realizada”.

La TIR representa la rentabilidad obtenida en proporción directa al capital invertido. Igualmente se puede decir que la TIR es la tasa de descuento que hace el VPN sea 0.

Como podemos ver la Tasa Interna de Retorno es del 136.8 %, porcentaje superior al “costo promedio ponderado del capital”⁹, determinando de esta manera que el proyecto es completamente viable y garantiza una rentabilidad elevada y creciente durante el tiempo de vida del proyecto.

Si consideramos que el turismo es un negocio nuevo, esto implica un alto riesgo y por ende una alta rentabilidad; cabe indicar también que otras razones para que la tasa interna de retorno sea elevada, se debe a la no inversión en activos fijos que sin duda reduciría sustancialmente dicha tasa; además la inversión en otros activos es relativamente baja, así también los costos de los paquetes son bajos permitiendo conseguir un margen de utilidad también elevado.

⁸ Compendio de Formulación y Evaluación de Proyectos, Eco. Luis Barreno, pag. 91

⁹ Costo de oportunidad al realizar una inversión alternativa

Tabla 3.34
Hostería Sinchahuasín: Tasa Interna de Retorno

EN MILES DE DÓLARES						DE 1 A 12-2,007	
FLUJO DE FONDOS	DE 6 A 12- 2002	DE 1 A 12-2003	DE 1 A 12-2,004	DE 1 A 12-2,005	DE 1 A 12- 6	DE 1 A 12-2,011	DE 1 A 12-2,012
Inversión Fija	-22,107.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Inversión Diferida	-6,104.0						
Otras inversiones	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Capital de trabajo	-956.2						
Flujo Operacional (egresos)							
ingresos		44,888.9	62,875.6	85,362.3	113,136.7	144,038.3	144,038.3
Impuestos		-8,320.0	12,336.7	-17,128.7	-23,048.0	-29,621.0	-29,621.0
Participación de los trabajadores		-5,872.9	-8,708.3	-12,090.8	-16,269.2	-20,909.0	-20,909.0
Valor de Recuperación:							
Inversión fija							3,126.0
Capital de trabajo							956.2
Flujo Neto	-29,167.7	30,696.0	41,830.6	56,142.8	73,819.6	93,508.3	97,590.4
TIR:	136.8%						

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.8.2 Análisis del Valor Actual Neto (VAN).¹⁰

Este criterio plantea que el proyecto debe aceptarse si su valor actual neto (VAN) es igual o superior a 0, donde el (VAN) es la diferencia entre todos sus ingresos y egresos expresados en moneda actual.

Al aplicar este criterio, el (VAN) puede tener un resultado igual a 0, indicando que el proyecto renta justo lo que el inversionista exige a la inversión; en nuestro caso tenemos un (VAN) mayor a 2000, lo que indica que existe un remanente sobre lo exigido. Si el resultado hubiese sido negativo en esa

¹⁰ Compendio de Formulación y Evaluación de Proyectos, Eco. Luis Barreno, Pág. 90

cantidad se interpretaría como la cantidad que falta para que el proyecto rente lo exigido por el inversionista.

Tabla 3.35
Hostería Sinchahuasín: Valor Actual Neto

AÑOS	FLUJO OPERACIONAL	VAN
	(PRECIOS CONSTANTES)	126.8%
DE 6 A 12-2002	-29,167.7	-29,167.7
DE 1 A 12-2003	30,696.0	13,535.9
DE 1 A 12-2,004	41,830.6	8,134.1
DE 1 A 12-2,005	56,142.8	4,814.1
DE 1 A 12-2,006	73,819.6	2,791.2
DE 1 A 12-2,007	93,508.3	1,559.1
DE 1 A 12-2,008	93,508.3	687.5
DE 1 A 12-2,009	93,508.3	303.2
DE 1 A 12-2,010	93,508.3	133.7
DE 1 A 12-2,011	93,508.3	59.0
DE 1 A 12-2,012	97,590.4	27.1
		2,877.3

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.8.3 Análisis del Punto de Equilibrio.

3.8.3.1 Punto de Equilibrio Económico

Es una técnica útil para estudiar las relaciones entre los costos fijos, los costos variables y los beneficios. Si los costos de una empresa solo fueran variables no existiría problema par calcular el punto de equilibrio.

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

Hay que señalar que esta no es una técnica para evaluar la rentabilidad de una inversión, sino que solo es una importante referencia que debe tenerse en cuenta, además de que tiene las siguientes desventajas:

- a) Para su cálculo no se considera la inversión inicial que da origen a los beneficios calculados, por lo que no es una herramienta de evaluación económica.
- b) Es difícil determinar con exactitud si ciertos costos se clasifican como fijos y como variable, y esto es muy importante, mientras los costos fijos sean menores se alcanzará más rápido el punto de equilibrio.
- c) Es inflexible en el tiempo, es decir que el equilibrio se calcula con unos costos dados, pero si estos cambian, también lo hace el punto de equilibrio. Por la situación de inestabilidad que vive el Ecuador sería una herramienta no tan práctica para fines de evaluación.

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

Para este caso en particular, la Hostería Sinchahuasín debería vender 6,523 unidades para alcanzar el punto de equilibrio y la hostería no presente pérdidas ni utilidades.

Cabe indicar que en esta cantidad de unidades vendidas están considerados a todos los paquetes turísticos, y estos tienen diferentes porcentajes de ventas y precios, por lo que este valor servirá únicamente de referencia en la ejecución del proyecto.

