



UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS GESTIÓN
EMPRESARIAL E INFORMÁTICA
ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y DESARROLLO
TURÍSTICO
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADAS EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

TEMA:

PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA
HOSTERÍA EN EL SECTOR RUMILOMA, EN LA PARROQUIA
GUANUJO, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR,
AÑO 2014.

AUTORAS:

MARÍA FERNANDA BORJA BORJA
MARÍA ODILA USHCA YASUMA

DIRECTOR:

ECON. RENÉ VILLACRÉS B. MBA

PARES:

LIC. MARÍA FERNANDA QUINTANA
LIC. FHARAB HERNANDEZ

GUARANDA – ECUADOR

AÑO 2015

II. DEDICATORIA

Este trabajo representa un esfuerzo de superación para nuestras vidas tanto profesional como personal, se lo dedicamos:

Primeramente a Dios todopoderoso por regalarnos salud y vida y porque nos ha dado fortaleza espiritual en los momentos difíciles

Muy especialmente con amor a nuestros padres quienes nos han dado su apoyo incondicional, a ellos debemos este triunfo profesional, por todo su trabajo y dedicación para darnos una formación académica, humanística y espiritual.

También por enseñarnos con su ejemplo a rebasar todas las barreras que la vida nos presenta, a desear ser mejor cada día, a entender que no hay nada imposible, solo hay que esmerarse y sacrificarse, para lograr las metas que nos planteamos.

De ellos es este triunfo y para ellos es todo nuestro agradecimiento.

LAS AUTORAS

III. AGRADECIMIENTO

Primeramente damos gracias a Dios, por habernos dado fuerza y valor para terminar esta carrera.

Agradecemos a la Universidad Estatal de Bolívar por abrirnos sus puertas y proporcionarnos la enseñanza día tras día.

A nuestros padres, por fomentarnos el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida. Mil palabras no bastarían para agradecer su apoyo, su comprensión y sus consejos en los momentos difíciles.

A todos los (as) maestros que nos impartieron su conocimiento al director de nuestro trabajo de graduación, Econ. René Villacres y a las pares académicas Lcda. Fharab Hernández y María Fernanda Quintana quienes colaboraron para la realización de este trabajo ya que con sus valiosas aportaciones, nos ayudaron a crecer personal y profesionalmente.

LAS AUTORAS

IV. CERTIFICACIÓN DE DIRECTOR

CERTIFICO

Qué, el Trabajo de Graduación Titulado: **“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL SECTOR RUMILOMA, EN LA PARROQUIA GUANUJO, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2014”**, de la autoría de las estudiantes María Fernanda Borja Borja, con cedula de identidad N° 0202047312 y María Odila Ushca Yasuma, con cedula de identidad N° 0201756848, previo a la obtención del Título de Licenciadas en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, ha sido dirigido y asesorado por mi persona bajo los lineamientos dispuestos por la Facultad, por lo que se encuentra listo para su defensa.

Guaranda, 26 de Noviembre del 2015


ECON. RENÉ VILLACRÉS B.
DIRECTOR

NOTARIA PÚBLICA PRIMERA DEL CANTÓN GUARANDA



AUTORIA

El proyecto de inversión denominado:

“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL SECTOR RUMILOMA, EN LA PARROQUIA GUANUJO, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2014.” ha seguido las normas establecidas previa la obtención del Título de Licenciadas en Administración de Empresas de Turismo y Hotelería, de la Universidad Estatal de Bolívar, Facultad de Ciencias Administrativas. A través de la presente no se autoriza su reproducción total o parcial del contenido insertado en este documento sin mencionar la fuente del mismo.

Este proyecto es responsabilidad exclusivamente de las autoras.

