



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES

INGENIERÍA EN ECOTURISMO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN
DE LA HOSTERÍA SAMAYLLACTA EN EL SECTOR CUIPILA DE LA
CIUDAD DE LATACUNGA**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de Ingeniero en
Ecoturismo

Autor: Erik Geovanny Molina Molina

Tutor: Ing. Klever Muñoz

Latacunga - Ecuador

Abril - Agosto 2017

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

“Yo **Erik Geovanny Molina Molina**, declaro ser autor del presente proyecto de investigación: **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA HOSTERÍA SAMAYLLACTA PERTENECIENTE AL BARRIO LA COCHA SECTOR CUIPILA**, siendo el **Ing. Klever Muñoz** tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

.....
Erik Geovanny Molina Molina
C.I. 050392780-8

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES
INGENIERÍA EN ECOTURISMO

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Trabajo de Investigación sobre el título:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA HOSTERIA SAMAYLLACTA, PERTENECIENTE AL BARRIO LA COCHA, SECTOR CUIPILA.”, de Molina Molina Erik Geovanny, de la carrera de Ingeniería en Ecoturismo, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga 26 de julio de 2017

Ing. Klever Muñoz.
CI: 050139781-4

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES
INGENIERÍA EN ECOTURISMO

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

Latacunga 26 de julio de 2017

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: Molina Molina Erik Geovanny con el título de Proyecto de Investigación: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA HOSTERÍA SAMAYLLACTA, PERTENECIENTE AL BARRIO LA COCHA, SECTOR CUIPILA”** han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación de Proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Para constancia firman:

.....
Lector 1
Ing. Milton Sampredo

.....
Lector 2
Ing. Marcelo Fonseca

.....
Lector 3
Ing. Alejandra Rodas

AGRADECIMIENTO

Debo agradecer de manera especial y sincera a la de la Universidad Técnica de Cotopaxi y a su vez a la carrera de Ingeniería en Ecoturismo por formarme como un profesional de calidad y excelencia apto para el mundo laboral, a mi tío Edison Eduardo Molina Mayorga por su importante aporte y participación activa en el desarrollo de esta tesis. Debo destacar, por encima de todo, el haberme facilitado siempre el tiempo y los medios suficientes para el desarrollo de esta tesis y haber sido partícipe de mis sueños, proyectos y logros, porque con dulzura y entusiasmo me supo dar lo mejor, agradezco el valioso esfuerzo para que yo me consolidara como un ente productivo ante la sociedad.

Y, por supuesto, el agradecimiento más profundo y sentido va para mi equipo de trabajo y todos los docentes que me inspiraron en esta lucha diaria de la vida estudiantil. Sin su apoyo, colaboración e inspiración habría sido imposible llegar hasta el fin de mi proyecto.

Erik Molina

DEDICATORIA

Este trabajo de tesis está dedicado a mi familia en especial Marlene, José, Mercy, Edison y Mario porque estuvieron en mi vida siendo una gran razón de ser, apoyándome emocionalmente en los momentos buenos y malos, has estado ahí siempre; la fuerza del amor hacia ustedes es continua y está fluyendo por todo mi ser, ustedes me han enseñado a levantarme, a no darme por vencido y a caminar con la frente en alto, he vivido a través de sus ojos las cosas buenas y las malas de la vida y seguir adelante es siempre la mejor opción, su sonrisa es mi motor, su existencia es el pilar de mi alegría. Sencillamente, son la base de mi vida profesional. Ustedes son mi referencia para el presente y futuro.

Erik Molina

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **Erik Geovanny Molina Molina**, identificado con C.C. **050392780-8** de estado civil soltero y con domicilio en Barrio La Cocha calle Mejía y Panzaleo, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ing. MBA. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez Barrio El Ejido Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - **EL CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de **Ingeniería en Ecoturismo**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **Estudio De Factibilidad Para La Implementación De La Hostería Samayllacta En El Sector Cuipila De La Ciudad De Latacunga**” la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad según las características que a continuación se detallan:

Historial académico. – (Octubre 2011- Marzo 2012) (Abril 2017 - Agosto 2017)

Aprobación HCA. – 08 de agosto 2017

Tutor. - Ingeniero Klever Muñoz

Tema: **Estudio De Factibilidad Para La Implementación De La Hostería Samayllacta En El Sector Cuipila De La Ciudad De Latacunga**

CLÁUSULA SEGUNDA. - **LA CESIONARIA** es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA. - Por el presente contrato, **EL CEDENTE** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA. - OBJETO DEL CONTRATO: Por el presente contrato **EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.

b) La publicación del trabajo de grado.

c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.

d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.

f) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA. - El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **EL CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA. - El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA. - CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD. - Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **EL CEDENTE** podrá utilizarla.

CLÁUSULA OCTAVA. - LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS. - **LA CESIONARIA** podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el consentimiento de **LA/EL CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA. - El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en las cláusulas cuartas, constituirá causal de resolución del presente contrato. En

consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA. - En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA. - Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso, para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 15 días del mes de Agosto del 2017.

.....

Erik Geovanny Molina Molina

.....

MBA Cristian Fabricio Tinajero Jiménez

Rector Universidad Técnica de Cotopaxi

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TITULO:” ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA HOSTERÍA SAMAYLLACTA EN EL SECTOR CUIPILA DE LA CIUDAD DE LATACUNGA”

Erik Geovanny Molina Molina

RESUMEN

El presente proyecto es un estudio de factibilidad para la creación de la hostería Samayllacta, se planteó el objetivo de generar oferta de servicios de hospedaje, alimentación y actividades complementarias que favorezcan el desarrollo de jornadas recreativas de turistas nacionales y extranjeros en el sector Cuipila del barrio La Cocha, provincia de Cotopaxi, esto representa una alternativa para la generación de recursos económicos para los propietarios y una oportunidad para los pobladores del sector que requieren de forma imperante acceder a actividades productivas que les permitan generar empleo digno, fortalecer sus capacidades y saberes locales, mejorando su calidad de vida. Se identificaron 8 atractivos turísticos 3 naturales y 5 culturales aledaños al sector, determinando sus características más importantes, porque allí existe afluencia de turistas quienes pueden ser clientes potenciales, esta idea se ve fortalecida por el incremento del turismo interno en el país, y por tanto de la cultura de viajar, dados estos parámetros iniciales previos al desarrollo de la tesis, se puede decir que el presente proyecto se constituye como una herramienta para el diseño de la hostería, y de futuras investigaciones en proyectos de factibilidad. El desarrollo del proyecto se inició con un estudio de mercado en el cual se aplicaron encuestas dentro del Parque Nacional Cotopaxi, estas evidenciaron que los turistas que llegan a la provincia están dispuestos a visitar la hostería y consumir los productos o servicios que esta ofrece, de esta manera el estudio técnico y de impacto ambiental revelo que la capacidad técnica es favorable y que no ocasiona mayor impacto en el medio ambiente; el estudio administrativo - legal demuestra el correcto desempeño en los procesos que estos requieren y en cuanto al estudio económico financiero demostró que el proyecto desarrollado no es factible porque las ventas establecidas no reflejan una utilidad económica favorable.

Palabras clave: *factibilidad, oferta, hostería, servicios, hospedaje, alimentación, recreación, diseño, mejorar, comunidad, calidad, vida.*

ABSTRACT

The present project is a feasibility study for the "Samayllacta Inn" creation, the objective was to generate hosting services, feeding and complementary activities in order to develop recreational days of national and foreign tourists in Cuipila, La Cocha neighborhood at Cotopaxi Province, it represents an alternative to generate economic resources for the owners and an opportunity for the inhabitants who require in an important way to access to productive activities that allow them to generate decent employment, strengthen their capacities and local knowledge, improving their quality of life as well as their family. 8 tourist attractions, 3 natural and 5 cultural ones were identified in this research, determining their most important characteristics, because there is a lot of tourists who can be potential customers. This idea is strengthened by the increase of internal tourism in the country and therefore the travel culture, with these initial parameters before the development of this thesis, the present project is constituted as a tool for the Inn design and future researches on feasibility projects. The development of the project began with a market study in which surveys were applied within the Cotopaxi National Park, it showed that tourists are willing to visit the Inn and consume the products offered, in this way the technical study and environmental impact showed that the technical capacity is favorable and it does not cause greater impact on the environment. The administrative and legal study demonstrates the correct performance in the requirements and the economic and financial study showed that the project developed is not feasible because the sales established do not reflect a favorable economic profit.

Keywords: *feasibility, offer, inn, services, accommodations, supply(food), recreation, design, improve, community, quality, life.*

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	II
AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.....	III
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE	
TITULACIÓN.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
DEDICATORIA.....	XVI
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	XVII
RESUMEN.....	X
ABSTRACT.....	XI
1. TITULO DEL PROYECTO.....	1
2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....	2
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.....	2
4. BENEFICIARIOS.....	3
Beneficiarios directos.....	3
Beneficiarios indirectos.....	3
5. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
6. OBJETIVOS.....	4
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS	
PLANTEADOS.....	6
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA.....	10
9. METODOLOGÍA.....	20
9.1 Estudio de mercado.....	20
9.2 Estudio técnico.....	21
9.3 Estudio de impacto ambiental.....	22
9.4 Estudio administrativo legal.....	22
9.5 Estudio económico financiero.....	25
10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	27
10.1 Análisis Situacional.....	27
Las Hosterías en la Provincia de Cotopaxi.....	27
Análisis de los servicios y actividad turística que brindan las hosterías.....	28
Diagnostico Situacional Del Área De Estudio.....	29
Mapa De Ubicación.....	29
Clima.....	30
Temperatura.....	31
Factor humano.....	31
Estratificación.....	31
Identificación de fauna y flora del sector.....	32
Factor Económico.....	33
Factor Tecnológico.....	34
Factor Social.....	34
Factor Ambiental.....	35
Factor Cultural.....	35
Organización del sector.....	36
Factor Legal.....	37
Estrategia FO. FA. DO. DA.....	38
Atractivos Naturales y Culturales.....	40
10.2 ESTUDIO DE MERCADO.....	42
Análisis cuantitativo.....	42
Flujo turístico.....	42

Oferta turística en el cantón Latacunga.....	44
Conclusión del análisis cuantitativo.....	45
Análisis cualitativo.....	46
Unidad de Estudio.....	46
Población y Muestra.....	46
Muestreo Aleatorio Simple.....	47
Segmentación.....	48
Cuadro De Resultados Del Método Cualitativo.....	50
Preferencias del consumidor.....	50
Oferta.....	51
Ofertas Y Número De Plazas En El Área De Estudio.....	52
Oferta alrededor del área de estudio con altas categorías en lo referente a hosterías.....	55
Definición del Producto o Servicio.....	57
Balance de la oferta y demanda.....	59
Análisis y proyección de la demanda.....	59
Población Consumidora.....	60
Demanda Potencial para el proyecto.....	60
Demanda Proyectada.....	61
Proyección de la oferta.....	62
Balance entre la oferta y la demanda en alojamiento.....	64
Análisis De Precios.....	67
Precios promedio en el mercado.....	67
Proyección de precios.....	68
10.3 ESTUDIO TÉCNICO.....	69
Tamaño del Proyecto.....	69
Tamaño y mercado.....	70
Tamaño y materia prima.....	70
Tamaño y mano de obra.....	71
Tamaño y financiamiento.....	72
Localización del proyecto.....	72
Macro localización.....	73
Micro localización.....	76
Evaluación del terreno.....	78
Tamaño del proyecto.....	79
Diseño arquitectónico.....	80
Superficie total.....	81
Mapa del terreno.....	81
Características y uso del terreno.....	81
Diseño del proyecto.....	82
Determinación de áreas.....	82
Proyección y Descripción de áreas.....	82
Modelo de la hostería.....	85
Plan de producción.....	86
Tamaño estimado en actividades turísticas.....	87
Valor Del Terreno.....	89
Requerimientos.....	89
10.4 EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.....	98
Medio físico.....	98
Descripción del proyecto.....	102
Evaluación de impacto ambiental.....	103

Matriz preliminar de Leopold.....	104
Puntuación.....	104
Niveles alcanzados por un estudio de impacto ambiental.....	108
Los factores más afectados del ambiente.....	108
10.5 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL.....	110
Planificación.....	110
Organización.....	113
Dirección.....	127
Control.....	130
10.6 ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO.....	134
Indicadores.....	134
Presupuesto.....	134
Activos Fijos.....	135
Activos diferidos.....	139
Capital de trabajo.....	139
Presupuestos.....	139
Fuente y uso de fondos.....	140
Amortizaciones.....	140
Depreciaciones.....	143
Costos.....	144
Materia prima y materiales.....	144
Clasificación de costos.....	146
Ingresos individuales.....	148
Ingresos generales mensuales.....	149
Ingresos Anuales.....	150
Flujo de caja.....	150
Evaluación financiera.....	152
Tasa pasiva y de descuento.....	152
Valor Actual Neto (VAN).....	152
Tasa Interna de Retorno (TIR).....	153
Relación Beneficio costo.....	153
Tiempo de Retorno.....	154
Punto de equilibrio.....	155
Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR).....	156
11. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS).....	158
12. PRESUPUESTO PARA LA PROPUESTA DEL PROYECTO.....	158
13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	158
14. BIBLIOGRAFÍA.....	160
15. ANEXOS.....	163

INFORMACION GENERAL

1. TÍTULO DEL PROYECTO:

Estudio de factibilidad para la implementación de la hostería Samayllacta en el sector Cuipila de la ciudad de Latacunga.

Fecha de inicio: Abril 2017.

Fecha de finalización: Agosto 2017.

Lugar de ejecución:

Barrio La Cocha, parroquia Juan Montalvo, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, sector Cuipila.

Facultad que auspicia

Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia:

Ingeniería en Ecoturismo.

Equipo de Trabajo (Anexo 1):

Tutor: Ing. Klever Muñoz.

Investigador: Erik Molina.

Lectores: Ing. Milton Sampedro.

Ing. Marcelo Fonseca.

Ing. Alejandra Rodas.

Línea de investigación: Planificación y Gestión del turismo sostenible

Sub líneas de investigación de la Carrera: Análisis del turismo

2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El presente proyecto es un estudio de factibilidad para la implementación de la hostería Samayllacta en el sector Cuipila de la ciudad de Latacunga en el cual se determinará la viabilidad del proyecto para su posterior implementación, la cual será el motor del crecimiento productivo de la zona dando un impacto positivo a la comunidad y siendo aporte fundamental en diferentes aspectos como social, económico y cultural para las personas involucradas dentro de la zona de estudio, para este proyecto se realiza un estudio de mercado, estudio técnico y de impacto ambiental, estudio administrativo legal y estudio económico financiero que determinará la futura viabilidad para su creación en torno a los resultados que arroje la investigación, de ser implementado el proyecto será un apoyo para la zona de influencia en la que se encuentra que es el sector Cuipila en el barrio La Cocha de la ciudad de Latacunga, determinando así los beneficiarios directos e indirectos, el crecimiento integral que se dará para la zona y otros aspectos favorables que serán efectos secundarios del funcionamiento de esta empresa, este emprendimiento se da con el fin de determinar si este negocio será o no rentable, basándose en que el turismo se ha convertido en uno de los principales sectores socioeconómicos del mundo y una de las primeras partidas del comercio, a nivel internacional e interno, está siendo reconocida como una de las mayores industrias del mundo y es uno de los más importantes aportador de divisas, pero este sector se ha desarrollado en muchos de los casos de forma empírica, sin la ayuda de estudios e investigaciones especializadas, sin indicadores de logros económicos rigurosos y sin la debida planificación sectorial por lo cual se realiza esta investigación para llevar a cabo un proyecto exitoso que sea rentable y beneficioso integralmente.

3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO.

Las hosterías son empresas turísticas con actividades diseñadas para grupos familiares que satisfacen la necesidad de ocio, alimentación, descanso y recreación, dada esta idea general se planteó el objetivo de generar un proyecto de oferta de servicios de hospedaje, alimentación y actividades complementarias innovadoras que favorezcan el desarrollo de jornadas recreativas para la familia Latacungueña, el proyecto así planteado establece su infraestructura en el barrio La Cocha Sur, provincia de Cotopaxi ciudad de Latacunga, sector Cuipila, hecho que representa, además de un recurso alternativo para generación de recursos para los propietarios, una oportunidad de crecimiento y desarrollo para pobladores del

sector rural que requieren de forma imperante acceder a actividades productivas que les permitan generar empleo digno y fortalecer sus capacidades y saberes locales.

Esta idea se ve fortalecida además por el incremento del turismo interno en el país, y por tanto de la cultura de viajar. Esto, aunque no sea un factor que afecte directamente el curso del negocio, favorece el deseo de traslado por parte de los miembros de la familia.

4. BENEFICIARIOS

Beneficiarios directos:

Propietarios de la hostería (6 PERSONAS)

Beneficiarios indirectos:

Turistas nacionales (150 aproximadamente)

Turistas extranjeros (50 aproximadamente)

Moradores del barrio (200 personas)

5. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

En todo el mundo las hosterías y centros turísticos han sido muy populares y requeridas por los miembros de la familia desde hace varios años en la historia pero estos negocios no cuentan con los servicios adecuados que posean calidad y valor agregado para fidelizar al cliente satisfaciendo sus necesidades de ocio, recreación y alimentación; al mismo tiempo de prestar servicios y productos al consumidor, dando solución a problemas en el individuo como el estrés, causado por la rutina laboral y preservar el medio ambiente cumpliendo parámetros de sostenibilidad siendo también un factor de crecimiento en la zona que se implementa dando ingresos económicos, mejora en la calidad de vida de los involucrados e inclusión de la comunidad en los proyectos (UNWTO, 2016).

En el Ecuador las hosterías son negocios que no tienen mucho impacto a nivel nacional ya que sus servicios son muy tradicionalistas y pasados de moda, no existen negocios turísticos con actividades innovadoras que atraigan a la gente y que estén basados en turismo sostenible, la falta de calidad y valores agregados son muy grandes (UNWTO, 2016).

A largo plazo la baja potencial en los negocios que eran la base de la economía como son el petróleo, camaroneras, bananeras, entre otros serán nulos por la crisis económica global,

proponiendo con este negocio suplir la necesidad de generar entradas económicas en las ciudades netamente a través del turismo sostenible forjando ingresos económicos, plazas de trabajo, mejora de calidad de vida y un desarrollo integral.

En la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga Barrio La Cocha, sector Cuipila, existe un lento crecimiento económico, social y cultural, no existen negocios que sean base productiva para el desarrollo integral de los sectores populares, que además den oportunidades de crecer a los habitantes creando plazas de trabajo para mejorar su calidad de vida y la de sus familias, por lo cual se pretende solucionar varios problemas del área de estudio ya que se ofrece una alternativa de turismo sostenible como es la hostería que ofrecerá servicios de calidad para la familia en general en un ambiente natural aportando alivio del estrés y problemas de la ciudad, procurando recreación educativa dentro de los lineamientos ecoturísticos básicos, liderando e innovando el campo constantemente, que como principal actividad se realiza actividades innovadoras que suplan necesidades de ocio, descanso, alimentación y recreación. (Granados, 2016).

La falta de esta hostería que ofrezca estas actividades y que promuevan el turismo sostenible en la localidad, es sumamente necesaria por eso se propone realizar un estudio de factibilidad para la creación de la hostería Samayllacta, como instrumento para orientar la toma de decisiones en la evaluación de este proyecto a futuro pretendiendo conocer su viabilidad y fundamentos en los pilares de la sostenibilidad.

6. OBJETIVOS:

General:

Realizar un estudio de factibilidad para la implementación de una hostería, a base de herramientas técnicas de investigación, que permitan viabilizar el éxito del proyecto.

Específicos:

- 1.- Analizar la oferta y demanda mediante un estudio de mercado que permita el establecimiento del perfil del turista potencial.
- 2.- Verificar la conveniencia técnica y afectación ambiental mediante la elaboración de un estudio técnico y de impacto ambiental que establezcan los parámetros de sostenibilidad del proyecto
- 3.- Determinar las herramientas administrativas y estructura legal pertinente del proyecto a través del estudio administrativo legal que permitan el desempeño bajo los criterios legales y administrativos adecuados
- 4.- Determinar la factibilidad financiera del proyecto mediante el estudio económico financiero para su adecuada implementación

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS:

OBJETIVOS	ACTIVIDAD	RESULTADOS DE LAS ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD (TÉCNICAS E INSTRUMENTOS)
Analizar la oferta y demanda mediante un estudio de mercado que permita el establecimiento del perfil del turista potencial	Determinar fuentes de datos Diseño de la investigación y formulario Realizar segmentación de mercado Tamaño de la muestra Resultados y análisis de datos Análisis de demanda Proyecciones de la demanda Análisis de oferta Análisis de la competencia	Determinación del plan de investigación y encuestas Clasificación del mercado según su segmentación (geográfica, demográfica, psicológica) Selección del mercado objetivo Número de individuos sobre el universo Crítica y tabulación de datos Tipos de demanda (demanda insatisfecha y potencial) (receptiva e interna) Proyecciones finales del proyecto Determinación de empresas competidoras	Entrevista personal: herramienta de investigación para recoger información descriptiva. Encuestas: recolección de información del individuo sobre un determinado tema. Investigación por internet: Recoge información a través de encuestas en internet y grupos en red Observación directa: Observación del comportamiento tal como ocurre realmente
Verificar la conveniencia técnica y afectación ambiental mediante la elaboración de un estudio técnico y de impacto ambiental que establezcan los parámetros de sostenibilidad del proyecto	Producción de un bien o servicio Determinar el lugar de producción Determinación de materia primas e insumos Identificación de acciones que puedan causar impactos ambientales Identificación de factores ambientales y sociales del entorno susceptibles a recibir impactos	Determinación de servicios Localización del proyecto Materiales y herramientas que se utilizaría en el proyecto Información cualitativa y cuantitativa respecto a los factores productivos Tiempos y costos del proyecto Aspectos perjudiciales para el medio ambiente y ecosistema donde se va a efectuar el proyecto Factores principales y secundarios	Investigación por internet: Recoge información a través de encuestas en internet y grupos en red Observación directa: Observación del comportamiento tal como ocurre realmente Matriz de Leopold: Herramienta para la determinación y evaluación de impactos ambientales Observación directa: Observación del comportamiento tal como ocurre realmente.
Determinar las herramientas administrativas y estructura legal pertinente del proyecto a través del estudio administrativo legal que permitan el desempeño bajo los criterios legales y administrativos adecuados	Planificación Organización Dirección Control Determinación de aspectos legales pertinentes	Misión, visión, objetivos, metas, estrategias, políticas, procedimientos, reglas, programas, presupuestos Organigrama estructural, funcional, jerarquización, puestos, reclutamiento Motivación, pagos, beneficios, direccionamiento Procesos y estrategias de control Aspectos legales pertinentes vigentes (licencias, permisos, registros, impuestos, tributos, contribuciones)	Elaboración del proceso administrativo: proceso por el cual se lleva a cabo la planeación, organización, dirección y control y busca el logro de los objetivos organizacionales establecidos Elaboración del proceso legal: investigación sobre todo el cuerpo de leyes, reglamentos, disposiciones y demás normas emitidas por autoridades competentes. Investigación de campo: recolección de información pertinente para el proyecto
Determinar la factibilidad financiera del proyecto mediante el estudio económico financiero para su adecuada implementación	Realizar el Análisis financiero Realizar la Evaluación financiera Obtener la evaluación económica	Plan de inversiones, financiamiento, flujo de caja, beneficios y costos estimados del proyecto Determinación de la viabilidad financiera Valor actual neto (VAN) Tasa interna de retorno (TIR) Relación beneficio – costo Impacto social, contribución al crecimiento, contribución al empleo, contribución al desarrollo	Análisis financiero: Técnica matemático financiera y analítica, a través de la cual se determinan los beneficios o pérdidas Evaluación financiera: Investigación profunda del flujo de fondos y los riesgos, con el objeto de determinar un eventual rendimiento de la inversión realizada en el proyecto. Evaluación económica: analiza el rendimiento y rentabilidad del proyecto, el impacto social y económico del proyecto

Elaborado por: Erik Molina

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

Según la **Constitución de la República del Ecuador** (2008) en el **título 1- capítulo primero**, art. 6; **título 2, capítulo primero**, art. 10, **capítulo segundo**, sección octava, art. 33; **capítulo tercero**, sección segunda, art. 39, sección novena, art. 52, art. 54; **capítulo sexto**, art. 66, literales: 2,15,16,17,26; capítulo sexto, sección primera, art. 319, art. 320, art. 321, sección tercera, art. 325, art. 326, art. 327, art. 328, art. 331, art. 334 , así también la **Ley de Turismo** en el capítulo 1, art. 3, art. 4 ; capítulo 2, art. 5, art. 8, art. 9, art. 10, literales: a, b, c, d, e ; capítulo V, art. 19; capítulo X , art. 43, art. 44, art. 45, literales: a, b, c, d, e, f, art. 46, art. 47 y como también en el **Plan Nacional del Buen Vivir** (economía popular y solidaria) en el objetivo 8 sección 8.1 y el objetivo 9, nos muestran los principios básicos mediante los cuales este proyecto tiene sus bases y fundamentos que demuestran la gran importancia de la planificación y gestión del turismo sostenible

Con el presente estudio de factibilidad para la implementación de la hostería se van a generar ingresos económicos, plazas de trabajo , mejoramiento en el sector como estipulan las leyes en favor del progreso y bienestar de la sociedad ecuatoriana siendo un pilar productivo para el desarrollo de la zona, sus habitantes y alrededores asegurando un manejo de los recursos sostenible, con una consciencia amigable con el entorno, ayudando a la comunidad y el crecimiento turístico del cantón con un avance económico, laboral, social y cultural dentro del marco del respeto basado en la legislación de nuestro país, este sitio de estudio tiene varios problemas que con el proyecto se pretenden mitigar como es la falta de ingresos económicos que se relaciona con la nula opción de fuentes de empleo que la gente tiene a su disposición, lo que da como resultado que la calidad de vida sea baja, afectando de forma masiva su desarrollo.

Con la creación del nuevo proyecto se pretende impulsar al sector siendo el motor de arranque de los hogares afectados, que si bien es cierto al generar empleos, afluencia de turistas nacionales y extranjeros sería un imán para los negocios complementarios, empresarios emprendedores, siendo una oportunidad de crecimiento que además proporcionara una plusvalía creciente en los terrenos del sector y aún más atraerá la atención de las autoridades locales del cantón que por ende al ser un sector muy pobre es olvidado por las mencionadas jurisdicciones, resaltando que debían haber implementado servicios básicos y complementarios en el lugar que son fundamentales para el desarrollo de su gente, por ende

sabemos que los problemas fundamentales para el turismo sostenible se determinan desde el mismo incumplimiento de la normativa legal de nuestro territorio.

“El Ecuador es un país que se ha ido consolidando como destino escogido para realizar turismo de diversas índoles” (Plaza C, 2008). Que en concordancia con otras investigaciones se contrasta que el movimiento por la actividad turística a nivel mundial para ocio, recreación, esparcimiento y descanso es una actividad muy bien aceptada y en constante expansión siendo actualmente un sector industrial que genera grandes beneficios económicos, este dinamismo económico ha beneficiado a los países, sectores, comunidades, grupos sociales, entre muchos otros siendo los patrones para que esta industria sea valorada y aceptada como actividad productiva y punto de partida económicamente rentable, con el paso del tiempo y a las necesidades crecientes y distintas en los consumidores se han diversificado la creación de alternativas de turismo, siendo los países en vías de desarrollo los más favorecidos para desenvolver estas actividades; de los cuales el Ecuador no es una excepción.

Estudio de Factibilidad

Es un instrumento utilizado para determinar la viabilidad de una propuesta empresarial, aunque la estructura de los estudios de factibilidad puede variar, el análisis debe evaluar exhaustivamente la propuesta de la empresa y concentrarse especialmente en el mercadeo y la viabilidad financiera, aquí se determinara si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso, también si el negocio propuesto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y el ambiente, es el grado en que lograr algo es posible o las posibilidades que tiene de lograrse ya que iniciar un proyecto de producción o fortalecerlo significa invertir recursos como tiempo, dinero, materia prima y equipos y ya que los recursos siempre son limitados, es necesario tomar una decisión; las buenas decisiones sólo pueden ser tomadas sobre la base de evidencias y cálculos correctos, de manera que se tenga mucha seguridad de que el negocio se desempeñará correctamente y que producirá ganancias. (Batidas D, 2008).

Como por ejemplo en Guayaquil en el cantón Nobol se realizó un estudio de factibilidad para la creación de la hostería recreativa Brisa Santa como alternativa para promover el desarrollo del mismo, el cual se determinó factible y se utilizó como recurso de crecimiento económico productivo y es uno de los pocos entes que aportan a este propósito mejorando así la calidad de vida de sus pobladores mediante los impactos positivos que dio (Rendón E, 2013).

De igual manera demostrando que este estudio muy importante en dar la viabilidad a los proyectos tenemos como ejemplo el estudio de factibilidad para la creación de la hostería el refugio en Crucita en la provincia de Manabí, Ecuador que es motor del progreso y creador de plazas de trabajo y ayuda social. (Castillo K, 2012).

La evaluación del potencial turístico permitirá determinar el territorio correspondiente en el que se llevará a cabo el proyecto de desarrollo turístico, en una evaluación precisa del potencial del territorio que constituye una excelente base de adopción de decisiones para los organismos de desarrollo, ya que les permitirá minimizar los riesgos de implicarse en malas inversiones, el turismo puede ser el incentivo para el desarrollo local de un gran número de zonas rurales ya que este sector en auge permite dinamizar las actividades económicas tradicionales y valorizar las particularidades culturales locales, ofreciendo al mismo tiempo posibilidades de empleo a jóvenes de zonas rurales y frenando a su vez el desempleo y la migración rural pero la única manera de confirmar que un territorio posee verdaderamente un potencial de desarrollo turístico que justifique unas determinadas inversiones es a través de una evaluación rigurosa que tenga en cuenta la oferta, la demanda, la competencia y las tendencias del mercado.

Estudio de Mercado

El estudio de mercado o determinación y análisis de mercados turísticos es el conjunto de variables que permiten precisar cuantitativa y cualitativamente los mercados hacia los cuales deben dirigirse las políticas de comercialización este forma parte integral de la estrategia de mercadeo de cualquier proyecto o servicio, siendo así la recopilación, clasificación, análisis e interpretación de las variables que se deben utilizar, para una adecuada solución de los problemas relacionados con la transferencia y venta del producto turístico, del proponente

al demandante o consumidor, en este caso denominado turista, con el fin satisfacer las expectativas del cliente al mismo tiempo que aumenta las utilidades netas de la empresa.

Definiendo que la oferta es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes está dispuesto a poner a disposición del mercado a un precio determinado, el propósito que se persigue en este análisis es determinar las cantidades y las condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o servicio. (Baca, G. 2000).

La demanda es la respuesta al conjunto de mercancías o servicios, ofrecidos a un cierto precio en una plaza determinada y que los consumidores están dispuestos a adquirir, entendiendo cuál es el tamaño y volumen de la demanda, la capacidad de compra de nuestros clientes objetivos, el consumo medio por cliente, las pautas de comportamiento de la demanda (Samaniego P, 2008). Por igual el análisis de la competencia es la estrategia fundamental de analizar a los competidores, para aprovechar sus ventajas y evitar sus desventajas, al mismo tiempo, se constituye en buena parte fuente de información para calcular las posibilidades de captarle mercado y también para el cálculo de los costos probables involucrados.

Por ejemplo, el estudio de mercado realizado dentro del estudio de factibilidad de una hostería en Ibarra, cantón Ibarra, provincia de Imbabura que arrojó como resultado los gustos, preferencias, datos cualitativos y cuantitativos sobre la población que son de suma importancia para establecer el perfil potencial del turista. (Proaño C, 2011).

Estudio Técnico

Dentro del estudio técnico se procura contestar las preguntas ¿cómo producir lo que el mercado demanda? ¿Dónde producir? ¿Qué materias primas e insumos se requieren? ¿Qué equipos e instalaciones físicas se necesitan? ¿Cuánto y cuándo producir? éstas son las unidades y términos esperados en este estudio que son heterogéneas tales como: peso, volumen, distancia, tiempo, unidades monetarias; así como coeficientes e índices de rendimiento; relaciones tales como hora-hombre; hora-maquinaria; etc. El estudio técnico debe de ser congruente con los objetivos del proyecto de inversión y con los niveles de profundidad del estudio en su conjunto, puede desarrollarse en los niveles de idea,

prefactibilidad, factibilidad y proyecto definitivo, aporta información cualitativa y cuantitativa respecto a los factores productivos que deberá contener una nueva unidad en operación, esto es: tecnología; magnitud de los costos de inversión; recursos, previsiones para la nueva unidad productiva. (Cárdenas P, 2011).

Como por ejemplo en el recinto San Gabriel de Baba, de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas se utilizó el estudio técnico determinado y usado en el proyecto de la hostería Zena, determinando así los factores productivos que son la base de la empresa y su constitución. Estos subtemas deberán contar con los antecedentes correspondientes a la información cuantitativa y cualitativa que emane del estudio de mercado, tendrá sus respectivos objetivos específicos, con el propósito de contar con la profundidad y calidad de la información que se necesite para el análisis y la toma de decisión, concretamente referida a la continuidad o no del proyecto. (Rengel A, 2013).

Así también mencionamos que la implementación de un proyecto turístico debe demostrar que no solamente va a ser favorable en la búsqueda de generar una rentabilidad económica netamente sino que también debe proporcionar un servicio de crecimiento social integral para la zona en la que se encuentra el proyecto y por ende a las personas involucradas que habitan en la misma, potenciando el ámbito turístico del lugar en toda su zona, parroquia, cantón y provincia siendo un punto de partida para crecer turísticamente, y para que este proyecto se lleve a cabo se debe realizar un estudio de factibilidad que facilite que el emprendedor tome una decisión sobre la realización de la inversión a corto, mediano y largo plazo argumentando la utilización de recursos productivos y rendimientos esperados, emitiendo juicios de valor para tomar las mejores decisiones.

En base al proyecto realizado se pretende manejar un turismo sostenible que es una industria comprometida a hacer un bajo impacto sobre el medio ambiente y cultura local, al tiempo que contribuye a generar ingresos y empleo para la población de dicha localidad, debido a esto surge la necesidad de la elaboración de buenas prácticas de turismo sostenible donde los propietarios de la hostería puedan conocer métodos prácticos para mejorar el desarrollo de las mismas, conservando todos sus recursos y manteniendo su perdurabilidad para el uso de sus futuras generaciones que es de vital importancia para ejercer un buen turismo en la zona estudio. (Bastidas M, 2014).

Estudio de Impacto Ambiental

El enfoque ecoturístico, a gran diferencia de un planteamiento de turismo masivo, implica una actitud responsable sobre la naturaleza misma y el volumen de turistas a recibirse, lo cual debe reflejarse en la gestión de los flujos de visitantes en el espacio y el tiempo de acuerdo al tipo de recurso, el manejo de las diferentes formas de impacto ambiental causado por el turismo requiere de medidas administrativas bien estructuradas y aplicadas, la primera de esas medidas debe ser la realización de los Estudios de Impacto Ambiental (EIA) previos al desarrollo de cualquier programa o proyecto de desarrollo que son uno de los métodos más efectivos para determinar cuándo un proyecto será sostenible, y si lo es, para elaborar las medidas a tomar para garantizar que seguirá siendo sostenible, debidamente aplicados pueden minimizar el deterioro de los recursos naturales y la degradación ambiental o social que normalmente acompaña a todo desarrollo. (Bastidas M, 2014).

Por ejemplo el estudio de impacto ambiental del proyecto Bay Eco Hotel en puerto Ayora, provincia de Galápagos, expuso los impactos que da como resultado la actividad y también la aplicación de medidas preventivas y mitigantes específicas aplicadas que sirven como ejemplo de que este estudio es muy importante para colaborar al mantenimiento del medio ambiente lo cual está dentro del estudio de factibilidad, demostrando que es parte fundamental de establecer los parámetros para observar la factibilidad del proyecto ya que este análisis es el responsable de determinar si en la zona se van o no a dar los impactos soportables para el ambiente que debe ser fundamentalmente sostenido, preservado y mantenido. (Valenzuela C, 2014).

Estudio Administrativo y Legal

Estudio administrativo

En una empresa, la administración consiste en la manera cómo se alcanzan las metas u objetivos con la ayuda de personas y recursos, mediante el desempeño de ciertas funciones, esenciales como planeación (determina los objetivos), organización (coordina funciones y recursos), dirección (ejecuta lo planeado) y control (compara los resultados con los

planeado), llamado en su conjunto “**Proceso administrativo**” o “**funciones de la administración**” es importante analizar y justificar las decisiones que ayudan a definir cómo funcionará el proyecto, es decir que se definirán las áreas para que se cumpla el proceso administrativo en: planear la instalación y ejecución del proyecto, organizar el trabajo, integrar el personal a cada función, dirigir la instalación y operación del proyecto, controlar el desempeño personal, rendimiento, resultados contabilidad, finanzas, innovación, información a la comunidad, relación con colaboradores y otros. (Puerta C, 2011).

Estudio legal

El ámbito legal de un proyecto implica una investigación adecuada, sobre todo el cuerpo de leyes, reglamentos, disposiciones y demás normas emitidas por autoridades competentes, cuya letra y espíritu se relaciona con la ejecución y operación de la empresa en estudio (Hernández, et. 1990).

Al hablar del entorno legal es referido a todas las leyes y reglamentos que norman la operación de una compañía o de un producto en el mercado como por ejemplo los permisos, el registro de marcas, la ley de invenciones y marcas, de derechos de autor, las patentes, el derecho mercantil, la ley general de protección al consumidor, la ley general de sociedades cooperativas, entre otras. Todas estas son elementales para estar dentro de la ley, evitar demandas y de alguna manera la piratería, como por ejemplo el estudio administrativo legal que fue implementado en el proyecto de implementación de la hostería Cielo en Salcedo, provincia de Cotopaxi que demostró los criterios legales y administrativos adecuados que dieron constitución de la empresa la cual es sostenible y un pilar económico del crecimiento de la zona (Bastidas D, 2008).

Estudio Económico Financiero

En el estudio de la viabilidad económica se pretende definir, mediante la comparación de los beneficios y costos estimados de un proyecto, si es recomendable su implementación y posterior operación. En la concreción de esta viabilidad se reconocen tres etapas o niveles en que se clasifican los estudios de acuerdo con su profundidad y con la calidad y cantidad de información utilizada, siendo la última de tales etapas la de factibilidad. En este punto

centraremos este capítulo, en nuestro intento de clarificar los conceptos, técnicas y metodologías acerca de la formulación y evaluación de proyectos (Cuartas, 2008).

Aquí se demuestra lo importante: ¿La idea es rentable?., Para saberlo se tienen tres presupuestos: ventas, inversión, gastos. Que salieron de los estudios anteriores. Con esto se decidirá si el proyecto es viable, o si se necesita cambios, como por ejemplo, si se debe vender más, comprar maquinas más baratas o gastar menos.

Hay que recordar que cualquier "cambio" en los presupuestos debe ser realista y alcanzable, si la ganancia no puede ser satisfactoria, ni considerando todos los cambios y opciones posibles, entonces el proyecto será "no viable" y es necesario encontrar otra idea de inversión (Graterol R, 1997).

Por ejemplo, dentro del estudio de factibilidad se determina el estudio económico financiero en el complejo turístico Yaruquí, en la parroquia de Yaruquíes, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, en el cual se determinó la viabilidad financiera del proyecto según el análisis y la evaluación financiera (Alvarado J, 2011).

Sostenibilidad

La sostenibilidad es un marco de referencia, un cúmulo de valores, un conjunto de principios, que dan lugar a un proceso abierto en pos de la perdurabilidad, esta búsqueda de la perdurabilidad se aplica tanto al diseño del modelo de desarrollo, como al entorno natural, con la finalidad de mantener y mejorar las condiciones de vida de las generaciones que ahora viven y de las que lo harán en el futuro, al tiempo que se salvaguardan las formas de vida no humanas, por lo tanto esta es, una apuesta rotunda de futuro (Sandoval J, 2010). Ayudando a atender las necesidades actuales sin dañar la economía, el cuidado ambiental y el bienestar social para que las generaciones futuras puedan satisfacer sus necesidades, por eso el aportar con un cambio en el manejo de un negocio en el correcto uso y prestación de servicios, mejorándolos continuamente para satisfacer las necesidades de los consumidores, logrando su fidelización es una inversión claramente integral que beneficia significativamente a más de un sector específico.