Tabla. 3.36
Hostería Sinchahuasín: Punto de Equilibrio

VENTAS = PRECIO X CANTIDAD		
VENTAS = C. FIJOS + C. VARIABLES + UTILIDAD		
PUNTO DE EQUILIBRIO, LA UTILIDAD = 0		
$Q = \frac{CF}{P - Cvu}$		
COSTOS FIJOS	DE 1 A 12-2003	
	VALORES	PORCENTAJES
Mano de Obra Directa	10,416.0	9.6%
Mano de Obra Indirecta	3,312.0	3.1%
Reparación y Mantenimiento	100.0	0.1%
Arriendos	24,000.0	22.1%
Seguros	100.0	0.1%
Imprevistos	577.5	0.5%
Depreciación y Amortización	5,132.3	4.7%
Gastos de Ventas	565.4	0.5%
Gastos de Administración	9,316.0	8.6%
Gastos Financieros	0.0	0.0%
TOTAL COSTOS FIJOS	53,519.2	49.3%
COSTOS VARIABLES		
Materias Primas Consumidas	53,644.4	49.4%
Suministros	1,362.0	1.3%
Materiales Indirectos	0.0	0.0%
TOTAL COSTOS VARIABLES	55,006.4	50.7%
PUNTO DE EQUILIBRIO:		
UNIDADES	6,523.5	58.1%
VALORES	55,162.4	58.1%

Fuente: Emproject
Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.8.3.2 Punto de Equilibrio con ingresos de producción de varios servicios.¹¹

Cuando la empresa produce más de un servicio como es nuestro caso, sería muy difícil aplicar el punto de equilibrio económico que no permite determinar con exactitud las cantidades de ventas que les corresponden a cada producto para llegar a un punto de equilibrio.

Para ello se utiliza la siguiente formula que permite equilibrar los ingresos y los costos:

$$\text{Punto de Equilibrio} = \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{\frac{\text{COSTOS VARIABLES}}{\text{INGRESOS TOTALES}}}$$

$$\text{Punto de Equilibrio} = \frac{53,519.2}{\frac{55,006.4}{147,154}}$$

$$\text{Punto de Equilibrio} = 85,480 \text{ DÓLARES}$$

De esta manera podemos determinar que llegaremos a un punto de equilibrio cuando obtengamos ingresos y costos por 85,480 dólares.

3.8.4 Análisis del periodo real de recuperación de la inversión

¹¹ Preparación y Evaluación de Proyectos, Marco Caldas Molina, pag. 140

El plazo de recuperación real de una inversión es el tiempo que tarda exactamente en ser recuperada la inversión inicial, basándose en los flujos que genera en cada periodo de su vida útil.

Las mejores inversiones son aquellas que tienen el menor plazo real de recuperación. Este es un criterio de liquidez antes que de rentabilidad y presenta el siguiente defecto, no considera los flujos netos de capital posteriores al plazo de recuperación de la inversión, los que podrían ser más importantes en cuantía que los necesarios para la inversión.

El periodo de recuperación real de la inversión (PRRI) para la Hostería Sinchahuasín es de 1.79 años.

Tabla. 3.37
Hostería Sinchahuasín: PRRI

AÑOS	FLUJO OPERACIONAL	SUMATORIA	RECUPERACIÓN
	DESCONTADO	FLUJO NETO	AÑOS
DE 6 A 12-2002	-29,167.7		
DE 1 A 12-2003	25,845.0	25,845.0	
DE 1 A 12-2,004	29,655.0	55,500.0	1.79
DE 1 A 12-2,005	33,513.0	89,013.0	1.79
DE 1 A 12-2,006	37,102.0	126,115.0	
DE 1 A 12-2,007	39,572.0	165,687.0	
DE 1 A 12-2,008	33,319.0	199,006.0	
DE 1 A 12-2,009	28,055.0	227,061.0	
DE 1 A 12-2,010	23,622.0	250,683.0	
DE 1 A 12-2,011	19,889.0	270,572.0	

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.8.5 Análisis de la Razón Beneficio / Costo

Este método utiliza los mismos flujos descontados y la inversión utilizados en el cálculo del VAN. La estimación de la razón se la obtiene sumando los flujos y luego se divide para la inversión.

La razón Beneficio / costo expresa el rendimiento, en término de valor actual neto, que genera el proyecto por unidad monetaria invertida.

La razón debe ser mayor que la unidad para aceptar el proyecto, en nuestro caso es de 8.43, lo que indica que por cada dólar invertido se recupera 8.43 dólares, confirmando la viabilidad del proyecto.

Tabla 3.38

Hostería Sinchahuasín: Razón Beneficio / costo

AÑOS	FLUJO OPERACIONAL	R = $\frac{\text{VALOR ACTUAL}}{\text{INVERSIÓN}}$ R = 8.43
	DESCONTADO	
DE 6 A 12-2002	-29,167.7	
DE 1 A 12-2003	25,845.0	
DE 1 A 12-2,004	29,655.0	
DE 1 A 12-2,005	33,513.0	
DE 1 A 12-2,006	37,102.0	
DE 1 A 12-2,007	39,572.0	
DE 1 A 12-2,008	33,319.0	
DE 1 A 12-2,009	28,055.0	
DE 1 A 12-2,010	23,622.0	
DE 1 A 12-2,011	19,889.0	
DE 1 A 12-2,012	17,478.0	
	288,050.0	

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

3.8.6 Análisis del Costo Promedio Ponderado del Capital

Para los proyectos de inversión a largo plazo cuya rentabilidad está determinada por los rendimientos futuros, es importante una tasa de descuento que deberá aplicarse a los flujos de caja futuros que permita expresarlos en términos de valor actual y compararlos con la inversión inicial.

El inversionista para tomar una decisión relativa a la ejecución de un proyecto, deberá exigir que su inversión le rinda por lo menos una tasa igual al costo promedio ponderado de las fuentes de financiamiento.

Las fuentes de financiamiento pueden provenir de los inversionistas (accionistas o socios) y de instituciones de crédito. Cualquiera que sea la forma de aportación, cada uno tendrá un costo asociado al capital que aporta y la empresa formada tendrá un costo de capital propio.