Srta. María Fernanda Borja Borja.
0202047312

Srta. María Odila Ushca Yasuma
0201756848

ESCRITURA PÚBLICA

DECLARACION JURADA

MARÍA FERNANDA BORJA BORJA y MARÍA ODILA USHCA YASUMA

En la ciudad de Guaranda, Capital de la Provincia de Bolívar, República del Ecuador, hoy día MIÉRCOLES, DIECIOCHO DE NOVIEMBRE DE DOS MIL QUINCE, ante mi Doctor GUIDO FABIAN FIERRO BARRAGAN, NOTARIO PÚBLICO PRIMERO DEL CANTÓN GUARANDA, comparecen las señoritas MARÍA FERNANDA BORJA BORJA y MARÍA ODILA USHCA YASUMA. Las comparecientes son de nacionalidad ecuatoriana, mayores de edad, de estados civiles solteras, capaces de contraer obligaciones, domiciliadas en la parroquia Guanujo y en la comunidad el Castillo del cantón Guaranda, provincia de Bolívar, en su orden, a quienes de conocer doy fe, en virtud de haberme exhibido sus cédulas de ciudadanía y papeletas de votación cuyas copias adjunto a esta escritura.- Advertidas por mí el Notario de los efectos y resultados de esta escritura, así como examinadas de que comparecen al otorgamiento de la misma sin coacción, amenazas, temor reverencial, ni promesa o seducción, juramentadas en debida forma, prevenidas de la gravedad

Doctor GUIDO FABIAN FIERRO BARRAGÁN
Dir: 10 de Agosto y Eloy Alfaro

NOTARIA PÚBLICA PRIMERA DEL CANTÓN GUARANDA



del juramento, de las penas de perjurio y de la obligación que tienen de decir la verdad con claridad y exactitud, bajo juramento declaran lo siguiente: "Previo a la obtención del título de Licenciadas en Administración de Empresas de Turismo y Hotelería, manifestamos que los criterios e ideas emitidas en el presente trabajo de investigación y graduación titulado " **PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERIA EN EL SECTOR RUMILOMA, EN LA PARROQUIA GUANUJO, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLIVAR, AÑO 2014**, son de nuestra exclusiva responsabilidad en calidad de autores. (Hasta aquí la declaración juramentada rendida por el compareciente la misma que queda elevada a escritura pública con todo el valor legal.) Para el otorgamiento de esta escritura pública se observaron todos los preceptos legales del caso; y leída que le fue al compareciente íntegramente por mí el Notario, se ratifica en todo su contenido y firma conmigo en unidad de acto. Incorporo esta escritura pública al protocolo de instrumentos públicos, a mi cargo. De todo lo cual doy fe.-

María Fernanda Borja Borja

DOY FE: Que esta copia fotostática
ES EXACTA A SU ORIGINA
que me fue exhibido.

Guaranda, 18 de octubre del 2014

María Odila Ushca Yasuma

Dr. Guido Fabian Fierro Barragán
NOTARIO PÚBLICO 1ro. DEL CANTÓN GUARANDA

Doctor Guido Fabian Fierro Barragán
NOTARIO PÚBLICO PRIMERO DEL CANTÓN GUARANDA



Dr. Guido Fierro Barragán
NOTARIO PÚBLICO 1ro. DEL CANTÓN GUARANDA

Doctor GUIDO FABIAN FIERRO BARRAGÁN
Dir: 10 de Agosto y Eloy Alfaro

VI. TABLA DE CONTENIDOS

II.	DEDICATORIA	II
III.	AGRADECIMIENTO	III
IV.	CERTIFICACIÓN DE DIRECTOR.....	IV
V.	AUTORIA NOTARIADA	V
VI.	TABLA DE CONTENIDOS.....	VI
VII.	LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS.....	X
VIII.	LISTA DE ANEXOS.....	XIII
IX.	RESUMEN EN ESPAÑOL	XIV
X.	INTRODUCCIÓN.....	XV
1	CAPÍTULO I.....	1
1.1	TEMA.....	2
1.2	ANTECEDENTES	3
1.3	JUSTIFICACIÓN.....	9
1.4	OBJETIVOS.....	10
1.4.1	Objetivo General.....	10
1.4.2	Específicos	10
1.5	MARCO TEÓRICO	11
1.5.1	Marco Referencial.....	11
1.5.2	Marco Georefencial	12
1.5.3	Marco Legal.....	13
1.5.4	Marco Conceptual.....	14
1.5.5	Marco Teórico.....	21
1.6	METODOLOGÍA.....	36
1.6.1	Métodos	36