Turismo sostenible

El turismo sostenible o turismo sustentable es una clase de turismo que sigue principios de sostenibilidad, esta es una industria comprometida a hacer un bajo impacto sobre el medio ambiente y cultura local, al tiempo que contribuye a generar ingresos y empleo para la población local (Carrillo M, 2013). directamente relacionado con el turismo responsable que es cuando un turista tiene respeto por los lugares que visita así mismo por las culturas que visita, sin causar daños a la naturaleza ni a las personas de su entorno haciendo referencia a la actitud de respeto en relación a los lugares y a las personas con las cuales el viajero entra en contacto a lo largo de su estancia, siendo un movimiento social a favor de un turismo sostenible que tiene dos ámbitos importantes de actuación que son denunciar los impactos negativos que el turismo conlleva o puede suponer en el lugar que se encuentra el proyecto y su medioambiente, e implicarse en el acompañamiento y solidaridad con los afectados, luego valorar y reclamar la responsabilidad de todos los responsables (Martínez E, 2013).

En cuanto a prácticas de turismo sostenible en la provincia no se lo ha desarrollado de manera adecuada usando herramientas y técnicas para su ejecución, así como la certificación de calidad para los servidores turísticos con los cuales se logra un mejoramiento en la calidad de los servicios, lo cual como ejemplo, en otras provincias y lugares de la sierra centro si se ve plasmado, por ejemplo de acuerdo a la Vice prefectura de Chimborazo desde el año 2010 la provincia ha venido realizando acuerdos interinstitucionales con los actores públicos, privados y comunitarios conformando la llamada Mesa de Turismo Sostenible de Chimborazo, para desarrollar el turismo en general de la provincia. Además desde el 2012 así mismo se ha venido realizando reuniones con empresarios, operadores y estudiantes de turismo para analizar las potencialidades en cuanto a turismo sostenible; tratando el Primer Encuentro de Profesionales y Operadores de Turismo Sostenible, Chimborazo 2012 y permitiendo el trabajo en ciertos cantones de la provincia contando con la ayuda de la calificadora internacional Rainforest Alliance, lo cual es un apoyo fundamental para los productores de esta provincia (Carillo D, 2015).

Por ejemplo en el cantón Latacunga existe una problemática en cuanto a este tema que ha sido causado debido a que los propietarios de las hosterías existentes no cuentan con estudios técnicos sobre el manejo y administración de sostenibilidad dentro del negocio turístico; dado que las políticas de inversión turística del país no obligaban a contar con capacitaciones previo a la inversión en sus negocios, así como la motivación de contar con

un emprendimiento propio provocó que los propietarios no tengan estudios turísticos especializados, otra causalidad que generó el problema es debido a que la Gestión que se realiza en los Gobiernos Autónomos Descentralizados se orienta a otras actividades productivas y económicas; por razones obvias que el turismo hace algunos años atrás era una actividad nueva que no generaba suficientes ingresos, y además los niveles de crecimiento turístico son menores que los niveles que alcanzan las actividades de producción de bienes en masa en cada sector (Cuero C, 2011).

Otra de las causas es porque el presupuesto general del estado no está orientado a la realización de investigación de nuevas alternativas económicas; debido a que el estado ha encaminado sus esfuerzos a sectores prioritarios dejando de lado a sectores potenciales, igualmente porque la población económicamente activa no orienta las perspectivas productivas hacia el turismo por eso el mercado turístico aún es escaso pero siempre recordando que está en crecimiento, adicional se puede mencionar las razones causales como el proceso de educación en el país que no inserta a la sostenibilidad como eje transversal en todos los ámbitos de formación; porque el Gobierno no ha dinamizado e invertido en educación ambiental en la formación primaria, secundaria y superior, igualmente dado que en los últimos años no se ha dado mucho valor al turismo sostenible dentro de proyectos o programas estudiantiles, razones por las que se han generado efectos como una administración deficiente dentro del sector de alojamiento, causando malas prácticas turísticas.

Deteriorando irremediable los recursos renovables y no renovables; los cuales han provocado que la industria hotelera se convierta en un factor contaminante, con las prácticas de turismo sostenible además de conservar la naturaleza se busca eliminar aquellos impactos negativos que perturban al desarrollo de las empresas o negocios dentro de todo tipo de actividad turística, así mismo mediante la implementación de estas prácticas se comprobará que la inversión hacia el cuidado de la naturaleza ayudará a reducir los costos de operación y un aumento en ventas por ello considerando que el turismo sostenible es el auténtico futuro de la industria, se cree que es viable y se espera generar un turismo consiente y responsable generador de fuentes de empleo e impulso socioeconómico y cultural.

9. METODOLOGÍA

9.1 Estudio de mercado

Entrevista personal: es una herramienta de investigación a través de la comunicación directa para recoger información descriptiva necesaria para el proyecto con características diferentes y situaciones distintas.

Para la investigación se utilizará los diferentes tipos de entrevistas mencionadas a continuación

Entrevistas estructuradas: “Consiste en proporcionar cuestionarios estructurados, en los cuales las preguntas están predeterminadas tanto en su secuencia como en su formulación”. (Añon, 2011)

Entrevistas en profundidad

También denominada por algunos autores como entrevista abierta. Generalmente suelen cubrir solamente uno o dos temas, pero en mayor profundidad. El resto de las preguntas que el investigador realiza, van emergiendo de las respuestas del entrevistado y se centran fundamentalmente en la aclaración de los detalles con la finalidad de profundizar en el tema objeto de estudio. (Añon, 2011)

Encuesta:

Es el conjunto de preguntas especialmente diseñadas y pensadas para ser dirigidas a una muestra de población, considerada por determinadas circunstancias funcionales al trabajo, con el objetivo de conocer la opinión de la gente sobre determinadas cuestiones de algún hecho específico en una comunidad determinada. (Archanco, 2016)

Para la investigación se trabajará con preguntas cerradas de respuesta múltiple:

Preguntas cerradas: buscan obtener información cuantitativa.

Respuesta múltiple: tienen varias alternativas entre las que elegir, pueden ser excluyentes si solo vale una alternativa o de varias alternativas

Se utilizará la fórmula de Canavos para la muestra:

$$n = \frac{N * (PQ)}{(N - 1) * (N / K)^2 + PQ}$$

N = Universo de estudio.

P = 0,5 probabilidad de ocurrencia de un evento.

Q = 0,5 probabilidad de no ocurrencia de un evento

e = Margen de error.

k = Margen de confiabilidad.

n = Muestra.

Investigación por internet:

Recoge información a través de encuestas en internet y grupos en red.

Observación natural: observación del comportamiento tal como se presenta en forma natural en el medio ambiente. (Bastidas, 2016)

Observación directa: Observación del comportamiento tal como ocurre realmente. (Bastidas, 2016)

Observación indirecta: observación del algún registro del comportamiento pasado. (Bastidas, 2016)

9.2 Estudio técnico

Flujograma del proceso de producción de servicios:

Proceso de producción es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionadas de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos. De esta manera, los

elementos de entrada (conocidos como factores) pasan a ser elementos de salida (productos), tras un proceso en el que se incrementa su valor. (Porto, 2015)

Investigación por internet:

Recoge información a través de encuestas en internet y grupos en red.

Observación natural: observación del comportamiento tal como se presenta en forma natural en el medio ambiente. (Bastidas, 2016)

Observación directa: Observación del comportamiento tal como ocurre realmente. (Bastidas, 2016)

Observación indirecta: observación del algún registro del comportamiento pasado. (Bastidas, 2016)

9.3 Estudio de impacto ambiental

Matriz de Leopold:

Es un método cualitativo de evaluación ambiental utilizado para identificar el impacto inicial de un proyecto en un entorno natural siendo una técnica que permite al investigador generar información precisa para la determinación y evaluación de impactos ambientales.

Observación directa: Observación del comportamiento tal como ocurre realmente(Bastidas, 2016)

9.4 Estudio administrativo legal

Planificación.

Propósitos o misiones:

Se identifica la función o tarea básica de una empresa o institución o de una parte de esta.

Objetivos o metas:

Los objetivos o metas son los fines que se persiguen por medio de una actividad de una u otra índole.

Estrategias:

Es la determinación de los objetivos básicos a largo plazo de una empresa y la adopción de los recursos de acción y la asignación de recursos necesarios para su cumplimiento.

Políticas:

Son enunciados o criterios generales que orientan o encausan el pensamiento en la toma de decisiones.

Procedimientos:

Son planes por medio de los cuales se establece un método para el manejo de actividades futuras.

Reglas:

Se exponen acciones o prohibiciones específicas, no sujetas a discrecionalidad de cada persona.

Programas:

Son un conjunto de metas, políticas, procedimientos, reglas, asignaciones de tareas, pasos a seguir, recursos por emplear y otros elementos necesarios para llevar a cabo un curso de acción dado.

Presupuestos:

Es la formulación de resultados esperados expresada en términos numéricos. (Rocha, 2015).

Organización:**Funciones:**

La identificación y la clasificación de las actividades requeridas con la agrupación de las actividades necesarias para el cumplimiento de los objetivos.

La asignación de cada grupo de actividades a un administrador dotado de la autoridad (delegación) necesaria para supervisarlos y, La estipulación de coordinación horizontal (en un mismo o similar nivel organizacional) y vertical (entre las oficinas generales, una división y un departamento) en la estructura organizacional.

Jerarquías:

Fijar la autoridad y la responsabilidad correspondiente a cada nivel que existe dentro de una organización.

Puestos:

Las obligaciones y requisitos que tienen en concreto cada unidad de trabajo susceptible de ser desempeñada por una persona. (Rocha, 2015).

Reclutamiento:

-Selección, es el proceso para elegir entre varios candidatos, dentro o fuera de la organización a la persona más indicada para ocupar un puesto en ese mismo momento o en el futuro.

-Introducción, la mejor manera para lograr que los nuevos elementos se articulen lo más óptima y rápidamente que sea posible al organismo social.

-Desarrollo, es un método sistemático integrado y planeado que se realiza a través de la capacitación, el adiestramiento y la formación del personal para elevar la eficacia de grupos de personas y de la organización o de una unidad organizacional importante. (Añón, 2011)

Dirección:

Autoridad y mando, es el principio del que deriva toda la Administración y, por lo mismo, su elemento principal, que es la dirección o liderazgo arte o proceso de influir en las personas.

Comunicación, es la transferencia de información de un emisor a un receptor, el cual debe estar en condiciones de comprenderla.

Delegación, es la forma técnica para comunicar a los subordinados la facultad de decidir sin perder el control de lo que se ejecuta.

Supervisión, es revisar si las cosas se están haciendo tal y como se habían planeado y ordenado. (Rocha, 2015)

Control:

Establecimiento de normas, es sencillamente criterio de desempeño, son los puntos seleccionados de un programa de planeación para que los administradores puedan recibir señales de cómo marchan las cosas.

Medición del desempeño, debe realizarse idealmente con fundamento en la previsión a fin de que las desviaciones puedan detectarse antes de que ocurran y evitarse mediante las acciones apropiadas, con la corrección de las variaciones respecto de normas y planes, es el punto de control puede concebirse como parte del sistema total de administración y ponerse en relación con las demás funciones administrativas. (Bastidas, 2016)

9.5 Estudio económico financiero**Análisis financiero:**

Técnica matemático financiera y analítica, a través de la cual se determinan los beneficios o pérdidas

Evaluación financiera:

Investigación profunda del flujo de fondos y los riesgos, con el objeto de determinar un eventual rendimiento de la inversión realizada en el proyecto.

A continuación, se detallarán cada uno de los materiales, así como el equipo necesario para el inicio de las actividades de la hostería:

Costos de operación

Para el análisis del costo de los recursos humanos se tomó en cuenta al personal necesario para la actividad de la empresa:

Estados financieros proyectados

En base a los datos proyectados se ha preparado los siguientes Estados Financieros proyectados para los próximos 5 años.

Estado de Situación Financiera Proyectado: Este estado nos permitirá conocer la evolución de nuestra inversión en los próximos 5 años

Flujo de caja

El flujo de caja representa la provisión, el control o el registro del movimiento de recursos financieros (entrada y salida de dinero), por un período de cinco años.

Valor actual neto (VAN)

Este método de evaluación, considera el valor del dinero a través del tiempo, y representa la utilidad que obtiene el inversionista después de haber recuperado la inversión, obteniendo la rentabilidad exigida

Cálculo de la tasa interna de retorno (TIR)

Este criterio, evalúa el proyecto en función de una tasa única de rendimiento, con la totalidad de los rendimientos actualizados.

Cálculo del periodo de recuperación de la inversión

Determina mediante la suma acumulada de los flujos generados por el proyecto actualizados

10. ANALISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS:

10.1 Análisis Situacional

El Ecuador está considerado como uno de los 17 países donde está concentrada la mayor biodiversidad del Planeta, la mayor parte de su fauna y flora vive en 32 áreas protegidas por el Estado. Estas 32 áreas protegidas están clasificadas en las siguientes categorías: Reserva Biológica, Reserva Ecológica, Refugio de Vida Silvestre, Parque Nacional, Reserva Geobotánica, Área Nacional de Recreación, Reserva de Producción Faunística, Reserva Marina y Parque El Cónдор. Estas áreas protegidas cubren 46.190 Km², lo que equivale al 20% del territorio nacional (no incluye la Reserva de Recursos Marinos de Galápagos, el Refugio de Vida Silvestre Isla Santa Clara y el Parque El Cónдор). Pero el Ecuador no sólo es rico en naturaleza también es rico en su gente, pues su territorio es padre de 14 nacionalidades indígenas con costumbres, idiomas y tradiciones múltiples. Es así que hoy en día nuestro país está captando un número mayor de turistas, según los datos reportados por el Ministerio de Turismo, lo que quiere decir que el sector turístico puede ser uno de los ejes de desarrollo del país con sus bondades

Las Hosterías en la Provincia de Cotopaxi

Estos son establecimientos turísticos que ayudan a equilibrar la economía de la provincia, aumentando el flujo turístico en los cantones y en especial, sirviendo como complemento de atractivos turísticos naturales y culturales, siendo además un gran incentivo al turista a pernoctar en el lugar por algunos días, esto permite que la provincia de Cotopaxi sea una zona preferida dentro de la sierra centro del Ecuador. Surgen como consecuencia de la expansión urbana en la provincia de Cotopaxi, por los niveles de estrés y tensión que se desarrollan en la misma, planteando la necesidad de evasión de los ritmos acelerados de la vida cotidiana. La búsqueda de paz, mediante un cambio de ambiente y de paisaje, realizando actividades nuevas y poco cotidianas, percibiendo servicios de calidad en zonas alejadas de la ciudad y asequibles, son los viajes que las personas ciudadanas emprenden, ellos requieren de aventura, distracción y relax, satisfaciendo sus necesidades al mismo tiempo.

La implementación de una hostería conlleva enfocarse en varios parámetros de mucha importancia, como el medio ambiente que busca un equilibrio con el ecosistema y la preservación de la biodiversidad; el social que exige el mejoramiento de la calidad de vida de las personas y el económico que busca tomar medidas que garanticen bienestar, calidad de bienes materiales, servicios y la acumulación de capital, con el fin de poder brindar un producto y servicio turístico de calidad con excelencia que es lo que se merecen los turistas y visitantes de la provincia; el mercado interno y externo, está formado por los turistas que visitan nuestra provincia, los mismos que conforman segmentos específicos de demanda: turismo de naturaleza, cultural, de negocios, de ferias, convenciones, deportivo y educativo; y aprovechan la ventaja comparativa que tiene nuestra provincia.

Según datos del ministerio de turismo, las ciudades que más acogida han dado a la provincia de Cotopaxi son: Quito con un total de 23%; Ambato con un 15,7%; Santo Domingo con un 11,9%; Ibarra con un 10,0%; entre otras, debido a la buena imagen que tiene nuestra provincia, a la amabilidad de la gente, costumbres, tradiciones, comidas típicas, folklore, artesanías, lugares turísticos, que engrandecen a la ciudad.

Análisis de los servicios y actividad turística que brindan las hosterías en el cantón Latacunga.

En la ciudad, la actividad turística ha experimentado un crecimiento acelerado debido, entre otras cosas, a los atractivos naturales y culturales focales que posee nuestra provincia, como es el Parque Nacional Cotopaxi, la Reserva Ecológica los Ilinizas, el Quilotoa, las fiestas de la Mama Negra, Corpus Cristi, etc., Lo que ha permitido la constitución de hosterías y vías de comunicación siendo un lugar con mucha acogida de turistas nacionales y extranjeros, los mismos que son complacidos con actividades complementarias que ofrecen los centros de operaciones turísticas para la satisfacción y distracción de los demandantes.

Sumando a estos servicios, existen otros que son brindados por agencias de viajes y operadoras en la localidad de Latacunga, sirviendo como intermediadoras y actoras directas de aquellas actividades, por consiguiente se debe tener en cuenta que nuestra competencia posee servicios

de entretenimiento mediante la colaboración de empresas externas por lo cual es importante la elaboración de convenios y estrategias adecuadas que sitúen nuestra nueva empresa en el top del mercado caracterizándose por ser ecológicos, innovadores y sustentables con la naturaleza.

Diagnostico Situacional Del Área De Estudio

Se identifica, describe y analiza la situación actual del barrio La Cocha (sector Cuipila), en función de los resultados que se esperan y a la vez realizar una mirada sistémica y contextual, retrospectiva y prospectiva, descriptiva y evaluativa.

Este diagnóstico será la base técnica sobre la que se asiente información estratégica sobre el desarrollo turístico, por lo tanto, consiste en una evaluación del funcionamiento del sector.

Mapa De Ubicación

Gráfico 1. Ubicación del área de estudio.



Fuente: Datos proporcionados por Google maps
Elaborado por: Erik Molina

Sector Cuipila, barrió la Cocha.

El sector Cuipila del barrio la Cocha está ubicado en el nororiente de la ciudad de Latacunga, en la parroquia Juan Montalvo entre los barrios de la Merced y San Buenaventura con una localización estratégica adecuada que implica ser un sector tipo rural en toda su extensión que posee paisajes naturales un ambiente relajado en un entorno agrícola y ganadero que semejan los campos alejados fuera de la ciudad, que está dotado de todos los servicios básicos y buena vialidad todo esto dentro de una zona urbana muy cercana a lugares de afluencia turística.

Clima

Tabla 1. Datos climatológicos de la ciudad de Latacunga.

Año 2016	Temperatura Media	Precipitación Normal
Enero	15,1 ° C.	37,5 ml
Febrero	14,9 ° C.	76,3 ml
Marzo	14,9 ° C.	62,2 ml
Abril	14,7 ° C.	77,8 ml
Mayo	14,5 ° C.	51,7 ml
Junio	14,0 ° C.	25,1 ml
Julio	13,5 ° C.	16,9 ml
Agosto	13,8 ° C.	14,1 ml
Septiembre	14,2 ° C.	31,4 ml
Octubre	14,9 ° C.	57,9 ml
Noviembre	15,2 ° C.	58,6 ml
Diciembre	15,2 ° C.	53,9 ml

Fuente: Datos proporcionados por la sección meteorológica DAC Quito.

Elaborado por: Erik Molina.

Temperatura

Con una temperatura promedio anual que oscila entre 13 a 15° C, durante el año.

Factor humano

Población Total: 320 Personas

Número de familias: 80

Composición familiar: de 4 a 5 personas

Estratificación

Educación

La educación en el sector se imparte en un centro formativo de la localidad, que es la Unidad Educativa Vicente León , las expectativas de los pobladores sobre la educación es lograr una mejor calidad de vida y formación ya que de esta manera el nivel de competencia crecerá y brindara un desarrollo para los individuos en lo referente a lo argumentativo, interpretativo, comunicativo, valorativo, propositivo, gestiónamiento y contextualidad, puesto que los profesionales que se han graduado en sus estudios académicos han sido base integral para el desarrollo de sus familias y comunidad. La infraestructura es considerablemente buena para este plantel educativo, los recursos que dispone son suficientes e impuesto por el actual gobierno.

Salud

El centro de salud San Buenaventura de Cotopaxi al que está vinculado el barrio mediante el sistema de salud provincial, está ubicado a 15 minutos del lugar, el medio de transporte utilizado es la cooperativa Sultana de Cotopaxi, camionetas y taxis, el servicio del centro es gratuito. Las causas de mortalidad han sido por vejez y en ocasiones por enfermedades como el cáncer, diabetes e hipertensión.

Recreación

Es una comunidad que le gusta producir el tiempo libre, divirtiéndose, trabajando en mingas y en paseos familiares, sus ideas sobre recreación, fue muy interesante, puesto que nombraron un sin número de actividades para la hostería en las que les gustaría participar, de esta manera no tendrían que salir fuera de su entorno para encontrar un servicio de recreación y ocio para su satisfacción en la actividades mencionadas están: las actividades deportivas, alimentación, agroturismo, deportes de aventura y convivencia con la comunidad.

Identificación de fauna y flora del sector

Fauna

Tabla 2. Fauna del sector.

N.-	CLASE	ORDEN	FAMILIA	NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE COMUN
1	Aves	Passeriformes	Tirdidae	Turdus Serranus	Mirlo
2	Insectos	Coleocteras	Dynastidae	Dynastes	Catzo
3	Insectos	Morphidae	Saturniidae	Thisamia Agrippina	Mariposa
4	Insectos	Coleocteras	Muscidae	Musca domestica	Mosca domestica
5	Insectos	Coleocteras	Coccinellidae	Mariquita	Mariquita
6	Insectos	Órtoptera	Tettigoniidae	Tetigonia viridissima	Saltamonte
7	Mamíferos	Rodentia	Muridae	Nesozomys darwini	Ratón
8	Marsupial	Carnívora	Canidae	Urocyon Cinereoargenteus	Raposa

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina.

Flora

Tabla 3. Flora del sector.

N.-	NOMBRE COMUN	NOMBRE CIENTIFICO	FAMILIA	USO
1	Berros	Nasturtium Officinalis	BRASSICACEAE	Comestibles
2	Chilca	Bacharis Genistelloides	ASTERACEAE	Arbusto
3	Cola de Caballo	Equisetum Bogotense	EQUISETACEAE	Medicinal
4	Diente de León	Taxanacum Officinales	ASTERACEAE	Medicinal
5	Trébol	Trifolimu Repens	LEGUMINOSAE	Artesanías

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

Factor Económico

Esta es una mirada integral de las condiciones, los recursos que se usan, la manera de uso, la propiedad y tenencia de los mismos, las actividades y los resultados que se obtienen. Como recursos económicos consideramos la tierra, el agua, el clima, la biodiversidad, el conocimiento, la información, la tecnología, el dinero, la infraestructura, el tiempo, los equipos, la fuerza de trabajo, entre otros.

Las principales fuentes económicas del sector son: el comercio, emprendimiento propio, agricultura y ganadería que vienen a ser el factor económico más importante de la comunidad:

Tabla 4. Factor económico.

ACTIVIDADES	INGRESO ECONOMICO	100%
Comercio	Venta de hierba para consumo de animales	30
	Venta de artesanías manuales	
Emprendimiento propio	Fábrica de recuerdos en cerámica	20
	Restaurante	
Agrícola	Maíz y Papas	20
Ganadería	Ganado vacuno	30
	Ganado ovino	
	Ganado porcino	
Total		100

Fuente: Trabajo de campo

Elaborado por: Erik Molina

Factor Tecnológico

Para el sector Cuipila la obtención de la tecnología idónea para aprovechar oportunidades y resolver debilidades, e innovar y competir de manera exitosa dentro de un sistema de apertura de mercados, es muy significativo, pero el uso de la tecnología para la producción de comercio, emprendimiento, agricultura y ganadería es mínimo, puesto que se necesitaría la ayuda de instituciones públicas y privadas responsables con el buen vivir y emprendimiento social.

Factor Social

Existe un problema latente en este sector que es la inseguridad ya que existen robos de casas y animales que se han presenciado en el presente año, debido a personas foráneas que llegan al lugar con la excusa de vender productos o realizar ciertas actividades para proceder a delinquir en el sector, por ello, la presencia de una brigada barrial y apoyo policial comunitario es necesario. Siendo parte de la solución la creación de esta hostería como un beneficio integral para la población que aquí se desarrolla, en seguridad y presencia policial, que será altamente favorable en muchos aspectos, dando garantía a los moradores y clientes del negocio de su integridad y seguridad; además, es una ayuda para darle un realce demostrativo a la comunidad en lo turístico, ambiental, económico, político, cultural y social.

Factor Ambiental

En el sector Cuipila en el Barrio La Cocha, la predisposición sobre la conservación y preservación de los recursos naturales es relevante, por ello, buscan las mejores alternativas para la producción y elaboración de los productos en el sector, utilizando algunos tipos de abono orgánico para los nutrientes de la tierra, como el abono de los animales y los dirigentes barriales hacen gestiones con el fin de adquirir plantas nativas para forestar los alrededores de la comunidad y sus áreas verdes. En el lugar, no existen fabricas contaminantes o industrias que puedan afectar su ambiente, el agua de regadío es pura y apta para el sembrío de los huertos y su posterior consumo humano.

Factor Cultural

Tiene una cultura ancestral que es demostrada en sus festividades a través de danzas y coreografías, así mismo, son tradiciones y costumbres que la comunidad mantiene para las generaciones venideras. Su principal fiesta es en la conmemoración de la fundación del barrio, en año nuevo y carnaval, que es celebrada en enero y febrero de cada año en honor a la virgen de las Mercedes quien es patrona y base de su fundación, siendo una fiesta llena de colorido y trajes típicos del sector, con su gente tan cordial y servicial involucrada en actividades propias del sector.

Vías de Acceso

La comunidad cuenta con varias vías de acceso de primer orden, por la calle principal Panzaleo - Mejía, la vía San Buena Ventura, la vía San Martin, la vía Santuario de Colatoa, que son vías de comunicación de vital importancia para el desarrollo de la comunidad, también cuenta con líneas telefónicas fijos y móvil para la comunicación a cualquier parte del país y el mundo.

Organización del sector

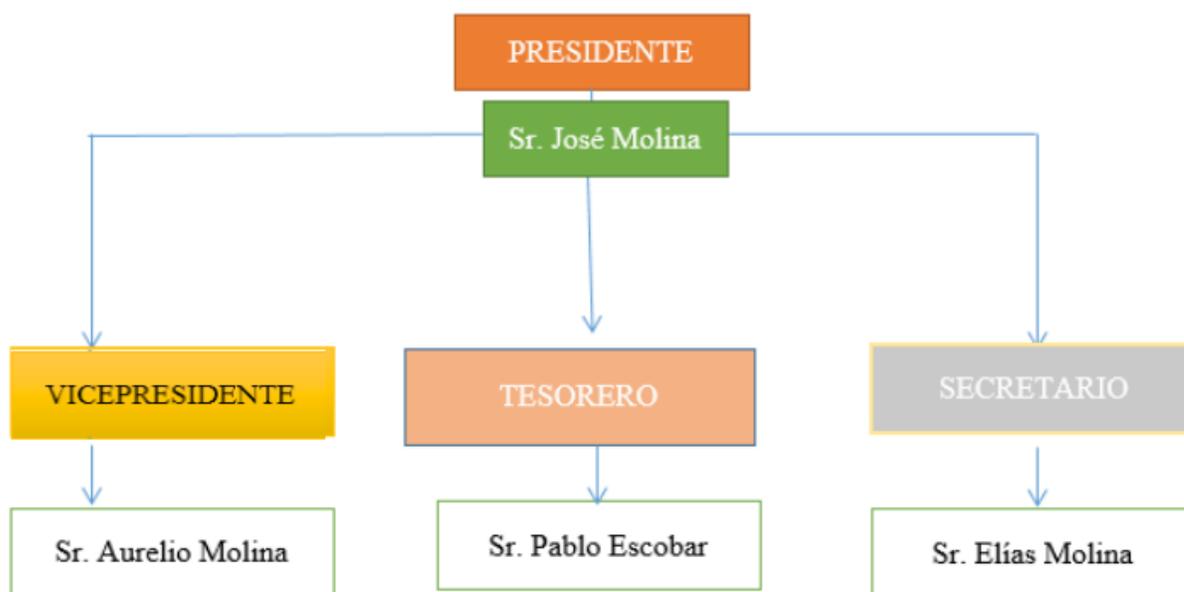
Su forma de organización es la elección de un presidente que represente al sector, vicepresidente, tesorero y secretario, que son un apoyo vital en las funciones del presidente, el

sentido de pertenencia en este sistema organizativo por parte de los integrantes de la comunidad es muy corresponsable en lo concerniente a la misma, el sistema organizativo no es tan efectivo para suplir algunas aspiraciones, pero hacen lo posible por cumplirlo.

Organigrama Estructural

El sector cuenta con una directiva para la organización y gestión en beneficio de la localidad.

Gráfico 2. Organización barrial.



Fuente: Datos obtenidos de la organización barrial de Cuipila

Elaborado por: Erik Molina

Al hablar de los líderes de la comunidad, es un tema de mucha importancia, ya que, en realidad son personas que han cumplido ciertas aspiraciones y necesidades vitales, de una forma limitada, considerando la falta de recursos disponibles y el nivel de satisfacción de la comunidad, puesto que, falta mucho por hacer, al considerar sus expectativas en función de las necesidades en la misma., Por el momento no existen conflictos entre los líderes de la comunidad, sin embargo, los pequeños roces que puedan existir entre la comunidad, la misma insita a resolverlos en ese momento, con el fin de tomar una decisión final, donde a todos les beneficie.

Capacidad de Gestión Colectiva e Individual

El sector tiene una capacidad de gestión bastante propositiva, que incentiva y posibilita lograr sus objetivos e identificar los problemas más relevantes para el bien de la misma con la predisposición en disponer de su tiempo, a lo cual la gestión colectiva para con las autoridades locales del cantón Latacunga es un problema, ya que no les ayudan a cambiar el estado del sector con mejoras y trabajos.

Factor Legal

La comunidad cuenta con un documento legal de sí misma, tiene una normativa para el funcionamiento del agua de regadío, que posibilita el uso racional y equitativo de la misma, reglamento que se rige a la ley actual del presente gobierno, la implementación de este proyecto se hará bajo los reglamentos que tienen todos los establecimientos que prestan servicios turísticos, en base a la ley de turismo, el ministerio del ambiente y todas las disposiciones, regulaciones y normas municipales del cantón Latacunga, la jefatura de turismo y demás instituciones que controlan esta actividad que además es apoyada y bien vista por la comunidad.

Estrategia FO. FA. DO. DA

Tabla 5.5 Estrategia FO.FA.DO.DA

Estrategia FO.FA.DO.DA			
Estrategia FO	Estrategia FA	Estrategia DO	Estrategia DA
Implementar un plan de desarrollo turístico para que la localidad pueda tener una alternativa social rentable, el cual les permita aprovechar sus recursos de una mejor forma y por ende obtenga un crecimiento paulatino en lo referente a diferentes oportunidades que se le presenten en el futuro.	Capacitación constante en temas medio ambientales referente al sector, ejecución de programas sobre forestación y reforestación de las zonas más amenazadas de la localidad, concientizar a los pobladores a utilizar en un 80% el abono orgánico.	Efectuar un plan de capacitación comunal en donde se inmiscuyan aspectos ambientales, turísticos y agropecuarios, el cual posibilite un mejor desempeño de los pobladores y al mismo tiempo desarrollen propuestas tentativas, las cuales despierten el interés por parte de los gobiernos locales.	Llevar un monitoreo constante de todas las acciones realizadas, el cual su prioridad sea la capacitación y sus posibles logros, sintetizando un equilibrio en la localidad.
Fortalecer los lazos comunales a través de actividades entre la hostería y la comunidad de forma gratuita	Recibir capacitación en temas anti delictivos, brigada barrial y seguridad ciudadana.	Gestionar capacitaciones por parte de instituciones publicas en desarrollo y potencial de agricultores y ganaderos del lugar	Realizar un metodo tecnico de control para controlar los movimientos de la organización de manera adecuada
	Incentivar a los pobladores a presentar proyectos tanto a instituciones públicas como privadas, las cuales ayuden al desarrollo de la comunidad.		

Elaborado por: Erik Molina

Atractivos Naturales y Culturales.

Tabla 6. Atractivos Naturales.

ATRATIVOS NATURALES					
	Altitud	Pluviosidad	Fauna representativa	Flora representativa	Fotografia
PANTANAL EL EJIDO	4050	500 a 1600	Conejo silvestre de páramo, raposa, chucuri, entre las aves tenemos quilico, gligle, curiwingue.	Pajonales, quishuar, molle, chilca, Malva, romerillo	
PARQUENACIONAL COTOPAXI	5897	500 a 1600	Los cóndores, gaviotas andinas, lechuzas, búhos, patos de pico azul, perdiz de paramo, colibríes y palomas, en mamíferos encontramos el puma, conejos, Zorros, osos, gacelas, conejos, zorrillos.	Pumamaqui, gencianas, capulí, licopodios, pucunero, mortiño, pino, orejas de conejo, romerillo, cacho de venado, quishuar, etc.	
CERRÓ PUTZALAGUA	4050	500 a 1600	Lobo de páramo, conejo silvestre de páramo, raposa. Chucuri, entre las aves tenemos quilico, gligle, curiwingue. Pato puntiado, gaviota andina, mirlo, gavilán, pájaros y colibrí.	Pajonales, festuca, chuquiragua, quishuar, aliso, pumamaqui, molle, chilca. Malva, romerillo, chocho, mortiño, achupalla.	

Tabla 7. Atractivos Culturales

	Altitud	Pluviosidad	Características del atractivo		Fotografía
CENTRO HISTÓRICO DE LATACUNGA	3800	500 a 1600	Es una reunión de elementos arquitectónicos coloniales de gran valor histórico, levantada a partir de la conquista española como: La Catedral, Templo del Salto junto al río Yanayacu, Templo de Santo Domingo con su hermosa plazoleta, el templo de la Merced con su hermosa cúpula y campanarios que fue reconstruida después del terremoto de 1797 (aquí se rinde culto a la "Virgen Señora del Volcán"), el conjunto arquitectónico conocido como "Molinos Monserrath" cuya remodelación permite que actualmente funcione allí la "Casa de la Cultura Núcleo de Cotopaxi.		
FIESTA BARRIAL MAMA NEGRA	3850	500 a 1600	Dentro de las festividades del lugar se realiza la celebración de la mam negra barrial en honor a la virgen de la iglesia de Isimbo II que es una tradición ancestral de la gente del barrio para rendir homenaje a la prona la virgen Maria en Junio de cada año como tradición popular, se desfila en comparsas por las calles del sector culminando con la fiesta mayor en los exteriores de la iglesia mencionada.		

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Erik Molina

10.2 ESTUDIO DE MERCADO

Para la creación de la hostería Samayllacta en el sector Cuipila, perteneciente al cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi, el presente estudio de mercado permitirá la definición del perfil del turista potencial, mediante instrumentos y herramientas confiables que permitan analizar las tendencias del consumidor, información sobre el perfil del cliente adecuado además de datos fundamentales sobre el mercado, competencia, proveedores, distribuidores, oferta y comercialización, además servirá de guía para la toma de decisiones importantes a la hora de ejecutar o poner en práctica una nueva idea.

Tipo de Investigación

Análisis cuantitativo

El presente proyecto maneja una investigación cuantitativa para tabular y cuantificar los datos emitidos en las preguntas de la encuesta para luego recopilar, analizar y medir los datos numéricos a fin de establecer una síntesis clara sobre los hechos. Para realizar el análisis cuantitativo se tomó en cuenta los principales destinos turísticos de la provincia de Cotopaxi como: el Parque Nacional Cotopaxi, la reserva ecológica los Ilinizas, la laguna del Quilotoa, área recreacional el Boliche.

Flujo turístico

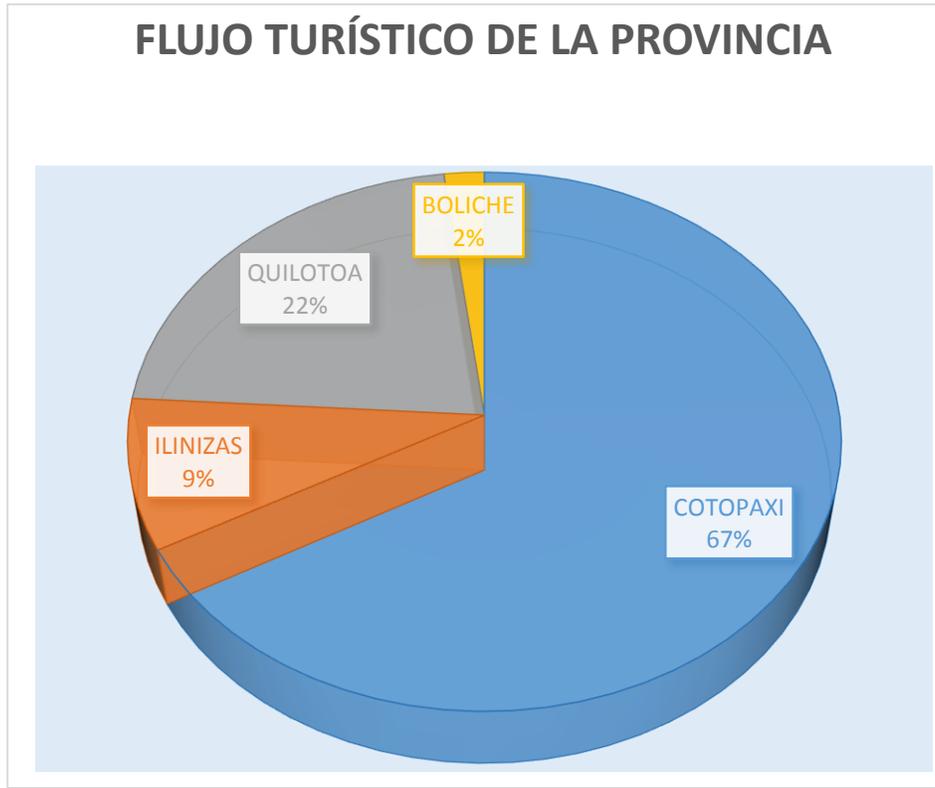
Tabla 8. Flujo turístico de la provincia.

ATRATIVOS	FRECUENCIA	NACIONALES	EXTRANJEROS	%
COTOPAXI	95.972	49.021	46.951	67%
ILINIZAS	2.974	1.384	1.590	9%
QUILOTOA	31.680	18808	12872	22%
BOLICHE	12.058	11.863	195	2%
TOTAL	142.684	81.076	61.608	100%

Fuente: Ministerio de Turismo Latacunga

Elaborado por: Erik Molina

Gráfico 3. Flujo Turístico De La Provincia.



Elaborado por: Erik Molina.

En el cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi, la afluencia de turistas se maneja principalmente por destinos turísticos naturales de alta categoría como el Parque Nacional Cotopaxi con el 67% de afluencia turística, el mismo que se encuentra más cercano a la ciudad, con un promedio de visitas mensuales de 7.998 turistas, mientras que la laguna del Quilotoa se encuentra con el 22% y un promedio mensual de 2.640 visitantes, la cual pertenece a la reserva ecológica los Ilinizas con el 2% y un promedio mensual de 248 turistas, el 9% restante acuden al área recreacional el Boliche, con un promedio mensual de 1005 turistas.

Lo que posibilita que el segmento de mercado adecuado para este proyecto este direccionado principalmente a los turistas que ingresan al parque nacional Cotopaxi por la cercanía a la ciudad Latacunga y al mismo tiempo existe mayor afluencia de visitantes a este atractivo.

Oferta turística en el cantón Latacunga.

Tabla 9. Oferta turística del Cantón Latacunga.

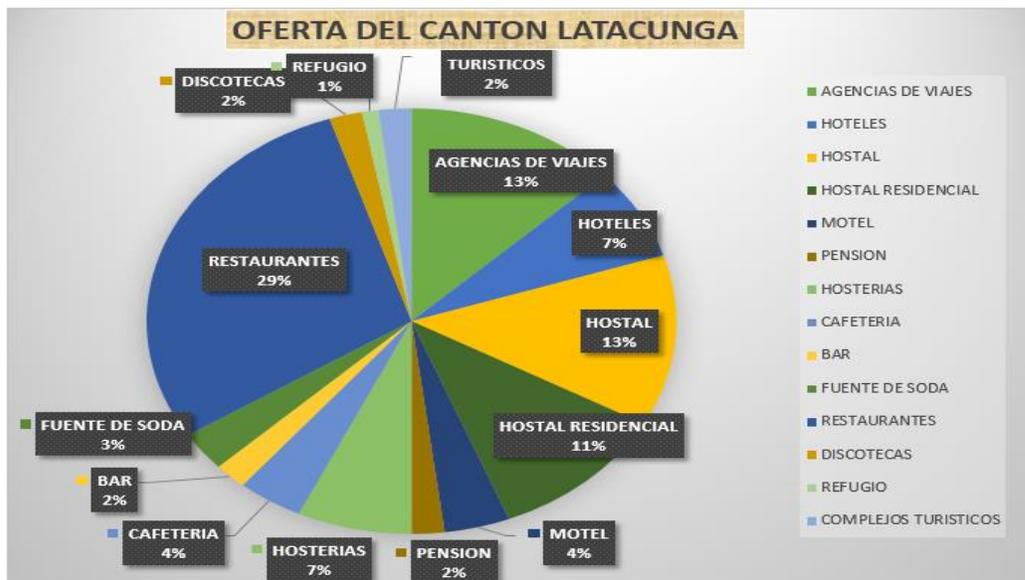
OFERTA	FRECUENCIA	%
AGENCIAS DE VIAJES	19	13%
HOTELES	10	7%
HOSTAL	18	13%
HOSTAL RESIDENCIAL	16	11%
MOTEL	5	4%
PENSION	3	2%
HOSTERIAS	10	7%
CAFETERIA	6	4%
BAR	3	2%
FUENTE DE SODA	4	3%
RESTAURANTES	41	29%
DISCOTECAS	3	2%
REFUGIO	2	1%
COMPLEJOS TURISTICOS	3	2%
TOTAL	150	100%

Fuente: Ministerio de Turismo.