Las personas tienen en mente una tasa mínima de ganancia sobre la inversión que realiza. Para algunos se llama Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR).

La determinación basándose en la máxima tasa que ofrecen los bancos por depósitos a plazos o similares, no es una buena referencia debido a un índice inflacionario más alto, siempre habrá una pérdida neta del poder adquisitivo de la moneda.

Parece ser que la referencia más indicada es el índice inflacionario, sin embargo es necesario aclarar que cuando un inversionista invierte su dinero, no es atractivo mantener únicamente el poder adquisitivo de su inversión, sino más bien que este tenga un crecimiento real. En consecuencia, la $TMAR = \text{índice inflacionario} + \text{premio al riesgo}$.

Para este caso se considerará un premio al riesgo del 10%, considerado un porcentaje aceptable para efectos de comparación.

La tasa mínima aceptable de rendimiento del capital total resultó ser del 21.80 %, lo cual significa que el rendimiento mínimo que la empresa deberá ganar para pagar el 28% sobre el 38.3 % de la inversión y el 18% de interés por el préstamo de 18,000 dólares.

Tabla. 3.39

Hostería Sinchahuasín: Costo Promedio Ponderado de Capital

Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento			
	%		
	APORTACIÓN	TMAR	PONDERACIÓN
ACCIONISTAS	38.3%	28.0%	10.70 %
CRÉDITO	61.7%	18.0%	11.10 %
TMAR GLOBAL			21.80 %

Fuente: Emproject

Elaborado: Marlon Ruiz S.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

- Por ser el Ecuador uno de los destinos más económicos de todo el mundo, y al incrementarse el nivel de captación de turistas en más del 20% en los últimos años, se avizora un gran futuro para el desarrollo del turismo en nuestro país y por ende en nuestra provincia, por lo que es muy importante invertir en este sector.
- Al analizar los indicadores financieros del proyecto, podemos darnos cuenta que son realmente muy altos, determinando de esta manera la viabilidad del proyecto y su posterior ejecución.
- Para poner en marcha este proyecto se necesita una inversión total de 29,168 dólares, de los cuales el 38.3%, es decir 11.168 dólares sería el aporte de capital social que se requerirá para ejecutar el proyecto; el restante 61.7% será cubierto por un crédito a largo plazo de 18,000 dólares. (Ver tabla. 3.11)
- De acuerdo a los datos obtenidos en la investigación de campo se determinó que la tendencia de visita a la Provincia Cotopaxi por motivo de vacaciones es del 44% (Anexo. 1 Pregunta 6), porcentaje que indica la importancia que se debe dar al sector turístico, confirmando de esta manera la viabilidad del proyecto propuesto.

-
- La hostería Sinchahuasín, permitirá crear 11 nuevas fuentes de empleo, lo que posibilita el progreso socio-económico del sector, contribuyendo de esta manera al desarrollo del país con proyectos de inversión no tradicionales como es el turismo.

 - El análisis del estudio técnico determinó que la Hostería Sinchahuasín estará en capacidad de albergar aproximadamente a 80 turistas, siendo de esta manera una de las más grandes hosterías de la Provincia de Cotopaxi.

 - Tomando en consideración el volumen de ventas que dispondrá el proyecto, estamos garantizando los suficientes ingresos que permitan cubrir y rebasar con los gastos y costos, obteniendo de esta manera las suficientes utilidades, por lo que el inversionista sin duda acogerá favorablemente el mencionado proyecto.

 - En relación con el periodo real de recuperación de la inversión, observamos claramente que es muy corto, aproximadamente un año nueve meses, fundamentalmente por los bajos costos y reducida inversión en activos fijos, lo que dará mayor seguridad al inversionista.

 - El Estado de pérdidas y ganancias indica una posición muy buena, debido a que la utilidad neta muestra resultados positivos en todos los años proyectados, además de ello tiende a crecer notablemente en el tiempo.

 - Si bien es cierto que la dolarización ha estabilizado la economía de nuestro país, y ya no tenemos el problema de la pérdida del poder adquisitivo y los altos niveles de inflación, pero al ser éste un modelo bastante rígido, debemos encaminar nuestro esfuerzo a producir mejores servicios a menores costos, es decir si queremos sobrevivir en el mercado y crecer, debemos ser cada vez más productivos.

4.2 RECOMENDACIONES

- Para que el turismo se fortalezca en nuestro país y especialmente en nuestra provincia debemos incrementar la información sobre los atractivos turísticos que poseemos, implementando estrategias publicitarias a través de la radio, televisión, revistas especializadas, páginas web, etc., dando a conocer el gran potencial turístico que poseemos.
- Si queremos lograr una diferenciación con relación a la competencia, debemos entregar la más alta calidad de servicio, para satisfacer de la mejor manera las necesidades del cliente.
- Con relación al personal que laborará en la Hostería Sinchahuasín, se recomienda contratar gente calificada, que permita conseguir los resultados esperados, además que deben ser evaluados en forma permanente, así como también mantener programas de capacitación continua para obtener el máximo rendimiento de los empleados.
- En la actualidad la Corporación Financiera Nacional ofrece créditos para las micro empresas, con tasas de interés preferenciales más bajas que cualquier otra institución financiera y que además ofrece periodos de gracia, por lo que sería una excelente opción al momento de conseguir financiamiento.
- Se recomienda establecer en forma clara todos los lineamientos relacionados con el proceso de concesión de la hostería Sinchahuasín y de esta manera tener una idea global de cómo será la relación con la Municipalidad de Pujilí.

-
- Es recomendable al momento de adecuar las instalaciones de la Hostería, hacerlo con la asesoría de un técnico en diseño, ya que la decoración y acabados tendrán un rol muy importante en la consecución del proyecto.