1.6.2	Tipos de Investigación	36
1.6.3	Técnicas e Instrumentos para la Obtención de Datos	37
1.6.4	Universo y Muestra.....	37
1.6.5	Tamaño de la Muestra.....	37
1.6.6	Muestra Segmento Local	38
1.6.7	Muestra Turistas Nacionales y Extranjeros	38
1.6.8	Procesamiento de Datos.....	39
2	CAPÍTULO II.....	40
2.1	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTADAS REALIZADAS A LOS TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS.....	41
2.2	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LOS POBLADORES LOCALES.....	50
2.3	CONCLUSIONES.....	60
2.4	RECOMENDACIONES.	61
3	CAPÍTULO III	62
3.1	ESTUDIO DE MERCADO	63
3.1.1	Definición del Servicio	63
3.1.2	Análisis de la Demanda y Proyecciones	63
3.1.3	Proyección de la Demanda	68
3.1.4	Análisis de la Oferta y Proyecciones	69
3.1.5	Proyección de la Oferta.....	70
3.1.6	Análisis de la Demanda Insatisfecha y Proyecciones	71
3.1.7	Análisis de Precios.....	72
3.1.8	Análisis de la Comercialización	74
3.2	ESTUDIO TÉCNICO.....	75

3.2.1	Tamaño	75
3.2.2	Localización.....	76
3.2.3	Ingeniería Del Proyecto O Proceso Productivo	76
3.2.4	Distribución de la Planta - Hostería.....	84
3.3	ESTUDIO ORGANIZACIONAL ADMINISTRATIVO.....	90
3.3.1	Nombre de la Empresa.....	90
3.3.2	Giro del Negocio.....	90
3.3.3	Slogan	90
3.3.4	Accionistas Y Sus Aportes	91
3.3.5	Cuadro Directivo de la Empresa.....	91
3.3.6	Orgánico Estructural	92
3.3.7	Orgánico Funcional.....	93
3.4	ESTUDIO FINANCIERO	101
3.4.1	Los Costos del Proyecto	101
3.4.2	Inversión Total.....	103
3.4.3	Financiamiento.....	104
3.4.4	Estructura de Costos	106
3.4.5	Determinación de los Ingresos.....	107
3.4.6	Punto de Equilibrio	108
3.4.7	Estado de Resultados	110
3.4.8	Estado de Situación Financiera.....	111
3.4.9	Flujo de Fondos de Efectivo	112
4	CAPÍTULO IV	114
4.1	EVALUACIÓN FINANCIERA.....	115
4.1.1	Tasa de Rendimiento Económica Mínima Aceptable.....	115
4.1.2	Valor Actual Neto (Van).....	115

4.1.3	Tasa Interna de Retorno (Tir)	116
4.1.4	Índices Financieros	117
4.1.5	Relación Beneficio Costo	119
4.2	EVALUACIÓN SOCIAL.....	121
5	CONCLUSIONES	122
6	RECOMENDACIONES	123
7	BIBLIOGRAFÍA	124
7.1	NETGRAFÍA	124
8	ANEXOS	126

VII. LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS

Tabla 1. Razón de Visita	41
Tabla 2. Establecimiento en el que se hospeda	42
Tabla 3. Números de Visitas al mes	43
Tabla 4. Días de Permanencia.....	44
Tabla 5. Número de Acompañantes	45
Tabla 6. Existencia de Establecimiento Hotelero con todos los servicios	46
Tabla 7. Aceptación de la Nueva Hostería.....	47
Tabla 8. Servicios Complementarios	48
Tabla 9. Alimentación del Nuevo Establecimiento.....	49
Tabla 10. Turismo en la ciudad de Guaranda	50
Tabla 11. Establecimiento que visita en Guaranda	51
Tabla 12. Número de visitas al mes	52
Tabla 13. Número de Acompañantes	53
Tabla 14. Servicios ofrecidos por el establecimiento turístico	54
Tabla 15. Servicios ofertados por el establecimiento visitado.....	55
Tabla 16. Establecimientos en Guaranda.....	56
Tabla 17. Visita de la Nueva Hostería	57
Tabla 18. Servicios que se debe implementar	58
Tabla 19. Alimentación.....	59
Cuadro 1. Demanda Turistas Nacionales	64
Cuadro 2. Número de Acompañantes	64
Cuadro 3. Días de Permanencia	65
Cuadro 4. Servicios Complementarios.....	65