Elaborado por: Erik Molina.

Oferta turística del Cantón Latacunga.

Gráfico 4. Oferta turística del Cantón Latacunga.



Elaborado por: Erik Molina

Análisis

Con el presente gráfico se puede observar que el 29% de la oferta en la ciudad de Latacunga se dedican a ofrecer comidas, mientras que el 13% son agencias y operadoras de viajes, seguido del otro 13% que pertenece a los hostales, el 11% son hostales residenciales y también el 7% son hoteles y otro 7% hosterías, a excepción del resto de establecimientos como: moteles 4%, pensión 2%, cafetería 4%, bar 2%, fuentes de soda 3%, discotecas 2%, refugio 1%, complejos turísticos 2%.

Lo que permite discernir que el total de los diferentes tipos de hospedajes es el **47%** de oferta en cuanto a establecimientos turísticos que permitan pernoctar una o varias noches a los turistas que llegan a la ciudad Latacunga, esto es un rango bastante considerablemente bajo para lo que es oferta en cuanto a hospedajes.

Conclusión del análisis cuantitativo.

Se logró concluir que el principal segmento de mercado para llevar a cabo este proyecto son los turistas que ingresan al **Parque Nacional Cotopaxi, con una cantidad de 95972** turistas **anualmente**, y un promedio mensual de 7.998 visitantes, además se finiquitó como un atractivo focal cercano a la ciudad Latacunga que servirá para el análisis y determinación cualitativa, sin embargo, la oferta turística que existe en la localidad es relativamente baja para satisfacer dicha demanda con un promedio de **86** números de hospedajes turísticos diferentes como: hostales, hostel residencial, refugio, cabañas, hosterías, moteles, hotel, etc. Sin embargo, el resto de establecimientos que prestan servicios turísticos y que no está debidamente registrados en el departamento de turismo, son lugares que no cumplen con los deseos y necesidades de una demanda insatisfecha, lo que incentiva a continuar con el estudio para llevar a cabo este proyecto.

Análisis cualitativo.

Permite conocer diferentes aspectos dentro del desarrollo del proyecto como: gustos y preferencias del mercado meta, características de los posibles consumidores, tipos de servicios

que se pretende ofertar, entre otros; mediante este tipo de investigación se pretende descubrir tantas cualidades como sea posible, es decir, a su entendimiento, comprensión y comportamiento.

Unidad de Estudio.

La unidad de estudio está dirigida al segmento de mercado de los turistas nacionales y extranjeros que visitan el **Parque Nacional Cotopaxi**, ya que para la creación de la hostería se necesita de un mercado bastante amplio por la competencia y el estudio a realizar, por lo que se pretende analizar todas las características del mercado, cambios presentes y futuros que ayudarían a justificar el propósito de la presente investigación.

Población y Muestra.

Determinación del universo.

Para el universo de estudio se consideró a dos grupos como el segmento potencial de mercado al cual está enfocado este proyecto: a los turistas nacionales y extranjeros que visitan el Parque Nacional Cotopaxi y la ciudad de Latacunga

Turistas nacionales que visitan el Parque Nacional Cotopaxi y la ciudad Latacunga con un número de **49021** turistas anualmente.

Turistas extranjeros que visitan la ciudad de Latacunga y el Parque Nacional Cotopaxi que son: **46951** turistas anualmente.

Suma de turistas nacionales y extranjeros.

$$49021 + 46951 = 95972$$

Población total

95972

a. Muestra

Para determinar la muestra se utilizó la fórmula estadística de Canavás, con los datos mencionados anteriormente.

Muestreo Aleatorio Simple.

Tabla 10. Muestreo Aleatorio Simple.

PARÁMETROS	DATOS
n= Tamaño de la muestra	?
N=Universo	95972
P.Q=Variancia media de la población	0.5
E:Margen De error admisible	0.05%
K= Coeficiente de corrección de error	2

Fuente: Investigación de Campo.
Elaborado por: Erik Molina.

Calculo de la muestra para los dos mercados

1

$$\frac{P.Q.N}{\frac{(N-1) E^2}{2} + P.Q}$$

K

2

(0.5 x 0.5) 95972

n = -----

(95972- 1) (0.05/2) ² + (0.5 x 0.5)

3

23993

n = -----

95971 x 0.000625+ (0.25)

4

23993

n = -----

60,23

5

n = 398

Segmentación

Tabla 11. Segmentación

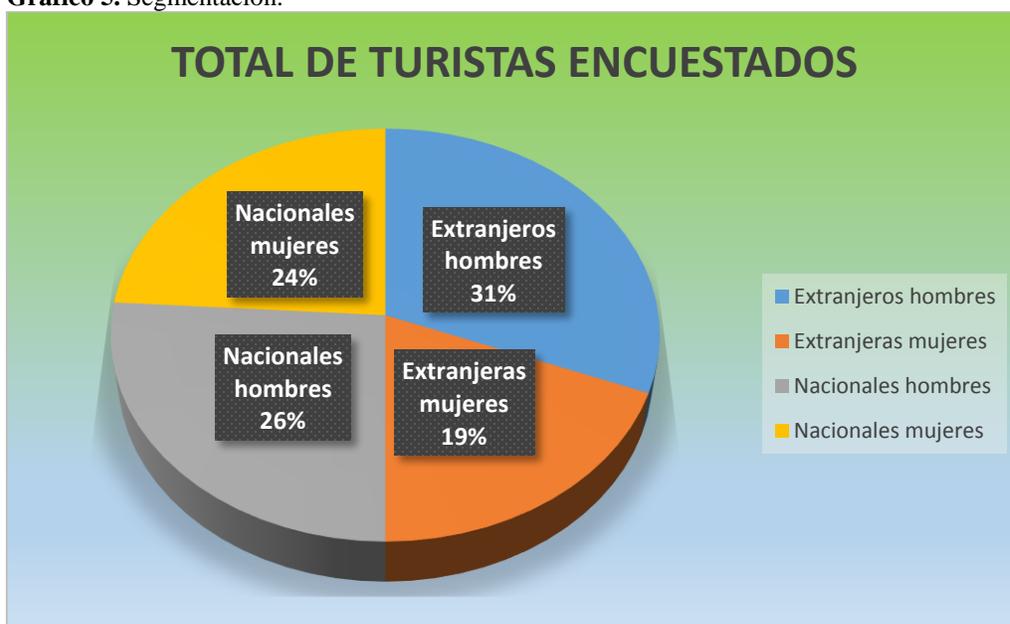
TURISTAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Extranjeros hombres	103	31%
Extranjeras mujeres	96	19%
Nacionales hombres	104	26%
Nacionales mujeres	95	24%
TOTAL	398	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Segmentación

Gráfico 5. Segmentación.



Elaborado por: Erik Molina

Cuadro De Resultados Del Método Cualitativo.

Tabla 12. Cuadro De Resultados Del Método Cualitativo.

Ver anexo 2 Encuesta Estudio de mercado.

Variables	Conceptos	Nacionales	Extranjeros
Lugar de procedencia	País, región, provincia, ciudad, etc.	Procedente de la provincia de pichincha con el 66% y 15% de Cotopaxi	Colombia con el 46%, EE.UU 16% y Venezuela 6%
Edad	De 10 a 50 años	De 21 a 30 años con el 47%	De 31 a 40 años 33% y más de 50 años 60%
Educación	Estudios realizados	50% universitaria y 25% secundaria	80% universitaria, 15% posgrado, 5% secundaria
Estado civil	Si es casado, soltero, divorciado, viudo o unido, etc.	45% solteros y 45% casados	55% solteros y 45% casados
Campo ocupacional	Actividades turísticas, estudiante, docente, empresario, empleado privado, empleado público, etc.	50% empleados privados y 18% estudiantes	45% empleados privados y 37% actividades turísticas
Salario	Estimar un porcentaje mensual	Promedio de 295 a 720 con el 38%	75% con más de \$2000 dólares y 20% entre \$920 a \$1800 dólares
Motivaciones al visitar una hostería y finalidad de su estancia.	Identificar las clases de motivaciones que un demandante exige para visitar una hostería una	70% estar en contacto con la naturaleza y 15% para quitarse el estrés.	90% motivados por estar en contacto con la naturaleza y 8% para quitarse el estrés
Grado de satisfacción en oferta de las hosterías en la provincia	Conocer y analizar si es posible que las hosterías en la provincia satisfagan la demanda.	43% si dan un buen servicio y 57% están inconforme.	80% si y 20% no están de acuerdo con los servicios
Tiempo de permanencia en una hostería.	Conocer que tanto tiempo puede un turista pernoctar en una hostería.	75% un día y 25% más de un día.	88% tiempo limitado de un día y 12% más de un día
Calificación de servicios de las hosterías en la provincia	Conocer la perspectiva de los demandantes de estos establecimientos turísticos.	61% son buenos los servicios y actividades y 39% malos	90% buenos y 10% malos.
Nivel de aceptación con el nuevo servicio	Cerciorase que el nuevo servicio va a tener un gran nivel de aceptación.	88% estaría de acuerdo en visitar el nuevo complejo y 12% no.	95% visitarían el nuevo complejo y 5% no.
Actividades y servicios de preferencias	Dar a conocer la gama de actividades y servicio e identificar que otras se pueden implementar o cambiar.	Restaurante, Actividades de relajación (piscina, sauna, turco, hidromasaje), Huerto ecológico, Pesca deportiva, Cancha deportiva de Futbol, Cancha deportiva de Voleibol y Básquet, Hospedaje	Restaurante, Actividades de relajación (piscina, sauna, turco, hidromasaje), Huerto ecológico, Pesca deportiva, Cancha deportiva de Futbol, Cancha deportiva de Voleibol y Básquet, Hospedaje
Tipos de establecimientos turísticos	Identificar cuál de los establecimientos turísticos en la provincia tiene mayor aceptación.	65% cabañas y 20% hosterías.	45% hostel, 35% hotel y 18% cabañas.
Tipo de gastronomía a deleitar	Son las comidas típicas, exóticas y rápidas.	81% comida típica y 15% exótica.	95% típica y 3% exótica.
Estimación del gasto preferencial en una hostería innovadora.	Conocer cuánto le gustaría gastar a un turista en una hostería innovadora diferente.	60% gastan menos de \$25 dólares en un complejo y 30% entre \$50 y \$80 dólares en adelante.	90% gastan de \$50 a \$80 dólares en adelante y 10% menos de 25% dólares

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Resultados.

Preferencias del consumidor

Precios

Con los datos tomados de las encuestas se prosiguió a estimar una categoría para el segmento de mercado nacional y extranjero, presto a la capacidad económica que tiene cada turista, desde un ámbito homogéneo, donde se pueda direccionar mejor el proyecto para beneficio del

mercado objetivo y en función la perspectiva de los visitantes, será indispensable que, al poner en práctica esta hostería, se brinden todas las facilidades posibles para nuestros futuros clientes, sin desviarse de la eficiencia y la eficacia en la prestación del servicio.

Nacionales.

Tabla 13. Nivel de ingresos nacionales.

NIVEL DE INGRESO	SALARIO	PORCENTAJE
1	Entre \$920 a \$ 1800 y Más de \$ 2000	28%
2	Entre \$680 a \$720 y \$780 a \$850	10%
3	Entre \$295 a \$380 y \$450 a \$580	34%
4	Menos de \$265	28%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Para delimitar la categoría de la hostería, se tomó en cuenta el salario de ambos segmentos, tanto nacionales como extranjeros, lo que me permite subrayar para los turistas nacionales menos de 265 con el 28%, pertenecen Al nivel 4, que no sería apropiado para el proyecto, sin embargo entre \$295 a \$380 y \$450 a \$580, con el 34%, son de nivel 3, que al igual tendría una competencia considerable, al compararse con el resto de establecimientos que hacen mayoría en esta jerarquía, por consiguiente, **entre \$680 a \$720 y \$780 a \$850**, con el 10%, corresponde al nivel 2, siendo bastante asequible para el proyecto, y por ultimo entre **\$920 a \$1800 y más de \$ 2000 dólares**, 28%, están en nivel 1, que sería el rango más apropiado para la hostería por el nivel de ingreso que poseen, sin embargo la mayor cantidad de personas se encuentran en el nivel 3.

Extranjeros

Tabla 14. Nivel de ingresos extranjeros.

NIVEL DE INGRESO	SALARIO	PORCENTAJE
1	Entre \$920 a \$ 1800 y Más de \$ 2000	95%
2	Entre \$680 a \$720 y \$780 a \$850	3%
3	Entre \$295 a \$380 y \$450 a \$580	2%
4	Menos de \$265	0

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

En el caso de los turistas extranjeros menos de \$265, con el 0%, corresponde al nivel 4, entre \$295 a \$380 y \$450 a \$580, con el 2%, son de nivel 3, mientras que, de \$680 a \$720 y de \$780 a \$850, 3%, quedando en nivel 2 y por ultimo entre \$920 a \$1800 y más de \$2000 dólares, con el 95%, adquieren el nivel 1, analizando que en este segmento sería factible que la hostería obtuviera una alta categoría.

Oferta

Para la oferta de la hostería, se estimó necesario que el establecimiento tenga una categoría segunda-confort, por el estudio y la investigación realizada, tomando en cuenta el segmento nacional y extranjeros, a pesar de las diferencias en cuanto al presupuesto y estilo de vida, se concluyó estar en un nivel asequible para ambos segmentos y por ende, se obtenga una demanda considerable en el momento de instalar el proyecto. Con ello se logró concluir que, en ambos segmentos se tomó en cuenta el nivel 1 y 2, en nacionales con el 38% y en extranjeros con el 98%, con un total de 136% del segmento adquirido.

Hosterías y otros establecimientos turísticos

Tipos de ofertas y número de plazas en el área de estudio.

Los datos que a continuación se detalla son el resultado de una indagación en el Ministerio de Turismo, datos e información de la Dirección Provincial de Turismo, Cámara Provincial de Turismo y la Jefatura de Turismo de Latacunga de donde se obtuvo la averiguación necesaria.

Ofertas Y Número De Plazas En El Área De Estudio

Tabla 15. Ofertas y número de plazas en el área de estudio.

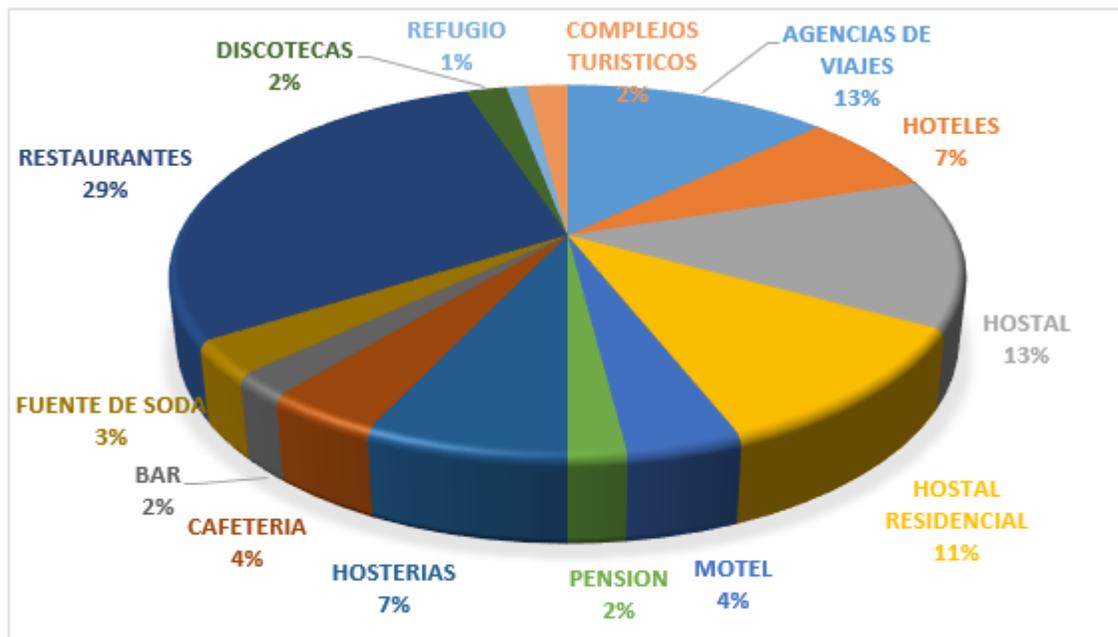
OFERTA	FRECUENCIA	%	PLAZAS
AGENCIAS DE VIAJES	19	13%	0
HOTELES	10	7%	479
HOSTAL	18	13%	507
HOSTAL RESIDENCIAL	16	11%	376
MOTEL	5	4%	148
PENSION	3	2%	57
HOSTERIAS	10	7%	230
CAFETERIA	6	4%	0
BAR	3	2%	0
FUENTE DE SODA	4	3%	0
RESTAURANTES	41	29%	0
DISCOTECAS	3	2%	0
REFUGIO	2	1%	40
COMPLEJOS TURISTICOS	3	2%	0
TOTAL	143	100%	1837

Fuente: Ministerio de Turismo.

Elaborado por: Erik Molina

OFERTAS Y NÚMERO DE PLAZAS EN EL ÁREA DE ESTUDIO.

Gráfico 6. Ofertas y número de plazas en el área de estudio.



Elaborado por: Erik Molina

En la localidad de Latacunga, existen diferentes tipos de ofertas como agencias de viajes, hoteles, hostales, hostel residencial, motel, pensión, hosterías, cafeterías, bar, fuentes de soda, restaurantes, discotecas, refugios, complejos turísticos, etc., con un total de 143 números de establecimientos turísticos dedicados a ofrecer una gama de oferta a la localidad, de los cuales 86 establecimientos se dedican a ofertar servicios de hospedajes, con un número de plazas de 1837 y un número de plazas en mesas aproximado de 3544, además con un recurso humano total de 507 personas.

En relación al cantón Latacunga existen 10 hosterías específicamente y además son las que más se relacionan con el proyecto, sin embargo, en los alrededores de la ciudad se consideraron también 7 hosterías con categorías altas, que servirán para tener una mejor perspectiva en relación a la oferta de la provincia de Cotopaxi, con respecto a hospedaje y una gama de actividades que se puedan brindar con el fin de complementar el servicio de hospedaje.

Por consiguiente, en los cantones próximos a la ciudad Latacunga, se encuentran 16 principales establecimientos turísticos registrados en el Ministerio de Turismo, con un número de plazas de 614 y 852 plazas en mesas, en este sector trabajan 137 personas.

Oferta alrededor del área de estudio con altas categorías en lo referente a hosterías.

Ofertas en los alrededores del área de estudio.

Tabla 16. Ofertas en los alrededores del área de estudio.

OFERTA	FRECUENCIA	%	PLAZAS
Salcedo	3	43%	152
Saquisilí	1	14%	28
Sigchos	1	14%	28
Pujilí	2	29%	28
Total	7	100%	236

Fuente: Ministerio de Turismo.

Elaborado por: Erik Molina.

Agencias de viajes.

Tabla 17. Agencias de viajes.

Agencias de viajes		
Categorías	Cantidades	%
Internacional	3	16%
Dual	2	10%
Operadoras	14	74%
TOTAL	19	100%

Fuente: Ministerio de Turismo.

Elaborado por: Erik Molina

Existen 19 agencias de viajes en la ciudad Latacunga, 2 rurales y 17 urbanas, las mismas que prestan servicios dentro y fuera de la localidad y por ende ayudan al desarrollo y difusión de atractivos culturales y naturales en el cantón y provincia, la mayoría son operadoras de viajes, además, forman parte de una estrategia en lo referente a establecimientos de hospedajes, debido a la facilidad por el intermedio de las mismas, los turistas adquieren información confiable acerca de lugares importantes en donde los visitantes puedan pernoctar una o varias noches.

Hoteles: se encuentran 10 hoteles en el centro de la ciudad, uno de primera, otro de segunda categoría, y 8 de tercera categoría, los mismos que solo prestan servicios de hospedajes, con 479 plazas en total y 10 personas.

Hostales: En este servicio, se encuentran 18 establecimientos turísticos en el centro de la ciudad, de los cuales tres son de primera categoría, tres de segunda y doce de tercera categoría, dedicados a ofrecer hospedajes, con un número de plazas de 507 y 370 plazas en mesas, además tienen un recurso humano total de 51 personas, este tipo de servicio es muy apetecido por los turistas extranjeros y poco por los nacionales.

Hostal residencial: En el centro de la ciudad Latacunga existen 16 hostales residenciales, con 2 de primera categoría, 2 de segunda y 12 de tercera categoría, según el ministerio de turismo y Captur, los mismos que tienen un número de plazas de 376 y 56 plazas en mesa, por consiguiente, un talento humano total de 32 personas en esta área empresarial.

Motel: Este tipo de establecimientos se encuentra en los alrededores de la ciudad, de los cuales 3 son de primera categoría, uno de segunda y otro de tercera, con un número total de 5 y 148 plazas, además trabajan en este sector 19 personas, demo considerar también, que es un servicio utilizado más por turistas nacionales.

Pensión: Con un total de 3 establecimientos en este servicio, uno de segunda categoría y dos de tercera, los mismos que se encuentran en el centro de la ciudad Latacunga, con un número de plazas de 57 y 9 personas que trabajan en esta área.

Hosterías: En la ciudad Latacunga se encuentran 10 hosterías rurales, 4 de primera categoría, 5 de segunda y una de tercera categoría, de las cuales hay 230 plazas y 544 plazas en mesas, con un recurso humano total de 128, instando en que es uno de los sitios preferidos para el turista nacional, sin embargo, en un menor porcentaje para los extranjeros. En sus alrededores del cantón, se encuentran 7 principales hosterías, 4 de primera categoría, y 3 de segunda categoría, con 236 plazas en total.

Complejos turísticos: En la localidad de Latacunga existen 3 complejos turísticos, los mismos que son de tercera categoría, dedicados a ofrecer en su mayoría servicios de spa: sauna, turco, hidromasaje, piscina polar y un espacio mínimo para alojamiento.

Refugios: En el sector rural se encuentran dos refugios de segunda categoría con 40 plazas.

Definición del Producto o Servicio.

Restaurante: Degustación y aprendizaje de la elaboración de platos típicos y a la carta.

Platos típicos:

- ✓ Caldo de Borrego.
- ✓ Morcillas de Dulce.
- ✓ Tortillas de Maíz.
- ✓ Colada de Haba Tierna.
- ✓ Runaicho.
- ✓ Carachama.
- ✓ Chugchucaras.

Platos a la carta:

- ✓ Pollo Cordon Blue
- ✓ Pescado Entero
- ✓ Cazuela de Mariscos
- ✓ Carne de Soya Con Alcachofa
- ✓ Escalope de Pollo
- ✓ Trucha Especial

Jugos naturales:

- ✓ Mora
- ✓ Naranja
- ✓ Limonada
- ✓ Naranjilla
- ✓ Taxo

Bebidas embotelladas:

- ✓ Gaseosas medianas
- ✓ Gaseosas de 3 litros
- ✓ Agua con gas individual
- ✓ Agua pura individual

Actividades de relajación:

- ✓ Piscina
- ✓ Sauna
- ✓ Turco
- ✓ Hidromasaje

Huerto ecológico: visita y aprendizaje del proceso de cultivo de diferentes especies de manera orgánica como:

- ✓ Frutales
- ✓ Medicinales
- ✓ Ornamentales
- ✓ Tradicionales

Pesca deportiva: pesca de truchas para preparación o crianza.

Cancha Deportiva de Fútbol.

Cancha Deportiva de Ecuavoley y Básquet.

Hospedaje: Alojamiento en cabañas muy cómodas y acogedoras con todos los servicios necesarios como wi-fi, teléfono, televisión, aire acondicionado, mini nevera, baño privado.

Balance de la oferta y demanda.

Análisis y proyección de la demanda.

La investigación de mercado realizada fue un preámbulo para determinar las características del mercado actual a captar, así también para estimar la futura demanda del servicio, considerando las limitaciones en cuanto a algunas variables poco flexibles que podrían afectar ciertas consideraciones del proyecto, sin embargo, el resultado del estudio ha sido asequible para con las expectativas del proyecto.

Área de mercado.

Es la ciudad de Latacunga, el lugar indicado para la implementación de la hostería que está a pocos minutos de un atractivo focal natural de alta jerarquía como el Parque Nacional Cotopaxi, además es un sitio donde se practica el turismo interno y externo a nivel nacional, por consiguiente, receptor que implica la visita de extranjeros a esta localidad.

Permanencia.

En el cantón Latacunga, capital de la provincia de Cotopaxi, la permanencia en cuanto al sector turístico en esta ciudad, se produce por la atracción de atractivos turísticos naturales y culturales, el 25% permanecen más de un día en la localidad en lo referente a turistas nacionales, sin embargo en los visitantes extranjeros el 12% insisten en quedarse más de un día, concluyendo que el tiempo máximo de estadía en la ciudad Latacunga, tanto para turistas nacionales como extranjeros es de dos noches un día y dos días una noche, por consiguiente, se estima conveniente que es un lapso adecuado para la implementación de la hostería.

Estacionalidad en la afluencia de viajeros.

Existe demostración de temporada alta en determinados meses, para el turismo receptor son: Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Noviembre, Febrero, Marzo son de amplia preferencia y para el turismo interno predomina el mes de diciembre.

Demanda actual.

Para determinar la demanda actual, se utilizaron los datos procedentes de las encuestas que fueron aplicados al segmento de mercado nacional y extranjero en el Parque Nacional Cotopaxi.

Población Consumidora.

Tabla 18. Población Consumidora.

Mercado meta		ceptación por segmento		Demanda actual
				Año 2017
				Población consumidora
Nacionales	49.021	88%	43.138	87.741
Extranjeros	46.951	95%	44.603	
Total	95.972	183%	87.741	

Fuente: Ministerio del Ambiente.

Elaborado por: Erik Molina.

Con el presente cuadro se puede observar que con la investigación de campo se obtuvo un porcentaje de aceptación de 88% en turistas nacionales y 95% en visitantes extranjeros, resultado que multiplicado por nuestro mercado meta se obtiene una población consumidora de **87.741** turistas.

Demanda Potencial para el proyecto.

Tabla 19. Demanda potencial para el proyecto.

Población consumidora		le permanencia en la ciudad		Población potencial consumidora
Nacionales	43.138	25%	10.784	16.136
Extranjeros	44.603	12%	5.352	
Total	87.741	37%	16.136	

Fuente: Ministerio del Ambiente

Elaborado por: Erik Molina

Análisis

Este dato relacionado con la estadía del turista nos proporciona un número mínimo de visitantes que desean quedarse en la ciudad Latacunga algunos días, por ello es muy insipiente y a la vez, se debe insistir en mejorar dicho resultado conforme a la operatividad del proyecto.

Proyección de la demanda potencial para el proyecto en función de la estadía.

Tabla 20. Proyección de la demanda potencial para el proyecto en función de la estadía.

AÑO 2017/2022					
2017	2018	2019	2020	2021	2022
17.750	19.525	21.477	23.625	25.988	28.587

Realizado por: Erik Molina

Análisis

Para realizar la proyección en función de la estadía del visitante se tomó en cuenta la tasa de crecimiento turística según el ministerio de turismo, con el 10% de crecimiento anual, multiplicado por el número de demandantes potenciales para el proyecto.

Demanda Proyectada.

Gráfico 7. Demanda Proyectada.



Realizado por: Erik Molina.

Demanda proyectada por número de servicios.

Al momento de saber, cuál es nuestro segmento de mercado consumidor se procede a proyectar la demanda: cálculo realizado a través de la tasa de crecimiento turística del país, con el 10%, datos del Ministerio de Turismo, con la estimación de 5 años de vida útil para el proyecto, multiplicado por la demanda captada del proyecto.

Demanda proyectada por número de servicios.

Tabla 21. Demanda proyectada por número de servicios año 2017.

SERVICIOS	Proyección				
	10%	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Restaurante	20123	22136	24349	26784	29463
Actividades de relajación	16294	17924	19716	21688	23856
Huerto ecológico	11975	13172	14489	15938	17532
Pesca deportiva	16735	18409	20250	22275	24502
Cancha de Futbol	12860	14146	15561	17117	18828
Cancha de Ecuavoley y Básquet	19633	21596	23756	26131	28744
Hospedaje	18207	20028	22031	24234	26657
TOTAL	116.775	133.201	160.995	177.095	194.803

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Proyección de la oferta

Proyección de la oferta en alojamiento

Número de plazas en el mercado hotelero

En base a la información recopilada, se concluyó que la oferta hotelera del cantón Latacunga ha tenido un crecimiento paulatino, ya que en el año 2007 estuvieron 658 plazas en hospedajes y 3132 plazas en mesas con un recurso humano total de 362 personas, mientras que en el año 2010 la oferta fue de 970 plazas y 3228 plazas en mesas con 401 personas, sin embargo en el año 2014 estuvieron 1583 plazas y en el 2016 un total de 1651 plazas de establecimientos turísticos, por consiguiente en el año 2017, se obtuvo un total de 1837 plazas.

Además, en el año 2017 en los alrededores del cantón Latacunga, como Salcedo, Saquisilí, Sigchos y Pujilí, existen un número de plazas específicamente en cabañas, relacionadas con el proyecto, y de las cuales abarcan un total de 614 plazas en hospedaje.

Según el Ministerio de Turismo en la provincia con un total de 2.451 plazas en hospedaje, sin embargo, el número total de las plazas, esta complementado con una serie de actividades representativas, específicamente en las principales hosterías de la provincia como: La Posada del Rey, Rumipamba de las Rosas, San Mateo, San Agustín del Callo, La Ciénaga, Los Molinos de Yanayacu y Hostería Gilocarmelo, las cuales ofrecen: servicio de restaurant, bar, spa, sala de juegos, cancha de futbol, paseos turísticos (Trekking), caballos, carruajes, bicicletas, sala de billar, tenis de mesa, eventos programados, pesca deportiva, baños de cajón.

Proyección de la oferta en alojamiento.

Tabla 20. Proyección de la oferta en alojamiento.

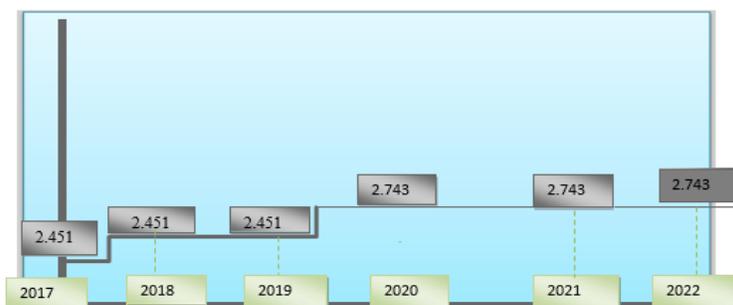
Plaza	AÑO 2017/2022					
	2017	2018	2019	2020	2021	2022
	2.451	2.451	2.451	2.743	2.743	2.743

Fuente: Ministerio de Turismo.

Elaborado por: Erik Molina.

Oferta Projectada.

Gráfico 8. Oferta proyectada.



Elaborado por: Erik Molina.

Para calcular la oferta, se obtuvo como dato principal el número de plazas de la ciudad Latacunga, la misma que son 1837, más 614 plazas tomadas en cuenta para el proyecto, en los alrededores de la ciudad, por consiguiente, para su proyección se estimó necesario la

recopilación de datos históricos, los mismo que fueron adquiridos de instituciones públicas y privadas como el Ministerio de Turismo, concluyendo que cada 4 años existe un crecimiento de 0.292 plazas en la ciudad Latacunga.

Balance entre la oferta y la demanda en alojamiento.

Demanda insatisfecha.

Es la diferencia entre la oferta y la demanda.

Demanda Insatisfecha.

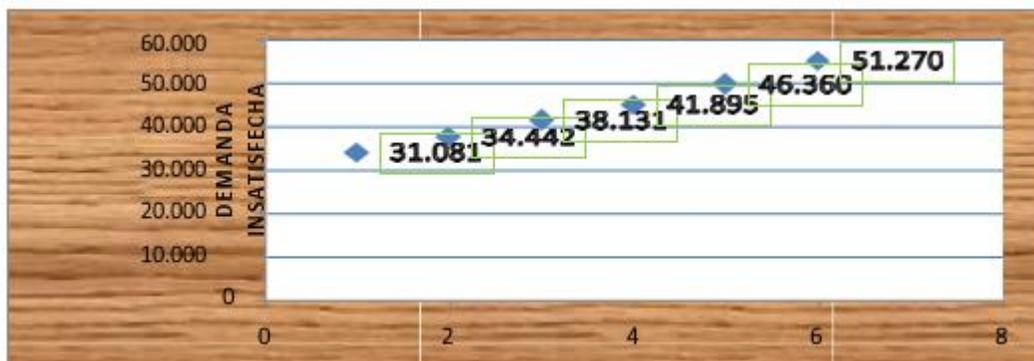
Tabla 22. Demanda Insatisfecha.

AÑOS	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA
2017	17.750	2.451	15.299
2018	19.525	2.451	17.074
2019	21.477	2.451	19.026
2020	23.625	2.743	20.882
2021	25.988	2.743	23.245
2022	28.587	2.743	25.844

Elaborado por: Erik Molina.

Demanda insatisfecha proyectada.

Grafico 9. Demanda insatisfecha proyectada año/2017-2022.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis

La demanda insatisfecha considerada en este estudio por medio de un proceso investigativo, confirma que existe un gran número de demandantes que necesitan ser atendidos y complacidos por parte de los oferentes que prestan servicios en la provincia de Cotopaxi, inmiscuyéndose en un producto innovador, nuevo y de calidad para el mercado, con el fin de satisfacer cada una de las expectativas de nuestros futuros clientes.

Demanda objetiva para el proyecto en hospedaje.

Con ello se logró concluir que, en ambos segmentos, se tomó en cuenta la segunda y primera categoría, en nacionales con el 38% y en extranjeros con el 98%, con un total de 136% del segmento adquirido.

Demanda objetiva para el proyecto en hospedaje.

Tabla 23. Demanda objetiva para el proyecto en hospedaje.

Demanda Insatisfecha		Porcentaje del segmento objetivo		Demanda objetiva adquirida		
		Nacionales y Extranjeros		Total	Total	Segmento
		38%	98%	Nacionales	Extranjeros	Total adquirido
		Total = 136%				
Año 2017	15.299	22%	25%	3.366	3.825	7.191
Año 2018	17.074	25%	28%	4.269	4.781	9.049
Año 2019	19.026	28%	30%	5.327	5.708	11.035
Año 2020	20.882	30%	33%	6.265	6.891	13.156
Año 2021	23.245	33%	35%	7.671	8.136	15.807
Año 2022	25.844	35%	40%	9.045	10.338	19.383

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

La demanda objetiva considerada para el proyecto, según la investigación realizada, arroja un porcentaje manejable, sin embargo, son datos que durante la operatividad del proyecto necesitan mejorarse, con un adecuado plan estratégico operativo durante los años de vida útil de la hostería.

Balance entre la oferta y demanda en actividades.

Con este proceso se logrará conocer que tan factible es para el proyecto inmiscuir ciertas actividades y servicios al mercado, y a la vez tener una perspectiva introspectiva del proceso y de cómo mejorarlo.

Demanda Insatisfecha y Objetiva.

Ver Anexo 2 (Demanda Insatisfecha y Objetiva).

Tabla 24. Demanda insatisfecha y objetiva.

DEMANDA OBJETIVA EN LOS 5 AÑOS DE VIDA UTIL DEL PROYECTO	DEMANDA OBJETIVA	Año 2	Año 3	Año 4	AÑO 5
	20%	23%	25%	28%	30%
Restaurante	3866	4891	5848	7204	8491
Actividades de relajación	2625	3321	3971	4892	5765
Visita a un huerto ecológico	3641	4606	5508	6786	7997
Pesca deportiva	2395	3030	3622	4463	5260
Cancha deportiva de Futbol	2951	3733	4464	5499,2	6481
Cancha deportiva de Voleibol y Básquet	2219	2807	3357	4136	4874
Hospedaje	3135	3965	4741	5841	6884
TOTAL	20832	26353	31511	38821,2	45752

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

En relación con la demanda objetiva, en el presente cuadro se puede observar que son porcentajes flexibles, los mismos que el proyecto está en la capacidad de complacer y por ende brindar un servicio adecuado y de preferencia para los clientes en tiempo y espacio.

Análisis De Precios

Para el análisis del precio en turistas nacionales se tomó en cuenta el 30% que accedería a gastar en una hostería \$50 y 80 dólares en adelante y los turistas extranjeros el 90% gastarían de \$50 a 80 dólares en adelante.

Precios promedio en el mercado.

Tabla 25. Precios promedio en el mercado.

PRECIOS PROMEDIO EN EL MERCADO		
NOMBRE DEL SERVICIO	PRECIO PROMEDIO POR SERVICIO	
RESTAURANTE	8,00	8,00
ACTIVIDADES DE RELAJACIÓN	7,00	3,50
ACTIVIDADES RECREATIVAS	5,00	5,00
HUERTO ECOLÓGICO	6,00	6,00
PESCA DEPORTIVA	9,00	9,00
CANCHA DEPORTIVA DE FUTBOL	15,00	15,00
CANCHA DE ECUAVOLEY Y BÁSQUET	7,00	3,50
HOSPEDAJE	22,00	11,00

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Proyección de precios.

Tabla 26. Proyección de precios.

PROYECCIÓN DE PRECIOS					
	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022
RESTAURANTE	5,27	5,55	5,85	6,17	6,50
ACTIVIDADES DE RELAJACIÓN	8,96	9,44	9,95	10,49	11,06
ACTIVIDADES RECREATIVAS	5,27	5,55	5,85	6,17	6,50
HUERTO ECOLÓGICO	6,32	6,67	7,03	7,40	7,80
PESCA DEPORTIVA	18,97	20,00	21,08	22,21	23,41
CANCHA DEPORTIVA	9,49	10,00	10,54	11,11	11,71
CANCHA DEPORTIVA DE ECUAVOLEY Y BÁSQUET	7,25	7,64	8,05	8,48	8,94
HOSPEDAJE	7,73	8,15	8,59	9,05	9,54
TOTAL	188,05	198,20	208,90	220,18	232,07

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Análisis

Con el análisis de los precios se tomó en cuenta los lugares más importantes y de acorde al tema investigativo o a los servicios de otros establecimientos, semejantes a los del futuro de la hostería, además, se estimó necesario sacar un promedio en cuanto a precios para luego proyectarlos en función de la tasa de inflación según el banco central del Ecuador en el periodo del año 2018, con el 5,4%, respecto a esta información se puede concluir que son precios bastante asequibles al segmento de mercado objetivo y por ende, los turistas podrán adquirir los servicios que deseen, a muy bajos costos, de igual manera son precios manejables para el proyecto.

10.3 ESTUDIO TÉCNICO.

Para la implementación de la hostería Samayllacta, se requiere realizar un estudio técnico con el fin de definir las características, estructura, capacidad técnica e ingeniería del proyecto, por medio de procesos que incluyan aspectos como: tamaño que permita justificar el nivel de producción y el número de consumidores que se tendrá para no arriesgar a la empresa en la creación de una estructura que no vaya a estar estratégicamente construida para dar cumplimiento a una demanda insatisfecha, localización de las instalaciones, las mismas donde se debe especificar el sector más apto para la creación del proyecto, forma en que se organizará la empresa, materias primas, recurso humano calificado, maquinaria necesaria, plan de manufactura, inversión requerida, costos de inversión y operación.

Tamaño del Proyecto.

El tamaño propuesto puede aceptarse en el caso de que en la demanda insatisfecha se compruebe que es superior a dicho tamaño. Si el tamaño se acerca al de la demanda, aumenta el riesgo y por lo menos debe cuidarse que la demanda sea superior al punto de equilibrio del proyecto.

Factores que determinan el tamaño del proyecto.

Con la determinación del tamaño del proyecto se estimó oportuno basarse en una serie de métodos fundamentales para conocer las características y virtudes de la hostería en función del

mercado, disponibilidad de materia prima, disponibilidad de mano de obra, disponibilidad de equipos, maquinarias, muebles y enseres, recursos financieros. Todos estos factores contribuyen a determinar el tamaño óptimo del proyecto

Tamaño y mercado.