 - Si queremos cumplir con las metas establecidas en el proyecto, debemos guiarnos en el estudio realizado, en los datos obtenidos, basarnos en las proyecciones realizadas y de esta manera conseguir resultados óptimos.

 - Como la demanda en períodos de tiempo puede ser cíclica, se debe tomar en cuenta la necesidad de a futuro tener a disposición personal a tiempo parcial para llenar los requerimientos del servicio. Además, es fundamental estar preparados a una baja sustancial de la demanda, para ello se deben elaborar planes de contingencia que permitan cubrir esos desfases.

BIBLIOGRAFÍA

- BACA-URBINA, Gabriel: Preparación y Evaluación de Proyectos, México, 1995
- BANCO CENTRAL DEL ECUADOR: Informe Estadístico Mensual, Junio, 1.999.
- BARRENO, Luis. Compendio de Formulación y Evaluación de Proyectos.
- BERNSTEIN, Leopold. Análisis de Estados Financieros, Irwin, EE.UU. 1996
- BITTEL, Lester. Enciclopedia del Management, Mc Graw-Hill
- CALDAS MOLINA, Marco. Preparación y Evaluación de Proyectos. Quito,1996
- Ecuador MITUR Investigaciones Turísticas 1999, Turismo Interno, MITUR, 1999.
- Ecuador MITUR Principales Indicadores Turísticos 1999, MITUR, 1999.
- Ecuador, Boletín de Estadísticas Turísticas, MITUR, 1993-1997.
- Estadísticas Turísticas 1993-1997, boletín, MITUR, 1999
- Guía Turística de Ecuador, CAPTUR, 1999.

-
- HAYNES, Marión: Administración de Proyectos, Iberoamericana, México, 1.992.
 - LEVIN, Richard: Estadística para Administradores, Hispanoamérica, México 1.996.
 - MENESES ÁLVAREZ, Edilberto. Preparación y Evaluación de Proyectos, Quito, 2000
 - SAMUELSON, Paul: Economía, McGraw-Hill, México, 1.984.
 - SAPAG-CHAIN. Nassir. Preparación y Evaluación de Proyectos, Mc Graw-Hill, Bogotá, 1.995

ANEXO 1

RESULTADOS DE LA ENCUESTA

1. ¿Qué cantidad de personas se hospedan por mes en su establecimiento?

PROMEDIO DE PERSONAS HOSPEDADAS POR MES

	Turistas /Mes	Turistas / año
Hostal Rosim	90.00	1,080.00
Hostal Res Los Nevados	180.00	2,160.00
Hostal Res Los Andes	60.00	720.00
Hostal Res Antonia Vela	30.00	360.00
Hostal El Salto	60.00	720.00
Hostal Res Amazonas	40.00	480.00
Hostal Ilinizas	90.00	1,080.00
Hostal Quilotoa	80.00	960.00
Hostal El Marqués	230.00	2,760.00
Hostal El Álamo	50.00	600.00
Hotel Las Vegas	60.00	720.00
Host. Rumipamba de las Rosas	300.00	3,600.00
Hostería. La Posada del Rey	80.00	960.00
Hostería La Ciénega	900.00	10,800.00
Hostería. San Mateo	280.00	3,360.00
Hostería S.A. del Callo	120.00	1,440.00
Hostal Res Stambull	50.00	600.00
Hostal Central	70.00	840.00
Hostal Cotopaxi	80.00	960.00
TOTAL	2,850.00	34,200.00

Fuente: Investigación Directa

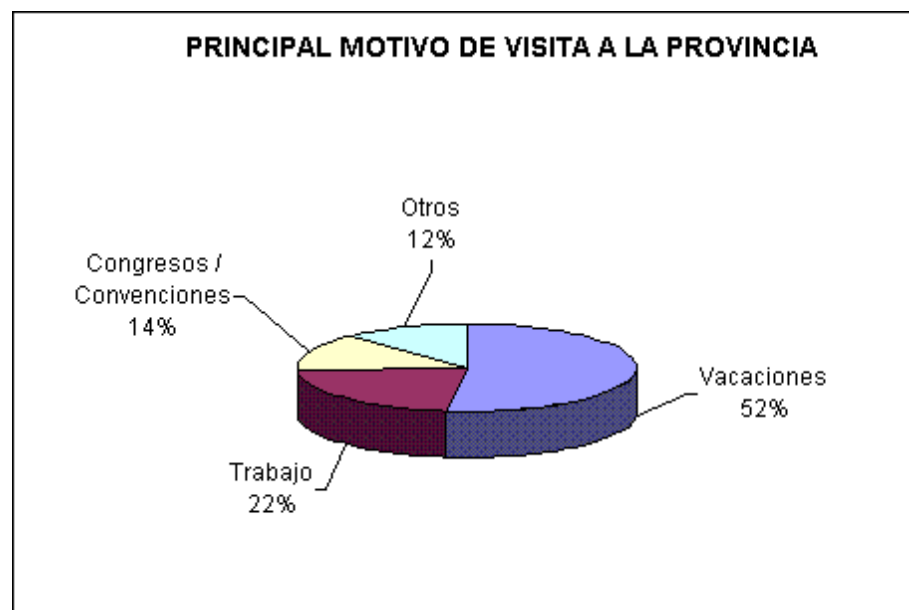
Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 1**2. ¿Cuál es el motivo de la visita ?**

Principal motivo de visita a la Provincia	
	En porcentaje
Vacaciones	52.00
Trabajo	22.00
Congresos / Convenciones	14.00
Otros	12.00
Total	100.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.



Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 1

3. ¿En que porcentaje están siendo utilizadas sus instalaciones?