Cuadro 5. Demanda de los Pobladores Locales	66
Cuadro 6. Número de Acompañantes	66
Cuadro 7. Servicios Complementarios.....	67
Cuadro 8. Total del Número de Servicios Demandados por los Turistas Locales, Nacionales e Internacionales.....	67
Cuadro 9. Proyección de la Demanda	69
Cuadro 10. Proyección de la Oferta de Alojamiento	71
Cuadro 11. Demanda insatisfecha, alojamiento al año 2015 y proyecciones	71
Cuadro 12. Demanda insatisfecha recreación al año 2015 y proyecciones	72
Cuadro 13. Análisis de Precios, valor en dólares.....	73
Cuadro 14. Capacidad de Producción	75
Cuadro 15. Empresa Rumi Huasi S.A. – Aporte de los Accionistas	91
Cuadro 16. Empresa Rumi Huasi S.A. Accionistas	91
Cuadro 17. Costo Total	101
Cuadro 18. Inversión Total	103
Cuadro 19. Estructura del Financiamiento.....	104
Cuadro 20. Tabla de amortización de la Deuda	105
Cuadro 21. Cálculo de Cuotas.....	105
Cuadro 22. Estructura de Costos.....	106
Cuadro 23. Ingresos	107
Cuadro 24. ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	110
Cuadro 25. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	111
Gráfico 1. Razón de Visita.....	41
Gráfico 2. Establecimiento en el que se hospeda	42
Gráfico 3. Número de Visitas al mes	43

Gráfico 4. Días de Permanencia.....	44
Gráfico 5. Número de Acompañantes.....	45
Gráfico 6. Existencia de Establecimiento Hotelero con todos los servicios	46
Gráfico 7. Aceptación de la Nueva Hostería.....	47
Gráfico 8. Servicios Complementarios	48
Gráfico 9. Alimentación del Nuevo Establecimiento	49
Gráfico 10. Turismo en la ciudad de Guaranda	50
Gráfico 11. Establecimiento que visita en Guaranda	51
Gráfico 12. Número de visitas al mes	52
Gráfico 13. Número de Acompañantes.....	53
Gráfico 14. Servicios del establecimiento turístico.....	54
Gráfico 15. Servicios ofertados por el establecimiento visitado.....	55
Gráfico 16. Establecimientos en Guaranda.....	56
Gráfico 17. Visita de la Nueva Hostería	57
Gráfico 18. Servicios que se debe implementar.....	58
Gráfico 19. Alimentación.....	59
Gráfico 20. Punto de Equilibrio	109

VIII. LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. Materia Prima Directa para el Restaurante.....	126
Anexo 2. Insumos.....	127
Anexo 3. Mano de Obra Directa	128
Anexo 4. Servicios Básicos.....	128
Anexo 5. Movilización.....	128
Anexo 6. Mantenimiento.....	129
Anexo 7. Materiales de Oficina	129
Anexo 8. Materiales de Aseo	130
Anexo 9. Publicidad.....	130
Anexo 10. Sueldos y Salarios.....	130
Anexo 11. Terreno	131
Anexo 12. Construcción.....	131
Anexo 13. Vehículos.....	131
Anexo 14. Equipamiento Total	132
Anexo 15. Menaje Cocina.....	133
Anexo 16. Menaje Hospedaje	134
Anexo 17. Muebles y Enseres.....	134
Anexo 18. Equipo de Oficina.....	135
Anexo 19. Equipo de Computo.....	135
Anexo 20. Elaboración Proyecto Factibilidad	135
Anexo 21. Gastos de Constitución	136
Anexo 22. Amortizaciones.....	136
Anexo 23. Depreciaciones	136
Anexo 24. Requisitos Para la Constitución de la Empresa	137

IX. RESUMEN EN ESPAÑOL

El presente estudio titulado “PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL SECTOR RUMILOMA, EN LA PARROQUIA GUANUJO, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR se lo ha planteado, de acuerdo a las condiciones técnicas y necesidades de los productos o servicios a ofertar y lo que se pretende captar es un segmento del mercado cada vez más creciente no solo en la provincia sino en el mundo entero; muy ligado a las actividades de viajar, del descanso, de la alimentación y de la diversión.