Se refiere al número total de consumidores que tendrá el proyecto, relacionado con la demanda insatisfecha.

Finalmente es necesario explicar cuál será la capacidad de los servicios que se van a ofrecer, sin antes aclarar que, el porcentaje de aceptación del proyecto es del 183%, y la tasa de crecimiento turística esta con el 10% anual según el Ministerio de Turismo.

La demanda insatisfecha es de 25.844 personas para el año 2022, con un promedio mensual de 2.153 turistas, sin embargo para el año 2018, el proyecto nos arroja un dato anual de 15.299 turistas, con un promedio mensual de 1.275 demandantes, por consiguiente, la demanda objetiva real anual del proyecto en el año 2018 es de 7.191 turistas, con un promedio mensual de 599 pax.

Para la construcción del proyecto se contara con el 90% de materiales ecológicos y amigables con la naturaleza como la madera, ya que en la investigación de mercado, los demandantes optaron para que el proyecto sea totalmente asequible hacia la naturaleza y por ende no ocasione ningún impacto ambiental al sector, considerando el bienestar de los futuros clientes y la predisposición para con la hostería se prosiguió a ejercer una idea totalmente ecología e innovadora, y además con todas las facilidades para su deleite y disfrute de los servicios apreciados en la investigación, es por ello, que se consideró oportuno discernir cuales serán nuestros principales proveedores de estos materiales con la mayor ventaja en cantidad, facilidad, comodidad y por supuesto calidad.

Tamaño y materia prima.

Se refiere a la provisión de materias primas o insumos suficientes en cantidad y calidad para cubrir las necesidades del proyecto durante los años de vida útil, por ello será necesario identificar a nuestros proveedores.

En la adquisición de materias primas, se ha visto oportuno proveer la madera de la ciudad Latacunga a 30 minutos del lugar de construcción para el proyecto, debido a la facilidad, calidad y comodidad, sin embargo existen los mismos materiales de alta calidad en los alrededores de la ciudad como el resto de cantones de la provincia de Cotopaxi.

De igual forma, el resto de materiales para la construcción se consideró necesario la ciudad de Quito por ser el único lugar en donde se encuentra todo lo necesario estimado en el proyecto con cantidad, variedad y comodidad, a excepción de la facilidad para llevarlo al sector requerido con un tiempo aproximado de dos horas 45 minutos, sin embargo las vías están en muy buen estado y el costo del transporte es bastante cómodo, en lo concerniente a la provisión de materias prima para la operatividad del proyecto, en este tema se cuenta con todas las facilidades para adquirirla del mercado de Latacunga, Pujilí, Saquisilí y salcedo por ser bastos en este tipo de productos y a la vez esencial para la hostería Samayllacta.

Tamaño y mano de obra.

Una vez definido el tamaño óptimo del proyecto, es necesario cerciorarse que se cuenta con el talento humano necesario para la operación y dirección; la incidencia de los costos de mano de obra en los costos de operación es muy fuerte, se deberán analizar las alternativas de tiempo de operación menores, utilizando plantas de mayor capacidad. La mano de obra es un elemento muy importante, por lo tanto, su correcta administración y control determinará de forma significativa el costo final del producto o servicio, para la operación de la hostería se va a contar con la colaboración de 17 personas, las mismas que estarán distribuidas entre la mano de obra directa, mano de obra indirecta y personal administrativo. En la construcción del proyecto se contará también con mano de obra indirecta, la misma se puede adquirir en la ciudad Latacunga que al igual tiene excelentes ingenieros egresados de universidades prestigiosas como la

Universidad Técnica de Cotopaxi, la ESPE-L cede en la ciudad con profesionales de alto nivel académico.

En lo que se refiere a la operatividad del proyecto, será necesario adquirir mano de obra directa, proveniente de las universidades de (la ESPEL sede de Latacunga y la Universidad Técnica de Cotopaxi), con profesionales especializados en administración turística y hotelera y en Ecoturismo, que serán vitales en la gestión de la hostería y de igual forma se contará con la participación de mano de obra calificada para la Guianza de diversas actividades en el proyecto con profesionales de la ciudad que hayan realizado cursos para esta actividad y que mejor que de las universidades antes mencionadas., En el cantón Latacunga existe algunas instituciones privadas con cursos de alta cocina internacional, nacional y típica, considerando que de estas escuelas salen prestigiosos chef y por ende serán muy importantes en el área de cocina en el restaurante de la hostería. El resto de mano de obra para el manejo, la limpieza tanto de las habitaciones como de las instalaciones y trabajos varios, no se estima ningún conveniente en el abastecimiento del personal para estas actividades, el recurso humano se puede reclutar de la misma comunidad y de sus alrededores, con ello se busca mantener una buena relación con el sector y por ende bienestar para la empresa etc.

Tamaño y financiamiento.

En el momento de decidir sobre el tamaño que tendrá el nuevo proyecto, se deberá considerar la disponibilidad de recursos financieros, analizando que existen también otras alternativas para la ejecución del proyecto, por medio de préstamos a la Cooperativa de la Policía Nacional, al Banco Nacional del Fomento, Banco del Pichincha o otras instituciones financieras (Ban Ecuador, CFN, etc.) quien en sus reglamentos tiene la factibilidad de apoyar inversiones y emprendimientos, con un máximo de 300.000 dólares, con un año de gracia, hasta que el proyecto esté en pleno funcionamiento, y además se deben cumplir algunos requisitos, además que existen bancos privados e instituciones financieras variadas dentro de la provincia de Cotopaxi que dan facilidades a proyectos turísticos por medio de préstamos.

Localización del proyecto.

En este punto, es importante analizar cuál es el sitio idóneo donde se puede instalar el proyecto, incurriendo en costos mínimos y en mejores facilidades de acceso a recursos, equipo. Centrándose no sólo a criterios económicos, sino también a criterios estratégicos, institucionales, e incluso de preferencias vehementes.

Factores que influyen en la localización.

El objetivo que persigue la localización de un proyecto es lograr una posición de competencia basada en menores costos de transporte y en la rapidez del servicio.

En la localización de proyectos, dependiendo su naturaleza, se consideran dos aspectos:

Localización a nivel macro.

Localización a nivel micro.

Macro localización.

La hostería estará ubicada en América del Sur, país Ecuador, provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, Barrio la Cocha, sector Cuipila, a 2 horas de un centro turístico como la ciudad de Quito.

Macro Localización.

Gráfico 9. Macro localización.



Elaborado por: Erik Molina.

Macro localización del proyecto.

TABLA 27. Macro localización del proyecto.

FACTORES DETERMINANTES DE LA MACROLOCALIZACION	
Localización De Centros Turísticos	Quito.
Fuentes De Materias Primas:	Quito, Latacunga, Salcedo, Pujilí, Saquisilí, Sigchos, Páangua, La mana
Disponibilidad De Mano De Obra:	Cantón Latacunga (Universidad Técnica de Cotopaxi y la Espel-cede en la ciudad).
Facilidades De Transporte:	Terrestre, buses urbanos (Sultana del Cotopaxi y Citulasa), cooperativas de camionetas, y taxis en especial de la Parroquia Juan Montalvo. Tiene una infraestructura vial en buen estado, adoquinado y asfaltado, lo que posibilita el acceso al sector, las mismas que son: por La Cocha a 3.8 Km, por San Martín a 7.6 Km, por Loco a 6.8 km y por San Buena Ventura 18 km, pero la más utilizada es por La Cocha a 3.8 Km.
Seguridad De Conducción	Posee vías adoquinadas y asfaltadas en buen estado con doble carril, y una topografía de planicie en casi todo su trayecto que será fácil y segura de transitarlo.
Intensidad Del Tránsito	Es una vía con mediano volumen de tránsito diario, en su mayoría transitan carros livianos, buses y camiones
Distancia Que Separa Los Centros Urbanos Al Proyecto.	Se encuentra a 5 minutos de la ciudad de Latacunga y a 10 minutos de la panamericana norte.
Fuentes De Suministro De Agua:	El sector dispone de agua entubada para el consumo doméstico así también dispone de agua de riego procedente de los altos paramos, mismos que son administrados por la junta de agua de la misma comunidad, por consiguiente un porcentaje mínimo de este líquido se utilizara para las piscinas de pesca deportiva, ratificando que el uso de esta agua no afectara a ningún sector de la localidad
Disponibilidad De Servicios Básicos	Disponible energía eléctrica de ELEPCO S.A. en lo relacionado a combustible existen tres estaciones de servicio, al sur; gasolinera del Fogón "Petróleos y Servicios"; en el kilómetro 5 entrada por la Calera "Manuel Albán" y a la entrada de Latacunga "Petróleos y Servicios" panamericana, agua potable, medios de transporte y comunicación, estos servicios ayudaran al normal funcionamiento y desarrollo del proyecto.
Disposiciones Legales, Fiscales O De Política Económica:	El Ilustre Municipio de la Ciudad de Latacunga correspondiente a ordenanzas para la construcción. El Ministerio de Turismo con lo que respecta a permisos y licencia única de funcionamiento entre otros, referente a establecimientos turísticos.
Servicios Públicos Diversos:	Disponibles en un 80%
Condiciones Climáticas:	Favorables para la práctica de cualquier actividad turística, sin embargo se considera importante las estaciones del año como invierno y verano a la hora de la construcción de la hostería
Cercanía Al Mercado	Se logró conocer que, con la implementación de este proyecto se cuenta con características únicas, estratégicas y confiables en su ubicación, por la cercanía al mercado y la disponibilidad factores asequibles para la hostería que le permite acceder con mucha facilidad a diversos recursos y por ende a los demandantes que es la razón de ser del proyecto.
Disponibilidad De Terreno	Cuenta con una extensión de gran capacidad de construcción, posee todos los servicios básicos necesarios y se ubica en una zona de agradables características aptas para el desarrollo del turismo , estos factores contribuyen a que el sector se preste para la práctica de muchas actividades.

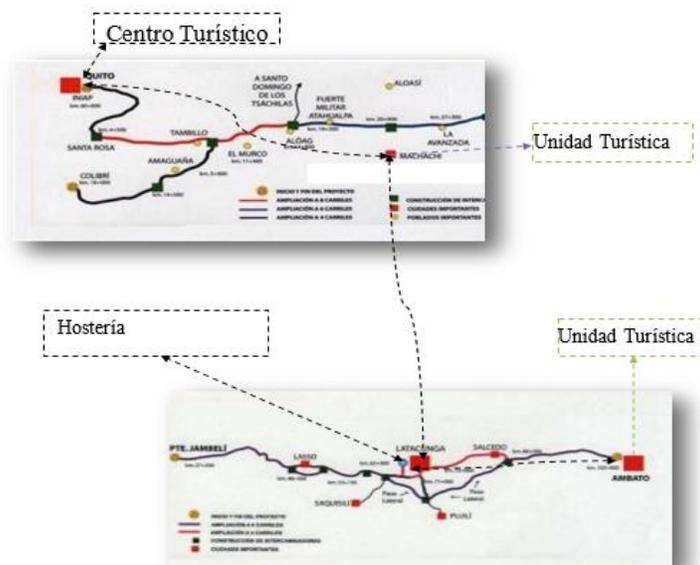
Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

Analizados aspectos importantes dentro de la macro localización del proyecto, se puede discernir que, para la implementación del proyecto, no se ha encontrado factores no controlables que pongan en riesgo su construcción

Micro localización

Este estudio se realizó con el propósito de seleccionar el lugar exacto para instalar la hostería, siendo este sector el que permita cumplir con los objetivos de lograr la más alta rentabilidad y producir al mínimo costo, por ello es importante aclarar que el proyecto tiene la oportunidad de estar cercano a un centro turístico como Quito y por con siguiente se encuentra en el centro de dos unidades turísticas como Quito y Ambato, en una distancia de una hora, al área de estudio, además la ciudad Latacunga es también una unidad turística con una diversidad de atractivos y el lugar predispuesto para implementar el proyecto. El sector Cuipila ha sido escogido por la facilidad del terreno y la cercanía que posee con recursos naturales y culturales de la zona de afluencia turística, además de ello dispone de servicios básicos como: energía eléctrica, agua potable, servicio telefónico, medios de transporte, sus vías de acceso se encuentran en buen estado, permitiendo al turista llegar al mercado local en unos 10 minutos.



Elaborado por: Erik Molina

Factores de la micro localización.

Tabla 28. Factores de la micro localización.

FACTORES DETERMINANTES DE LA MICROLOCALIZACION	
TIPO DE EDIFICIO:	Cabañas
ÁREA REQUERIDA:	15.288 m ²
NECESIDADES DE CARRETERAS Y OTROS MEDIOS:	Posee facilidades de acceso terrestre hacia el sector de segundo orden.
CONSUMO DE AGUA, LUZ Y ENERGÍA:	Estos servicios son indispensables para cualquier construcción sea o no turística. Por lo que si se dispondrá de ellos.
VOLÚMENES Y RESIDUOS DE AGUA:	El porcentaje de agua a utilizarse será flexible y además, los residuos que produzca la utilización de la misma se requerirán la implementación de programas, con el fin de dar un buen manejo y rentabilidad, ya que el proyecto esta direccionado hacia un ecoturismo consiente.
OTROS CONTAMINANTES:	Como se ha podido analizar que con la ejecución del complejo Ecoturístico es menester producir impacto ambiental; antes, durante y después, se ha considerado programas de manejo de desechos dentro del proyecto, que ayuden a mitigar los impactos, en especial durante la construcción del establecimiento y desalojo de los residuos.

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

De igual forma se consideró necesario los siguientes ítems:

- a) El sistema de comercialización del proyecto es directo (oferente - demandante) exigirá lugares accesibles, con suficientes comunicaciones y transportes seguros.
- b) El tipo de producto o servicio influirá también en la localización, pues si el producto o servicio posee un “bajo umbral de demanda”, como los productos básicos, entonces el mercado será territorial, y la micro – localización debe asegurar un territorio adecuado para la distribución del producto o la cobertura del servicio. Si el producto o servicio es de “alto umbral”, como es el caso de la educación o los servicios médicos, entonces la localización básicamente debe asegurar la accesibilidad de los consumidores, sin importar la distancia.

Evaluación del terreno.

Tabla 29. Evaluación del terreno.

EVALUACIÓN DEL TERRENO	
SUPERFICIE DISPONIBLE.	5.000 m ²
TOPOGRAFÍA.	Regular
COSTO DE TERRENO.	35 mil dólares
PROXIMIDAD DE VÍAS DE COMUNICACIÓN.	0.1 km
PROXIMIDAD DE SERVICIOS PÚBLICOS	1.8km
TRANSPORTE URBANO Y SUBURBANO.	Buses urbanos (Citulasa en frecuencia diarias cada hora de 6a. m. hasta las 7 p.m.), cooperativas de camionetas, y taxis en especial de la Parroquia Juan Montalvo en el sector Cuipila disponibles a toda hora.
SERVICIOS DE AGUA, LUZ Y DESAGÜE.	Consta de todos los servicios básicos
FACILIDADES.	Vías de acceso, servicios básicos, etc.
FUTUROS DESARROLLOS.	Urbano, Vial

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Tamaño del proyecto.

Tamaño Propuesto.

Tabla 30. Turistas/ Capacidad instalada.

Diseño Estructural	Actividades desempeñadas	Servicios	Unidades	Superficie (m ²)	Capacidad (personas)*
Recepción	Informar de los servicios y actividades que tiene la hostería	Servicios de recepción	1	80	30
Cabañas pequeñas	Área de descanso para dar todas las comodidades posibles durante la estadía del cliente	Servicio de Alojamiento	7	560	42
Cabañas grandes	Área de descanso para dar todas las comodidades posibles durante la estadía del cliente	Servicio de Alojamiento	1	300	14
Restaurante	Experimentar el proceso de elaboración de los platos típicos de la provincia y además disfrutar de los mismos	Servicios de comidas y bebidas.	1	90	100
Actividades de relajación	Piscina, Sauna, Turco e Hidromasaje	Servicios de SPA	1	168	100
Parqueadero	Guiar al cliente a estacionar el vehículo adecuadamente.	Servicio de parqueo	1	192	20
Cancha de Ecuavoley y básquet	Practica de básquetbol y ecuavoley	Servicios deportivos	1	640	20
Huerto Ecológico	Huerto ecológico para visitar y conocer las características de las plantas nativas e introducidas y la importancia del abono orgánico.	Servicios de recreación	1	144	10
Cancha de futbol	Practica de futbol	Servicios deportivos	1	640	20
Piscina para la pesca deportiva	Disfrutar de una pesca deportiva, al contacto directo con la naturaleza y con todas las comodidades.	Pesca deportiva	4	256	20
TOTAL			19	3070	376

Elaborado por: Erik Molina

El total de personas que atendería la hostería en los servicios ofertados como son: recepción alojamiento, restaurante, actividades de relajación, parqueadero, cancha de ecuavoley y básquet, huerto ecológico, cancha de futbol, piscina para la pesca deportiva es de **376**.

Para la construcción del proyecto se estimó un área de 5.000 m², pero se utilizará **3.296.52 m²**, posibilitando a que todas las actividades destinadas para el proyecto se den sin el mayor riesgo y con toda la comodidad necesaria.

En este proyecto se implementaran todas las alternativas para aprovechar los desechos orgánicos de plantas, animales etc., para transformar en compostas, bioles y humus, con el fin de regresar estos abonos a la tierra, con un tratamiento adecuado para con ello tener una buena rentabilidad productiva en el sector y que mejor que en el huerto ecológico que comprenderá el proyecto, además será una alternativa más para complementar el servicio y por ende disfrutar de diversas formas de practicar el turismo con ideas amigables hacia la naturaleza.

Diseño arquitectónico

El diseño arquitectónico o composición arquitectónica está asociado a los trazos, dibujos, delineados, esquemas o bocetos de un proyecto de arquitectura. Éste proceso tiene una importancia vital en el proyecto arquitectónico, pues le otorga el aspecto temático y artístico aportando a nuevas formas de expresarse en éste arte, comprende el diseño de una edificación, la distribución de usos y espacios, la manera de utilizar los materiales y tecnologías, y la elaboración del conjunto de planos, con detalles y perspectivas.

Mediante el diseño arquitectónico se planifica lo que será finalmente la hostería construido con todos los detalles, imagen de estética, sus sistemas estructurales y todos los demás sistemas que componen la obra.

Superficie total.

Mapa del terreno.

Gráfico 10. Mapa del terreno.



Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

La superficie destinada para la construcción del complejo es de **3296,52m²**, lo que representa la totalidad en la construcción específica del proyecto.

Características y uso del terreno

El espacio estimado para el estudio es de 5.000 metros cuadrados, el terreno es plano sin pendientes, tipo barroso, en un área cultivada por el momento de papas y hierva para ganado, hermosos paisajes a su alrededor, la temperatura promedio de 15,1 ° C. y una precipitación anual normal de 563,4 ml, con un poblado al lado norte y sur este del terreno.

Diseño del proyecto.

Determinación de áreas.

Tabla 31. Determinación de áreas.

CUADRO DEL AREA TOTAL				
ZONIFICACION		DENSIDAD NETA		ÁREA REAL TERRENO: 5000
ESPECIFICACIÓN DE LAS CABANAS		AFECTACIÓN VIAL: NO		
TIPO	PISOS	NUMERO	ÁREA ÚTIL	ÁREA BRUTA
Cabañas pequeñas	2	7	80m ²	560m ²
Cabaña grande	2	1	300m ²	300m ²
Restaurante	1	1	90m ²	90m ²
SPA	1	1	168m ²	168m ²
Huerto Ecológico	1	1	144m ²	144m ²
Cancha de fútbol	1	1	640m ²	640m ²
Pesca deportiva	1	4	64m ²	256m ²
Cancha de básquet y ecuvoley	1	1	72m ²	72m ²
Parqueaderos	1	1	96m ²	192m ²
Administración	1	1	80m ²	80m ²
TOTAL			1,734 m²	2,502 m²

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

Con el presente cuadro se detallan las áreas de cada servicio, especificando además que la hostería se construirá en el centro del terreno, por consiguiente, es un sector apto para la construcción y de excelente ubicación.

Proyección y Descripción de áreas.

Recepción.

La hostería Samayllacta contará con un departamento tipo cabaña de 8,10 metros de largo, dos salas: una de estar en la que se pueda brindar un coctel de bienvenida y a la vez una breve descripción medicinal de las frutas que contiene el huerto de la hostería, etc. Y otra de recepción y atención, existiendo además una cabina de bodegaje y equipaje temporal, la cabina de

descanso temporal del personal y un baño emergente, los mismos que servirán para brindar un mejor servicio y de igual forma dar una información adecuada a los turistas que llegan a la hostería.

Cabañas de Alojamiento.

El proyecto contará con cuatro cabañas distribuidas de la siguiente forma: 7 cabañas pequeñas de dos plantas con 200 metros cuadrados y 1 grande de dos plantas con una capacidad de 14 personas en cada cabaña, siete en el primer piso y siete en el segundo, con baño en cada piso, sala de estar, televisor, etc., las cuales tendrán un área de 860 metros cuadrados.

Huerto Ecológico.

Con un área de 144 metros cuadrados de 12*12 metros el cual contendrá plantas nativas, exóticas, introducidas y frutales, de mayor preferencia e importancia en el ámbito medicinal y nutritivo, con el fin de darle un mayor atractivo al mismo y además servirá como complemento para el proyecto y de igual forma una ayuda vital para enfermedades de los turistas, y por consiguiente se cultivarán productos típicos serranos de cantones como: Latacunga, Salcedo, Pujilí, Saquisilí, Sigchos, etc.

En el proyecto también se implementará un SPA.

Que contiene sauna, turco e hidromasaje, piscina y todos los requerimientos para brindar un buen servicio, en un área de 168 metros cuadrados de 12* 14 metros de largo y una piscina de 30 metros cuadrados.

Restaurante.

Contará con comidas típicas nacionales, una gran variedad de platos internacionales y comida rápida, en un área de 90 metros cuadrados, de 9*10 mts de largo, Nuestro restaurante contará con 2 ambientes. El primero es un comedor representando el clima serrano. El segundo es un comedor con ambiente tropical, Mencionando además que en cualquiera de los ambientes que el turista desee para su agrado, podrá disfrutar los deliciosos platos del restaurante en general

Cancha multifuncional de basquetbol y ecuavoley.

Es una cancha de doble función para la práctica de baloncesto y ecuavoley, en un área de 144 metros cuadrados de 20*34 mts.

Pesca deportiva.

Una piscina grande en un área total de 156 metros cuadrados con todas las facilidades para acceder a este servicio.

Cancha de Futbol.

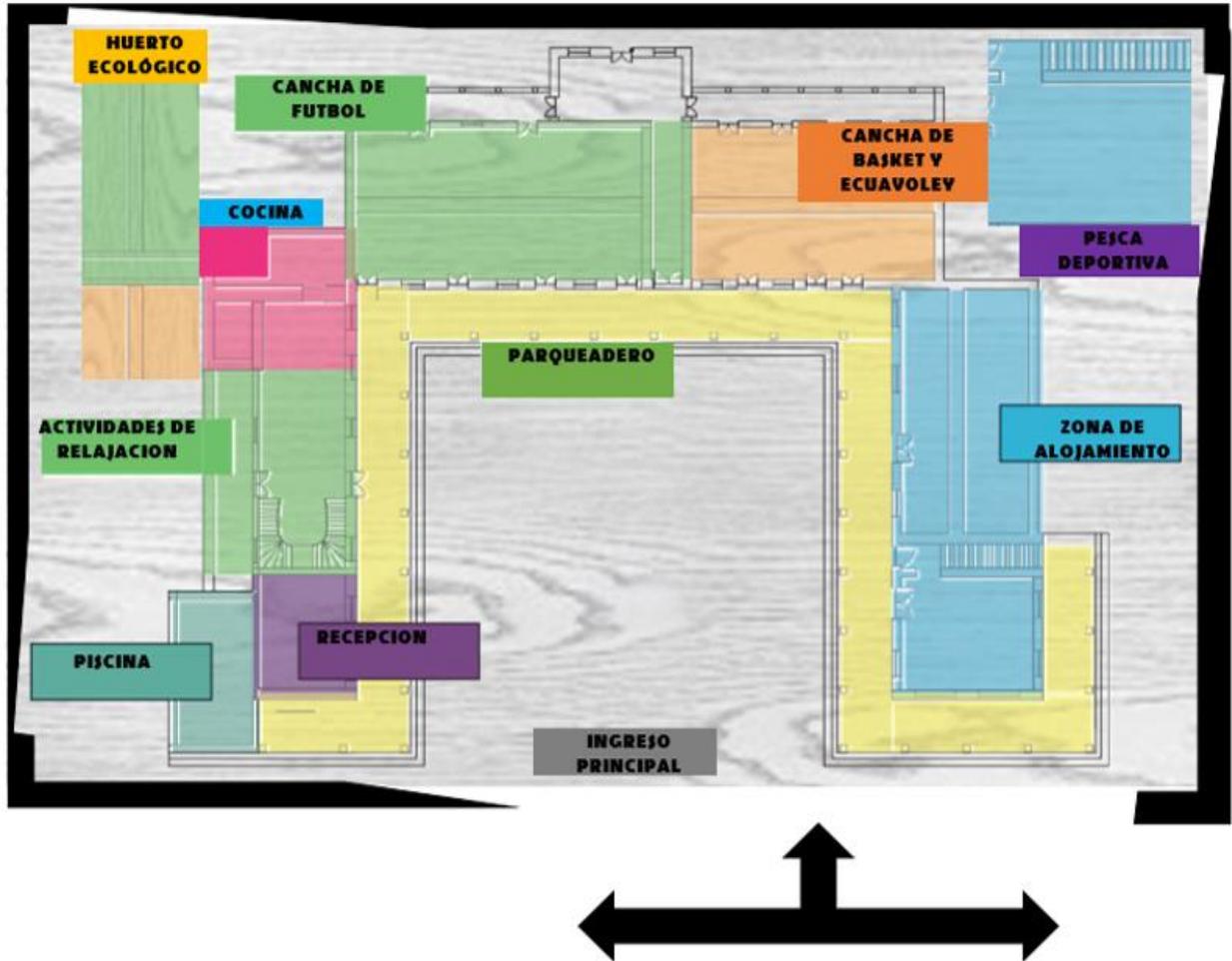
En un área total de 640 metros cuadrados con malla de seguridad y todas las facilidades para acceder a este servicio.

La hostería contará con 1 parqueadero.

Para la comodidad y la facilidad de los visitantes, por consiguiente, se estima un área de 292 metros cuadrados de 8*12 mts de largo.

Modelo de la hostería

Gráfico 11. Diseño y croquis de la hostería.



Elaborado por: Erik Molina

Plan de producción.

Tamaño estimado en alojamiento turistas/ año 2017-2022.

Tabla 32. Tamaño Estimado.

Demanda Insatisfecha		Porcentaje del segmento objetivo		Demanda objetiva adquirida		
		Nacionales y Extranjeros		Total	Total	Segmento
		38%	98%	Nacionales	Extranjeros	Total adquirido
		Total = 136%				
Año 2017	15.299	22%	25%	3.366	3.825	7.191
Año 2018	17.074	25%	28%	4.269	4.781	9.049
Año 2019	19.026	28%	30%	5.327	5.708	11.035
Año 2020	20.882	30%	33%	6.265	6.891	13.156
Año 2021	23.245	33%	35%	7.671	8.136	15.807
Año 2022	25.844	35%	40%	9.045	10.338	19.383

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

El presente cuadro demuestra una aproximación exacta de lo que el proyecto está predispuesto a cumplir con todos los requerimientos necesarios para poder brindar un servicio de calidad y competitividad al mercado nacional y extranjeros. Analizados los puntos anteriores, se determina el tamaño del proyecto considerando: el volumen de producción, cuyo componente se encuentra dentro los márgenes de la demanda insatisfecha del mercado.

Plan de Producción en alojamiento.

Tabla 33. Plan de producción turistas/año 2017-2022.

AÑOS	VISITAS ANUALES	VISITAS MENSUALES
2017	7.191	599
2018	9.049	754
2019	11.035	919
2020	13.156	1096
2021	15.807	1317
2022	19.383	1615

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina.

La hostería tendrá al mes 599 turistas, durante el año 2017, sin embargo es un resultado que se espera mejorar en los próximos años de vida útil del proyecto.

Tamaño estimado en actividades turísticas.

Tabla 33. Plan de producción turistas/Año 2017-2022.

DEMANDA OBJETIVA EN LOS 5 AÑOS DE VIDA UTIL DEL PROYECTO	DEMANDA OBJETIVA	Año 2 23%	Año 3 25%	Año 4 28%	AÑO 5 30%
	20%				
Restaurante	3866	4891	5848	7204	8491
Actividades de relajación (piscina, sauna, turco,	2625	3321	3971	4892	5765
Visita a un huerto ecológico	3641	4606	5508	6786	7997
Pesca deportiva	2395	3030	3622	4463	5260
Cancha deportiva de Fútbol	2951	3733	4464	5499,2	6481
Cancha deportiva de Voleibol y Básquet	2219	2807	3357	4136	4874
Hospedaje	3135	3965	4741	5841	6884
TOTAL	24,120	30,511	36,480	44,944	52,971

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

En cuanto a actividades turísticas se considera un número de clientes bastante atractivo, pero se espera mejorar aquel resultado, durante el proceso operativo del proyecto, inmiscuyendo alternativas idóneas, las cuales nos posibiliten tener una característica más específica de los cambios que se puedan dar en el futuro para el proyecto.

Cuadro de costos.

Tabla 34. Cuadro de costos.

RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Limpieza, Replanteo y Nivelación	m3	5,000	0,86	4,300
Conformación de pisos, plataformas y elementos de hormigón	m2	3305,62	1,49	4925,37
Mampostería y tabiques de internos	m3	162,73	138,00	22456,46
Estructura de madera	U	723,60	32,00	23155,20
Cubierta e impermeabilización	m2	1674,00	6,97	11667,78
Recubrimiento de pisos de madera, cerámica y cemento	m2	1674,00	23,58	39472,92
Recubrimiento de paredes	m2	270,12	18,26	4932,39
Carpintería en madera	m2	160,00	12,80	2048,00
Carpintería metálica	m2	105,00	23,00	2415,00
APARATOS SANITARIOS				
Lavamanos pompano blanco	U	26,00	132,99	3457,74
Inodoro	U	26,00	97,42	2532,92
Urinario	U	4,00	74,18	296,72
Ducha	U	16,00	149,43	2390,88
Lavaplatos completo, grifería	U	4,00	123,59	494,36
Salida Agua Fría, llave de control y accesorios	Pto	42,00	35,68	1498,56
Salida Agua Caliente, llave de control y accesorios	Pto	42,00	35,68	1498,56
Tubería de agua fría	Pto	42,00	15,14	635,88
Tubería de agua caliente	Pto	42,00	19,00	798,00
Closet	m2	12,60	115,20	1451,52
Pasamano de grada	M	11,60	44,84	520,14
Puertas principales lacadas	U	15,00	262,44	3936,60
Puerta de aluminio	m2	18,00	106,66	1919,88
OBRAS EXTERIORES				
Encesgado colocación de chamba y terreno preparado	m2	144,00	2,72	391,68
Limpieza final de la obra	m2	3305,62	1,48	4892,32
TOTAL				137.788,89

Elaborado por: Erik Molina

PRESUPUESTO PARA LA CONSTRUCCIÓN: 137.788,89

Metro cuadrado de obra terminada en madera.

El metro cuadrado de una obra terminada en madera es de \$180,00 dólares.

Presupuesto operativo de la hostería.

Valores por metros cuadrados del terreno.

Según el gobierno municipal del cantón Latacunga, en la oficina de avalúos y catastros, el metro cuadrado del terreno en el sector urbano y con agua de regadío tiene un costo de 10 dólares el metro, el terreno donde se implementará el proyecto tiene 5.000 metros cuadrados, con una estimación de precio de 50.000, sin embargo todo depende del precio que le quiera imponer el dueño del terreno.

Valor Del Terreno.

Tabla 35. Valor Del Terreno.

Descripción	Áream²	Valor Total
Terreno	5000	50.000

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Requerimientos.

Tabla 36. Requerimientos.

TERRENO			
DESCRIPCIÓN	ÁREA m ²	Valor Unitario	Valor Total
Terreno	3296,52	20,00	65930,40
Infraestructura			
Descripción	ÁREA m ²	Valor Unitario	Valor Total
Área: 1 Administración	80	180,00	14400,00
Área: 2 Cabañas De Alojamiento	560	180,00	100800,00
Área 3: 1 Cabañas Grandes De Alojamiento	300	180,00	54000,00
Área: 4 Restaurante	90	180,00	16200,00
Área: 5 Spa	158,9	180,00	28602,00
Área: 6huerto Ecológico	144	20,00	2880,00
Área: 7 Cancha De Futbol	640	20,00	12800,00
Área: 8 Pesca Deportiva	256	20,00	5120,00
Área: 9 Cancha De Básquet Y Ecuavoley	72	180,00	12960,00
Área: 10 Parqueadero	192	20,00	3840,00
TOTAL	2,492,9		251,602

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Equipos y maquinaria.

Tabla 37. Equipos y maquinaria.

Equipos y Maquinaria	Valor	Cantidad	Subtotal
Equipo de computo	800,00	1,00	800,00
Impresora	128,00	1,00	128,00
Regulador de voltaje	35,00	1,00	35,00
Televisor	600,00	1,00	600,00
DVD	80,00	1,00	80,00
Calculadora	10,00	1,00	10,00
Cañas de pescar	30,00	20,00	600,00
metro cuadrado de construcción	640,00	20,00	12.800,00
Balones de futbol	3,00	45,00	135,00
Chalecos deportivos	24,00	5,00	120,00
Pintura de caucho	15,00	3,00	45,00
Tiñer	10,00	1,00	10,00
Arcos	2,00	30,00	60,00
metro cuadrado de construcción	72,00	180,00	12.960,00
Postes de hierro	2,00	30,00	60,00
Aros de basquetbol	2,00	120,00	240,00
Pintura en aerosol	4,00	3,00	12,00
Soga fina	30,00	1,00	30,00
2 Cabañas De Alojamiento	560,00	180,00	100.800,00
1 Cabañas Grandes De Alojamiento	300,00	180,00	54.000,00
Cajas de anzuelo (cajas)	30,00	5,50	165,00
Hilo nylon (rollos)	30,00	3,50	105,00
Palas	5,00	12,00	60,00
Azadones	5,00	12,50	62,50
Tijeras podadoras	5,00	5,90	29,50
Cinta métrica de 100 metros	2,00	12,50	25,00
Machete	2,00	5,25	10,50
SERRUCHO Stanley	2,00	6,90	13,80
Tijera truper para hojas altas	1,00	18,50	18,50

Rastrillo Stanley	5,00	5,50	27,50
Guantes de cuero (pares)	5,00	3,25	16,25
Botas de caucho (pares)	5,00	10,80	54,00
Manguera (metros)	50,00	0,75	37,50
Pitón para manguera	1,00	1,90	1,90
Pistola para jardín truper	1,00	4,50	4,50
Abrazaderas	2,00	0,40	0,80
Máquina de gas (Sauna)	1,00	4.500,00	4.500,00
Máquina de vapor a gas (Turco)	1,00	1.850,00	1.850,00
Instalación de sistema de hidromasaje alta presión (4 personas)	2,00	3.400,00	6.800,00
Balones de futbol	3,00	45,00	135,00
Chalecos deportivos	24,00	5,00	120,00
Pintura de caucho	15,00	3,00	45,00
Tiñer	10,00	1,00	10,00
Arcos	2,00	30,00	60,00
Postes de hierro	2,00	30,00	60,00
Aros de basquetbol	2,00	120,00	240,00
Pintura en aerosol	4,00	3,00	12,00
Soga fina	30,00	1,00	30,00
Microondas	1,00	79,99	79,99
Cafetera eléctrica	1,00	12,99	12,99
Licadoras	2,00	29,00	58,00
Cocina	1,00	664,49	664,49
Refrigerador	2,00	847,29	1.694,58
Horno	1,00	124,03	124,03
Exprimidor de jugos	1,00	12,99	12,99
Caja registradora	1,00	250,00	250,00

Total
200.916,32

Elaborado por: Erik Molina

Muebles y enseres.

Tabla 38. Muebles y enseres.

Muebles y Enseres	Valor	Cantidad	Subtotal	Total
Estaciones de trabajo	79,90	1,00	79,90	18.229,70
Sillón ejecutivo	80,00	1,00	80,00	
Archivador de tres gavetas	125,00	1,00	125,00	
Juego de sala	280,00	1,00	280,00	
Comedor de seis sillas cuadradas	179,00	15,00	2.685,00	
Mesa de computadora	79,90	2,00	159,80	
Camas de dos plazas	200,00	40,00	8.000,00	
Sofá	80,00	8,00	640,00	
Escritorio	50,00	2,00	100,00	
Silla giratoria	30,00	1,00	30,00	
Armarios	45,00	40,00	1.800,00	
Juegos de sala	280,00	5,00	1.400,00	
Juegos de sala esquineros doble	450,00	3,00	1.350,00	
Veladores	30,00	40,00	1.200,00	
Espejos colgantes	10,00	14,00	140,00	
Cuadros	10,00	16,00	160,00	

Elaborado por: Erik Molina.

Lencería y Menaje.

Tabla 39. Lencería y Menaje.

Lencería y Menaje	Valor	Cantidad	Subtotal
Alfombra	20,00	1,00	20,00
Basurero	3,95	17,00	67,15
Alfombra antideslizante	35,00	3,00	105,00
Rodapiés	5,00	1,00	5,00
Manteles de mesa cuadrada	6,99	15,00	104,85
Servilletas de tela	0,10	90,00	9,00
Rodapiés	5,00	8,00	40,00
Juegos de sabana	17,00	112,00	1.904,00
Juegos de cubrecama	37,00	112,00	4.144,00
Almohadas de plumón	9,00	56,00	504,00
Edredones	20,00	112,00	2.240,00
Alfombras	20,00	56,00	1.120,00
Manteles de mesa cuadrada	10,00	56,00	560,00
Colchones chaide y chaide	122,00	56,00	6.832,00
Cortinas	14,50	60,00	870,00
Toallas de uso corporal	4,00	112,00	448,00
Vasos de vidrio (2 docenas)	4,80	24,00	115,20
Cernidor de plástico	3,59	2,00	7,18
Cucharetas	1,29	2,00	2,58
Azucarero	0,99	1,00	0,99
Cuchillos de acero	2,99	3,00	8,97
Porta cuchillos	3,59	1,00	3,59
Espumaderas	1,29	2,00	2,58
Coladores	3,59	6,00	21,54
Jarras de plástico	1,99	5,00	9,95
Tablas de plástico	2,99	5,00	14,95
Bandejas rectangulares	1,99	24,00	47,76
Ensaladeras	0,49	56,00	27,44
Vasos tipo 1	0,33	56,00	18,48
Ceniceros	0,99	12,00	11,88
Vasos tipo 2	0,79	56,00	44,24
Cucharas de acero por 2 unidades	1,29	100,00	129,00
Tenedores de acero por 2 unidades	1,29	100,00	129,00
Cuchillos de acero	2,99	2,00	5,98
Cuchillos de mesa	1,59	100,00	159,00
Cucharones	1,29	54,00	69,66
Espumaderas	1,29	54,00	69,66
Espátulas	1,29	54,00	69,66
Cucharetas	1,29	54,00	69,66
Espátula calada nylon	1,59	6,00	9,54
Rodillos	2,99	2,00	5,98
Tablas de picar	3,99	3,00	11,97
Sartenes tipo 1	9,99	3,00	29,97
Sartenes tipo 2	4,99	4,00	19,96
Ollas indalum	9,99	4,00	39,96
Sartenes tipo 3	12,99	2,00	25,98
Vasos tipos 3	0,20	70,00	14,00
Vasos tipo 4	0,30	70,00	21,00
Platos cuencos	0,66	100,00	66,00
Platos cuencos planos	0,99	100,00	99,00
Tasas con platos	1,99	56,00	111,44
Saleros	0,79	12,00	9,48
Azucareras	0,99	12,00	11,88
Porta cuchillos	3,59	3,00	10,77
Olla brillad onda	169,99	8,00	1.359,92
Caldero reco #45 unco	99,50	6,00	597,00
Caldero fund #50	43,50	5,00	217,50
Calentador sur sor	88,00	1,00	88,00
Palos de helados (Docenas de 100 unids)	0,50	3,00	1,50
Moldes para helados (Docena de 12 unids)	4,00	9,00	36,00
Bandeja dualada #40	4,25	56,00	238,00
Botellones de agua	2,00	7,00	14,00
Juegos de platos y tazas de café	1,99	7,00	13,93
Floreros	3,00	40,00	120,00

Elaborado por: Erik Molina.