Capacidad utilizada e inutilizada de las hosterías

HOSTERÍAS	CAPACIDAD UTILIZADA %	CAPACIDAD INUTILIZADA %
San Agustín del Callo	50.00	50.00
Rumipamba de las Rosas	60.00	40.00
La Posada del Rey	70.00	30.00
La Ciénega	70.00	30.00
San Mateo	80.00	20.00
Promedio	66.00	34.00

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

4. ¿Cuántos días promedio se hospedan en su establecimiento?

	Promedio de días de estadía
Hostal Rosim	2.00
Hostal Res Los Nevados	2.00
Hostal Res Los Andes	2.00
Hostal Res Antonia Vela	3.00
Hostal El Salto	3.00
Hostal Res Amazonas	2.00
Hostal Ilinizas	3.00
Hostal Quiltoa	2.00
Hostal El Marqués	3.00
Hostal El Álamo	3.00
Hotel las Vegas	3.00
Host. Rumipamba de las Rosas	2.00
Hostería. La Posada del Rey	3.00
Hostería La Ciénega	3.00
Hostería. San Mateo	2.00
Hostería S.A. del Callo	3.00
Hostal Res Stambull	2.00
Hostal Central	2.00
Hostal Cotopaxi	3.00
Promedio	2.40

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 1

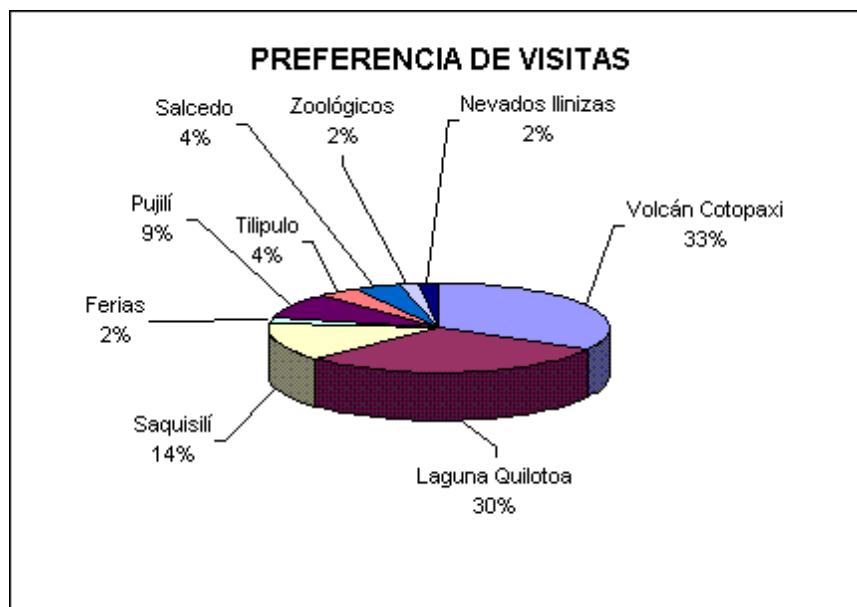
5. ¿ Cuáles son los principales destinos de los turistas?

PRINCIPALES DESTINOS DE LOS TURISTAS

DESTINO	PREFERENCIA DE VISITAS (%)
Volcán Cotopaxi	33.00
Laguna Quilotoa	30.00
Saquisilí	14.00
Ferías	2.00
Pujilí	9.00
Tilipulo	4.00
Salcedo	4.00
Zoológicos	2.00
Nevados Ilinizas	2.00
TOTAL	100.00

Fuente: Proyecto Palopo

Elaborado: Marlon Ruiz S.



Fuente: Proyecto Palopo

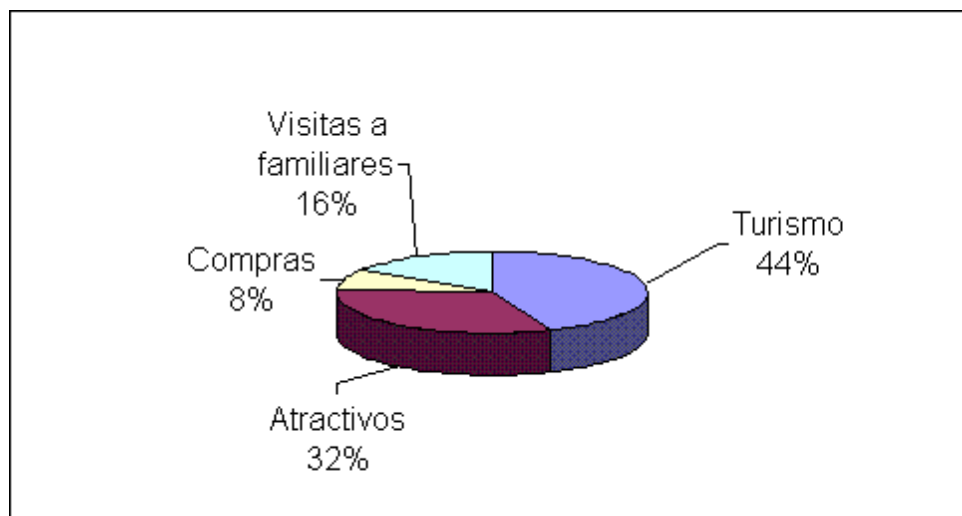
Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 1**6. ¿Cuáles cree Ud. que son los principales motivos de visita?****MOTIVO DE VISITA A LA PROVINCIA**

Motivos de visita	%
Turismo	44.00
Atractivos	32.00
Compras	8.00
Visitas a familiares	16.00

Fuente: Proyecto Palopo

Elaborado: Marlon Ruiz S.

MOTIVO DE VISITA A LA PROVINCIA

Fuente: Proyecto Palopo

Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 1

7. ¿Qué tipo de tarifas maneja su establecimiento?