La Hostería Rumí Huasi de implementarse en el sector de Rumiloma, Negroyaco, parroquia Guanujo, cantón Guaranda, se constituiría en uno de los proyectos más innovadores, ya que no existe en el cantón Hostería que brinde todos los servicios que requieren tanto los turistas nacionales como extranjeros como los pobladores locales. Su ubicación, cercana a los atractivos más significativos de la ciudad de Guaranda, en un ambiente netamente verde y de contacto con la naturaleza, de tal manera que el plan de negocios, estudio de factibilidad, determina la viabilidad para la creación de este innovador negocio

En la ciudad la industria hotelera ha ido evolucionando en los últimos 5 años, pero los establecimientos hoteleros se han concentrado en el centro y brindan el mismo servicio sin innovar en otros productos o servicios. Con el estudio se llegó a la conclusión que no hay competencia directa en la ciudad ni provincia con los establecimientos turísticos catalogados por el Ministerio de Turismo como Hosterías y como competencia indirecta los catalogados como Hostales y Complejos Turísticos, incluido uno que está en manos del GAD del cantón Guaranda.

La capacidad instalarse será de 4 habitaciones matrimoniales, 8 habitaciones triples, equipadas con tv, internet, tv cable y teléfono en cada habitación, además de brindarles un sin número de servicios complementarios como de alimentación, piscinas para la recreación, etc.

X. INTRODUCCIÓN

El estudio contiene 4 capítulos, partiendo del anteproyecto en el que se define el marco de referencia, objetivos, metodología de la investigación, técnicas de recopilación de la información, justificación y los marcos teóricos sea referencial, conceptual, científico y legal referentes al tema de investigación

En el Capítulo II se analiza las encuestas obtenidas a través de la investigación de campo a los turistas nacionales y extranjeros que se desplazan hacia la ciudad de Guaranda así como a los pobladores locales, obteniendo al final conclusiones y recomendaciones.

En el capítulo III, abarca el estudio y análisis del mercado en el que se determinó la existencia de la demanda insatisfecha con relación a la oferta existente, la comercialización, los productos o servicios; en el estudio técnico (ingeniería del proyecto), el tamaño, ubicación, infraestructura de acuerdo al tipo de necesidades, distribución de las áreas y espacios que se requieran para la realización de las actividades en los que emprenda el proyecto, como también procesos de generación del producto, servicios y requerimientos.

Comprende también el estudio Organizacional Administrativo y con el estudio económico.

Finalmente está el capítulo financiero en el que detallados los Estados Financieros, el VAN, TIR, indicadores financieros que sirvieron de base para la evaluación financiera correspondiente ayudándonos a determinar la Relación costo beneficio, la rentabilidad que genera el proyecto y la viabilidad financiera desde el punto de vista del inversionista.

Todo el estudio se basó considerando la tenencia de dos predios en el sector de Rumiloma, parroquia Guanujo a un kilómetro del Taller de Maquinas del Consejo Provincial que totalizan más de 5687 m² y en el que se levantará la Hostería Rumi Huasi que brindará servicios de alojamiento, alimentación, recreación con piscinas para adultos y niños, alquiler de cuadrones, bicicletas, todo esto en un ambiente natural, acogedor y tranquilo.

Para el desarrollo del estudio, existieron algunas dificultades que se presentaron al momento, como el levantamiento de la información primaria y secundaria por la falta de colaboración de las personas a las cuales se recurrió, sin embargo se fueron solucionados en el camino hasta alcanzar el objetivo principal.

Entre los principales indicadores financieros mencionamos:

- La Utilidad Neta Ejercicio al Primer Año es de 151.570,72 dólares.
- La Tasa Interna de Retorno o Recuperación de la Inversión (TIR), corresponde al **24,12 %** a cinco años.
- El Período de Recuperación de la Inversión PRI es de 2 años, 1 mes y 1 día.

Con base en esta información la presente Investigación arroja resultados positivos en los estudios por lo que el proyecto de inversión es factible.

CAPÍTULO I

1.1 TEMA

PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA HOSTERÍA EN EL SECTOR RUMILOMA, EN LA PARROQUIA GUANUJO, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR, AÑO 2014.

1.2 ANTECEDENTES

La Organización Mundial del Turismo, considera que el turismo consiste en los viajes y estancias que realizan las personas en lugares distintos a su entorno habitual, por un período mínimo de una noche de estadía y como máximo 365 días, por ocio, negocios u otros motivos; el turismo es la actividad de desplazamiento de las personas que permite desarrollar actividades socio-económicas, la cual genera divisas y contribuye al progreso de los pueblos, mejorando su calidad de vida.

Las actuales industrias de hospedaje y restaurantes son el largo resultado de la evolución social y cultural de muchos siglos, el hospedaje cómodo e higiénico se consideró alguna vez privilegio exclusivo de los ricos, pero se hizo accesible al ciudadano común; ya que la transportación permitió a más gente viajar a largas distancias a un costo más bajo y el turismo se desarrolló en todo el planeta.