Suministros y materiales de limpieza.

Tabla 40. Suministros y materiales de limpieza.

Suministros y materiales de limpieza	Valor	Cantidad	Subtotal
Servilletas personales (marca familia) UNDS	1,59	100,00	159,00
Dispensador de p.h. jumbo	20,54	2,00	41,08
Dispensador de p.h. jumbo unilimpio	15,50	2,00	31,00
Dispensador de toalla en z bobson	20,50	2,00	41,00
Dispensador de toalla en z unilimpio	15,00	2,00	30,00
Dispensador de jabón líquido 800 ML	21,88	2,00	43,76
Rollo de p.h. jumbo de 250 Mts	2,68	10,00	26,80
Galón de jabón de líquido ozz antibacterial	6,25	3,00	18,75
Paqt x 150 hd toalla en z ecológica	2,10	10,00	21,00
Dispensador de limpio industrial	15,44	1,00	15,44
Limpio industrial de 650 mts.	14,95	1,00	14,95
Limpio industrial de 300 mts.	7,86	1,00	7,86
Galón desengrasante de limonenen	13,13	3,00	39,39
Galón de cloro de ozz	2,65	3,00	7,95
Galón desinfectante ozz	4,55	4,00	18,20
Paca de 20 kl. De detergente wise	37,50	2,00	75,00
Galón de ambiental ozz	6,25	3,00	18,75
Pastilla ambiental tips baño	0,85	6,00	5,10
Escobas de plástico brujitas	2,10	6,00	12,60
Pares de guantes de caucho	1,16	12,00	13,92
Caneca de 20 kl de cloro ozz	16,50	1,00	16,50
Caneca de desinfectante ozz	25,00	1,00	25,00
Trapeadores	1,99	5,00	9,95
Palas Plásticas de limpieza	1,85	5,00	9,25
Franelas	0,55	5,00	2,75

Elaborado por: Erik Molina

Útiles y suministros de oficina.

Tabla 41. Útiles y suministros de oficina.

Útiles y Suministros de Oficina	Valor	Cantidad	Subtotal
Hojas de papel boom (resma)	3,50	6,00	21,00
Borradores	0,50	45,00	22,50
Esferos	0,50	10,00	5,00
Lápices	0,22	45,00	9,90
Cuadernos espirales de 100 hojas a cuadros	1,50	3,00	4,50
Libros de leyendas mitos e historias	10,00	100,00	1.000,00
Carpeta archivadora	1,96	10,00	19,60
Cuadernos grapados de 50 hojas cuadros	0,25	40,00	10,00
Carpetas folder	0,13	40,00	5,20

Elaborado por: Erik Molina

Materia prima directa.

Tabla 42. Materia prima directa.

		Materia Prima y Materiales - PLATOS TIPICOS						
Detalle		Costo	Día	Semana	Mes	Trimestre	Semestre	Año
CALDO DE BORREGO (PORCIÓN 8 PERSONAS)	Cebolla paitaña (onzas)	0,50	0,14	1,00	4,00	12,00	24,00	48,00
	Tomate riñón (onzas)	1,60	0,46	3,20	12,80	38,40	76,80	153,60
	Zanahoria (onzas)	1,00	0,29	2,00	8,00	24,00	48,00	96,00
	Cebolla blanca (onzas)	0,90	0,13	0,90	3,60	10,80	21,60	43,20
	Aceite de achote (onzas)	2,50	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Carne de borrego (libras)	4,50	0,32	2,25	9,00	27,00	54,00	108,00
	Agua (litros)	0,02	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
	Sal (onzas)	0,06	0,00	0,02	0,06	0,18	0,36	0,72
	Papas chola (libras)	0,20	0,01	0,10	0,40	1,20	2,40	4,80
	Pimienta (onzas)	0,04	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
Comino (onzas)	0,04	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96	
MORCILLAS DE DULCE (PORCIÓN 8 PERSONAS)	Tripa de cerdo (Libras)	1,00	0,01	0,10	0,38	1,14	2,28	4,56
	Chicharrón (libras)	0,90	0,26	1,80	7,20	21,60	43,20	86,40
	Col cocinada (Libras)	0,30	0,09	0,60	2,40	7,20	14,40	28,80
	Arroz cocido (libras)	0,60	0,09	0,60	2,40	7,20	14,40	28,80
	Pasas (libras)	0,30	0,05	0,38	1,50	4,50	9,00	18,00
	Raspadura (libras)	0,75	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Orégano de castilla (gramos)	0,50	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00
	Viseras de cerdo (libras)	1,40	0,40	2,80	11,20	33,60	67,20	134,40
	Ajo (dientes)	0,10	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00
	Cebolla larga (unids)	0,90	0,06	0,45	1,80	5,40	10,80	21,60
TORTILLAS DE MAIZ (PORCIÓN 8 PERSONAS)	Harina de maíz (libras)	1,00	0,07	0,50	2,00	6,00	12,00	24,00
	Manteca de cerdo (onzas)	1,50	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Queso fresco rallado (onzas)	4,40	0,63	4,40	17,60	52,80	105,60	211,20
	Cebolla blanca (cucharadas)	1,00	0,07	0,50	2,00	6,00	12,00	24,00
	Agua (onzas)	0,02	0,01	0,04	0,16	0,48	0,96	1,92
	Sal (onzas)	0,06	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44

COIADA DE HABA TIERNA (PORCION 8 PERSONAS)	Harina de haba (libras)	0,90	0,03	0,23	0,90	2,70	5,40	10,80
	Papas chola (libras)	0,80	0,06	0,40	1,60	4,80	9,60	19,20
	Hojas de col (libras)	1,00	0,07	0,50	2,00	6,00	12,00	24,00
	Agua (litros)	0,04	0,01	0,04	0,16	0,48	0,96	1,92
	Habas tiernas peladas (libras)	0,50	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00
	Sal (onzas)	0,06	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
	Comino (onzas)	0,04	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
	Pimienta (onzas)	0,04	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
RUINALCHO (PORCION 8 PERSONAS)	Costillas de res (libras)	3,70	0,26	1,85	7,40	22,20	44,40	88,80
	Agua (litros)	0,02	0,16	1,10	4,40	13,20	26,40	52,80
	Aceite de achote (onzas)	2,50	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Cebolla blanca (onzas)	1,00	0,14	1,00	4,00	12,00	24,00	48,00
	Ajo picado (onzas)	0,50	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00
	Pimienta (onzas)	0,04	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
	Comino (onzas)	0,04	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
	Sal (onzas)	0,06	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
	Papas chola sin cascara (libras)	0,80	0,06	0,40	1,60	4,80	9,60	19,20
	Maní en pasta (onzas)	1,70	0,49	3,40	13,60	40,80	81,60	163,20
	Leche (tazas)	1,50	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Harina de haba (libras)	0,90	0,06	0,45	1,80	5,40	10,80	21,60
	Porción de cuy (libras)	14,00	1,00	7,00	28,00	84,00	168,00	336,00
CARACHAMA (PORCION 8 PERSONAS)	Pescado Carachama (unidades)	4,00	1,14	8,00	32,00	96,00	192,00	384,00
	Aceite vegetal (litros)	2,50	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Ajo (dientes)	0,50	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Cebolla paiteña (unids)	1,00	0,29	2,00	8,00	24,00	48,00	96,00
	Pimiento verde (unids)	1,00	0,29	2,00	8,00	24,00	48,00	96,00
	Sal / pimienta (libras)	0,50	0,02	0,13	0,50	1,50	3,00	6,00
	Arroz (libras)	1,00	0,07	0,50	2,00	6,00	12,00	24,00
	Plátanos verdes (unids)	1,50	0,43	3,00	12,00	36,00	72,00	144,00
	Tomate riñón (unids)	0,90	0,19	1,35	5,40	16,20	32,40	64,80
	Cebolla paiteña (unids)	1,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Cilantro (atado)	0,04	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
	Limonas (unids)	0,10	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00

CHUGCHUCARAS (PORCION 8 PERSONAS)	Carne de cerdo (libras)	4,30	0,46	3,23	12,90	38,70	77,40	154,80
	Cebolla paiteña (unids)	1,00	0,25	1,75	7,00	21,00	42,00	84,00
	Ajo en (dientes)	1,00	0,25	1,75	7,00	21,00	42,00	84,00
	Sal en grano (libras)	0,50	0,14	1,00	4,00	12,00	24,00	48,00
	Maíz para tostado (libras)	1,70	0,12	0,85	3,40	10,20	20,40	40,80
	Canguil (libras)	2,50	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Papas (unids)	0,30	0,08	0,53	2,10	6,30	12,60	25,20
	Plátanos maduros (unids)	0,50	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00
	Harina (libras)	0,50	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00
	Huevos (unids)	0,48	0,05	0,36	1,44	4,32	8,64	17,28
	Royal (gramos)	0,50	0,14	1,00	4,00	12,00	24,00	48,00
	Manteca de puerco (gramos)	0,60	0,02	0,15	0,60	1,80	3,60	7,20
	Agua (litros)	0,02	0,06	0,40	1,60	4,80	9,60	19,20
	Queso(unids)	4,00	0,29	2,00	8,00	24,00	48,00	96,00
	Cebolla blanca (unids)	1,00	0,07	0,50	2,00	6,00	12,00	24,00
	Maíz para mote (libras)	1,60	0,11	0,80	3,20	9,60	19,20	38,40
	Sal / pimienta (gramos)	0,10	0,29	2,00	8,00	24,00	48,00	96,00
	Total	90,87	12,00	84,03	336,10	1.008,30	2.016,60	4.033,20

Elaborado por: Erik Molina

Materia prima directa platos a la carta.

Tabla 43. Materia prima directa platos a la carta.

Materia Prima y Materiales - PLATOS A LA CARTA								
	Detalle	Costo	Día	Semana	Mes	Trimestre	Semestre	Año
POLLO CORDON BLUE (PORCION 8 PERSONAS)	Pollo (unids)	2,00	1,04	7,25	29,00	87,00	174,00	348,00
	Jamón (lonjas)	8,00	1,29	9,00	36,00	108,00	216,00	432,00
	Queso (lonjas)	8,00	1,23	8,60	34,40	103,20	206,40	412,80
	Salsa blanca básica (tazas)	2,00	0,12	0,85	3,40	10,20	20,40	40,80
	Crema de leche (tazas)	2,00	0,16	1,15	4,60	13,80	27,60	55,20
	Mostaza alemana (cucharadas)	2,00	0,32	2,25	9,00	27,00	54,00	108,00
	Tomillo seco (cucharada)	2,00	0,01	0,08	0,32	0,96	1,92	3,84
	Vino blanco (tazas)	2,00	0,23	1,60	6,40	19,20	38,40	76,80
	Sal (onzas)	2,00	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
	Pimienta (onzas)	2,00	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
PESCADO ENTERO (PORCION 8 PERSONAS)	Pescado (unids)	8,00	1,29	9,00	36,00	108,00	216,00	432,00
	Aceite de oliva (litros)	1,00	0,05	0,38	1,50	4,50	9,00	18,00
	Jugo de limón dulce (tazas)	2,00	0,08	0,55	2,20	6,60	13,20	26,40
	Vinagre blanco (tazas)	1,00	0,05	0,38	1,50	4,50	9,00	18,00
	Ajo (dientes)	8,00	0,26	1,80	7,20	21,60	43,20	86,40
	Pimienta cayena (onzas)	2,00	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00
	Sal gruesa (cucharada)	2,00	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
	Sal (onzas)	2,00	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
	Pimienta (onzas)	2,00	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
	CAZUELA DE MARISCOS (PORCION 8 PERSONAS)	Pescado consistente (libras)	1,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00
Almejas cocidas (libras)		1,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00	30,00
Mejillones (libras)		1,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00	30,00
Calamares limpios (libras)		1,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00	30,00
Camarones (libras)		1,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
Cebolla grande (unids)		2,00	0,04	0,25	1,00	3,00	6,00	12,00
Ajo (dientes)		10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
Pimiento rojo (unids)		2,00	0,06	0,45	1,80	5,40	10,80	21,60
Mantequilla (cucharadas)		4,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
Orégano / tomillo / al baca seca (cucharadas)		4,00	0,01	0,06	0,24	0,72	1,44	2,88
Laurel en hojas (unids)		6,00	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
Caldo de pescado (litros)		2,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
Vino blanco (tazas)		1,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00	30,00
Vino jerez (tazas)		1,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00	30,00
Miga de pan (cucharadas)		8,00	0,14	1,00	4,00	12,00	24,00	48,00
Sal (Gramos)		2,00	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
CARNE DE SOYA CON ALCACHOFA (PORCION 6 PERSONAS)		Carne de soya (unids)	6,00	0,75	5,25	21,00	63,00	126,00
	Alcachofa (unids)	3,00	0,15	1,05	4,20	12,60	25,20	50,40
	Brócoli (unids)	3,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Suquinay (unids)	6,00	0,32	2,25	9,00	27,00	54,00	108,00
	Tomate riñón (unid)	3,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Zanahoria blanca (libras)	2,00	0,14	1,00	4,00	12,00	24,00	48,00
	Crema de leche (litros)	2,00	0,15	1,05	4,20	12,60	25,20	50,40
	Orégano (cucharadas)	2,00	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1
	Nuez Moscada (onzas)	2,00	0,00	0,02	0,08	0,24	0,48	0,96
	Mantequilla (cucharadas)	6,00	0,39	2,70	10,80	32,40	64,80	129,60
ESCALOPE DE POLLO (PORCION 8 PERSONAS)	Manzanas verdes (unids)	4,00	0,29	2,00	8,00	24,00	48,00	96,00
	Mantequilla (cucharadas)	8,00	0,22	1,52	6,08	18,24	36,48	72,96
	Pechugas de pollo (unids)	8,00	4,57	32,00	128,00	384,00	768,00	1.536,00
	Magüe en cubito (unids)	2,00	0,07	0,50	2,00	6,00	12,00	24,00
	Ron (tazas)	1,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00	30,00
	Mostaza (cucharada)	2,00	0,06	0,45	1,80	5,40	10,80	21,60
	Crema de leche (tazas)	1,00	0,03	0,23	0,90	2,70	5,40	10,80
	Sal (onzas)	2,00	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
	Pimienta (onzas)	2,00	0,05	0,38	1,52	4,56	9,12	18,24

TRUCHA ESPECIAL (PORCION 7 PERSONAS)	Truchas	6,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Sal (onzas)	2,00	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
	Pimienta (onzas)	2,00	0,00	0,03	0,12	0,36	0,72	1,44
	Aceite (tasas)	2,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00	30,00
	Cebolla (unids)	2,00	0,09	0,63	2,50	7,50	15,00	30,00
	Mostaza (onzas)	6,00	0,19	1,35	5,40	16,20	32,40	64,80
	Salsa de soya (onzas)	2,00	0,06	0,45	1,80	5,40	10,80	21,60
	Mantequilla (cucharadas)	6,00	0,16	1,13	4,50	13,50	27,00	54,00
	Ajo (dientes)	2,00	0,00	0,03	0,10	0,30	0,60	1,20
Yuca frita (unids)	2,00	0,01	0,10	0,40	1,20	2,40	4,80	
JUGOS NATURALES	Mora (Libras)	20,00	0,64	4,50	18,00	54,00	108,00	216,00
	Naranja	20,00	0,71	5,00	20,00	60,00	120,00	240,00
	Limón (limonada)	20,00	0,71	5,00	20,00	60,00	120,00	240,00
	Naranja (Libras)	20,00	0,71	5,00	20,00	60,00	120,00	240,00
	Taxo (Libras)	40,00	0,43	3,00	12,00	36,00	72,00	144,00
	Leche (Litros)	60,00	0,75	5,25	21,00	63,00	126,00	252,00
	Crema de leche (litros)	30,00	4,29	30,00	120,00	360,00	720,00	1.440,00
	Azúcar (Quintal)	1,00	1,61	11,25	45,00	135,00	270,00	540,00
BEBIDAS EMBOTELLADAS	Gaseosas individuales medianas	100,00	3,57	25,00	100,00	300,00	600,00	1.200,00
	Gaseosas de 3 litros	100,00	0,01	0,09	0,35	1,05	2,10	4,20
	Agua con gas individual	100,00	3,57	25,00	100,00	300,00	600,00	1.200,00
	Agua pura individual	100,00	3,57	25,00	100,00	300,00	600,00	1.200,00
	Total	134,00	9,53	66,70	266,80	800,40	1.600,80	3.201,60

Elaborado por: Erik Molina

Materia prima directa huerto ecologico.

Tabla 44. Materia prima directa huerto ecológico.

Materia Prima y Materiales - HUERTO ECOLÓGICO								
Detalle				Semana	Mes	Trimestre	Semestre	Año
FRUTALES	Tomate de árbol	10,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Frutilla	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Claudia	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Durazno	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Peras	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Manzanas	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Uvas	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Moras	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Cerezas	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Uvillas	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
MEDICINALES	Higo	10,00	0,18	1,25	5,00	15,00	30,00	60,00
	Cedrón	10,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Romero	10,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Orégano	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Toronjil	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Manzanilla	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Menta	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
ORNAMENTALES	Hebes	10,00	0,36	2,50	10,00	30,00	60,00	120,00
	Es cancelos morados	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Es cancelos verdes	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Buganvillas	10,00	1,43	10,00	40,00	120,00	240,00	480,00
	Tercio pelinas	10,00	0,36	2,50	10,00	30,00	60,00	120,00
	Geranios	10,00	0,36	2,50	10,00	30,00	60,00	120,00
	Siete cuevos	10,00	1,43	10,00	40,00	120,00	240,00	480,00
	Jazmín	10,00	1,79	12,50	50,00	150,00	300,00	600,00
Bambú	10,00	1,79	12,50	50,00	150,00	300,00	600,00	

VARIOS	Yagual	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Pumamaqui	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Cholón	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Arroyan	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Romerillo	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Acacio	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Guarango	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Chimbole	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Tilo	10,00	0,11	0,75	3,00	9,00	18,00	36,00
	Cepillo rojo	10,00	0,36	2,50	10,00	30,00	60,00	120,00
	Cepillo blanco	10,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Arupo rosado	10,00	0,21	1,50	6,00	18,00	36,00	72,00
	Ciprés piramidal	10,00	2,14	15,00	60,00	180,00	360,00	720,00
	Cucardas	10,00	0,36	2,50	10,00	30,00	60,00	120,00
	Eucalipto	10,00	0,05	0,38	1,50	4,50	9,00	18,00
	Ciprés piramidal	10,00	0,05	0,38	1,50	4,50	9,00	18,00
	Alevines trucha (Unids)	5.000,00	12,50	87,50	350,00	1.050,00	2.100,00	4.200
	Total	5.420,00	27,43	192,00	768,00	2.304,00	4.608,00	9.216,00

Elaborado por: Erik Molina.

10.4 EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL

La evaluación de impacto ambiental es un procedimiento de carácter preventivo. Orientado a informar al promotor de un proyecto o de una actividad productiva, acerca de los efectos al ambiente. Es un elemento correctivo de los procesos de planificación y tiene como finalidad atenuar los efectos negativos del proyecto sobre el ambiente.

Análisis del tema.

El Estudio de Impacto Ambiental para la implementación de la hostería que estaría ubicado en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga-parroquia Juan Montalvo, barrio La Cocha, sector Cuipila nos permitirá analizar y evaluar los impactos negativos que se ocasionarían con la ejecución y operatividad del mismo.

Descripción del medio sobre el cual se pretende implementar la propuesta y su posible alteración.

Para el análisis de la situación actual del área se determina dos aspectos principales (medio físico y socio económico)

Medio físico.

M. Inerte.

Aire.

Posee una calidad de aire puro libre de contaminantes sonoras, eliminación de gases o polvos tóxicos.

A través del proyecto o actividad, incluidas sus obras y acciones asociadas, se generarán emisiones a la atmósfera. Las principales emisiones a la atmósfera se producirán en la etapa de construcción compuesto por el polvo de tránsito vehicular o maquinaria, además se producirá emanaciones CO₂ de la combustión de los vehículos involucrados en el transporte de material.

Suelo.

El suelo es fértil, plano sin pendientes, tipo barroso, en un área cultivada por el momento de maíz, papas y hierva para ganado, su temperatura promedio de 13 a 15,1 ° C. y una precipitación anual normal de 563,4 ml, con un poblado pequeño al rededor. Para la instalación del proyecto se realizará el respectivo estudio y análisis del suelo, es decir observar que la zona se encuentre despejada donde no exista un habitat masivo de flora y fauna.

Dentro de las características del suelo, donde se localizará el proyecto, este no se verá alterado en forma significativa por las obras de construcción y operación de la hostería.

Para llevar a cabo el proyecto, se recurrirá a una empresa externa, que estará encargada de gestionar adecuadamente los residuos de construcción y domiciliarios generados durante esta etapa.

Agua.

El agua que llega a este sector es agua entubada, cristalina pero no apta en el 100% para el consumo humano, de igual manera se utiliza para riego de cultivos agrícolas agua proveniente de un ojo de agua natural perteneciente a la comuna, hasta el momento no se ha identificado en el sector aguas subterráneas, priorizando la no contaminación subterránea.

Es un recurso vital para la construcción y operatividad del proyecto, siendo importante que la comunidad no se verá afectada por la intervención de Samayllacta en el uso del agua, ya que el recurso es suficiente, con ello se tomaran las medidas necesarias para no afectar las condiciones del agua, el trato adecuado de aguas servidas, no contaminación de aguas subterráneas y otros factores.

Medio Biótico.

Flora.

En el sector existe una variedad de especies nativas que le dan una característica especial al sector, como: Aliso, Molle, Chilca, Malva, Romerillo, Chocho, Mortiño, Penco, Capulí. Sin embargo, hay plantas introducidas como el eucalipto, ciprés y pino.

El proyecto no explotará vegetación nativa, los árboles y arbustos nativos existentes en el predio permanecerán intactos, lo que mantendrá la belleza escénica del sitio de construcción.

Fauna.

En lo referente a fauna se pueden distinguir algunas variedades de animales tanto silvestres como domésticos: Lobo de paramo, Conejo silvestre, Raposa, Quilico, Curiquingue, Gaviota Andina, Mirlo común, Gavilán, Zorrillo, Colibrí, e introducidos como: ganado vacuno, caballos, chanchos, burros, animales menores., Para la creación del proyecto no se considera la extracción, explotación, alteración o manejo de especies que se encuentren en peligro de extinción o vulnerables, el lugar para la construcción es un sitio despejado, el cual no conserva especies que puedan ser perjudicadas a la hora de la instalación del proyecto.

Medio Perceptual.

Paisaje.

Es un paisaje único y calmado, cargado de paz y de una variedad de recursos tanto de flora como de fauna, concluyendo con un sinnúmero de características, que con el pasar del tiempo el hombre ha ido modificando levemente en su estado con la edificación de viviendas, la erosión del suelo y destrucción de propiedades naturales con rellenos a los terrenos para su posterior construcción que son un problema muy evidente.

En el momento de la construcción el paisaje no se verá afectado, ya que no habrán talas de árboles, ni rellenos ya que el terreno no posee flora, su extensión es plana y de tierra suave en su totalidad.

Medio socioeconómico.

Uso territorial.

El uso del suelo del lugar está dedicado especialmente a la agricultura y ganadería y esto ha provocado que la frontera agrícola avance a un ritmo acelerado, lo que dificulta con el pasar

de los tiempos que, los páramos ya no estén actos para retener el agua y por ende la erosión de la tierra dificultaría la sobrevivencia del ser humano además de rellenar los terrenos para hacerlos más rentables para la venta acabando con la vida del suelo de los terrenos mencionados.

En el sitio para la construcción de la hostería Samayllacta también se pretende cultivar las tierras a base de alternativas que conserven sus componentes y por ende no se deteriore muy rápido el suelo.

Cultural.

Tiene una cultura ancestral importante que es demostrada en sus fiestas a través de danzas, representaciones y coreografías, así mismo, son tradiciones y costumbres que la comunidad mantiene para las generaciones venideras. Su principal fiesta es la Santa Virgen María (en memoria de su establecimiento y creación como barrio), carnaval, celebrada en febrero de cada año en conmemoración a la Virgen María de Isimbo, es una fiesta llena de coloridos y trajes típicos del sector, con su gente tan cordial y servicial con un pequeño desfile barrial de la mama negra. Con la implementación del proyecto también se busca relacionarse mucho con las actividades de la comunidad, las mismas que ayuden a su progreso, con ello se busca a que el proyecto tenga las condiciones necesarias para la preservación, conservación y difusión de lo que ya existe en la comunidad, sin entorpecer o perjudicar a la misma.

Infraestructura.

Existe una óptima red telefónica y servicio de transporte, así como de comunicación también cuenta con una buena red de agua, misma que son administradas y distribuidas a las distintas casas de los habitantes.

Medio Económico.

Población y Economía.

La mayoría de habitantes generan ingresos de la agricultura y ganadería, pero, aunque algunos deciden emigrar a las ciudades grandes como Quito, Ambato y Guayaquil en busca de un mejor ingreso salarial a través de un trabajo a lo cual principalmente se pretende dar una alternativa de mejora a este problema con la implementación del proyecto buscando

obtener una parte del talento humano de la comunidad con el fin de ayudar a mejorar las condiciones de vida en el sector.

Estilo de vida.

Tienen un estilo de vida cómoda ya que su fuente de ingresos les alcanza para satisfacer sus necesidades diarias.

Descripción del proyecto.

Este es un proyecto con una multiplicidad de actividades turísticas, las cuales están dedicadas a complacer diferentes tipos de clientes nacionales y extranjeros, las mismas que se detallan a continuación:

Restaurante.

Actividades de relajación (piscina, sauna, turco, hidromasaje).

Visita a un huerto ecológico.

Pesca deportiva.

Cancha deportiva de Fútbol.

Cancha deportiva de Voleibol y Básquet.

Hospedaje.

Régimen legal

Las creaciones de centros turísticos en zonas naturales pueden causar alteraciones en el medio ambiente por tal razón presentamos algunos de los principios señalados a cumplirse dentro de este campo.

Donde según los principios de la Declaración de Rio de Janeiro de 1992 en los *artículos*- 19 y 20 señala: Las obras públicas, privadas o mixtas y los proyectos de inversión públicos o privados que pueden causar impactos ambientales, serán calificados previamente a su ejecución por los órganos descentralizados de control donde el ministerio del ramo podrá otorgar o negar la licencia correspondiente.

Ley de gestión ambiental de la evaluación de impacto ambiental y del control ambiental.

Art. 19.- Las obras públicas, privadas o mixtas, y los proyectos de inversión públicos o privados que puedan causar impactos ambientales, serán calificados previamente a su

ejecución, por los organismos descentralizados de control, conforme el Sistema Único de Manejo Ambiental, cuyo principio rector será el precautelatorio.

Art. 21.- Los sistemas de manejo ambiental incluirán estudios de línea base; evaluación del impacto ambiental; evaluación de riesgos; planes de manejo; planes de manejo de riesgo; sistemas de monitoreo; planes de contingencia y mitigación; auditorías ambientales y planes de abandono. Una vez cumplidos estos requisitos y de conformidad con la calificación de los mismos, el Ministerio del ramo podrá otorgar o negar la licencia correspondiente.

Interpretación del Proyecto.

Para la realización del estudio de impactos ocasionados por los factores que intervienen se utilizó la matriz de Leopold.

Evaluación de impacto ambiental.

Comprendiendo al análisis de la matriz, la interpretación de los resultados y las respectivas valorizaciones posteriormente de la identificación y clasificación, se procedió a la evaluación de los impactos sobre los distintos componentes del ambiente.

Una vez realizado el análisis se prosiguió a la interpretación y consideración de los resultados, tanto cualitativos como cuantitativos, para luego realizar la jerarquización y priorización de los impactos ambientales más significativos, ya sean estos positivos o negativos.

Matriz preliminar de Leopold.

Tabla 45. Matriz preliminar de Leopold.

FACTORES AMBIENTALES DE IMPACTO			PONDERACIÓN
Sistemas	Subsistema	Componentes ambientales	
MEDIO FÍSICO	M. Inerte	Aire	100
		Suelo	100
		Agua	100
		Total M. Inerte	300
	M. Biótico	Flora	100
		Fauna	100
		Total M. biótico	200
	M. Perceptual	Paisaje	100
	Total Medio Físico		
MEDIO SOCIO ECONÓMICO	M. Socio Cultural	Uso territorial	75
		Cultural	50
		Infraestructura	50
		Humanos y estético	100
		TotalMSC	275
	M. Económico	Economía	50
		Población	75
	Total Medio Socioeconómico		
TOTAL MEDIO AMBIENTE			1000

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Puntuación.

Tabla 46. Puntuación.

Puntuación	
Compatible	De 0 a 2
Moderado	De 2 a 3
Severo	De 3 a 4

Elaborado por: Erik Molina

Aire.

Tabla 47. Aire.

Componentes Ambientales	Aire								Total
	Residuos sólidos- aire	Efluentes líquidos - aire	Emisiones gaseosas- aire	Salud - aire	Paisaje- aire	Flora - aire	Fauna - aire	Alimenta- ción- aire	
Intensidad	1	0	1	1	1	0	0	0	4
Extensión	1	0	1	1	1	0	0	0	4
Momento	1	0	1	1	1	0	0	1	5
Persistencia	1	0	1	1	0	0	0	1	4
Reversibilidad	1	0	1	1	1	0	0	0	4
Sinergia	1	0	1	1	0	0	0	0	3
Acumulación	1	0	0	1	1	0	0	0	3
Efecto	1	0	1	1	1	0	0	0	4
Periodicidad	1	0	1	1	0	0	0	0	3
Recuperación	1	0	1	1	1	0	0	0	4
Importancia	10	0	9	10	7	0	0	2	38

Elaborado por: Erik Molina.

En el espacio aire la contaminación es totalmente mínima, debido a las acciones del proyecto como tal y sobre todo que no genera emisiones gaseosas que puedan afectar al medio ambiente, por ello se obtuvo una calificación de: **38/100 – Aire.**

Suelo.

Tabla 48. Suelo.

Componentes Ambientales	Suelo								Total
	Residuos sólidos- aire	Efluentes líquidos - aire	Emisiones gaseosas- aire	Salud - aire	Paisaje- aire	Flora - aire	Fauna - aire	Alimentación- aire	
Intensidad	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Extensión	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Momento	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Persistencia	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Reversibilidad	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Sinergia	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Acumulación	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Efecto	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Periodicidad	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Recuperación	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Importancia	10	10	0	0	0	10	10	0	40

Elaborado por: Erik Molina.

El recurso suelo la afectación es más positiva que negativa, sin embargo se obtuvo un porcentaje menor del límite, el cual nos dice, que a pesar de las acciones emprendida, se dispondrán de alternativas básica para su recuperación, ya que no existirán alteraciones drásticas, con una calificación de: **40/100 – Suelo.**

Agua.

Tabla 49. Agua.

Agua									
Componentes Ambientales	Residuos sólidos- aire	Efluentes líquidos - aire	Emisiones gaseosas- aire	Salud - aire	Paisaje- aire	Flora - aire	Fauna - aire	Alimentación- aire	Total
Intensidad	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Extensión	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Momento	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Persistencia	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Reversibilidad	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Sinergia	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Acumulación	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Efecto	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Periodicidad	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Recuperación	1	1	0	0	0	1	0	1	4
Importancia	10	10	0	0	0	10	0	10	40

Elaborado por: Erik Molina.

Con el presente cuadro se demuestra que el recurso agua es afectado en una mínima parte, pero se debe considerar que es en el momento operativo del complejo, con ello se tomaran las consideraciones respectivas para no causar ningún impacto, con una calificación de: **40/100 – Agua.**

Flora.

Tabla 50. Flora.

Flora									
Componentes Ambientales	Residuos sólidos- aire	Efluentes líquidos - aire	Emisiones gaseosas- aire	Salud - aire	Paisaje- aire	Flora - aire	Fauna - aire	Alimentación- aire	Total
Intensidad	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Extensión	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Momento	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Persistencia	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Reversibilidad	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Sinergia	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Acumulación	1	0	0	0	0	1	0	1	3
Efecto	1	0	0	0	1	1	0	1	4
Periodicidad	1	0	0	0	0	1	0	1	3
Recuperación	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Importancia	10	7	0	0	8	10	0	10	45

Elaborado por: Erik Molina.

En el cuadro se puede observar que las acciones referentes a flora, no producirán un impacto significativo porque en el lugar de construcción, no existe flora nativa o representativa que pueda ser talada, aunque en los alrededores si hay ciertas variedades de plantas nativas e introducidas y se tomaran las medidas necesarias para conservar este recurso. **Total: 45/100 – Flora.**

Fauna.

Tabla 51. Fauna.

Componentes Ambientales	Fauna								Total
	Residuos sólidos- aire	Efluentes líquidos - aire	Emisiones gaseosas- aire	Salud - aire	Paisaje- aire	Flora - aire	Fauna - aire	Alimentación- aire	
Intensidad	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Extensión	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Momento	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Persistencia	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Reversibilidad	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Sinergia	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Acumulación	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Efecto	0	0	0	0	1	1	0	0	2
Periodicidad	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recuperación	1	1	0	0	1	1	0	1	5
Importancia	6	6	0	0	7	7	0	6	32

Elaborado por: Erik Molina.

En fauna el impacto es mínimo, debido a que, específicamente en el sitio de construcción no se encuentran especies representativas. **Total: 32/100 – Fauna.**

Paisaje.

Tabla 52. Paisaje.

Componentes Ambientales	Paisaje								Total
	Residuos sólidos- aire	Efluentes líquidos - aire	Emisiones gaseosas- aire	Salud - aire	Paisaje- aire	Flora - aire	Fauna - aire	Alimentación- aire	
Intensidad	1	1	0	0	0	1	1	1	5
Extensión	1	1	0	0	0	1	1	1	5
Momento	1	1	0	0	0	1	1	1	5
Persistencia	1	0	0	0	0	1	1	0	3
Reversibilidad	1	1	0	0	0	1	1	0	4
Sinergia	0	0	0	0	0	1	0	0	1
Acumulación	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Efecto	1	1	0	0	0	1	0	0	3
Periodicidad	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recuperación	1	1	0	0	0	1	1	1	5
Importancia	7	6	0	0	0	8	6	4	31

Elaborado por: Erik Molina.

En lo concerniente a paisaje no hay una afectación directa negativa potencial, causada por el complejo, rectificando además que en el lugar de construcción no existe nada que pueda verse alterado, con ello se obtuvo una calificación de: **31/100 – Paisaje**

Población.

Tabla 53. Población.

Componentes Ambientales	Población								Total
	Residuos sólidos- aire	Efluentes líquidos - aire	Emisiones gaseosas- aire	Salud - aire	Paisaje- aire	Flora - aire	Fauna - aire	Alimentación- aire	
Extensión	1	1	1	1	0	0	1	1	6
Momento	1	1	1	0	0	0	1	1	5
Persistencia	0	0	1	1	1	0	0	0	3
Reversibilidad	1	1	1	0	0	1	0	1	5
Sinergia	0	0	1	1	0	0	1	0	3
Acumulación	0	0	1	0	0	0	1	0	2
Efecto	0	0	1	0	1	1	0	0	3
Periodicidad	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recuperación	1	1	0	1	1	1	1	1	7
Importancia	5	5	8	4	3	3	6	5	39

Elaborado por: Erik Molina.

Niveles alcanzados por un estudio de impacto ambiental.

Compatibles: <25 **Moderados:** 25–50 **Severos:** >50

Analizadas las matrices con cada uno de los componentes del medio ambiente, se logró concluir desde una forma introspectiva las afectaciones que podrían tener dichos factores, para luego tomar las medidas necesarias, con el fin de contrarrestar acciones negativas causadas por el proyecto, concluyendo que al final se obtuvo un promedio de **35 puntos**, en un nivel jerárquico moderado de los impactos, analizando además que es factible, desde el punto de vista ambiental continuar con la ejecución del proyecto.

Medidas de mitigación para la hostería.

El propósito de la mitigación es generar acciones prediseñadas, destinadas a llevar a niveles aceptables los impactos ambientales de una acción humana. Las medidas de compensación buscan producir o generar un efecto positivo alternativo y equivalente a uno de carácter adverso.

Los factores más afectados del ambiente.

Tabla 54. Factores más afectados del ambiente.

Componentes más afectados	Acciones más incidentes sobre el ambiente	Medidas correctoras
Aire	El ruido de las maquinas y el polvo levantado en el momento de descubrir la capa vegetal	El ruido no va a ser de frecuencia regular y el polvo levantado se dispersará con el viento.
Suelo	Descubrimiento de la capa vegetal.	Después de ejecutado el proceso se deberán cubrir ciertas partes de la capa vegetal con chambas y la siembre de árboles en la zona trabajada.
Agua	Utilización y mezcla de algunos productos como el cemento y pintura y que en el momento de su manipulación pueden caer en la alcantarilla.	En el momento de trabajar con ciertos productos, se optara por tener un manejo adecuado y tratamiento de desechos con el fin de prevenir dicho impacto.
Flora	Tala de algunos árboles nativos en el lugar de construcción.	A pesar de ser muy poco los arboles a talar en la zona, se volverán a plantar muchos más alrededor y dentro de la hostería
Paisaje	El levantamiento de la capa vegetal y la tala de algunos árboles en el lugar de construcción	Al finalizar la construcción del proyecto, se sembraran muchos árboles y chambas, a pesar que el lugar tendrá una vista totalmente diferente y muy atractiva para toda la zona.

Elaborado por: Erik Molina.

Como se observa en el presente cuadro, los factores del medio ambiente no se verán muy afectados por la construcción del proyecto, pero de igual manera se tomarán las medidas correctivas adecuadas para controlar ciertos impactos.

10.5 ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL.

Planeación.

Visión.

Al 2019 ser un icono dentro de las mejores hosterías, mediante la satisfacción de nuestros clientes nacionales y extranjeros; basándonos en un crecimiento sustentable y competitivo, en comunión con el medio ambiente y la energía de la gente.

Misión.

Proporcionar una estadía confortable en la ciudad de Latacunga, con un servicio de calidad en alojamiento, alimentación y actividades innovadoras recreativas en base a un turismo sostenible para suplir las necesidades de descanso, ocio, y recreación en un ambiente agradable, cálido y confortable con un valor agregado para nuestros clientes y turistas nacionales y extranjeros, de esta manera aportar al desarrollo local y nacional.

Valores De La Empresa.

Respeto: Consiste en saber valorar los intereses y necesidades de otro individuo en una reunión.

Honestidad: La honestidad es una cualidad de calidad humana que consiste en comportarse y expresarse con coherencia y sinceridad, y de acuerdo con los valores de verdad y justicia.

Equidad: Tienen una connotación de justicia e igualdad social con responsabilidad y valoración de la individualidad, llegando a un equilibrio entre las dos cosas, la equidad es lo justo en plenitud. Dentro de un contexto similar puede significar también.

Justicia: Es un valor determinado por la sociedad. Nació de la necesidad de mantener la armonía entre sus integrantes.

Tolerancia: Es el respeto que se tiene a las ideas, creencias o prácticas de los demás cuando son diferentes o contrarias a las propias.

Responsabilidad: La responsabilidad es un valor que está en la conciencia de la persona, que le permite reflexionar, administrar, orientar y valorar las consecuencias de sus actos, siempre en el plano de lo moral.

Humildad: Humildad es la característica que define a una persona modesta, alguien que no se cree mejor o más importante que los demás en ningún aspecto.

Fe: La fe es la firme y absoluta convicción de que algo es verdad.

Comprensión: en su sentido más común y tradicional se considera como facultad de pensar; el cómo y el dónde se produce el pensamiento como capacidad de leer el interior de la realidad de las cosas.

Lealtad: La lealtad es una obligación de fidelidad que un sujeto o ciudadano le debe a su estado o monarca.

Objetivos:

Crear el mejor centro de recreación de la ciudad de Latacunga el cual satisfacerla las necesidades recreativas de los clientes con un alcance a nivel regional e internacional.

Metas:

Hasta junio del 2019 ubicar los predios ideales para el proyecto.

Hasta mayo del 2019 tener diseñados el 100% de los planos del proyecto.

Hasta junio del 2019 haber diseñado el 100% de un estudio de mercado sobre la factibilidad del proyecto.

Hasta diciembre del 2019 tener implementado el 100% del proyecto.

Políticas:

Ajuste Mutuo: Lograr la coordinación del trabajo por medio de la comunicación informal. El control y el poder de coordinación recaen sobre quien realiza las tareas.

Supervisión directa: Lograr la coordinación al tener una persona que toma la responsabilidad del trabajo de las otras, emitiendo instrucciones para ellas y supervisando sus acciones.

Estandarizar procesos de trabajo: Consiste en regular mediante normas escritas los contenidos del trabajo (la secuencia de pasos para desarrollar las actividades).

Estandarizar producción y resultados: Consiste en un conjunto de normas escritas que regulan el producto final de un trabajo o actividad.