Hostería La Ciénega: Precios Por Habitación

Precios no incluyen I.V.A. y servicios (22%). Expresado en dólares

Tipo de habitación	TURISTAS	
	EXTRANJEROS	NACIONALES
Habitación simple	31.10	19.58
Habitación doble	41.41	24.69
Habitación triple	46.72	28.68
Habitación cuádruple	51.82	31.42
Habitación especial	72.81	48.41

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S..

Hostería San Mateo: Precios Por Habitación

Precios no incluyen I.V.A. y servicios (22%). Expresado en dólares

Tipo de habitación	NACIONALES Y EXTRANJEROS
Habitación simple	25.00
Habitación doble	35.00
Habitación triple	46.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S..

ANEXO 1

Hostería Posada del Rey: Precios por habitación

Precios No Incluyen I.V.A. Y Servicios (22%). Expresado en Dólares

TIPO DE HABITACIÓN	NACIONALES Y EXTRANJEROS
Habitación simple	18.00
Habitación doble	25.00
Habitación triple	30.00
Habitación cuádruple	36.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S..

Hostería San Agustín del Callo: Precios por Habitación

Precios no incluyen I.V.A. y servicios (22%). Expresado en dólares

Tipo de habitación	TURISTAS	
	EXTRANJEROS	NACIONALES
Habitación simple	117.00	58.50
Habitación doble	148.20	74.10
Por persona	39.00	39.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S..

Hostería Rumipamba de las Rosas: Precios por Habitación

Precios no incluyen I.V.A. y servicios (22%)

TIPO DE HABITACIÓN	NACIONALES Y EXTRANJEROS
Habitación simple	42.00
Habitación doble	55.00
Habitación triple	69.00

Fuente: Investigación Directa

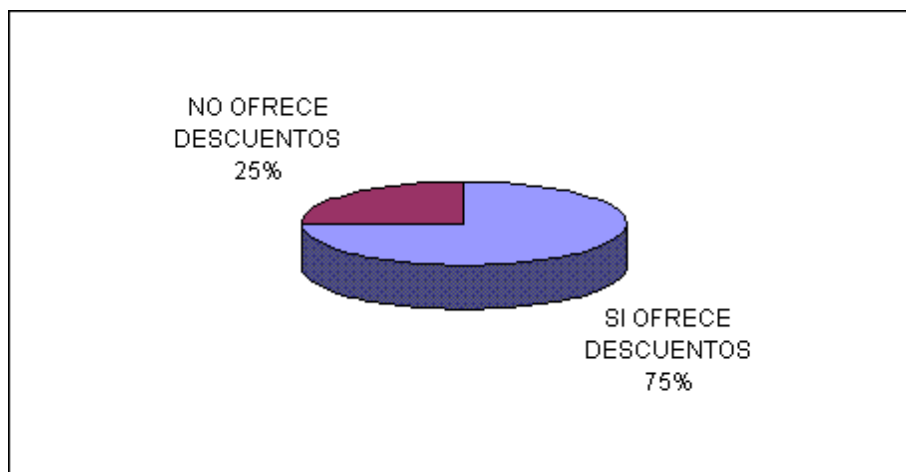
Elaborado : Marlon Ruiz S..

ANEXO 1**8. ¿Ofrece algún tipo de descuento?****DESCUENTOS**

	%
SI OFRECE DESCUENTOS	75.00
NO OFRECE DESCUENTOS	25.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S..

DESCUENTOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S..

ANEXO 1

9. ¿Qué servicios a más del alojamiento ofrecen a sus clientes?

SERVICIOS OFRECIDOS POR LAS HOSTERÍAS

HOSTERÍA	SERVICIOS OFRECIDOS
La Posada del Rey	restaurante, bar, piscina, sala de juego, cancha de fútbol, excursiones, paseos turísticos, áreas de descanso.
Rumipamba de las Rosas	restaurante, piscina, caballos, botes, carruajes, canchas deportivas, carros a pedal y bicicletas.
San Mateo	bar, sala de convenciones, sala de billar, tenis de mesa, caballos,, áreas de descanso, eventos dentro y fuera de las Instalaciones.
San Agustín del Callo	restaurante, caballos, áreas de descanso, excursiones.
La Ciénega	TV. Cable, restaurante, cafetería, caballos.

Fuente: Investigación Directa
Elaborado : Marlon Ruiz S..

ANEXO 1

10. ¿Qué otros servicios implementaría?

SERVICIOS QUE IMPLEMENTARÍAN LAS HOSTERÍAS

SERVICIO	%
Restaurante	16.00
Cafetería	6.00
Sala de conferencias	5.00
Parqueadero privado	4.00
Excursiones	8.00
Sala de juegos	2.00
Bar	2.00
Carros a pedal	6.00
Caballos	3.00
Piscina	10.00
Botes Canchas deportivas	4.00
Bicicleta	11.00
Fax	6.00
Internet	12.00
Cable	5.00
TOTAL	100.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S..

ANEXO 1

11. ¿Ha pensado en una ampliación de sus instalaciones?

FUTURAS AMPLIACIONES

Tipo de ampliaciones	%
Habitaciones	55.00
Piscina	9.00
Canchas	9.00
Espacios para meditar	9.00
Cabañas	9.00
Áreas entretenimiento	9.00
Total	100.00

Fuente: Proyecto Palopo

Elaborado por: Marlon Ruiz S.

12. ¿Qué canales de comercialización utiliza?

Sistema de Comercialización de las Hosterías

HOSTERÍA	SISTEMAS DE COMERCIALIZACIÓN
San Agustín del Callo	Agencias de viajes
La Posada del Rey	Agencias, libros turísticos,
Rumipamba de las Rosas	Cadena hoteles Quito
La Ciénega	Agencias de viajes
San Mateo	Agencias de turismo

Fuente: Investigación Directa

Elaborado : Marlon Ruiz S..