“De sus humildes inicios la hospitalidad y el turismo crecieron hasta convertirse en las dos industrias más grandes de todo el mundo actualmente la industria del hospedaje es compleja y diversa, desde las posadas de los tiempos bíblicos hasta los complejos resorts modernos, la evolución del establecimiento para hospedaje ha sido influida por los cambios sociales, culturales, económicos y políticos de la sociedad.”

(www.monografias.com/trabajos88/historia-hosteleria/historia-hosteleria.shtml, 2014)

“Hostería es el establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes.” (Reglamento de Alojamiento Turístico)

A lo largo de los años se han venido implementando hosterías en todo el mundo a continuación mencionaremos algunas de ellas.

La Hostería de la Galería Cerdán una de las más visitadas en España se encuentra en Talavera de la Reina, a una hora en coche de Madrid. Esta posada rústica ofrece habitaciones dobles elegantemente decoradas con vigas de madera a la vista, las

habitaciones cuentan con TV, aire acondicionado, conexión wifi, calefacción, baño privado con ducha, artículos de aseo gratuitos; se proporcionan toallas, ropa de cama de forma gratuita. Además cuenta con parqueadero, jardines, spa y restaurante. (www.tripadvisor.com.ar/talavera_España, 2014)

Hostería Romana inicio sus actividades en el 2001 en la famosa calle Española Way en el corazón de Miami Beach, desde sus inicios se ha caracterizado en satisfacer las exigencias de cientos de miles de clientes turistas y locales. Se distingue por su decoración rustica, música tradicional además de una exquisita comida romana. (www.hosteriaromana.com/aboutus_esp.html, 2014)

Hostería Koonek este establecimiento ubicado en Chaltén una de las provincias de Argentina recibe miles de turistas gracias a sus acogedoras instalaciones que cuentan con jardines, una cocina común, ofrece habitaciones con espléndidas vistas a la montaña, disponen de baño privado con secador de pelo, caja fuerte, conexión wifi gratuita disponible en las habitaciones. El establecimiento cuenta con servicio de lavandería, de información turística, también dispone de zona de barbacoa, ofrece un desayuno cada día que incluye frutas de la zona, mermeladas, yogur y cereales. (www.tripadvisor.com.ar/chalten_Argentina, 2014)

“La actividad turística en el Ecuador en los últimos años ha generado muchos recursos económicos; como resultado de la promoción dentro y fuera del país, mejoras en la infraestructura hotelera, viabilidad, entre otros factores que han determinado el desarrollo socioeconómico del sector turístico; cada año va en crecimiento la cifra de turistas que ingresan al país, en el año 2013 llegaron 1’364.057 turistas internacionales.

En el año 2014 Ecuador creció un 15,98% con relación al año 2013, una tasa equivalente a más de tres veces el crecimiento de un periodo similar entre los años 2013 sobre 2012, en cuanto a llegadas de turistas y generó 1’251,3 millones de dólares, frente a 1’038,7 millones de dólares durante el 2012, ahora este rubro se ubica en el cuarto puesto en cuanto a ingresos de divisas al país, informó Vinicio Alvarado en la presentación de la segunda fase de la campaña ‘All You Need Is Ecuador’ dirigido a los empresarios de todo el mundo.” (www.turismo.gob.ec/ministerio-de-turismo-presento-estrategia-all-you-need-is-ecuador-trade-a-empresarios-de-todo-el-mundo/, 2014)

“El 40% de los ecuatorianos viajan anualmente por los diferentes destinos turísticos del país, generando una dinamización económica por alrededor de 5.000 millones de dólares informó el Ministro de Turismo, doctor Vinicio Alvarado, el Secretario de Estado explicó que al año los ecuatorianos realizan un promedio de 1,7 viajes, lo que significa que cerca de 6 millones de personas se movilizan por los diferentes destinos turísticos del país, destacando así la importancia del turismo interno.”
(www.elmercurio.com.ec/408072-turismo-inter-en-el-ecuador-genera-al-año-alrededor-usd-5-000-millones/#.U7Qgr5OSo, 2014)