Estandarizar destrezas y conocimientos: Consiste en preestablecer los conocimientos o habilidades que debe poseer quien se incorpora al puesto.

Normativas:

Según Decreto Ejecutivo 1424 publicado en el Registro Oficial 309 del 19 de Abril del 2001, se declaró como Política de Estado el desarrollo del turismo en el país en este marco, la empresa observará la normativa interna relacionada a:

La seguridad como la más alta prioridad para asegurar la confidencialidad de su información personal, guardando de manera segura en nuestro sitio toda la información. Esto incluye información personal tal como su nombre y apellido, dirección personal y de negocios, número telefónico, dirección postal y dirección de correo electrónico.

Eficiencia y eficacia en los servicios a través de capacitación y motivación continúa.

La calidad de los servicios será la base principal que sustentará el desarrollo de la hostería.

Comprometerse a que el servicio prestado por el establecimiento hacia los turistas, cumpla las expectativas sin ningún inconveniente.

Los precios a los que se expendan los servicios serán acordes a la calidad del servicio que se preste.

El personal será altamente calificado y autosuficiente, que este comprometido con la misión y visión de la hostería.

Análisis FODA.

Es una herramienta estratégica por excelencia, el beneficio que se obtiene con su aplicación es conocer la situación real en que se encuentra el entorno, así como el riesgo y oportunidades que le brinda el mercado.

Las debilidades y fortalezas pertenecen al ámbito interno del lugar, al realizar el análisis de los recursos y capacidades; se debe considerar una gran diversidad de factores relativos con aspectos de producción, marketing, financiación. Las amenazas y oportunidades pertenecen

siempre al entorno externo del lugar de estudio, debiendo ésta superarlas o aprovecharlas, anticipándose a las mismas.

A Continuación, se realizará un análisis de las Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que presenta el proyecto.

Fortalezas.

Acceso exclusivo a recursos naturales

Buenas relaciones comunitarias

Capacidad de adaptación y deseos de cambio.

Debilidades.

No poseen un modelo gerencial establecido

Deficiente tecnología

Poca diversificación del servicio

Sistema de comercialización deficiente

Oportunidades.

Aumento de la actividad económica en la zona

Mercado liderado por competidores débiles

Carreteras y servicios que facilitan el acceso a la localidad.

Amenazas.

Aumento del índice delincuencia en la zona.

Interés de empresas ajenas al turismo en los alrededores del proyecto.

Invasión y daño acelerado de áreas del entorno.

Inestabilidad jurídica del país.

Organización.

Etapa del proceso administrativo.

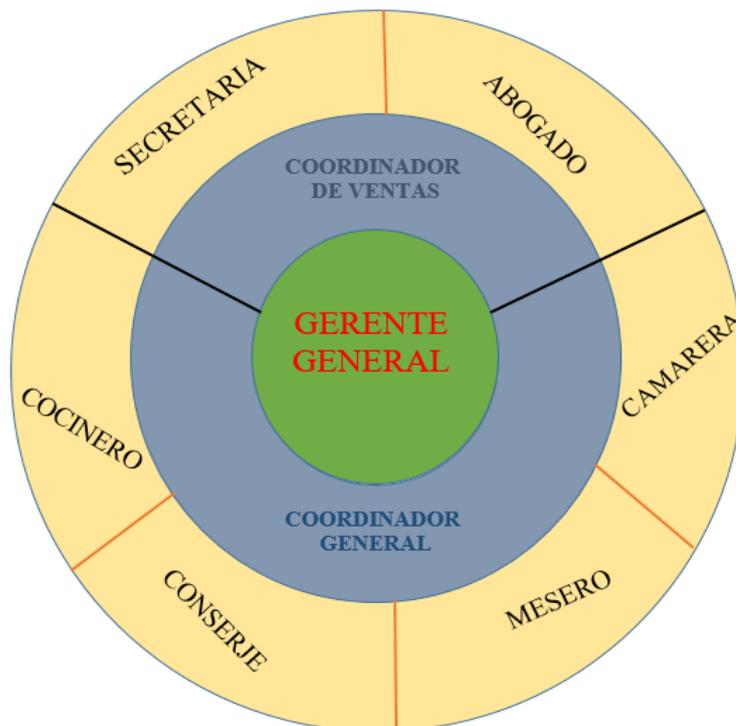
Tabla 55. Etapa del proceso administrativo.

OBJETIVO ESTRATÉGICO	ESTRATEGIA	TÁCTICA	RESPONSABLE	TIEMPO
Dar a conocer los productos y servicios que ofrece la hostería, mediante la utilización de técnicas adecuadas que promuevan las ventas hacia el consumidor	Brindar ofertas para que los campistas puedan disfrutarlos de manera adecuada	Poner en marcha los paquetes turísticos diseñados, tanto al mercado meta como a personas naturalistas y al público en general.	Autor del Proyecto y Coordinador General	Corto Plazo
Crear un proyecto organizado y con procesos para que el servicio no se sienta afectado cuando el administrador esté ausente	Personal capacitado responsable de cada área de la hostería	Asesoría directa y específica al personal y su área de desempeño. Compromiso del personal en el cumplimiento de la tarea encomendada	Coordinador General	Mediano Plazo
Mejorar la imagen corporativa del talento humano	Confección de uniformes	Buscar publicistas que asesoren en la elaboración de accesorios y vestimenta uniforme	Coordinador General Código Publicidad	Corto Plazo
Promocionar el proyecto por medio de modalidad turística integral como agroturismo, ecoturismo, turismo extremo, etc.	Creación de paquetes turísticos que incluyan estas actividades dentro de la hostería o en sus alrededores	Aprovechar los recursos que brinda la zona. Implementar infraestructura que facilite actividades como rafting, pesca deportiva, trekking, entre otros.	Autor del Proyecto y Coordinador General	Corto Plazo

Elaborado por: Erik Molina

Organigrama Estructural.

Gráfico 12. Organigrama Estructural.



Elaborado por: Erik Molina.

Organigrama Funcional.

Tabla 56. Organigrama Funcional.

1. Datos de Identificación de Puestos		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS	5. PERFIL PROFESIONAL	
Denominación	Gerente General	INTERFAZ	Nivel de Instrucción	Superior
Nivel	Directivo	Todas las unidades de la empresa.		
Unidad o Proceso	Dirección	Clientes	Titulo Requerido	Ingeniero.
Rol	Administrativo	Proveedores		
Salario	500 USD	Bancos		
2. MISION		5. REQUISITOS LABORALES		
Dirigir, organizar y evaluar los procesos estratégicos para alcanzar las metas propuestas por la empresa.		Tiempo de Experiencia	2 años	
		Especificidad de la Experiencia	Planificación, Gestión de la calidad, elaboración de proyectos.	
3. RESPONSABILIDADES		CONOCIMIENTOS		DESTREZAS
Planifica, organiza, dirige y supervisa las actividades de la hostería, incluyendo el staff y al personal que realiza la contabilidad mensualmente.		Diseño de Planes, Programas, proyectos y técnicas de administración estratégica.		Planificación y Gestión.
Evalúa la gestión de cada área y determina el cumplimiento respecto de los objetivos y metas establecidas en el plan.		Técnicas de seguimiento y evaluación, manejo de indicadores.		Monitoreo y Control.
Establece metodologías, políticas, estrategias y modelos para la evaluación de proyectos.		Políticas, lineamientos y estrategias, manejo de conflictos y negociación.		Manejo numérico.
Supervisa todas las actividades realizadas en la hostería.		Métodos de Investigación y elaboración de documentos.		Pensamiento Crítico.
Representante legal de la empresa.		Legales, código de trabajo.		Habilidad Analítica

1. Datos de Identificación de Puestos		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS	5. PERFIL PROFESIONAL	
Denominación	Coordinador de Ventas	INTERFAZ	Nivel de Instrucción	Superior
Nivel	Directivo	Todas las unidades de la empresa.		
Unidad o Proceso	Dirección	Clientes	Título Requerido	Ingeniero en Marketing.
Rol	Administrativo	Proveedores		
Dependencia	Gerente General		Area de Conocimiento	Administrativo, Marketing.
Salario	450 USD			
2. MISION		5. REQUISITOS LABORALES		
Dirigir, organizar y evaluar los procesos de comercialización de la empresa.		Tiempo de Experiencia	1 años	
		Especificidad de la Experiencia	Desarrollo de planes de publicidad.	
3. ACTIVIDADES ESCENCIALES		CONOCIMIENTOS		DESTREZAS
Responsable de establecer contacto con el cliente y ofrecer los servicios del campamento.		Diseño de Planes y Programas de mercadotecnia.		Pensamiento creativo.
Realizar las funciones de marketing. Generación de publicidad.		Técnicas de seguimiento y evaluación, manejo de indicadores.		Monitoreo y Control.
Velar por las buenas relaciones internas de los empleados.		Políticas, lineamientos y estrategias, manejo de conflictos y negociación.		Planificación y Gestión.
Manejo de relaciones públicas con los clientes, antes, durante y después de la visita.		Métodos de Investigación y elaboración de documentos.		Pensamiento Crítico.
		Legales, código de trabajo.		Habilidad Analítica

1. Datos de Identificación de Puestos		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS	5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA	
Denominación	Conserje	INTERFAZ	Nivel de Instrucción	Secundaria
Nivel	Operativo	Todas las unidades de la empresa.		
Unidad o Proceso	Seguridad	Visitantes	Título Requerido	N/a
Rol	Operativo			
Dependencia	Coordinador General		Área de Conocimiento	Seguridad y limpieza
Salario	365 USD			
2. MISION		5. REQUISITOS LABORALES		
Realizar el cuidado y mantenimiento general de la hostería.		Tiempo de Experiencia	no necesaria experiencia	
		Especificidad de la Experiencia	n/a	
3. ACTIVIDADES ESCENCIALES		CONOCIMIENTOS		DESTREZAS
Responsable del mantenimiento y limpieza del Campamento.		Limpieza, jardinería.		Agilidad física, manual.
Responsable del ingreso y salida de los visitantes.		Conocimientos básicos de pesca.		Trato con el cliente.
Control de la seguridad interna de los visitantes.		Estructuración básica de informes.		Fortaleza física
Actividades de mensajería.		Conducción de automotor.		Organización de tiempos.

1. Datos de Identificación de Puestos		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS	5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA	
Denominación	Secretaria	INTERFAZ	Nivel de Instrucción	Secundaria
Nivel	Administrativo	Todas las unidades de la empresa.	Título Requerido	Secretariado Ejecutivo
Unidad o Proceso	Administrar	Visitantes	Área de Conocimiento	Secretariado
Rol	Administrativo			
Dependencia	Asesor			
Salario	390 USD			
2. MISIÓN		5. REQUISITOS LABORALES		
Realizar el trabajo de administración en todo lo requerido en la empresa.		Tiempo de Experiencia	1 año, (a) de secretariado.	
		Especificidad de la Experiencia	n/a	
3. ACTIVIDADES ESCENCIALES		CONOCIMIENTOS		DESTREZAS
Responsable de la documentación, organización,		Alto nivel de apoyo administrativo		Habilidad administrativa.
.proporciona apoyo de asistencia y administrativo		tareas administrativas.		Trato con el cliente.
investigación, la interacción con los proveedores y la selección de productos.		Estructuración básica de informes.		Monitoreo y control de inventarios.
Gestión de base de datos				Organización de tiempos.

1. Datos de Identificación de Puestos		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS	5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA	
Denominación	Abogado	INTERFAZ	Nivel de Instrucción	Tercer Nivel
Nivel	Asesor	Todas las unidades de la empresa.		
Unidad o Proceso	Jurídico	Visitantes	Título Requerido	Abogado
Rol	Asesoría			
Dependencia	Gerente General		Área de Conocimiento	Abogacía- Jurisprudencia
Salario	425 USD			
2. MISIÓN		5. REQUISITOS LABORALES		
Realizar el trabajo jurídico legal de la empresa.		Tiempo de Experiencia	1 año, en Abogacía.	
		Especificidad de la Experiencia	n/a	
3. ACTIVIDADES ESCENCIALES		CONOCIMIENTOS		DESTREZAS
Responsable de la documentación legal de la empresa.		Actuaciones que la empresa puede y no puede realizar para evitar sanciones administrativas		Habilidad administrativa legal
Modificaciones estatutarias		Defensa legal de la empresa		Trato con el cliente.
Ampliaciones o reducciones de capital		Estructuración básica de informes.		Monitoreo y control de inventarios legales.

1. Datos de Identificación de Puestos		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS	5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA	
Denominación	Camarera	INTERFAZ	Denominación	Camarera
Nivel	Operativo	Todas las unidades de la empresa.	Nivel	Operativo
Unidad o Proceso	Limpieza,	Visitantes	Unidad o Proceso	Limpieza,
	Mantenimiento		Rol	Mantenimiento
Rol	Operativo			Operativo
Dependencia	Coordinador General		Dependencia	Coordinador General
Salario	365 USD		Salario	365 USD
2. MISION		5. REQUISITOS LABORALES		
Realizar el cuidado y mantenimiento general de la hostería.		Tiempo de Experiencia	no necesaria experiencia	
		Especificidad de la Experiencia	n/a	
3. ACTIVIDADES ESCENCIALES		CONOCIMIENTOS		DESTREZAS
Responsable del mantenimiento y limpieza de la hostería.		Limpieza, jardinería.		Agilidad física, manual.
Responsable del ingreso y salida de los visitantes.		Conocimientos básicos de protocolo.		Trato con el cliente.
Control de la seguridad interna de los visitantes.		Estructuración básica de informes.		Fortaleza física

1. Datos de Identificación de Puestos		4. RELACIONES INTERNAS Y EXTERNAS	5. INSTRUCCIÓN FORMAL REQUERIDA	
Denominación	Mesero	INTERFAZ	Nivel de Instrucción	Secundaria
Nivel	Operativo	Todas las unidades de la empresa.		
Unidad o Proceso	Servicio	Visitantes	Título Requerido	N/a
Rol	Operativo			
Dependencia	Coordinador General		Área de Conocimiento	Cocina
Salario	365 USD			
2. MISIÓN		5. REQUISITOS LABORALES		
Realizar el trabajo operativo de empaque mediante estándares de calidad.		Tiempo de Experiencia	1 año, Cocinero (a) de restaurante.	
		Especificidad de la Experiencia	n/a	
3. ACTIVIDADES ESCENCIALES		CONOCIMIENTOS		DESTREZAS
Responsable de la preparación de los alimentos para los visitantes.		Preparación de alimentos.		Habilidad culinaria.
Limpieza de cocina y comedor.		Compra adecuada de insumos.		Trato con el cliente.

Selección.

Hacer la selección por cada puesto de trabajo.

Entrevista.

La entrevista, desde el punto de vista del método, es una forma específica de interacción social que tiene por objeto recolectar datos para una indagación. El investigador formula preguntas a las personas capaces de aportarle datos de interés, estableciendo un diálogo peculiar, asimétrico, donde una de las partes busca recoger informaciones y la otra es la fuente de esas informaciones. Por razones obvias sólo se emplea, salvo raras excepciones, en las ciencias humanas.

La ventaja esencial de la entrevista reside en que son los mismos actores sociales quienes proporcionan los datos relativos a sus conductas, opiniones, deseos, actitudes y expectativas, cosa que por su misma naturaleza es casi imposible de observar desde fuera. Nadie mejor que la misma persona involucrada para hablarnos acerca de todo aquello que piensa y siente, de lo que ha experimentado o proyecta hacer.

Pero existe un inconveniente de considerable peso que reduce y limita los alcances de esta técnica. Cualquier persona entrevistada podrá hablarnos de aquello que le preguntemos, pero siempre nos dará la imagen que tiene de las cosas, lo que cree que son, a través de toda su carga subjetiva de intereses, prejuicios y estereotipos. La propia imagen que el entrevistado tiene de sí mismo podrá ser radicalmente falsa y, en todo caso, estará siempre idealizada de algún modo, distorsionada, mejorada o retocada según factores que no es del caso analizar aquí, pero que nunca podemos prever en detalle.

Pruebas de capacidad.

Por medio de estas pruebas se estiman las capacidades específicas o potenciales de los individuos. A menudo a estas se les conoce como pruebas de APTITUD, y constan de medidas, con lápiz y papel, de las capacidades intelectuales, la precisión de las percepciones, las capacidades mecánicas y espaciales y las habilidades motoras. A la vez estas pruebas indican qué cosas podría ser capaces de desempeñar una persona, dada su experiencia o formación

apropiadas. Los costos de administrarlas son bajo al igual que su procesamiento, no así el de crear una nueva prueba.

La persona seleccionada debe presentar la siguiente documentación:

- Una foto.
- Títulos y certificados acreditativos.
- Otros documentos a entregar al Órgano de Control.
- Planilla de datos social demográficos.
- Fuente de procedencia en los casos que proceda.

Realización del período de prueba.

El trabajador de nuevo ingreso debe pasar por la realización obligatoria del período de prueba, que es la etapa inicial de la relación laboral en la que debe demostrar que posee los requisitos y cualidades necesarias para el desempeño de la ocupación o cargo que aspira ocupar y que le permite comprobar que las condiciones y características de la Empresa se corresponde con sus intereses.

Tabla 57. Período de prueba.

GERENTE GENERAL	COORDINADOR DE VENTAS	CONSERJE	ABOGADO	SECRETARIA	COORDINADOR GENERAL	COCINERO
30-60 DIAS	30-70	30-80	40-80	30-90	30-70	30-50
	DIAS	DIAS	DIAS	DIAS	DIAS	DIAS

Elaborada Por: Erik Molina

Valoración de cargos distribución de porcentajes.

Tabla 58. Valoración de cargos distribución de porcentajes.

FACTOR CONSIDERADO	SUB-FACTOR	P. RELATIVO		PUNTAJE MÁXIMO
ACTIVIDAD BASICA	Experiencia	20%	35%	600
	Habilidad	15%		
RESPONSABILIDAD	Autonomía	15%	30%	600
	Impacto de gestión	15%		
ESFUERZO	Dificultad del puesto	7%	14%	280
	Innovación-Creatividad	7%		
AMBIENTE TRABAJO	Exigencia horario	10%	21%	420
	Riesgos laborales	11%		
		100%	100%	2000

Elaborada Por: Erik Molina.

Método de puntos aplicando formula progresión aritmética.

Tabla 59. Método de puntos aplicando formula progresión aritmética.

FACTORES	GRADO	GRADO	GRADO	GRADO	GRADO	GRADO
ACTIVIDAD BASICA	A	B	C	D	E	F
Experiencia	15	30	45	60	75	90
Habilidad	20	40	60	80	50	120
RESPONSABILIDAD	A	B	C	D	E	F
Autonomía	20	40	60	80	50	120
Impacto de gestión	10	20	30	40	50	60
ESFUERZO	A	B	C	D	E	F
Dificultad del puesto	7	14	21	28	35	42
Innovación-Creatividad	7	14	21	28	35	42
AMBIENTE TRABAJO	A	B	C	D	E	F
Exigencia horario	6	12	18	24	30	36
Riesgos laborales	15	30	45	60	75	90

Elaborada Por: Erik Molina.

Matriz de valoración por resumen de cargos de la empresa.

Tabla 60. Matriz de valoración por resumen de cargos de la empresa.

	Actividad Básica		Responsabilidad		Esfuerzo		Ambiente Laboral	
	Experiencia	Habilidad	Autonomía	Impacto De Gestión	Dificultad Puesto	Innovación - Creatividad	Exigencia - Horario	Riesgo Laboral
Coordinador General	60	40	75	60	21	21	6	30
Coordinador De Ventas	60	40	75	80	28	21	6	30
Abogado	100	50	90	100	35	14	6	30
Secretaria	100	50	90	100	35	14	6	30
Cocinero	50	45	70	80	45	46	10	30
Conserje	60	46	80	80	46	46	7	30
Camarera	58	57	90	90	34	78	7	30
Mesero	56	54	78	89	56	78	6	30

Elaborada Por: Erik Molina.

Matriz de sueldos.

Tabla 61. Matriz de sueldos.

SUELDOS		SUELDO X 6 MESES	CANT	TOTAL
GERENTE	550	1	3300	20040
COORDINADOR GENERAL	450	1	2700	
COORDINADOR DE VENTAS	400	1	2400	
COCINERO	410	1	2460	
SECRETARIA	390	1	2340	
ABOGADO	425	1	2550	
CONSERJE	350	1	2100	
CAMARERA	365	1	2190	

Elaborada Por: Erik Molina.

Aspectos Legales

Para la constitución de nuestra empresa nos basamos en la siguiente normativa legal:

LEY DE TURISMO (Ley 97).

Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002 Última modificación: 29-dic.-2014

Estado: Vigente

CAPITULO II

DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

LEY DE TURISMO

Registro Oficial Suplemento 733 de 27-dic.-2002 Última modificación: 29-dic.-2014

Estado: Vigente

CAPITULO II

DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Art. 6.- Los actos y contratos que se celebren para las actividades señaladas en esta Ley estarán sujetas a las disposiciones de este cuerpo legal y en los reglamentos y normas técnicas y de calidad respectivas.

Constitución de la empresa Ver anexo 4

Aspecto Laboral

En la hostería nos regimos por contratos de trabajo a continuación mostramos un contrato de trabajo indefinido

Dirección

Direccionamiento estratégico.

Conformación organizacional de elementos que, al interrelacionarse, establecen el marco de referencia que orienta la entidad pública hacia el cumplimiento de su misión, el alcance de su visión y la conduce hacia el cumplimiento de sus objetivos globales.

Define la ruta organizacional que deberá seguir la entidad para el logro de sus objetivos misionales; requiere revisión periódica para ajustarla a los cambios del entorno y al desarrollo de competencias al interior de la institución pública; encauza su operación bajo los parámetros de calidad, eficiencia y eficacia requeridos por los diferentes grupos de interés, así como los parámetros de control y evaluación a regir en la entidad haciéndose necesario por lo tanto establecer su composición, correlacionando tres (3) elementos:

- ✓ PLANES Y PROGRAMAS
- ✓ MODELO DE OPERACIÓN
- ✓ ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Relación con los componentes del subsistema de control estratégico.

El direccionamiento estratégico se sirve del ambiente de control al considerar los acuerdos, compromisos o protocolos éticos, las políticas y prácticas de desarrollo del talento humano y el tono fijado por el estilo de dirección para establecer los planes y programas, necesarios para dar cumplimiento a la función constitucional asignada a la entidad, a partir de los cuales se encaminan las acciones; al definir un modelo de operación coherente con su función y misión, y al diseñar o adecuar la estructura organizacional, con el fin de mantenerla consecuente con los propósitos y los lineamientos institucionales.

Este Componente se fundamenta la administración de riesgos dado que las políticas definidas para su manejo o tratamiento se orientan a prevenir los eventos capaces de causar algún daño o entorpecer el cumplimiento de su labor.

Principios y fundamentos.

El direccionamiento estratégico favorece y promueve los principios de responsabilidad, al orientar la entidad hacia la satisfacción de los compromisos adquiridos con la comunidad y adicionalmente la satisfacción de los fines esenciales del estado y los parámetros estratégicos generados en este componente, convocan a todos los servidores públicos hacia el cumplimiento de los objetivos institucionales; se cumple adicionalmente al armonizar la función constitucional y legal dada a la entidad por el estado, con las necesidades de la comunidad y grupos de interés en un conjunto coherente de planes, procesos y estructura organizacional que permitan su cumplimiento de transparencia al concertar, promulgar y difundir entre todos los públicos internos y externos los propósitos de la gestión, los proyectos estratégicos y los planes a desarrollar en un período de tiempo determinado, y de imparcialidad, al orientar los criterios para la definición de los planes y programas hacia el favorecimiento del interés general.

El direccionamiento estratégico, auto regula la operación de la entidad y la prepara para la autogestión, en tanto que todos sus elementos deben consolidarse en una norma interna que

regula el comportamiento organizacional, la coordinación de las acciones y los flujos de información necesarios para lograr su propósito.

Objetivos

Definir los planes y programas requeridos para desarrollar la función constitucional y legal de la entidad, en consonancia con las necesidades de la comunidad o públicos que atiende.

Determinar el modelo de operación que desarrolle la función constitucional y legal en armonía con los planes, programas y proyectos institucionales.

Conformar la estructura organizacional para dar cumplimiento a la misión y propósito de la entidad en consonancia con el modelo de operación.

Niveles de Responsabilidad.

El diseño de este Componente es responsabilidad de la alta dirección, quien consulta y concreta con la comunidad y con los diversos grupos de interés, la definición y priorización de las acciones necesarias para el mejoramiento de su calidad de vida y/o cumplimiento de obligaciones. Le corresponde, además, la adecuada difusión y alineación de los servidores públicos alrededor de los propósitos de la entidad. Los demás niveles son responsables por su ejecución y constante evaluación de su cumplimiento.

Parámetros de Evaluación.

Existencia del componente direccionamiento estratégico en la normatividad que auto regula el sistema de control interno.

Coherencia de los objetivos del componente con los objetivos del subsistema.

Existencia de los elementos que garantizan su operación.

Existencia de niveles de responsabilidad y autoridad para la implementación y evaluación del Componente.

Definición de la metodología de diseño, implementación y evaluación en la metodología de autorregulación del Sistema de Control Interno.

Nivel de implementación del Componente.

Grado de contribución a los objetivos de control de los demás componentes

Motivación.

Nuestro plan de motivación mediante incentivos contempla por un excelente desempeño, solución a problemas, calidad de trabajo, compañerismo, cumplimiento de los objetivos institucionales premios según el desenvolvimiento con los siguientes beneficios:

Pagos.

Pago de una suma fija.

Ascensos (con un incremento en el salario).

Aumentos (con o sin ascenso).

Gratificación por méritos

Pago de bonificaciones (por desempeño, asistencia u otra acción).

Pago de incentivos.

Participación en las ganancias Pago indirecto (cupones de regalos).

Beneficios.

Paquetes estándares de beneficios, tales como días de vacaciones, seguro médico, etc.

Días adicionales de vacaciones

Reembolsos por gastos de instrucción, formación u otros gastos educativos.

Tiempo libre para desarrollar varias funciones, posiblemente incluyendo un servicio.

Los incentivos y beneficios aplican a toda la planta administrativa que se desarrolle en un excelente trabajo y mejora continua que son en beneficio de la empresa y su crecimiento institucional.

Control.

Para la vigilancia de nuestra empresa trabajamos con un control concurrente, este tipo de control tiene lugar durante la fase de la acción de ejecutar los planes e incluye la dirección, vigilancia y sincronización de las actividades según ocurran, en otras palabras, pueden ayudar a garantizar que el plan será llevado a cabo en el tiempo específico y bajo las condiciones requeridas, la forma mejor conocida del control concurrente es la supervisión directa, cuando un administrador supervisa las acciones de un empleado de manera directa, el administrador puede verificar de forma concurrente las actividades del empleado y corregir los problemas que puedan presentarse, por ejemplo, la mayor parte de las computadoras están programadas para ofrecer a los operadores respuestas inmediatas si se presenta algún error, si se introduce un comando equivocado, los controles del programa rechazan el comando y todavía así pueden indicarle por qué es el error.

Control de Calidad

Control de Información

Control de Costo

Estrategias De Control

Motivado por los cambios en el diseño y en la actualización del proyecto, se han producido una serie de gastos que han sido difíciles de cubrir por la empresa, debido a la disminución en las ventas y requerimientos de actualización tecnológica, el coordinador general determina el problema y lo comunica a la gerencia general.

Matrices de control

Control de satisfacción.

Tabla 62. Control de satisfacción.

Número de Habitación	Nombre	Número de Cedula o pasaporte	País	Correo electrónico	Ocupación	Nivel de Aceptación del lugar	Observaciones	Fecha

Elaborado por: Erik Molina

Evaluación de satisfacción y desenvolvimiento del personal.

Tabla 63. Encuesta de satisfacción y desenvolvimiento del personal.

Encuesta de evaluación de satisfacción y desenvolvimiento del personal					
Marque con una x su nivel de satisfacción, al frente de cada pregunta	Muy insatisfecho	Insatisfecho	Satisfecho	Muy satisfecho	No aplica
Como se ha sentido trabajando en esta empresa					
El trabajo en su área está bien organizado?					
Sus funciones y responsabilidades están bien definidas?					
Las cargas de trabajo están bien repartidas?					
En su puesto de trabajo puede desarrollar al máximo sus habilidades?					
Recibe información de cómo desempeña su trabajo?					
Total					

Elaborado por: Erik Molina.

Encuesta de evaluación de rendimiento del personal.

Tabla 64 . Encuesta de evaluación de rendimiento del personal.

Encuesta de evaluación de rendimiento del personal					
El responsable de su área demuestra conocimiento y dominio de sus funciones?					
El responsable soluciona los problemas de una manera eficaz?					
El responsable del área delega eficazmente funciones de responsabilidad?					
El responsable del área toma decisiones con la participación del personal?					
El responsable me mantiene informado de los aspectos que afectan mi desempeño?					
Total					

Elaborado por: Erik Molina

Parámetros de satisfacción.

Tabla 65. Parámetros de satisfacción.

PARÁMETROS DE SATISFACCIÓN		
Nivel de satisfacción	Rango porcentual	Clase de factor
muy satisfecho	0 a 84%	Critico
satisfecho	85 a 89%	Diferenciador Leve
insatisfecho	90 a 95%	Estable
muy insatisfecho	96 a 100%	Gran Silenciador

Elaborado por: Erik Molina

Con el modelo de encuestas propuestas se propone conocer qué nivel de satisfacción tienen los clientes internos y externos, información la cual ayudara a solucionar problemas y conflictos de la hostería, gestionando posteriormente con políticas, normas, procedimientos y

disposiciones generales a esto, lo cual nos ayudara a mejorar en calidad y valor agregado para lograr éxito en las funciones del proyecto.

10.6 ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO.

Para conocer la factibilidad de la hostería Samayllacta vamos a realizar un estudio económico, el cual nos facilite determinar si es una oportunidad o relativamente un riesgo, optando por una confiabilidad del proyecto en todas sus dimensiones y características, que lo hacen único en el mercado nacional y extranjero.

Por lo tanto, el análisis financiero consiste en elaborar los estados financieros para comparar, estudiar e interpretar los datos obtenidos, datos que ayudaran a la gerencia a tener un conocimiento claro sobre la capacidad de endeudamiento, su rentabilidad, y su fortaleza o debilidad financiera, esto facilita el análisis de la situación económica de la nueva empresa para la toma de decisiones

Indicadores

Tabla 66. Indicadores.

Indicadores	
Inflación:	1,10%
Tasa de Financiamiento:	9,00%
Tasa Activa:	7,85%
Tasa Pasiva:	4,25%
Tasa de Descuento:	8,95%
Utilidad:	30,00%
Δ Poblacional:	1,85%

Elaborado por: Erik Molina

Los indicadores nos muestran que vamos a trabajar con un porcentaje del 1,10%, con una tasa de financiamiento del 9% según la entidad financiera, la tasa activa será de 7,85% la tasa pasiva es de 4,25%, la tasa de descuento es 8,95% y una utilidad del 30%, el Δ poblacional: es de 1,85%.

Presupuesto.

Tabla 67 .Presupuesto.

Presupuesto
Activos Fijos
Activos Diferidos
Capital de Trabajo
Imprevistos (5% al 10%)
Total

Elaborado por: Erik Molina.

Para definir el presupuesto definiremos cuales son los activos fijos, los activos diferidos, el capital de trabajo y un porcentaje de imprevistos del 5 al 10 %.

Activos Fijos.

Estos son bienes de la empresa, ya sean tangibles o intangibles, que no pueden convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta.

Activos Fijos

Tabla 68. Activos Fijos.

Activo Fijos				
	Valor	Cantidad	Subtotal	Total
Infraestructura				
Terreno	50.000,00	1,00	50.000,00	50.251,60
Construcciones	251,60	1,00	251,60	
Equipos y Maquinaria				
Equipo de computo	800,00	1,00	800,00	200.916,32
Impresora	128,00	1,00	128,00	
Regulador de voltaje	35,00	1,00	35,00	
Televisor	600,00	1,00	600,00	
DVD	80,00	1,00	80,00	
Calculadora	10,00	1,00	10,00	
Cañas de pescar	30,00	20,00	600,00	
metro cuadrado de construcción	640,00	20,00	12.800,00	
Balones de futbol	3,00	45,00	135,00	
Chalecos deportivos	24,00	5,00	120,00	
Pintura de caucho	15,00	3,00	45,00	
Tiñer	10,00	1,00	10,00	
Arcos	2,00	30,00	60,00	
metro cuadrado de construcción	72,00	180,00	12.960,00	
Postes de hierro	2,00	30,00	60,00	
Aros de basketball	2,00	120,00	240,00	
Pintura en aerosol	4,00	3,00	12,00	
Soga fina	30,00	1,00	30,00	
2 CABAÑAS DE ALOJAMIENTO	560,00	180,00	100.800,00	
1 CABAÑAS GRANDES DE ALOJAMIENTO	300,00	180,00	54.000,00	
Cajas de anzuelo (cajas)	30,00	5,50	165,00	
Hilo nylon (rollos)	30,00	3,50	105,00	
Palas	5,00	12,00	60,00	
Azadones	5,00	12,50	62,50	
Tijeras podadoras	5,00	5,90	29,50	
Cinta métrica de 100 metros	2,00	12,50	25,00	
Machete	2,00	5,25	10,50	
Serrucho Stanley	2,00	6,90	13,80	
Tijera truper para hojas altas	1,00	18,50	18,50	
Rastrillo Stanley	5,00	5,50	27,50	
Guantes de cuero (pares)	5,00	3,25	16,25	
Botas de caucho (pares)	5,00	10,80	54,00	
Manguera (metros)	50,00	0,75	37,50	
Pitón para manguera	1,00	1,90	1,90	
Pistola para jardin truper	1,00	4,50	4,50	
Abrazaderas	2,00	0,40	0,80	
Máquina de gas (Sauna)	1,00	4.500,00	4.500,00	
Máquina de vapor a gas (Turco)	1,00	1.850,00	1.850,00	
Instalación de sistema de hidromasaje alta presión (4 personas)	2,00	3.400,00	6.800,00	
Balones de futbol	3,00	45,00	135,00	
Chalecos deportivos	24,00	5,00	120,00	
Pintura de caucho	15,00	3,00	45,00	
Tiñer	10,00	1,00	10,00	
Arcos	2,00	30,00	60,00	
Postes de hierro	2,00	30,00	60,00	
Aros de basketball	2,00	120,00	240,00	
Pintura en aerosol	4,00	3,00	12,00	
Soga fina	30,00	1,00	30,00	
Microondas	1,00	79,99	79,99	
Cafetera eléctrica	1,00	12,99	12,99	
Licudadoras	2,00	29,00	58,00	
Cocina	1,00	664,49	664,49	
Refrigerador	2,00	847,29	1.694,58	
Horno	1,00	124,03	124,03	
Exprimidor de jugos	1,00	12,99	12,99	
Caja registradora	1,00	250,00	250,00	

Muebles y Enseres	Valor	Cantidad	Subtotal	Total
Estaciones de trabajo	79,90	1,00	79,90	18.229,70
Sillón ejecutivo	80,00	1,00	80,00	
Archivador de tres gavetas	125,00	1,00	125,00	
Juego de sala	280,00	1,00	280,00	
Comedor de seis sillas cuadradas	179,00	15,00	2.685,00	
Mesa de computadora	79,90	2,00	159,80	
Camas de dos plazas	200,00	40,00	8.000,00	
Sofá	80,00	8,00	640,00	
Escritorio	50,00	2,00	100,00	
Silla giratoria	30,00	1,00	30,00	
Armarios	45,00	40,00	1.800,00	
Juegos de sala	280,00	5,00	1.400,00	
Juegos de sala esquineros doble	450,00	3,00	1.350,00	
Veladores	30,00	40,00	1.200,00	
Espejos colgantes	10,00	14,00	140,00	
Cuadros	10,00	16,00	160,00	

Lencería y Menaje	Valor	Cantidad	Subtotal	Total
Alfombra	20,00	1,00	20,00	
Basurero	3,95	17,00	67,15	
Alfombra antideslizante	35,00	3,00	105,00	
Rodapiés	5,00	1,00	5,00	
Manteles de mesa cuadrada	6,99	15,00	104,85	
Servilletas de tela	0,10	90,00	9,00	
Rodapiés	5,00	8,00	40,00	
Juegos de sabana	17,00	112,00	1.904,00	
Juegos de cubrecama	37,00	112,00	4.144,00	
Almohadas de plumón	9,00	56,00	504,00	
Edredones	20,00	112,00	2.240,00	
Alfombras	20,00	56,00	1.120,00	
Manteles de mesa cuadrada	10,00	56,00	560,00	
Colchones chaide y chaide	122,00	56,00	6.832,00	
Cortinas	14,50	60,00	870,00	
Toallas de uso corporal	4,00	112,00	448,00	
Vasos de vidrio (2 docenas)	4,80	24,00	115,20	
Cernidor de plástico	3,59	2,00	7,18	
Cucharetas	1,29	2,00	2,58	
Azucarero	0,99	1,00	0,99	
Cuchillos de acero	2,99	3,00	8,97	
Porta cuchillos	3,59	1,00	3,59	
Espumaderas	1,29	2,00	2,58	
Coladores	3,59	6,00	21,54	
Jarras de plástico	1,99	5,00	9,95	
Tablas de plástico	2,99	5,00	14,95	
Bandejas rectangulares	1,99	24,00	47,76	
Ensaladeras	0,49	56,00	27,44	
Vasos tipo 1	0,33	56,00	18,48	
Ceniceros	0,99	12,00	11,88	
Vasos tipo 2	0,79	56,00	44,24	
Cucharas de acero alimenticio por 2 unidades	1,29	100,00	129,00	
Tenedores de acero alimenticio por 2 unidades	1,29	100,00	129,00	23.184,73
Cuchillos de acero	2,99	2,00	5,98	
Cuchillos de mesa	1,59	100,00	159,00	
Cucharones	1,29	54,00	69,66	
Espumaderas	1,29	54,00	69,66	
Espátulas	1,29	54,00	69,66	
Cucharetas	1,29	54,00	69,66	
Espátula calada nylon	1,59	6,00	9,54	
Rodillos	2,99	2,00	5,98	
Tablas de picar	3,99	3,00	11,97	
Sartenes tipo 1	9,99	3,00	29,97	
Sartenes tipo 2	4,99	4,00	19,96	
Ollas indalum	9,99	4,00	39,96	
Sartenes tipo 3	12,99	2,00	25,98	
Vasos tipos 3	0,20	70,00	14,00	
Vasos tipo 4	0,30	70,00	21,00	
Platos cuencos	0,66	100,00	66,00	
Platos cuencos planos	0,99	100,00	99,00	
Tasas con platos	1,99	56,00	111,44	
Saleros	0,79	12,00	9,48	
Azucareras	0,99	12,00	11,88	
Porta cuchillos	3,59	3,00	10,77	
Olla brillad onda	169,99	8,00	1.359,92	
Caldero reco #45 unco	99,50	6,00	597,00	
Caldero fund #50	43,50	5,00	217,50	
Calentador sur sor	88,00	1,00	88,00	
Palos de helados (Docenas de 100 unids)	0,50	3,00	1,50	
Moldes para helados (Docena de 12 unids)	4,00	9,00	36,00	
Bandeja dualada #40	4,25	56,00	238,00	
Botellones de agua	2,00	7,00	14,00	
Juegos de platos y tazas de café	1,99	7,00	13,93	
Floreros	3,00	40,00	120,00	
			0,00	

Suministros y materiales de limpieza	Valor	Cantidad	Subtotal	Total
Servilletas personales (marca familia) UNDS	1,59	100,00	159,00	705,00
Dispensador de p.h. jumbo	20,54	2,00	41,08	
Dispensador de p.h. jumbo unilimpio	15,50	2,00	31,00	
Dispensador de toalla en z bobson	20,50	2,00	41,00	
Dispensador de toalla en z unilimpio	15,00	2,00	30,00	
Dispensador de jabón líquido 800 ML	21,88	2,00	43,76	
Rollo de p.h. jimbo de 250 Mts	2,68	10,00	26,80	
Galón de jabón de líquido ozz antibacterial	6,25	3,00	18,75	
Pasqt x 150 hd toalla en z ecológica	2,10	10,00	21,00	
Dispensador de limpio industrial	15,44	1,00	15,44	
Limpio industrial de 650 mts.	14,95	1,00	14,95	
Limpio industrial de 300 mts.	7,86	1,00	7,86	
Galón desengrasante de limonenen	13,13	3,00	39,39	
Galón de cloro de ozz	2,65	3,00	7,95	
Galón desinfectante ozz	4,55	4,00	18,20	
Paca de 20 kl. De detergente wise	37,50	2,00	75,00	
Galón de ambiental ozz	6,25	3,00	18,75	
Pastilla ambiental tips baño	0,85	6,00	5,10	
Escobas de plástico brujitas	2,10	6,00	12,60	
Pares de guantes de caucho	1,16	12,00	13,92	
Caneca de 20 kl de cloro ozz	16,50	1,00	16,50	
Caneca de desinfectante ozz	25,00	1,00	25,00	
Trapeadores	1,99	5,00	9,95	
Palas Plásticas de limpieza	1,85	5,00	9,25	
Franelas	0,55	5,00	2,75	
			0,00	
Útiles y Suministros de Oficina	Valor	Cantidad	Subtotal	Total
Hojas de papel boom (resma)	3,50	6,00	21,00	1.097,70
Borradores	0,50	45,00	22,50	
Esferos	0,50	10,00	5,00	
Lápices	0,22	45,00	9,90	
Cuadernos espirales de 100 hojas a cuadros	1,50	3,00	4,50	
Libros de leyendas mitos e historias	10,00	100,00	1.000,00	
Carpeta archivadora	1,96	10,00	19,60	
Cuadernos grapados de 50 hojas cuadros	0,25	40,00	10,00	
Carpetas folder	0,13	40,00	5,20	
Total Activos Fijos			294.385,05	294.385,05

Activos diferidos.