ANEXO 2**Hostería Sinchahuasín: Costo aproximado Desayuno**

INGREDIENTES	CANTIDAD	P.U.	P.T.
Huevos	2.00	0.10	0.20
Naranjas	4.00	0.05	0.20
Leche (litros)	0.25	0.48	0.12
Pan	2.00	0.10	0.20
Queso y mantequilla(onzas)	2.00	0.05	0.10
Mermelada (onzas)	0.50	0.04	0.02
Jamón (rebanadas)	2.00	0.18	0.36
Otros	1.00	0.30	0.30
Total			1.50

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 2

Hostería Sinchahuasín: Costo aproximado Almuerzo

ALMUERZO			
SOPA			
	CANTIDAD	P.U.	P.T.
Lenteja (onzas)	2.00	0.05	0.10
Papas (onzas)	3.00	0.04	0.12
Carne (onzas)	2.00	0.10	0.20
Col (hoja)	1.00	0.01	0.01
Otros	1.00	0.10	0.10
Total			0.53
PLATO FUERTE			
	CANTIDAD	P.U.	P.T.
Arroz (onzas)	3.00	0.04	0.12
Carne (onzas)	3.00	0.08	0.24
Huevos	2.00	0.10	0.20
Papas (onzas)	4.00	0.04	0.16
Tomate	0.25	0.20	0.05
Lechuga (hoja)	1.00	0.01	0.01
Cebolla Perla	0.25	0.50	0.13
Otros	1.00	0.10	0.10
Total			1.01
JUGO			
	CANTIDAD	P.U.	P.T.
Fruta (onzas)	2.00	0.06	0.12
Otros	1.00	0.06	0.06
Total			0.18
POSTRE			
	CANTIDAD	P.U.	P.T.
Helado	1.00	0.20	0.20
Pastel	0.10	0.80	0.08
Total			0.28
TOTAL GENERAL			2.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 2

Hostería Sinchahuasín: Costo aproximado Merienda

	CANTIDAD	P.U.	P.T.
Sopa			
Crema (1 sobre)	0.25	0.60	0.15
Papas (onzas)	2.00	0.04	0.08
Leche (litros)	0.25	0.48	0.12
Otros	1.00	0.10	0.10
Total			0.45
PLATO FUERTE			
	CANTIDAD	P.U.	P.T.
Arroz (onzas)	5.00	0.03	0.15
Chuleta	1.00	0.40	0.40
Pollo	0.13	5.00	0.63
Pepinillo	0.50	0.15	0.08
Tomate	0.25	0.20	0.05
Zanahoria	1.00	0.05	0.05
Otros	1.00	0.10	0.10
Total			1.45
Café, té, o agua aromática			
	CANTIDAD	P.U.	P.T.
Cafe	1 taza	0,1	0,1
Té	1 taza	0,1	0,1
Agua aromática	1 taza	0,1	0,1
Total			0.10
TOTAL GENERAL			2.00

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 3

ANEXO 4
HOSTERÍA SINCHAHUASIN: REMUNERACIONES

REMUNERACIÓN MENSUAL MESERO											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	compl.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Febrero	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Marzo	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Abril	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Mayo	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Junio	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Julio	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Agost	15.00		8.00	0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		148.02
Sept	15.00				1.25	80.00	12.00		3.37		111.62
Oct	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Nov	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Dic	15.00	15.00			1.25	80.00	12.00		3.37	15.00	141.62
TOTAL	180.00	15.00	8.00	2.00	15.00	960.00	144.00	280.00	40.39	15.00	1659.39
								Sueldo promedio mensual			138.28

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

REMUNERACIÓN MENSUAL ENCARGADO DE LA PISCINA											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	compl.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Febrero	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Marzo	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Abril	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Mayo	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Junio	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Julio	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Agost	15.00		8.00	0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		148.02
Sept	15.00				1.25	80.00	12.00		3.37		111.62
Oct	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Nov	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Dic	15.00	15.00			1.25	80.00	12.00		3.37	15.00	141.62
TOTAL	180.00	15.00	8.00	2.00	15.00	960.00	144.00	280.00	40.39	15.00	1659.39
								Sueldo promedio mensual			138.28

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 5
HOSTERÍA SINCHAHUASIN: REMUNERACIONES

REMUNERACIÓN MENSUAL AYUDANTE DE COCINA											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	compl.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	20.00				1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.14
Febrero	20.00			0.40	1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.54
Marzo	20.00				1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.14
Abril	20.00			0.40	1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.54
Mayo	20.00				1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.14
Junio	20.00			0.40	1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.54
Julio	20.00				1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.14
Agost	20.00		8.00	0.40	1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		154.54
Sept	20.00				1.67	80.00	12.00		4.48		118.14
Oct	20.00			0.40	1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.54
Nov	20.00				1.67	80.00	12.00	28.00	4.48		146.14
Dic	20.00	20.00			1.67	80.00	12.00		4.48	20.00	158.14
TOTAL	240.00	20.00	8.00	2.00	20.00	960.00	144.00	280.00	53.72	20.00	1747.72
								Sueldo promedio mensual			145.64

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 6

HOSTERÍA SINCHAHUASIN: REMUNERACIONES

REMUNERACIÓN MENSUAL CHOFER											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	compl.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Febrero	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Marzo	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Abril	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Mayo	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Junio	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Julio	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Agost	25.00		8.00	0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		157.27
Sept	25.00				2.08	80.00	8.20		5.59		120.87
Oct	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Nov	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Dic	25.00	25.00			2.08	80.00	8.20		5.59	25.00	170.87
TOTAL	300.00	25.00	8.00	2.00	25.00	960.00	98.40	280.00	67.04	25.00	1790.44
								Sueldo promedio mensual			149.20