Nuestro país en la actualidad cuenta con una amplia infraestructura turística, garantizando la comodidad, el descaso de turistas nacionales y extranjeros, las hosterías del país están equipadas con todo lo necesario para brindar servicios de alojamiento, alimentación y recreación de calidad al cliente; entre las hosterías más destacadas del país mencionamos las siguientes:

La Hostería, Complejo Turístico y Área Ecológica Gilocarmelo ubicada en la Panamericana S/n, Saquisilí, Cotopaxi, es prácticamente un oasis que diferencia con el ambiente seco que rodea este sector, en esta área de protección y recuperación de la naturaleza en la serranía ecuatoriana, crecen plantas exóticas, nativas, también una gran cantidad de especies de aves. Ofrece a sus huéspedes habitaciones con vista a sus hermosos paisajes, baño privado, agua caliente, wifi, restaurante, parqueadero y recorridos por sus instalaciones.

Hostería El Carmelo se encuentra en Mindo a una hora y treinta minutos de distancia de la ciudad de Quito, es la más grande, la más completa, ofrece a todos los clientes la posibilidad de conocer y descubrir la naturaleza mientras disfruta de ella; dispone de alojamiento en cabañas nativas, cabañas familiares, cabañas superiores, cabañas en los árboles, cabañas en los árboles con jacuzzi, habitaciones estándar, habitaciones familiares. Garantizando una placida y divertida estancia en contacto con la naturaleza.

Hostería Arasha Resort & Spa es un resort reconocido a nivel internacional, está ubicado a 2 horas y media de la ciudad de Quito, en medio de un lugar biodiverso del planeta, le ofrece un alojamiento con todas las comodidades para una estadía placentera; cuenta además con un excelente centro de salud y cuidado de la piel.

Hostería Rumipamba de las Rosas está ubicada en Salcedo, provincia de Cotopaxi, antiguamente fue una hacienda. El establecimiento ofrece una amplia y variada oferta de productos, servicios y facilidades; sus lujosas, confortables habitaciones y suites, están rodeadas de hermosos jardines, áreas verdes y de recreación.

Las hosterías mencionadas ponen a disposición de los clientes los siguientes servicios:

- SPA
- Discoteca
- Juegos infantiles
- Cuadrones
- Caballos
- Lago artificial con botes
- Canchas deportivas (Futbol, tenis, Volley, Básquetbol)
- Bicicletas sencillas y dobles
- Wifi
- Estacionamiento
- Acceso para discapacitados
- Área no fumador
- Senderos
- Lagunas para pesca

- Granja agrícola, mariposario, orquideario
- Parqueadero
- Salón de convenciones
- Karaoke

La provincia Bolívar está en el mapa turístico de nuestro país, gracias al gran trabajo que realizan los diferentes municipios que han venido promocionando sus innumerables atractivos turísticos mediante guías, afiches, trípticos, entre otros elementos que promueven la llegada de turistas a sus cantones, también se está implementando infraestructura turística que satisface las necesidades de recreación y ocio de los visitantes.

El Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Guaranda, informa en su estadística de ingreso de turistas 2014; que llegaron 15.334 visitantes, es evidente que nuestra provincia es visitada año a año por un gran número de turistas.

Con el fin de satisfacer las necesidades de recreación, alimentación, descanso y ocio de los lugareños y turistas se han implementado las siguientes hosterías de primera categoría en la provincia.

La Hostería Madera Fina, se encuentra en el cantón Caluma, solar 9 manzana 237 ciudadela Samanes Dos, cuenta con 17 habitaciones pone a disposición de sus clientes los siguientes servicios: restaurante, internet, parqueadero privado, paquetes turísticos; el Ministerio de Turismo del Ecuador ha categorizado a la hostería de Primer Nivel.

Hostería El Ángel ubicada en la comunidad Vinchoa vía a Riobamba, cuenta con 17 habitaciones completamente amobladas, 4 habitaciones dobles, 5 familiares y 2 suites, ofrece los servicios de restaurante, internet, parqueadero privado, un circuito de seguridad con cámaras de vigilancia, transporte puerta a puerta para grupos de turistas, paquetes turísticos, por tales motivos el Ministerio de Turismo del Ecuador ha categorizado a la hostería de Primer Nivel.

Sin embargo es necesario implementar nuevos establecimientos turísticos y hoteleros ya que las sociedades actuales son cada vez más urbanizadas, tienen menos acceso a espacios naturales, las hosterías son una alternativa ya que se ubican en lugares cercanos y pueden ser visitados en un día, pernoctando o no en el establecimiento, ideal para librarse del estrés de la urbe.