Son aquellos gastos pagados por anticipo y que no son susceptibles de ser recuperados por la empresa, en ningún momento, se deben amortizar durante el periodo que se reciben los servicios o se causen los costos o gastos.

Activos diferidos.

Tabla 69. Activos diferidos.

Activos Diferidos			
Cuenta	Valor	Cantidad	Total
Patentes y licencias	1.500,00	1,00	1.500,00
Capacitación y entrenamiento	500,00	1,00	500,00
Transferencias de tecnología	100,00	1,00	100,00
Registro mercantil	25,00	1,00	25,00
Total Activos Diferidos			2.125,00

Elaborado por: Erik Molina

Capital de trabajo.

Es lo que comúnmente conocemos como activo corriente, la empresa para poder operar requiere de recursos para cubrir necesidades de insumo, materia prima, mano de obra, reposición de activos fijos. Estos recursos deben estar disponibles a corto plazo para cubrir las necesidades de la empresa a tiempo.

Capital de trabajo.

Tabla 70. Capital de trabajo.

Capital de Trabajo			
Cuenta	Valor	Cantidad	Total
Sueldos por (seis meses)	19.320,00	1,00	19.320,00
Caja	1.000,00	1,00	1.000,00
Bancos	5.000,00	1,00	5.000,00
Otros	300,00	1,00	300,00
Total Capital de Trabajo			25.620,00

Elaborado por: Erik Molina

El capital de trabajo necesario son: **sueldos, caja, bancos y otros.**

Presupuestos.

Un presupuesto es un plan de operaciones y recursos de una empresa, que se formula para lograr en un cierto periodo de tiempo los objetivos propuestos y se expresa en términos monetarios. En otras palabras, hacer un presupuesto es simplemente planear lo que quieres hacer en el futuro y expresarlo en dinero.

Presupuestos

Tabla 71. Presupuesto.

Presupuesto	Subtotal
Activos Fijos	294.385,05
Activos Diferidos	2.125,00
Capital de Trabajo	25.620,00
Subtotal	322.130,05
5% Reposición Menaje	1.159,24
Imprevistos (del 5% al 10%)	16.106,50
Total	339.395,79

Elaborado por: Erik Molina

En la tabla de presupuestos podemos ver que tenemos un total de 339.395,79 de cálculo.

Fuente y uso de fondos.

Tabla 72. Fuente y uso de fondos.

Fuentes y Uso de Fondos				
Presupuesto			Accionistas	Bancos
Activo Fijos	Total	Dólares		
Infraestructura	294.385,05	50.251,60	50.251,60	
Equipos y maquinaria		200.916,32	200.916,32	
Muebles y Enseres		18.229,70		18.229,70
Lencería y Menaje		23.184,73	23.184,73	
Suministros y materiales de limpieza		705,00		705,00
Útiles y Suministros de Oficina		1.097,70		1.097,70
Activos Diferidos	Total	Dólares		
Gastos de Constitución y Organización	2.125,00	1.500,00	1.500,00	
Patentes y Licencias		500,00	500,00	
Capacitación y Entrenamiento		100,00	100,00	
Transferencias de Tecnología		25,00	25,00	
Capital de Trabajo	Total	Dólares		
Materiales, insumos y materia prima	25.620,00	19.320,00		19.320,00
Sueldos (por tres meses)		1.000,00	1.000,00	
Arriendo (por tres meses)		5.000,00	5.000,00	
Caja		300,00	300,00	
Subtotal	322.130,05	Total		
5% Reposición de Menaje	1.159,24		1.159,24	
Imprevistos (5%)	16.106,50		16.106,50	
Total Presupuesto	339.395,79		300.043,39	39.352,40

Elaborado por: Erik Molina

Amortizaciones.

Amortizar significa ir registrando un gasto de manera periódica (mensual o anual normalmente) en nuestra contabilidad, acorde al tiempo que va pasando y durante el cual tenemos en posición y uso un bien, que es el que se está amortizando.

Detalle	Monto	%
Accionistas	300.043,39	88,41
Bancos	39.352,40	11,59
Proveedores	0,00	0,00
Presupuesto	339.395,79	100,00

Inversión por Accionistas			
Nº	% Acc	\$ Acc.	Total
3	33%	100.014,46	300.043,39

Tenemos una inversión de 3 accionistas con un total de **300.043,39** que aportarán para el funcionamiento económico de la empresa.

Selección de financiamiento por bancos.

Tabla 73. Selección de financiamiento por bancos.

Selección de Financiamiento por Bancos								
Institución	Monto Máx.	%	Tiempo	I. Anual	I. Total	A Pagar	Base	Garantia
B. Pichincha	38.990,00	14,00%	4	1.364,65	5.458,60	44.448,60		Hipot.
B. Fomento	12.000,00	5,00%	5	120,00	600,00	12.600,00		Hipot.
B. del Austro	18.000,00	13,00%	4	585,00	2.340,00	20.340,00		Hipot.
C. F. N.	39.381,76	9,00%	10	354,44	3.544,36	42.926,12		Proy/Hipot
Cooperativa	25.000,00	11,00%	3	916,67	2.750,00	27.750,00		2 Garantes

Elaborado por: Erik Molina.

Para la selecci3n de financiamiento por oferta de bancos podemos observar que se hizo una cotizaci3n de los porcentajes de inter3s que cada instituci3n nos brinda determinando as3 que el valor a pagar es diferente en cada instituci3n financiera, eligiendo el porcentaje más bajo de inter3s para que la deuda a pagar sea menor.

Selección de Institución financiera.

Tabla 74. Institución Financiera.

Selección de Institución			
Intitución	Monto Máx.	%	Tiempo
C. F. N.	39.381,76	0,09	10,00

Elaborado por: Erik Molina.

Se determinó que la institución financiera con la que se va a trabajar es la Corporación Financiera Nacional, quienes nos otorgan un monto máximo de 39,381,76 dólares al 9 % de interés que puede ser hasta 10 años plazo según el requerimiento, lo que es apropiado para el proyecto ya que se pagara menor valor económico a la entidad a largo plazo.

Préstamo Bancario.

Tabla 75. Préstamo Bancario.

Préstamo Bancario						
		Capital	39.352,40	Dólares		
		Interes	0,09	%		
		Tiempo	5,00	Años		
Periodo Anual	Saldo o Deuda	Pago Capital	Pago Interes	Pago Anual	Pago Mensual	Nuevo Saldo
1	39.352,40	7.870,48	3.541,72	11.412,20	951,02	41.398,72
2	31.481,92	7.870,48	2.833,37	10.703,85	891,99	32.111,56
3	23.611,44	7.870,48	2.125,03	9.995,51	832,96	22.116,05
4	15.740,96	7.870,48	1.416,69	9.287,17	773,93	11.412,20
5	7.870,48	7.870,48	708,34	8.578,82	714,90	0,00
Total		39.352,40	10.625,15	49.977,55		

Elaborado por: Erik Molina

Con el préstamo de 39.352,40 dólares al 9 % de interés se muestra el proceso financiero que se llevara a 5 años plazo, determinando así el saldo, el capital, el interés, el pago anual, el pago mensual y el nuevo saldo.

Pago de Intereses del préstamo.

Tabla 76. Pago de intereses del préstamo.

Pago de Intereses					
Rubro ↓ Años →	1	2	3	4	5
Interes (Bancario)	3.541,72	2.833,37	2.125,03	1.416,69	708,34

Elaborado por: Erik Molina

El pago del interés se determinó a 5 años plazo que es el tiempo en el que se pretende pagar la deuda.

Amortización de la deuda.

Tabla 77. Amortización de la deuda.

Amortizaciones					
Rubro ↓ Años →	1	2	3	4	5
Capital (Bancario)	7.870,48	7.870,48	7.870,48	7.870,48	7.870,48
Activos Diferidos	212,50	212,50	212,50	212,50	212,50
Total	8.082,98	8.082,98	8.082,98	8.082,98	8.082,98

Elaborado por: Erik Molina.

Se puede observar en la presente tabla las amortizaciones establecidas a 5 años plazo.

Depreciaciones.

Es el mecanismo mediante el cual se reconoce el desgaste o pérdida de valor que sufre un bien o un activo por el uso que se haga de él. Cuando un activo es utilizado para generar ingresos este sufre un desgaste normal durante su vida útil que al final lo lleva a ser inutilizable

Depreciación método lineal.

Tabla 78. Depreciación método lineal.

Depreciaciones (Método lineal)			
Activos Fijos	Monto	Nº Años	% Anual
Infraestructura	50.251,60	10	10,00
Equipos y maquinaria	200.916,32	8	12,50
Muebles y Enseres	18.229,70	3	33,33
Total	269.397,62		

Elaborado por: Erik Molina.

Para depreciar se utilizó el método lineal sabiendo que es un término que corresponde a la depreciación contable y que se caracteriza por expresar el valor en función del tiempo y no del uso, lo que viene a decir que cada año fiscal, el activo pierde la misma exacta cantidad de valor.

Depreciaciones Anuales.

Tabla 79. Depreciaciones Anuales.

Depreciaciones Anuales						
Activos Fijos	1	2	3	4	5	Subtotal
Infraestructura	5.025,16	5.025,16	5.025,16	5.025,16	5.025,16	25.125,80
Equipos y maquinaria	25.114,54	25.114,54	25.114,54	25.114,54	25.114,54	125.572,70
Muebles y Enseres	6.076,57	6.076,57	6.076,57	0,00	0,00	18.229,70
Total	36.216,27	36.216,27	36.216,27	30.139,70	30.139,70	168.928,20

Elaborado por: Erik Molina

Se observa que las depreciaciones se detallan a 5 años plazo dando como resultado un total por cada año.

Costos

El costo es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, el precio de la mano de obra directa, empleada en su producción, el precio de la mano de obra indirecta

empleada para el funcionamiento de la empresa y el costo de amortización de la maquinaria y de los edificios.

Materia prima y materiales

Tabla 80. Materia prima y materiales

Materia Prima y Materiales							
PLATOS TIPICOS	90,87	12,00	84,03	336,10	1.008,30	2.016,60	4.033,20
PLATOS A LA CARTA	134,00	9,53	66,70	266,80	800,40	1.600,80	3.201,60
HUERTO ECOLÓGICO	5.420,00	27,43	192,00	768,00	2.304,00	4.608,00	9.216,00
Total	5.644,87	48,96	342,73	1.370,90	4.112,70	8.225,40	16.450,80

Elaborado por: Erik Molina.

Sueldos.

Tabla 81. Sueldos.

Sueldos											
Detalle	Sueldo	A. Per.	A. Pat.	XIV S.	XIII S.	F. Reserva	Vacaciones	Mensual	Trimestral	Semestral	Anual
GERENTE	550,00	51,43	66,83	20,00	45,83	45,83	22,92	617,76	1.853,28	3.706,55	7.413,10
COORDINADOR GENERAL	450,00	42,08	54,68	20,00	37,50	37,50	18,75	509,08	1.527,23	3.054,45	6.108,90
COORDINADOR DE VENTAS	400,00	37,40	48,60	20,00	33,33	33,33	16,67	454,73	1.364,20	2.728,40	5.456,80
COCINERO	410,00	38,34	49,82	20,00	34,17	34,17	17,08	465,60	1.396,81	2.793,61	5.587,22
SECRETARIA	390,00	36,47	47,39	20,00	32,50	32,50	16,25	443,87	1.331,60	2.663,19	5.326,38
ABOGADO	425,00	39,74	51,64	20,00	35,42	35,42	17,71	481,90	1.445,71	2.891,43	5.782,85
CONSERJE	350,00	32,73	42,53	20,00	29,17	29,17	14,58	400,39	1.201,18	2.402,35	4.804,70
CAMARERA	365,00	34,13	44,35	20,00	30,42	30,42	15,21	416,69	1.250,08	2.500,17	5.000,33
Total	3.340,00	312,29	405,81	160,00	278,33	278,33	139,17	3.790,02	11.370,07	22.740,14	45.480,28

Elaborado por: Erik Molina.

Viáticos.

Tabla 82. Viáticos.

Viáticos									
Detalle	Costo Día	Total Días	Día	Semana	Mes	Trimestre	Semestre	Año	
Quito	29,00	3,00					87,00	174,00	
Guayaquil	29,00	4,00					116,00	232,00	
Cuenca	29,00	3,00					87,00	174,00	
							0,00		
Total	87,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	290,00	580,00	

Elaborado por: Erik Molina

Servicios Básicos.

Tabla 83. Servicios Básicos.

Servicios Básicos						
Detalle	Costo	Cantidad	Mes	Trimestre	Semestre	Año
Agua Potable	2,10	100,00	210,00	630,00	1.260,00	2.520,00
Energía Eléctrica	4,60	20,00	92,00	276,00	552,00	1.104,00
Internet	30,00	1,00	30,00	90,00	180,00	360,00
Teléfono Celular	15,00	1,00	15,00	45,00	90,00	180,00
Teléfono Convencional	30,00	1,00	30,00	90,00	180,00	360,00
Total	81,70	123,00	377,00	1.131,00	2.262,00	4.524,00

Elaborado por: Erik Molina

Impuestos.

Tabla 84. Impuestos.

Impuestos			
Detalle	Activos Fijos →		294.385,05
	Valor	Cantidad	Año
Bomberos (PAF)	80,00	1,00	80,00
MINTUR (1 * 1.000)	294,39	1,00	294,39
MINTUR (Registro)	80,00	1,00	80,00
Municipio (LUAF)	80,00	1,00	80,00
Municipio (Patente)	30,00	1,00	30,00
Sanidad	50,00	1,00	50,00
Total			614,39

Elaborado por: Erik Molina.

Clasificación de costos.

Tabla 85. Costos y gastos anuales.

Costos y Gastos Anuales											
Incremento Anual de Costos		= 0,01									
Rubro ↓	Años →	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Costos Operacionales											
Materia Prima y Materiales		5.644,87	5.706,96	5.769,74	5.833,21	5.897,37	5.962,24	6.027,83	6.094,13	6.161,17	6.228,94
Salarios del Personal		45.480,28	45.980,56	46.486,35	46.997,70	47.514,67	48.037,34	48.565,75	49.099,97	49.640,07	50.186,11
Viáticos		580,00	586,38	592,83	599,35	605,94	612,61	619,35	626,16	633,05	640,01
Suministros de Oficina		181,30	183,29	185,31	187,35	189,41	191,49	193,60	195,73	197,88	200,06
Agua Potable		2.520,00	2.547,72	2.575,74	2.604,08	2.632,72	2.661,68	2.690,96	2.720,56	2.750,49	2.780,74
Energía Eléctrica		1.104,00	1.116,14	1.128,42	1.140,83	1.153,38	1.166,07	1.178,90	1.191,87	1.204,98	1.218,23
Internet		360,00	363,96	367,96	372,01	376,10	380,24	384,42	388,65	392,93	397,25
Teléfono Celular		180,00	181,98	183,98	186,01	188,05	190,12	192,21	194,33	196,46	198,62
Teléfono Convencional		360,00	363,96	367,96	372,01	376,10	380,24	384,42	388,65	392,93	397,25
Misceláneos (5%)		2.820,52	2.851,55	2.882,92	2.914,63	2.946,69	2.979,10	3.011,87	3.045,00	3.078,50	3.112,36
Total Costos Operacionales		59.230,97	59.882,51	60.541,22	61.207,17	61.880,45	62.561,14	63.249,31	63.945,05	64.648,45	65.359,58
Costos Administrativos											
Registro Mercantil		2.527,62	2.527,62	2.527,62	2.527,62	2.527,62	2.527,62	2.527,62	2.527,62	2.527,62	2.527,62
Impuestos		614,39	614,39	614,39	614,39	614,39	614,39	614,39	614,39	614,39	614,39
Matrícula de Comercio		501,52	501,52	501,52	501,52	501,52	501,52	501,52	501,52	501,52	501,52
Capacitación del Personal		1.120,00	1.120,00	1.120,00	1.120,00	1.120,00	1.120,00	1.120,00	1.120,00	1.120,00	1.120,00
Misceláneos (5%)		238,18	238,18	238,18	238,18	238,18	238,18	238,18	238,18	238,18	238,18
Total Costos Administrativos		5.001,71									
Costos Ventas y Publicidad											
Despacho y Embalaje		642,00	649,06	656,20	663,42	670,72	678,10	685,55	693,10	700,72	708,43
Fletes		792,00	800,71	809,52	818,42	827,43	836,53	845,73	855,03	864,44	873,95
Trámites		268,00	270,95	273,93	276,94	279,99	283,07	286,18	289,33	292,51	295,73
Misceláneos (5%)		85,10	86,04	86,98	87,94	88,91	89,88	90,87	91,87	92,88	93,91
Total Costos Ventas y Publicidad		1.787,10	1.806,76	1.826,63	1.846,73	1.867,04	1.887,58	1.908,34	1.929,33	1.950,55	1.972,01
Costos Totales		66.019,78	66.690,98	67.369,56	68.055,61	68.749,20	69.450,42	70.159,36	70.876,09	71.600,71	72.333,30
V.A.N. Costos (%)		0,09	441,487,05								

Elaborado por: Erik Molina

Clasificación de Costos.

Tabla 86. Clasificación de Costos.

Clasificación de Costos		
Costos Operacionales	Fijos	Variables
Materia Prima y Materiales	5.644,87	
Salarios del Personal	45.480,28	
Viáticos		580,00
Suministros de Oficina		181,30
Agua Potable	2.520,00	
Energía Eléctrica	1.104,00	
Internet	360,00	
Teléfono Celular	180,00	
Teléfono Convencional	360,00	
Misceláneos (5%)		2.820,52
Total Costos Operacionales	59.230,97	
Costos Administrativos		
Registro Mercantil	2.527,62	
Impuestos		614,39
Matrícula de Comercio	501,52	
Capacitación del Personal		1.120,00
Misceláneos (5%)		238,18
Total Costos Administrativos	5.001,71	
Costos Ventas y Publicidad		
Despacho y Embalaje		642,00
Fletes		792,00
Trámites		268,00
Misceláneos (5%)		85,10
Total Costos Ventas y Publicidad	1.787,10	
Costos Totales	124.698,07	7.341,48

Elaborado por: Erik Molina

Podemos observar que los costos totales fijos son : **124,698,07** y los variables son: **7,341,48**.

Ingresos individuales.

Tabla 87. Ingresos individuales.

Categoría		Servicio/producto	Personas	Costo	T. diario	T. semanal	T. mensual	T. anual	
ALIMENTACION	Plato típico	Caldo de borrego	5	4,5	22,5	158	630	7.560	
		Morcillas de dulce	6	4	24	168	672	8.064	
		Tortillas de maíz	7	3	21	147	588	7.056	
		Colada de haba tierna	5	4	20	140	560	6.720	
		Runaicho	6	4	24	168	672	8.064	
		Carachama	8	4	32	224	896	10.752	
		Chugchucaras	5	6	30	210	840	10.080	
				42		173,5	1.215	4858	58.296
	Plato a la carta	Pollo cordon blue	5	5	25	175	700	8.400	
		Pescado entero	9	5	45	315	1260	15.120	
		Cazuela de mariscos	10	8	80	560	2240	26.880	
		Carne de soya con alcachofa	5	5	25	175	700	8.400	
		Escalope de pollo	4	5	20	140	560	6.720	
		Trucha especial	9	6	54	378	1512	18.144	
					84		249	1743	6972
	Jugos Naturales	Mora	7	1,5	10,5	74	294	3.528	
		Naranja	8	1,5	12	84	336	4.032	
		Taxo	6	1,5	9	63	252	3.024	
		Naranja	5	1,5	7,5	53	210	2.520	
		Limon	9	1,5	13,5	95	378	4.536	
				35		52,5	367,5	1470	17.640
	Bebidas embotelladas	Gaseosas individuales medianas	10	0,8	8	56	224	2.688	
		Gaseosas de 3 litros	9	3,5	31,5	221	882	10.584	
		Agua con gas individual	8	1,5	12	84	336	4.032	
		Agua pura individual	11	1,5	16,5	116	462	5.544	
				38		68	476	1904	22.848
	RECREACION	PISCINA	5	6	30	210	840	10.080	
SAUNA		3	3	9	63	252	3.024		
TURCO		3	3	9	63	252	3.024		
HIDROMASAJE		3	3	9	63	252	3.024		
				14		57	399	1.596	19.152

Elaborado por: Erik Molina.

Ingresos generales diarios.

Tabla 88. Ingresos generales diarios.

Día	Alimentación	Recreación	Huerto ecológico	Pesca deportiva	Cancha de futbol	Cancha ecuavoley y basket
lunes	224,00	57,00	9,00	29,00	261,00	3,00
martes	331,20	59,00	9,00	31,00	279,00	6,00
miércoles	403,80	59,00	6,00	33,00	198,00	6,00
jueves	485,60	60,00	12,00	35,00	420,00	12,00
viernes	577,60	61,00	9,00	38,00	342,00	9,00
sábado	665,40	70,00	18,00	40,00	720,00	15,00
domingo	224,00	75,00	21,00	43,00	903,00	15,00
	2.911,60	441,00	84,00	249,00	3.123,00	66,00

Elaborado por: Erik Molina.

Ingresos generales mensuales.

Tabla 89. Ingresos generales mensuales.

Mes	Alimentacion	Recreacion	Huerto Ecologico	pesca deportiva	cancha de futbol	cancha ecuavoley y basket
enero	8.846,00	1.721,00	335,00	929,00	500,00	249,00
febrero	8.950,00	1.622,00	340,00	920,00	498,00	240,00
marzo	8.967,90	1.710,80	380,00	922,00	503,00	248,00
abril	8.990,90	1.723,70	385,00	900,00	501,00	250,00
mayo	8.999,00	1.750,89	410,00	925,00	506,00	249,00
junio	9.120,80	1.801,10	411,00	929,00	510,00	251,00
julio	10.100,00	1.829,00	415,00	935,00	512,00	253,00
agosto	10.110,10	1.870,90	468,00	939,00	525,00	257,00
septiembre	10.103,00	1.703,54	405,00	945,00	513,00	243,00
octubre	9.132,15	1.750,12	398,00	931,00	502,00	242,00
noviembre	9.123,90	1.740,89	395,00	932,00	497,00	240,00
diciembre	9.220,90	1.699,90	368,00	935,00	490,00	242,00
TOTAL	102.540,75	20.923,84	4.710,00	11.142,00	6.057,00	2.964,00

TOTAL DE INGRESOS ANUAL	148.337,59
--------------------------------	-------------------

Elaborado por: Erik Molina.

Ingresos Anuales.

Tabla 90. Ingresos anuales.

Ingresos Anuales											
Incremento Anual de Ingresos	=	0,02									
Rubro ↓	Años →	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ventas		148.337,59	151.081,84	153.876,85	156.723,57	159.622,96	162.575,98	165.583,64	168.646,93	171.766,90	174.944,59
Venta de subproductos											
Ingresos Totales		148.337,59	151.081,84	153.876,85	156.723,57	159.622,96	162.575,98	165.583,64	168.646,93	171.766,90	174.944,59
V.A.N. Ingresos (%)		0,09	1.024.307,81								

Elaborado por: Erik Molina.

Flujo de caja.

Tabla 91. Flujo de caja.

Flujo de Caja						
Rubro	0	1	2	3	4	5
+ Ingresos		148.337,59	151.081,84	153.876,85	156.723,57	159.622,96
- Costos Totales		-66.019,78	-66.690,98	-67.369,56	-68.055,61	-68.749,20
- Intereses		-3.541,72	-2.833,37	-2.125,03	-1.416,69	-708,34
- Depreciación		-36.216,27	-36.216,27	-36.216,27	-30.139,70	-30.139,70
= Util. Antes de Part. Lab. e Imp.		42.559,83	45.341,22	48.165,99	57.111,58	60.025,72
- 15% Part. Laboral		-6.383,97	-6.801,18	-7.224,90	-8.566,74	-9.003,86
= Utilidad Antes de Impuestos		36.175,85	38.540,04	40.941,09	48.544,84	51.021,86
- 25% Impuestos		-9.043,96	-9.635,01	-10.235,27	-12.136,21	-12.755,46
= Utilidad Neta		27.131,89	28.905,03	30.705,82	36.408,63	38.266,39
+ Depreciación		36.216,27	36.216,27	36.216,27	30.139,70	30.139,70
+ Valor de Salvamento						
- Inversión	-339.395,79					
+ Capital de Trabajo						
+Préstamo Bancario	39.352,40					
- Amortización		-8.082,98	-8.082,98	-8.082,98	-8.082,98	-8.082,98
Total Flujo de Caja	-300.043,39	55.265,18	57.038,31	58.839,11	58.465,35	60.323,11

Elaborado por: Erik Molina.

Evaluación financiera.

Juzga el proyecto desde la perspectiva del objetivo de generar rentabilidad financiera y califica el flujo de fondos generado por el proyecto, esta evaluación es pertinente para determinar la llamada "Capacidad Financiera del proyecto" y la rentabilidad de Capital propio invertido en el proyecto.

Tasa pasiva y de descuento.

Tabla 92. Tasa pasiva y de descuento.

Tasa Pasiva	0,0425	%	MIN	$(1+r)^1$	1,04
Tasa de Descuento	0,0895	%	MAX	$(1+r)^2$	1,09

Elaborado por: Erik Molina

Valor Actual Neto (VAN).

Tabla 93. VAN.

Valor Actual Neto (VAN - %MIN)							
Años →	0	1	2	3	4	5	
TIR	=	A	+ $\frac{FC1}{(1+r)^1}$	+ $\frac{FC2}{(1+r)^2}$	+ $\frac{FC3}{(1+r)^3}$	+ $\frac{FC4}{(1+r)^4}$	+ $\frac{FC5}{(1+r)^5}$
TIR	=	-300.043,39	+ $\frac{55.265,18}{1,04}$	+ $\frac{57.038,31}{1,09}$	+ $\frac{58.839,11}{1,13}$	+ $\frac{58.465,35}{1,18}$	+ $\frac{60.323,11}{1,23}$
TIR	=	-300.043,39	+ 53.012,16	+ 52.482,50	+ 51.932,34	+ 49.498,76	+ 48.989,55
TIR	=	-300.043,39	+ 255.915,31				
TIR	=	-44.128,08					

Elaborado por: Erik Molina

El VAN es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuanto se va a ganar o perder con esa inversión.

Valor Actual Neto (VAN - %MAX)							
Años →	0	1	2	3	4	5	
VAN	=	A	+ $\frac{FC1}{(1+r)^1}$	+ $\frac{FC2}{(1+r)^2}$	+ $\frac{FC3}{(1+r)^3}$	+ $\frac{FC4}{(1+r)^4}$	+ $\frac{FC5}{(1+r)^5}$
VAN	=	-300.043,39	+ $\frac{55.265,18}{1,09}$	+ $\frac{57.038,31}{1,19}$	+ $\frac{58.839,11}{1,29}$	+ $\frac{58.465,35}{1,41}$	+ $\frac{60.323,11}{1,54}$
VAN	=	-300.043,39	+ 50.725,27	+ 48.052,08	+ 45.497,17	+ 41.494,41	+ 39.295,93
VAN	=	-300.043,39	+ 225.064,86				
VAN	=	-74.978,53					

Nota: Como se halló un valor positivo y otro negativo, esto significa que la tasa interna de retorno se encuentra entre los límites.

Se utiliza para la valoración de distintas opciones de inversión. Ya que calculando el VAN de distintas inversiones vamos a conocer con cual de ellas vamos a obtener una mayor ganancia.

Se determina que el VAN es de: **- 74.978,53** que es un valor negativo lo que pone en alerta la constitución del proyecto hasta tomar las acciones necesarias para que este valor sea positivo

Tasa Interna de Retorno (TIR).

Es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto.

Es una medida utilizada en la evaluación de proyectos de inversión que está muy relacionada con el valor actual neto (VAN). La tasa interna de retorno nos da una medida relativa de la rentabilidad, es decir, va a venir expresada en tanto por ciento.

Tasa Interna de Retorno (TIR).

Tabla 94. TIR.

Tasa Interna de Retorno (Interpolada)							
TIR	=	Tm	+	TM	-	Tm	* VAN Tm / VAN Tm - VAN TM
TIR	=	0,0425	+	0,0895	-	0,0425	* -44.128,08 / -44.128,08 - -74.978,53
TIR	=	0,0425	+	0,0470	*	-44.128,08 / 30.850,45	
TIR	=	0,0425	+	0,0470	*	-1,4304	
TIR	=	0,0895	+	-0,0672			
TIR	=	0,02	%				
TIR	=	2,23					

Que de acuerdo con las condiciones del problema, indica que la inversión podrá ser ventajosa ya que el costo del capital es de:

TIR	=	0,02				
Interes	=	0,09		0,02	>	0,09 = -0,07

Elaborado por: Erik Molina

Tenemos un Tasa Interna de Retorno de :- 44,128,08 que es un valor negativo.

Relación Beneficio costo

Esta toma los ingresos y egresos presentes netos del estado de resultado. Para determinar cuales son los beneficios por cada dólar que se sacrifica en el proyecto.

Relación Beneficio costo.

Tabla 95. Relación Beneficio Costo.

Relación Beneficio Costo	
VAN Ingresos	1.024.307,81
VAN Costos	441.487,05
RBC	2,32

Elaborado por: Erik Molina

Tiempo de Retorno.

Es un criterio para evaluar inversiones que se definen como el periodo de tiempo requerido para recuperar el capital inicial de una inversión. Es un metodo estatico para la evaluacion de inversiones. Por medio de este sabemos el número de periodos que se tarda en recuperar el dinero desembolsado al comienzo de una inversion. Lo que es crucial a la hora de decidir si embarcarse en un proyecto o no hacerlo.

Tiempo de Retorno.

Tabla 96. Tiempo de Retorno.

Tiempo de Retorno (Payback)			
Años	Flujos	Descuentos	Relación
0		-300.043,39	
1	55.265,18	-244.778,21	1,00
2	57.038,31	-187.739,90	1,00
3	58.839,11	-128.900,79	1,00
4	58.465,35	-70.435,44	1,00
5	60.323,11	-10.112,33	1,00
Total			5,00
Años			5
Meses			0

Elaborado por: Erik Molina.

El tiempo de retorno es negativo para el proyecto establecido.

Punto de equilibrio.

Es aquel punto de actividad en el cual los ingresos totales son exactamente equivalentes a los costos totales asociados con la venta o creación de un producto. Es decir, es aquel punto de actividad en el cual no existe utilidad, ni pérdida.

Punto de equilibrio.

Tabla 97. Matriz de datos.

Matriz de Datos			
Costos Fijos	: CF =	124.698,07	
Costos Variables	: CV =	7.341,48	
Unidades Producidas	: UP =	178,00	
Margen de Utilidad	: % M =	30	% 0,30
Costo Total	: CT = CF + CV =		132.039,56
Costo Unitario	: CU = CT/UP =		741,80
Margen de Utilidad	: MU = CU (30%) =		222,54
Precio de Venta	: PVP = CU + MU =		964,33
Ingresos Totales	: VT = UP * PV =		171.651,42

Elaborado por: Erik Molina.

Punto de equilibrio en función de gastos.

Tabla 98. Punto de equilibrio en función de gastos.

MÉTODO MATEMÁTICO	
PE en función de los ingresos (ventas)	
PE =	$\frac{CF}{1 - \frac{CV}{VT}}$
PE =	$\frac{124.698,07}{1 - \frac{7.341,48}{171.651,42}}$
PE =	$\frac{124.698,07}{1 - 0,0428}$
PE =	$\frac{124.698,07}{0,9572}$
PE =	130.269,67 dólares anuales
	10.855,81 dólares mensuales

Elaborado por: Erik Molina.

El punto de equilibrio de dólares anuales es: **130.269,67** y el de dólares mensuales es de **10.855,81**.

Punto de equilibrio de las unidades producidas.

Tabla 99. Punto de equilibrio de las unidades producidas.

PE en función de las unidades producidas				
$CV_U = \frac{CV}{UP}$				
$CV_U = \frac{7.341,48}{178,00}$				
$CV_U = 41,24$	dólares			
$PE = \frac{CF}{PV - CV_U}$				
$PE = \frac{124.698,07}{923,09}$				
$PE = 135,09$	=	135	unidades anuales	
$PE =$	=	11	unidades mensuales	

Elaborado por: Erik Molina

Las unidades mínimas producidas y vendidas deben ser correspondientes a las 135 unidades anuales y/o 11 unidades mensuales.

Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR).

Establece el rendimiento que desean obtener los accionistas y los prestatarios del crédito bancario por la inversión realizada en el proyecto.

Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR).

Tabla 100. Tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR).

TMAR Inversionista=		tin	+	R	+	$(tin \cdot R)$		
$tin=$		Tasa de inflación vigente						
$R=$		Tasa activa referencial						
TMAR Ponderada=		Cp	*	TMAR INV.	+	Cb	*	R
$Cp=$		% Capital propio						
TMAR INV.		TMAR Inversionista						
$Cb=$		% Capital de crédito						

DATOS	
Tasa Activa Referencial	7,85%
Tasa Pasiva Referencial	4,25%
Riesgo Nov/30/2012	7,92%
Inflación	1,10%
Tasa Libor - Prime	6%

TMAR INV=	tin	+	R	+	$(tin \cdot R)$
TMAR INV=	1,10%	+	7,85%	+	0,09%
TMAR INV=	1,10%	+	7,94%		
TMAR INV=	9,04%				

TMAR P=	Cp *	TMAR INV.	+	Cb *	R
TMAR P=	88,41 *	9,04%	+	11,59 *	7,85%
TMAR P=	7,99 +	0,91			
TMAR P=	8,90				

La Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento es: 8,90

La tasa de inversión y de financiamiento nos muestran que es posible realizar una inversión para el proyecto. Además podemos resaltar que la tasa activa 7,35 es favorable para realizar la inversión por el motivo de que la tasa ponderada está por debajo de la misma.

11. IMPACTOS (TÉCNICOS, SOCIALES, AMBIENTALES O ECONÓMICOS):

El proyecto **Estudio de Factibilidad para la Implementación de la Hostería Samayllacta en el Sector Cuipila de la Ciudad de Latacunga**, arrojó como resultado una **NO FACTIBILIDAD** económica que se produce por la cantidad de VAN y TIR negativas, y una utilidad monetaria no atractiva, la hostería no se implementará hasta realizar los arreglos técnicos correspondientes que demuestren que el proyecto es viable económicamente, por lo cual este no producirá impactos Técnicos, Sociales, Ambientales o Económicos.

12. PRESUPUESTO PARA LA PROPUESTA DEL PROYECTO:

El proyecto **Estudio de Factibilidad para la Implementación de la Hostería Samayllacta en el Sector Cuipila de la Ciudad de Latacunga**, por dar como resultado una **NO FACTIBILIDAD** económica no se implementará por lo cual no se presentará ningún presupuesto.

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- Se realizó un estudio de factibilidad para la implementación de una hostería, a base de herramientas técnicas de investigación, que permitieron determinar la no factibilidad económica del proyecto.
- Se analizó la oferta y demanda mediante un estudio de mercado que permitió el establecimiento del perfil del turista potencial que son turistas nacionales y extranjeros que arribaron al parque nacional Cotopaxi
- Se verificó la conveniencia técnica y afectación ambiental mediante la elaboración de un estudio técnico y de impacto ambiental que establecieron los parámetros de creación del proyecto, determinando la no afectación ambiental de los recursos naturales del área de estudio.
- Se determinó las herramientas administrativas y estructura legal pertinente del proyecto a través del estudio administrativo legal que permite el desempeño bajo los criterios legales y administrativos adecuados
- Se determinó la No factibilidad financiera del proyecto mediante el estudio económico financiero debido a que las ventas no producen una utilidad apropiada para el proyecto con una TIR de: -44,128,08, un VAN de: -74,978,53, un RBC de: 2,32, y una TMAR de: 8.90

RECOMENDACIONES

- Realizar más estudios de factibilidad para la implementación de una hostería que conlleven a perfeccionar técnicas e instrumentos apropiados para determinar su factibilidad.
- El estudio de mercado debe establecer el perfil del turista potencial de una manera mas dinamica que refleje datos estadisticos veridicos de gustos y preferencias.
- Verificar la conveniencia técnica y afectación ambiental mediante la elaboración de técnicas e instrumentos alternativos para establecer los parámetros de creación del proyecto.
- Determinar las herramientas administrativas y estructura legal pertinente del proyecto a través de experiencias en empresas relacionadas para establecer los criterios legales y administrativos del proyecto.
- Para que la factibilidad financiera se rentable la recomendación mas importante es incremetar las ventas a traves de planes estrategicos y dismunuir costos para que la relacion sea apropiada y resulte en una adaptacion financiera que produciria una rentabilidad positiva.

14. BIBLIOGRAFIA

Añon, A. L. (2011). *Marketing para pymes*. Obtenido de Marketing para pymes: <https://anonpera.wordpress.com/2011/07/11/la-entrevista-en-la-investigacion-de-mercados/>

Archanco, R. (2016). *emprenderalia magazine*. Obtenido de *emprenderalia magazine*: <http://www.emprenderalia.com/como-hacer-una-encuesta-para-tu-estudio-de-mercado-si-eres-emprendedor/>

Bastidas, D. (1 de Noviembre de 2016). *Implementación de hostería y estudios de factibilidad*. (E. Molina, Entrevistador)

Porto, J. P. (2015). *procesos de un producto*. Obtenido de procesos de un producto: <http://definicion.de/proceso-de-produccion/>

Rocha, J. (2015). *procesos administrativos*. Obtenido de procesos administrativos: <http://www.monografias.com/trabajos-pdf5/proceso-administrativo-etapas/proceso-administrativo-etapas.shtml>

UNWTO, O. . (2016). *Panorama OMT del turismo internacional, edición 2016*. Obtenido de Panorama OMT del turismo internacional, edición 2016: <http://mkt.unwto.org/es/publication/panorama-omt-del-turismo-internacional-edicion-2016>

Plaza Carolina. (2008). *Evaluación de factibilidad de un campamento agroturístico*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. *Evaluación de factibilidad de un campamento agroturístico infantil en el cantón Pallatanga*. Chimborazo Ecuador.

Batidas Doris. (2008). Valoración de estudio de factibilidad. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Estudio de factibilidad para la implementación de una hostería en el cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi. Chimborazo Ecuador.

Rendón Elizabeth (2013). Estudio de factibilidad para la creación de la hostería recreativa” Brisa Santa” como alternativa para promover el desarrollo económico del cantón Nobol. Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. Guayaquil – Ecuador

Castillo Karina (2012). Estudio de factibilidad para la creación de la hostería El refugio en Crucita provincia de Manabí. Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. Guayaquil – Ecuador

Samaniego Paola. (2008). Estudio técnico y administrativo. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Estudio de factibilidad para un proyecto turístico sostenible en la comunidad Tunshi San Miguel en el cantón Chambo. Riobamba Ecuador.

Proaño Carmen (2011). Estudio de factibilidad para la creación una hostería en la parroquia Carolina, cantón Ibarra, provincia de Imbabura. Universidad Católica del Ecuador, sede Ibarra. Ibarra – Ecuador

Cárdenas Patricia. (2011). Estudio de Factibilidad y Turismo Comunitario. Universidad Estatal Amazónica. Estudio de factibilidad para el desarrollo de turismo comunitario en las comunidades San Vicente y el puente, cantón San Miguel de Urcuqui. Ambato Ecuador.

Rengel Aracely, (2013). Estudio de factibilidad para la creación una hostería en el recinto San Gabriel de Baba, provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Universidad Nacional de Loja. Loja – Ecuador

Bastidas Miguel. (2014). Estudio del turismo sostenible y afirmaciones positivas frene a los cambios de tendencia. Universidad Técnica de Ambato. Estudio de factibilidad para la implementación de una Hostería en la comunidad Pungal Santa Marianita, parroquia La Matriz, cantón Guano, provincia de Chimborazo. Ambato Ecuador.