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

REMUNERACIÓN MENSUAL COCINERO											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	compl.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Febrero	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Marzo	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Abril	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Mayo	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Junio	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Julio	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Agost	25.00		8.00	0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		157.27
Sept	25.00				2.08	80.00	8.20		5.59		120.87
Oct	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Nov	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Dic	25.00	25.00			2.08	80.00	8.20		5.59	25.00	170.87
TOTAL	300.00	25.00	8.00	2.00	25.00	960.00	98.40	280.00	67.04	25.00	1790.44
								Sueldo promedio mensual			149.20

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 6

HOSTERÍA SINCHAHUASIN: REMUNERACIONES

REMUNERACIÓN MENSUAL GUÍA TURÍSTICO											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	compl.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Febrero	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Marzo	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Abril	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Mayo	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Junio	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Julio	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Agost	25.00		8.00	0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		157.27
Sept	25.00				2.08	80.00	8.20		5.59		120.87
Oct	25.00			0.40	2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		149.27
Nov	25.00				2.08	80.00	8.20	28.00	5.59		148.87
Dic	25.00	25.00			2.08	80.00	8.20		5.59	25.00	170.87
TOTAL	300.00	25.00	8.00	2.00	25.00	960.00	98.40	280.00	67.04	25.00	1790.44
								Sueldo promedio mensual			149.20

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 7

HOSTERÍA SINCHAHUASIN: REMUNERACIONES

REMUNERACIÓN MENSUAL ENCARGADO DE LA LIMPIEZA											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	compl.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Febrero	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Marzo	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Abril	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Mayo	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Junio	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Julio	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Agost	15.00		8.00	0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		148.02
Sept	15.00				1.25	80.00	12.00		3.37		111.62
Oct	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Nov	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Dic	15.00	15.00			1.25	80.00	12.00		3.37	15.00	141.62
TOTAL	180.00	15.00	8.00	2.00	15.00	960.00	144.00	280.00	40.39	15.00	1659.39
								Sueldo promedio mensual			138.28

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

REMUNERACIÓN MENSUAL GUARDIA											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	compl.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Febrero	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Marzo	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Abril	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Mayo	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Junio	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Julio	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Agost	15.00		8.00	0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		148.02
Sept	15.00				1.25	80.00	12.00		3.37		111.62
Oct	15.00			0.40	1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		140.02
Nov	15.00				1.25	80.00	12.00	28.00	3.37		139.62
Dic	15.00	15.00			1.25	80.00	12.00		3.37	15.00	141.62
TOTAL	180.00	15.00	8.00	2.00	15.00	960.00	144.00	280.00	40.39	15.00	1659.39
								Sueldo promedio mensual			138.28

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 8

HOSTERÍA SINCHAHUASIN: REMUNERACIONES

REMUNERACIÓN MENSUAL ADMINISTRADOR											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	respons.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	140.00				4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		289.75
Febrero	140.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		290.15
Marzo	140.00				4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		289.75
Abril	140.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		290.15
Mayo	140.00				4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		289.75
Junio	140.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		290.15
Julio	140.00				4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		289.75
Agost	140.00		8.00	0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		298.15
Sept	140.00				4.00	80.00	8.20		29.55		261.75
Oct	140.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		290.15
Nov	140.00				4.00	80.00	8.20	28.00	29.55		289.75
Dic	140.00	140.00			4.00	80.00	8.20		29.55	140.00	541.75
TOTAL	1680.00	140.00	8.00	2.00	48.00	960.00	98.40	280.00	354.66	140.00	3711.06
								Sueldo promedio mensual			309.25

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

REMUNERACIÓN MENSUAL SECRETARIA - RECEPCIONISTA											
Meses	Sueldo	Décimo	Décimo	Décimo	Décimo	Comisariato	Costo	Bonif	Ap. IESS	Fondos	TOTAL
		Tercero	Cuarto	Quinto	Sexto		de Vida	respons.	Pers/Patr	Reserva	
Enero	50.00				4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.30
Febrero	50.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.70
Marzo	50.00				4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.30
Abril	50.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.70
Mayo	50.00				4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.30
Junio	50.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.70
Julio	50.00				4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.30
Agost	50.00		8.00	0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		189.70
Sept	50.00				4.00	80.00	8.20		11.10		153.30
Oct	50.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.70
Nov	50.00				4.00	80.00	8.20	28.00	11.10		181.30
Dic	50.00	50.00			4.00	80.00	8.20		11.10	50.00	253.30
TOTAL	600.00	50.00	8.00	2.00	48.00	960.00	98.40	280.00	133.26	50.00	2229.66
								Sueldo promedio mensual			185.80

Fuente: Investigación Directa
Elaborado: Marlon Ruiz S.

ANEXO 8

HOSTERÍA SINCHAHUASIN: REMUNERACIONES

REMUNERACIÓN MENSUAL CONTADOR											
Meses	Sueldo	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Décimo Quinto	Décimo Sexto	Comisariato	Costo de Vida	Bonif resp.	Ap. IESS Pers/Patr	Fondos Reserva	TOTAL
Enero	60.00				4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.35
Febrero	60.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.75
Marzo	60.00				4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.35
Abril	60.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.75
Mayo	60.00				4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.35
Junio	60.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.75
Julio	60.00				4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.35
Agost	60.00		8.00	0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		201.75
Sept	60.00				4.00	80.00	8.20		13.15		165.35
Oct	60.00			0.40	4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.75
Nov	60.00				4.00	80.00	8.20	28.00	13.15		193.35
Dic	60.00	60.00			4.00	80.00	8.20		13.15	60.00	285.35
TOTAL	720.00	60.00	8.00	2.00	48.00	960.00	98.40	280.00	157.86	60.00	2394.26
								Sueldo promedio mensual			199.52

Fuente: Investigación Directa

Elaborado: Marlon Ruiz S.