Valenzuela Christian (2014). Estudio de impacto ambiental y plan de manejo ambiental. Indefatigable Ecuador, Galápagos – Ecuador

Batidas Doris. (2008). Valoración de estudio de factibilidad. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Estudio de factibilidad para la implementación de una hostería en el cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi. Chimborazo Ecuador.

15. ANEXOS

Anexo 1 - Lectores

Tutor: Ingeniero Klever Muñoz

<p>CURRÍCULUM VITAE</p>



NOMBRES Y APELLIDOS: Klever Homero Muñoz Solís

FECHA DE NACIMIENTO: 25 de junio de
1964

CEDULA DE CIUDADANÍA: 050139781-4

ESTADO CIVIL:

Casado

NÚMEROS TELEFÓNICOS: 032-276-232/098-393-
510

E-MAIL:

kleverito1964@hotmail.com/klever.munoz@utc.edu.ec

NIVEL PRIMARIO:

➤ Ingeniero en Ecoturismo

POSGRADO

➤ Mgs. Gestión de Proyectos Socio Productivos

PREGRADO:

INSTITUCIÓN	AÑO
Universidad Técnica de Cotopaxi	2010

Docente UTC.

Escuela Luis Alfredo Martínez

NIVEL SECUNDARIO:

Colegio Experimental Nacional Salcedo

NIVEL SUPERIOR:

Universidad Técnica de Cotopaxi.

Jornadas Capacitación “PERSPECTIVA INSTITUCIONAL HACIA LA ACREDITACIÓN DE CARRERAS” realizadas del 14 al 16 de marzo del 2011, con una duración de 32 horas

- Certificado por participar en el II Seminario Internacional América Latina Cambio o Desarrollo, realizado en la Universidad Técnica de Cotopaxi, el 26 y 27 de enero del 2011, con una duración de 20 horas.
- Certificado por participar en la **LOGÍSTICA** en el SEMINARIO “Capacitación y Actualización Estudiantil 2011”, realizado en la ciudad de Latacunga, del 10 al 14 de enero del 2011, con una duración de 40 horas.
- Certificado por participar en el SEMINARIO “Capacitación y actualización Estudiantil 2011”, realizado en la ciudad de Latacunga, del 10 al 14 de enero del 2011, con una duración de 40 horas.
- Certificado por participar en el I SEMINARIO “Fundamentos de Gestión de Espacios Naturales”, realizado en la ciudad de Latacunga, el 20, 21 y 22 de diciembre del 2010, con una duración de 15 horas.
- Certificado por participar en el Seminario de “Tutorías de Tesis”, realizado en el CEYPSA en noviembre del 2010, con una duración de 32 horas.
- Jornadas Capacitación “LA CALIDAD EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR”, Realizado del 27 al 29 de septiembre del 2010, con una duración de 30 horas.
- Jornadas Académicas “DISEÑO EXPERIMENTAL y SPSS, DIDACTICA DE LA ENSEÑANZA DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR” Realizadas del 13 de septiembre al 01 de Octubre del 2010, duración 40 horas
- Certificado por participar en el curso de “Vinculación con la Colectividad y Diseño de Tesis”, realizado en el CEYPSA en marzo del 2010, con una duración de 30 horas.
- Certificado por participar en el curso de “Estadística y Diseño Experimental”, realizado en el CEYPSA en marzo del 2010, con una duración de 30 horas.
- Certificado, promotor extensión universitaria, UTC, 2009

32807325	984509068	Niagara				Cotopaxi	Latacunga	Eloy Alfaro
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL					AUTOIDENTIFICACIÓN ÉTNICA			
TELÉFONO DEL TRABAJO	EXTENSIÓN	CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	CORREO ELECTRÓNICO PERSONAL	AUTOIDENTIFICACIÓN ÉTNICA	ESPECIFIQUE NACIONALIDAD INDÍGENA		ESPECIFIQUE SI SELECCIONÓ OTRA	
32266164		milton.sampedro@utc.edu.ec	beetos@hotmail.com	MESTIZO				
CONTACTO DE EMERGENCIA					DECLARACIÓN JURAMENTADA DE BIENES			
TELÉFONO DOMICILIO	TELÉFONO O CELULAR	NOMBRES	APELLIDOS	No. DE NOTARIA	LUGAR DE NOTARIA		FECHA	
032604742/032364263	987463185	Margoth Isabel	Cali Pereira	2014/05/04/01/p03203	Canton Pujuli		13/10/2014	
INFORMACIÓN BANCARIA			DATOS DEL CÓNYUGE O CONVIVIENTE					
NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	INSTITUCIÓN FINANCIERA	APELLIDOS	NOMBRES	No. DE CÉDULA	TIPO DE RELACIÓN	TRABAJO	
0344401598	Corriente	Mutualista Pichincha	Cali Pereira	Margoth Isabel	0603020033	Esposa	UNACH	
INFORMACIÓN DE HIJOS					FAMILIARES CON DISCAPACIDAD			
No. DE CÉDULA	FECHA DE NACIMIENTO	NOMBRES	APELLIDOS	NIVEL DE INSTRUCCIÓN	PARENTESCO	Nº CARNÉ CONADIS	TIPO DE DISCAPACIDAD	
0650112535	17/12/2009	Jobson Alberto	Sampedro Cali	SIN INSTRUCCIÓN				
0650112501	17/3/2011	Odetta Elizabeth	Sampedro Cali	SIN INSTRUCCIÓN				

Lector N. 2: Ingeniero Marcelo Fonseca



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

DATOS INFORMATIVOS PERSONAL DOCENTE

DATOS PERSONALES

Apellidos: FONSECA TORRES

Nombres: WILSON MARCELO

Estado civil: CASADO

Cédula de ciudadanía: 1803022449

Número de cargas familiares: 2

Lugar y fecha de nacimiento: Salcedo, 25 de julio de 1977

Dirección domiciliaria: Ambato, Av. Los Guaytambos 0677 y La Delicia

Teléfono convencional: 032825082 **Teléfono celular:** 0998488672

Email institucional: wilson.fonseca@utc.edu.ec

Tipo de discapacidad:



ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS

Nivel	Título obtenido	Fecha de registro	Código del registro CONESUP o SENESCYT
Tercer	Ingeniero Comercial	2005-07-29	1010-05-591175
Cuarto	Magister en Gerencia de Proyectos en Ecoturismo	2012-09-19	1010-12-86027050

HISTORIAL PROFESIONAL

Unidad administrativa o académica en la que labora: Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales (CAREN) – Carrera de Ecoturismo

Área del conocimiento en la cual se desempeña: Docencia

Fecha de ingreso a la UTC: 11 de abril del 2017

Lector N. 3: Ingeniera Alejandra Rodas

CURRICULUM VITAE

Nombre: Daniela Alejandra Rodas Vinueza

Fecha de Nacimiento: 28 – ABR – 1989

E-mail: alerodas1989@gmail.com

Página: <https://soloturismoarv.blogspot.com/>

Twitter: @alerv89

Teléfono: 0998019555 / 023194447

Formación Académica:

2017: IADE Business School – Evaluación Aplicada de Proyectos

2015 – 2016: Ostelea School of Tourism & Hospitality (Barcelona – España) - Master en Turismo Internacional.

2016: Ostelea School of Tourism & Hospitality – Técnicas cualitativas y cuantitativas de investigación.

2015: Constante Training – Taller de Atención al Cliente y Liderazgo.

2014: Académico Liderazgo - Seminario Taller Wedding Planner.

2007-2012: Universidad Internacional SEK - Ingeniería en Administración y Dirección de Empresas Hoteleras.

Experiencia:

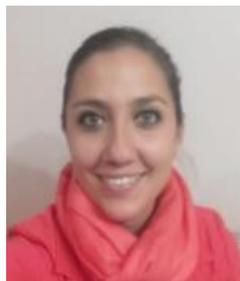
2010: Jet Travel – Pasante

2011 – 2013: Come to Galápagos - Atención al cliente, proveedores / Asistencia contable.

2013 - 2014: Hotel Río Amazonas – Supervisora de A&B / Administradora de Restaurante.

2015: Salud S.A. – Anfitriona / Atención al cliente

2016: Ostelea School of Tourism & Hospitality – Desarrollo de una investigación sobre directrices para el desarrollo de un plan turísticos sostenible en zonas rurales en Ecuador.



Anexo 2 Estudio de Mercado

Análisis e Interpretación de la Información en turistas nacionales y extranjeros

Pregunta N° 1-

1. ¿Cuál es el género al que pertenece?

2. Género

Tabla 101. Género.

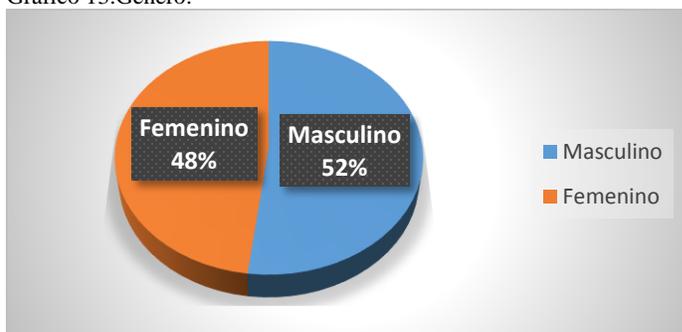
GENERO		PORCENTAJE
Masculino	1	52%
Femenino	9	48%
TOTAL	1	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Género.

Gráfico 13. Género.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

Se puede observar en el presente gráfico que el 52% de las personas encuestadas que visitan el Parque Nacional Cotopaxi, son hombres, mientras que el 48% restante son mujeres, lo que permite indicar que hay mayor incidencia en el sexo masculino en el momento de visitar un lugar turístico y específicamente en este segmento de mercado.

Pregunta N° 2

2.- ¿En qué región del Ecuador queda su lugar de residencia? No responder si es extranjero

Regiones del Ecuador.

Tabla 102.Regiones.

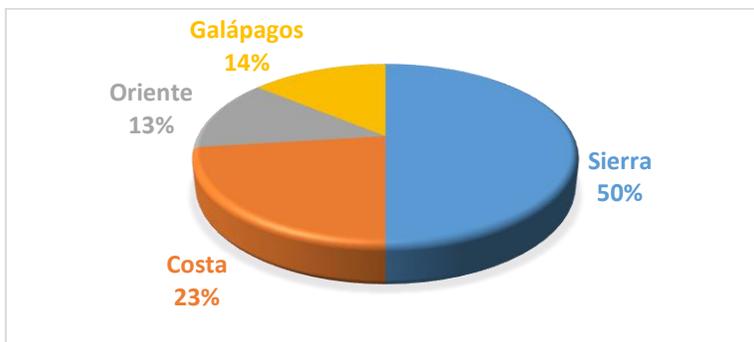
REGIONES	NUMERO	PORCENTAJE
Sierra	100	50%
Costa	45	23%
Oriente	26	13%
Galápagos	28	14%
Total	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Regiones del Ecuador.

Gráfico 14. Regiones.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

De los datos obtenidos de la investigación de mercado, determinaron que el 50% de los turistas que visitan el Parque Nacional Cotopaxi son de la sierra, mientras que el 23% son de la costa,

siguiendo con el 14% de galápagos, y solo el 13% del oriente, se puede analizar, de acuerdo a esta información que la mayor parte de las personas que salen de vacaciones son serranos.

Pregunta N° 3

3.- ¿Cuál es su Provincia de origen? No responder si es extranjero

Provincias del Ecuador.

Tabla 103. Provincias del Ecuador.

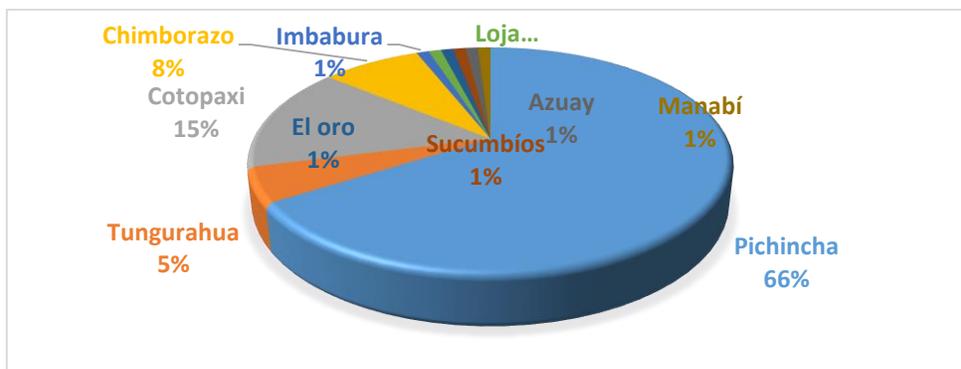
PROVINCIAS	PROCEDENCIA	PORCENTAJE %
Pichincha	132	66%
Tungurahua	10	5%
Cotopaxi	30	15%
Chimborazo	16	8%
Imbabura	2	1%
Loja	1	1%
El oro	2	1%
Sucumbíos	2	1%
Azuay	2	1%
Manabí	2	1%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Provincias.

Gráfico 15. Provincias.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

De las personas encuestadas, se puede determinar que la provincia donde existe mayor salida de turistas nacionales hacia sitios turísticos es Pichincha con el 66%, luego Cotopaxi con el 15%, mientras que la provincia de Chimborazo tiene el 8%, siguiendo la provincia de Tungurahua con el 5%, a excepción de Imbabura, Loja, El oro, Sucumbíos, Azuay, y Manabí con el 1%, lo que me permite subrayar que el segmento de mercado para este proyecto, está dirigido hacia las provincias de la sierra centro.

Pregunta N° 4

4.- ¿Marque con una X el rango de edad en el cual, usted se encuentra?

Rango de edad.

Tabla 104.rango de edad.

EDAD	CANTIDAD	PORCENTAJE
10 a 20 años	37	19%
21 a 30 años	93	47%
31 a 40 años	29	15%
41 a 50 años	25	12%
Más de 50 años	15	7%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Rango de edad.

Gráfico 16. Rango de edad.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

De la presente investigación realizada en el parque nacional Cotopaxi, se puede conocer que el 47% de las personas que ingresan al parque, son de 21 a 30 años de edad, mientras que el 19% son de 10 a 20 años, luego el 15% de 31 a 40 años, seguido de 41 a 50 años con el 12% y el 7% más de 50 años de edad, lo que determina que el segmento de mercado potencial para la hostería esta direccionado a personas de 21 a 30 años de igual forma las actividades turísticas estarán más inmiscuidas para este tipo de demanda.

Pregunta N° 5

5.- ¿Identifique su nivel de educación?

Nivel de educación.

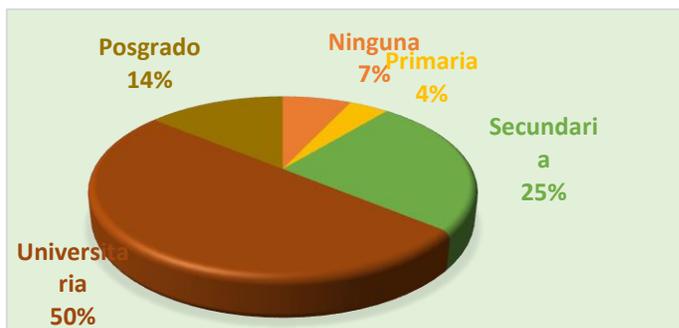
Tabla 105. Nivel de educación.

EDUCACION	CANTID	PORCENTAJE
Ninguna	14	7%
Primaria	9	4%
Secundaria	49	25%
Universitaria	100	50%
Posgrado	27	14%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de campo.

Nivel de educación.

Gráfico 17. Nivel de educación.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

De los datos obtenidos en la investigación de mercado realizada en el lugar de estudio, se pudo conocer que el 50% de los turistas son universitarios, mientras que el 25% tiene una educación secundaria y el 14% un posgrado, a excepción del 4% con educación primaria y el 7% ninguna, concluyendo que la mayoría de las personas tienen la oportunidad de acceder a un empleo digno del cual puedan designar un presupuesto para visitar algún sitio turístico de esparcimiento.

Pregunta N° 6

6.- ¿En la actualidad cuál es su estado civil?

Estado civil.

Tabla 106. Estado civil.

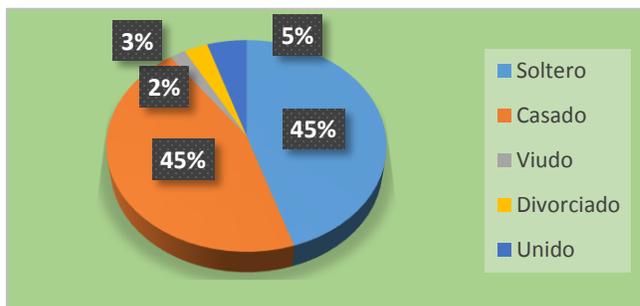
ESTADO CIVIL	CANTIDAD	PORCENTAJE
Soltero	90	45%
Casado	90	45%
Viudo	3	2%
Divorciado	6	3%
Unido	10	5%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Estado civil.

Gráfico 18.Estado civil.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

Con la investigación realizada se concluyó que el 45% de los turistas nacionales que visitan esta área son solteros, sin embargo, 45% son casados, y el 5% es unido, seguido del 3% divorciado, y 2% viudo, lo que permite discernir que al llevarse a cabo el proyecto turístico será un punto importante a la hora de implementar ciertas actividades y de igual manera que la demanda futura tenga la facilidad para acudir a las mismas.

Pregunta N° 7

7.- ¿Cuál es su actividad ocupacional actualmente?

Campo ocupacional.

Tabla 107.Campo ocupacional.

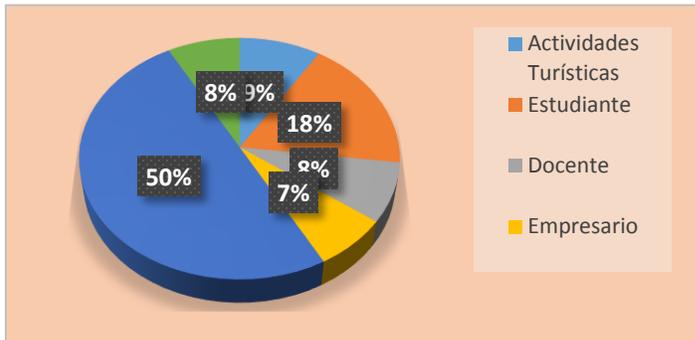
ACTIVIDADES	CANTIDAD	PORCENTAJE
Actividades Turísticas	18	9%
Estudiante	36	18%
Docente	16	8%
Empresario	13	7%
Empleado Privado	100	50%
Empleado Público	16	8%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Actividad ocupacional.

Gráfico 19. Actividad ocupacional.



Elaborado por: Erik Molina

Análisis

En el estudio de mercado llevado a cabo en el parque nacional Cotopaxi se concluyó que el 50% de los visitantes nacionales son empleados privados, y el 18% estudiantes, el 9% se dedican a actividades turísticas, mientras que el 8% son empleados públicos, seguido del otro 8% docente y el 7%, empresario teniendo como resultado favorable el 45% de turistas que se dedican a trabajos privados en su lugar de residencia, lo que direcciona más nuestro segmento de mercado a este sector.

Pregunta N° 8

8.- ¿Elija que rango pertenece su salario obtenido mensualmente?

Nivel salarial.

Tabla 108. Nivel salarial.

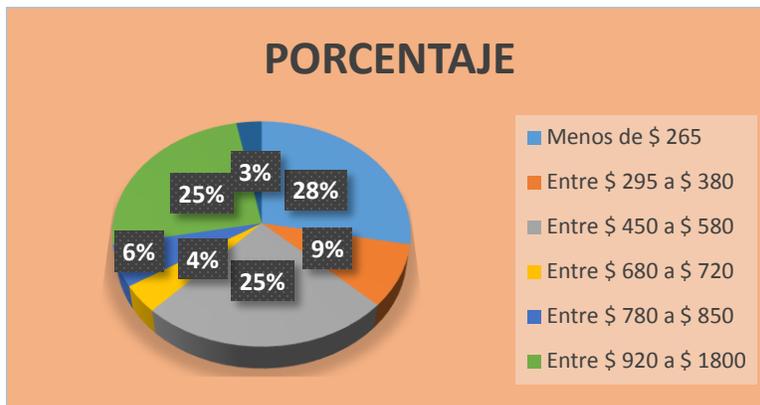
SALARIO	CANTIDAD	PORCENTAJE
Menos de \$265	55	28%
Entre \$295 a \$380	17	9%
Entre \$450 a \$580	50	25%
Entre \$680 a \$720	8	4%
Entre \$780 a \$850	12	6%
Entre \$920 a \$1800	50	25%
Más de \$ 2000	7	3%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Nivel salarial.

Gráfico 20. Nivel salarial.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

Con el presente gráfico se demuestra que, en un porcentaje de las personas nacionales que ingresan al parque nacional Cotopaxi tienen la facilidad de adquirir un empleo digno para su buen vivir, uno de los porcentajes salariales es de 32% con \$295 a \$720 dólares, pero también existen porcentajes altos con cantidades mínimas como el 30% que gana menos de \$265 dólares, siguiendo con el 27%, entre \$920 y \$1800 dólares, luego el 7%, de \$780 a \$850 dólares y por último el 4%, se extiende a más de \$2000 dólares, considerando que son sueldos promedios en el caso de designar un presupuesto para ir de visita a algún sitio turístico de interés, sin embargo para el proyecto se consideró el 38% del promedio de \$295 a \$720 dólares, siendo sueldos asequibles para una persona.

Pregunta N° 9

9.- ¿Qué le motiva a visitar una hostería?

Motivaciones al visitar una hostería.

Tabla 109. Motivaciones al visitar una hostería.

MOTIVACIONES	CANTIDAD	%
Contacto con la naturaleza	29	15%
Relajación	10	5%
Salir de la rutina laboral	140	70%
Conocer personas diferentes	10	5%
Alimentación	10	5%
TOTAL	199	100%

Elaborado por: Erik Molina.

Motivaciones al visitar una hostería.

Gráfico 21.Motivaciones al visitar una hostería.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

De la investigación llevada a cabo en el parque nacional Cotopaxi, se demuestra que el 70% de los visitantes nacionales que acuden a este sector, les atrae salir de su rutina laboral, mientras que el 15% acude al lugar por estar en contacto con la naturaleza, siguiendo con el 5% que siempre le gusta la relajación, el 5% les agrada conocer otras personas y el 5% la alimentación, concluyendo que para la implementación del proyecto el salir de la rutina laboral y estar en contacto con la naturaleza son porcentajes altos, por lo cual podemos aprovechar esto para beneficio de la hostería debido a la acción ecológica a la que se pretende encaminar con el proyecto.

Pregunta N° 10

10.-¿Creé usted que las hosterías existentes en la provincia de Cotopaxi satisfacen las necesidades de la demanda actual y futura?

Las hosterías existentes satisfacen la demanda actual y futura.

Tabla 110.Las hosterías existentes satisfacen la demanda actual y futura.

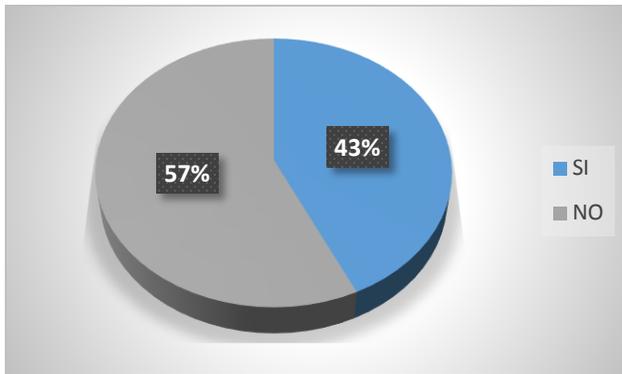
SATISTACION	CANTIDAD	%
SI	86	43%
NO	113	57%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Las hosterías existentes satisfacen la demanda actual y futura.

Gráfico 22.Las hosterías existentes satisfacen la demanda actual y futura.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis

Con el presente grafico se puede demostrar que el 57% de los turistas nacionales que ingresan al Parque Nacional Cotopaxi creen que las hosterías existentes en la provincia no satisfacen las necesidades de la demanda actual y futura, mientras que el otro 43% está conforme con los servicios que brindan actualmente estos negocios, concluyendo que para la creación del proyecto será indispensable cubrir el 57% de este segmento, al igual que sobrepasar las alternativas de la demanda en cuanto a servicios y actividades.

Pregunta Nª 11

11.- ¿Cuánto tiempo dura su permanencia en una hostería?

Permanencia en una hostería.

Tabla 111. Permanencia en una hostería.

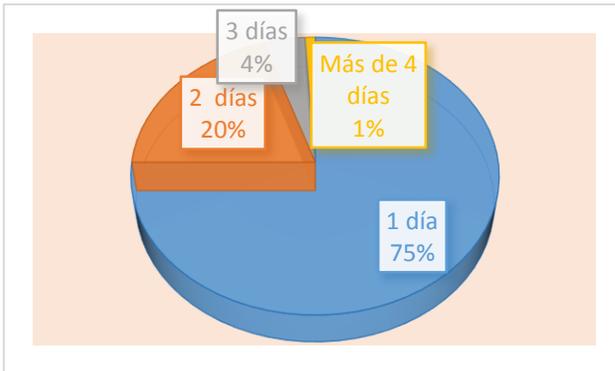
TIEMPO	CANTIDAD	%
1 día	149	75%
2 días	39	20%
3 días	9	4%
Más de 4 días	2	1%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Permanencia en una hostería.

Gráfico 23. Permanencia en una hostería..



Elaborado por: Erik Molina

Análisis.

Del estudio realizado en el parque nacional Cotopaxi se puede observar en el presente gráfico, que el 75% de los turistas nacionales, acuden a una hostería por un tiempo limitado de un día, mientras que el 20% llegan por 2 días, y el 4% decide quedarse 3 días, siguiendo con el 1% que desea pernoctar más de 4 días, concluyendo que nuestro segmento de mercado estaría direccionado hacia las personas que deseen quedarse por más de un día, sin embargo, la variedad de actividades turísticas deberán ser suficiente durante el tiempo de estadía de los demandantes.

Pregunta Nª 12

12.- ¿Califique los servicios y las actividades que le ofrece una hostería que usted haya visitado?

Calificación de los servicios y actividades que brinda una hostería.

Tabla 112. Calificación de los servicios y actividades que brinda una hostería.

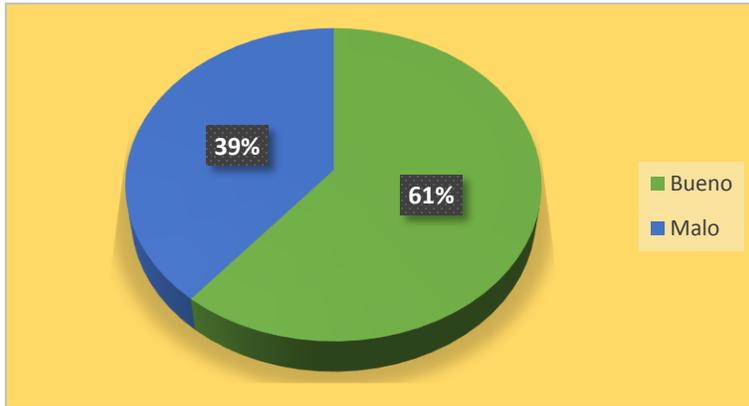
CALIFICACION	CANTIDAD	%
Bueno	121	61%
Malo	78	39%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Calificación de los servicios y actividades que brinda una hostería.

Gráfico 24. Calificación de los servicios y actividades que brinda una hostería.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis

De la investigación realizada, el 61% de los turistas nacionales que ingresan al área, piensan que los servicios y actividades que brindan las hosterías en la provincia son buenos, mientras que el 39% creen que son malos, lo que permite comprender que para competir con los otros negocios hay que innovar en calidad y precio logrando una satisfacción del cliente que resulte en una fidelización del mismo, esto se lograra con un trabajo integral en nuestros servicios y atención.

Pregunta N° 13

13.- ¿De crearse una nueva hostería perteneciente al cantón Latacunga, que posea servicios turísticos innovadores, estaría usted de acuerdo en visitar dicho lugar y disfrutar de las diversas actividades recreativas para su esparcimiento?

Visitas a la nueva hostería.

VISITAS A LA NUEVA HOSTERÍA	CANTIDAD	%
Si	176	88%
No	23	12%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Visitas a la nueva hostería.

Gráfico 25. Visitas a la nueva hostería.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

Con la investigación de mercado realizada se identificó que el 88% de los turistas nacionales que ingresan al área, les gustaría visitar la nueva hostería que se pretende implementar, sin

embargo el 12% no accedería a visitar la hostería, pero no obstante, es un resultado considerable para la implementación del proyecto con el 88% a favor de esta nueva idea.

Pregunta N° 14

14.- ¿Qué servicios y actividades le gustaría disfrutar en una hostería?

Servicios y actividades que le gustaría disfrutar en una hostería.

Tabla 113. Servicios y actividades que le gustaría disfrutar en una hostería.

ACTIVIDADES TURISTICAS	DATOS	%
Restaurante	57	28%
Actividades de relajación (piscina, sauna, turco, hidromasaje)	33	16%
Visita a un huerto ecológico	15	8%
Pesca deportiva	17	9%
Cancha deportiva de Futbol	12	7%
Cancha deportiva de Voleibol y Básquet	29	14%
Hospedaje	36	18%
TOTAL	199	100%

Elaborado por: Erik Molina.

¿Servicios y actividades que le gustaría disfrutar en una hostería?

Gráfico 26. ¿Servicios y actividades que le gustaría disfrutar en una hostería?



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

De los datos obtenidos en el estudio de mercado realizado en el parque nacional Cotopaxi, se logro conocer que el 28% de los visitantes que ingresan al área, prefieren la alimentación con una gastronomía variada en restaurante, mientras que otro 18% gusta de un servicio de hospedaje, un 16% gustan de actividades de relajación como:(piscina, sauna, turco, hidromasaje.), el 14% optan por la cancha deportiva de voleibol y básquet , con el 9% estan la pesca deportiva, el 8% por visita a un huerto ecológico y el 7% por cancha deportiva de futbol. Se demuestra notoriamente que la alimentacion y el descanso son los servicios mas solicitados por los encuestados tomando estos puntos en cuenta para la elaboracion del proyecto.

Pregunta N° 15

15.- ¿En la provincia de Cotopaxi en qué tipo de establecimiento turístico prefiere hospedarse?

Tipo de establecimiento turístico de preferencia.

Tabla 114. Tipo de establecimiento turístico de preferencia.

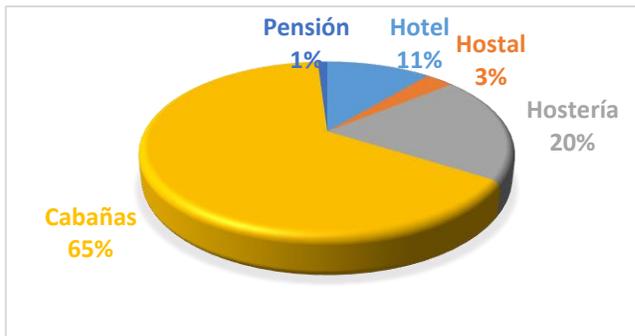
ESTABLECIMIENTOS	PREFERENCIAS	%
Hotel	21	11%
Hostal	6	3%
Hosteria	39	20%
Cabañas	130	65%
Pensión	3	1%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Tipo de establecimiento turístico de preferencia.

Gráfico 27. Tipo de establecimiento turístico de preferencia.



Elaborado por: Erik Molina.

ANÁLISIS

Con el trabajo de campo realizado en el parque nacional Cotopaxi a turistas nacionales, se puede observar en el presente gráfico que el 65% de los visitantes prefieren hospedarse en la provincia en cabañas, mientras que el 20% optan por una hostería, seguido del 11% que prefieren un hotel, diferenciado del 3% que adquieren un hostal y el 1% pensión, concluyendo que el segmento de mercado adecuado para el proyecto, son los turistas que prefieren hospedarse en cabañas, ya que ha tenido la mayor aceptación en este segmento.

Pregunta N° 16

16.- ¿Qué tipo de gastronomía le gusta deleitar cuando sale de viaje?

Tipo de comida que le gusta deleitar cuando sale de viaje.

Tabla 115. Tipo de comida que le gusta deleitar cuando sale de viaje.

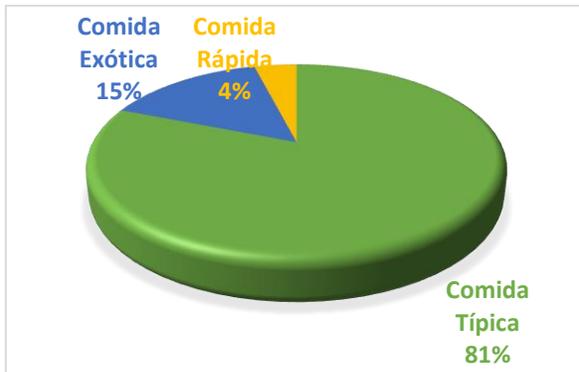
TIPOS DE COMIDAS	FRECUENCIAS	%
Comida Típica	161	81%
Comida Exótica	29	15%
Comida Rápida	9	4%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Tipo de comida que le gusta deleitar cuando sale de viaje.

Gráfico 28. Tipo de comida.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

Con la investigación llevada a cabo en el parque nacional Cotopaxi a turistas nacionales, se observa en el presente gráfico que el 81% de los visitantes prefieren la comida típica en la provincia, al igual que en otros lugares de interés turístico, sin embargo el 15% optan por la comida exótica, mientras que el 4% prefieren la comida rápida, concluyendo que para el proyecto será muy importante dar prioridad a la comida típica.

Pregunta N° 17

17.- ¿Cuánto estaría usted dispuesto a gastar en una hostería por persona, en función de servicios innovadores?

Cuanto Estaría dispuesto una persona a gastar en una hostería.

Tabla 116. Cuanto estaría dispuesto una persona a gastar en una hostería.

GASTOS	CANTIDAD	%
Menor a \$25	120	60%
Entre \$50 a\$80	60	30%
Entre \$90 a\$100	16	8%
Más de \$200	3	2%
TOTAL	199	100%

Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Erik Molina.

Cuanto estaría dispuesto una persona a gastar en una hostería.

Gráfico 29. Cuanto estaría dispuesto una persona a gastar en una hostería.



Elaborado por: Erik Molina.

Análisis.

Con el presente gráfico se puede observar que, de los turistas nacionales que ingresan al parque el 60% les gustaría gastar en una hostería menos de \$25, sin embargo el 30% prefieren gastar de \$50 a \$80 dólares, mientras que el 8% optan por gastar entre \$90 a \$100, y el 2% más de \$200 dólares, concluyendo que el segmento más adecuado serán los turistas que prefieran gastar de \$50 a más de 200 dólares, sin embargo, todos los demandantes son importantes ya que se tendrán actividades de acuerdo al presupuesto y al tiempo de visita.

Anexo 3 Estudio Técnico.

Demanda insatisfecha y objetiva en servicios proyectada por años.

AÑO 2017	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA	DEMANDA OBJETIVA
CLIENTES DEL MERCADO				20%
Restaurante	20123	792	19331	3866
Actividades de relajación	16294	3168	13126	2625
Visita a un huerto ecológico	18207		18207	3641
Pesca deportiva	11975		11975	2395
Cancha deportiva de Fútbol	16735	1980	14755	2951
Cancha deportiva de Voleibol y Básquet	16245	5148	11097	2219
Hospedaje	19633	3960	15673	3135
TOTAL	136438	15840	120598	24120

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

En el presente cuadro se puede observar que la demanda insatisfecha es relativamente grande a comparación de la demanda objetiva, pero, a pesar de ello, se busca ser más específico en cuanto al segmento de mercado y a sus características, con el objeto de ser eficiente en las especificaciones esenciales.

Para sacar la demanda objetiva, se tomó en cuenta las características de cada segmento y de ello se estimó un porcentaje para cada mercado, con un total de 20%, para el primer año, 10% para nacionales y 10% para turistas extranjeros y luego con el 23%,25%,28% y 30% para el quinto año.

Demanda Insatisfecha Y Objetiva.

AÑO 2018	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA	DEMANDA OBJETIVA
CLIENTES DEL MERCADO				23%
Restaurante	22136	871	21265	4891
Actividades de relajación	17924	3485	14439	3321
Visita a un huerto ecológico	20028		20028	4606
Pesca deportiva	13172		13172	3030
Cancha deportiva de Fútbol	18409	2178	16231	3733
Cancha deportiva de Voleibol y Básquet	17869	5663	12206	2807
Hospedaje	21596	4356	17240	3965
TOTAL	150083	17424	132659	30511

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

Demanda Insatisfecha Y Objetiva.

AÑO 2019	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA	DEMANDA OBJETIVA
CLIENTES DEL MERCADO				25%
Restaurante	24349	958	23391	5848
Actividades de relajación	19716	3833	15883	3971
Visita a un huerto ecológico	22031		22031	5508
Pesca deportiva	14489		14489	3622
Cancha deportiva de Futbol	20250	2396	17854	4464
Cancha deportiva de Ecuavoley y Básquet	19656	6229	13427	3357
Hospedaje	23756	4792	18964	4741
TOTAL	165090	19166	13685	36480

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

Demanda Insatisfecha Y Objetiva.

AÑO 2020	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA	DEMANDA OBJETIVA
CLIENTES DEL MERCADO				28%
Restaurante	26784	1054	25730	7204
Actividades de relajación	21688	4217	17471	4892
Visita a un huerto ecológico	24234		24234	6786
Pesca deportiva	15938		15938	4463
Cancha deportiva de Futbol	22275	2635	19640	5499
Cancha deportiva de Voleibol y Básquet	21622	6852	14770	4136
Hospedaje	26131	5271	20860	5841
TOTAL	181600	21083	160517	44944

Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Erik Molina

Anexo 4 Requerimientos de la hostería.

Constitución de la empresa	
Razón Social	La empresa a crearse tendrá la siguiente denominación: "Samayllacta"
Constitución Jurídica	La hostería "Samayllacta" será constituido legalmente como Sociedad Anónima.
Sociedad Anónima	La escritura de constitución contendrá:
La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, está dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. (Art. 143 de la Ley de Compañías Anónimas). Se administra por mandatarios removibles, socios o no. La denominación de esta compañía deberá contener la indicación de "compañía anónima" o "sociedad anónima", o las correspondientes siglas	El lugar y fecha en que se celebre el contrato. El nombre, nacionalidad y domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyan la compañía y su voluntad de fundarla. El objeto social, debidamente concretado. Su denominación y duración. El importe del capital social, con la expresión del número de acciones en que estuviere dividido, el valor nominal de las mismas, su clase, así como el nombre y nacionalidad de los suscriptores del capital.
Permisos de Operación	Patente Municipal
Otro requisito adicional a la aprobación de la escritura pública es la aprobación de permisos de operación de la compañía los mismos que son regidos por la Legislación Ecuatoriana, tales como:	Para su obtención, quienes ejerzan actividades económicas se deben inscribir en el Registro de la Jefatura Municipal de Rentas y cancelar el impuesto de patente anual para la inscripción y de patente mensual, para el ejercicio. Cuya cuantía está determinada en proporción a la naturaleza, volumen y ubicación del negocio.
Permisos del Ministerio del Medio Ambiente	Licencia Anual de Funcionamiento
Es para comprobar que no existe ninguna afectación al medio con la ejecución de alguna actividad o proyecto, de ser el caso tomar los correctivos previsto o prevenir impactos posibles o daños al ambiente.	La licencia anual de funcionamiento es el permiso legal de una empresa turística para poder funcionar de acuerdo a su capacidad y tipo de establecimiento, para ello se deberá cumplir los siguientes requisitos: Solicitud dirigida al Sr. Alcalde (formularios para turismo que se requiere en la ventanilla de la tesorería municipal) Certificado de registro conferido por el ministerio de turismo, o ultima Licencia. Pago de patente municipal. (copia)Copia de R.U.C. Listas de precios del establecimiento.
Registro Unico de Contribuyentes	Aspectos Medioambientales (ordenanzas municipales)
La Ley de Registro Unico de Contribuyentes, establece que todas las personas naturales o jurídicas, entes sin personería jurídica, nacionales o extranjeras, que inicien actividades económicas en el país, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos que generen u obtengan ganancia, beneficios, remuneraciones, honorarios y otras rentas sujetas a tributación, están obligadas a inscribirse por una sola vez, en el Servicio de Rentas Internas. (SRI)	Las Municipalidades son las encargadas de expedir ordenanzas para la prevención y control de la contaminación producida por las descargas líquidas industriales y las emisiones hacia la atmósfera, en vista de que la contaminación ambiental estaba tomando características de peligrosidad para la salud y bienestar de los habitantes.

Elaborado por: Erik Molina