En la ciudad de Guaranda las personas desean salir los fines de semana junto a su familia a descansar, relajarse, distraerse, alimentarse en un lugar confortable y agradable, si bien establecimientos dedicados a brindar esta clase de servicios turísticos hemos encontrado los siguientes problemas, infraestructura no acorde al servicio que están ofreciendo ya que los espacios son pequeños, porque no cuentan con un diseño turístico ni espacios de distracción suficientemente amplios, no poseen variedad de alimentación, no disponen de seguridad ni estacionamiento para los vehículos, no brindan al cliente todos los servicios que debe ofertar una hostería, pues según disposiciones legales emitidas por el Ministerio de Turismo, debe estar situado fuera de los núcleos urbanos, dotado de jardines, zonas de recreación, deportes, alojamiento y alimentación; el precio es elevado en relación a los servicios que el cliente tiene a disposición en ciertos establecimientos turísticos, el personal de trabajo no está capacitado para que brinden un servicio rápido, cortés y siempre con una atención personalizada a los clientes.

Los habitantes de la ciudad de Guaranda ante esta carencia de centros de recreación y espacios para recrearse optan por trasladarse a otras partes del país o cantones cercanos como Ambato, Riobamba, Montalvo, entre otros en los que existe una oferta considerable de estos establecimientos.

Por estos motivos se ha considerado realizar un estudio de factibilidad para la creación de una Hostería en el sector Rumiloma, en la parroquia Guanujo, del cantón Guaranda, en la provincia Bolívar que satisfaga las necesidades de alojamiento, alimentación, recreación de los habitantes de la ciudad, del cantón y de los turistas en general que nos visitan.

1.3 JUSTIFICACIÓN

En la actualidad Ecuador se ha convertido en uno de los principales destinos turísticos gracias a sus innumerables atractivos naturales y culturales que atraen tanto a turistas nacionales como extranjeros, quienes cada día buscan nuevas alternativas de descanso, aventura y recreación.

Nuestra provincia cuenta con una incalculable riqueza turística que llama mucho la atención de los turistas, razón por la cual surge la necesidad de realizar el proyecto para la implementación de una hostería en la parroquia Guanujo teniendo como finalidad dar mayor comodidad y atención a los turistas que llegan a conocer las bellezas naturales y culturales de la provincia.

El proyecto servirá como guía para los inversionistas quienes al contar con el espacio físico vieron la necesidad de implementar una nueva hostería que satisfaga las necesidades de recreación, alimentación y alojamiento de los clientes, ya que en la actualidad vivimos en una época tan conflictiva y estresante, por esta razón es necesario darse un espacio y tiempo para descansar física y emocionalmente, que mejor si lo hacemos al aire libre, en un lugar acogedor, acompañado de la naturaleza, junto a nuestros familiares y amigos.

Con la implementación de este proyecto los beneficiarios directos serán los inversionistas quienes aprovecharán el terreno construyendo una infraestructura turística. Los usuarios tendrán a disposición un nuevo lugar donde disfrutar los feriados, fines de semana, vacaciones etc. Indirectamente se beneficiarán los pobladores locales ya que para la implementación se hará uso de su mano de obra, a los comerciantes agrícolas a quienes compraremos sus productos, los transportistas llevando a los turistas hacia la hostería, además de esto las familias aledañas podrán poner sus pequeños negocios con productos turísticos complementarios lo cual contribuirá a su desarrollo socioeconómico y a mejorar su calidad de vida.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

Realizar el proyecto de inversión para la creación de una hostería en el sector Rumiloma, en la parroquia Guanujo, cantón Guaranda, provincia Bolívar, año 2014.

1.4.2 Específicos

- Elaborar el estudio de mercado para la identificación de la demanda insatisfecha.
- Cuantificar mediante el estudio técnico los requerimientos necesarios para el equipamiento de la hostería.
- Definir la organización de la empresa mediante el estudio organizacional administrativo.
- Determinar con el estudio financiero el monto total de inversión del proyecto y el aporte de los socios.
- Realizar la evaluación financiera del proyecto que garantice la rentabilidad del negocio.

1.5 MARCO TEÓRICO

1.5.1 Marco Referencial

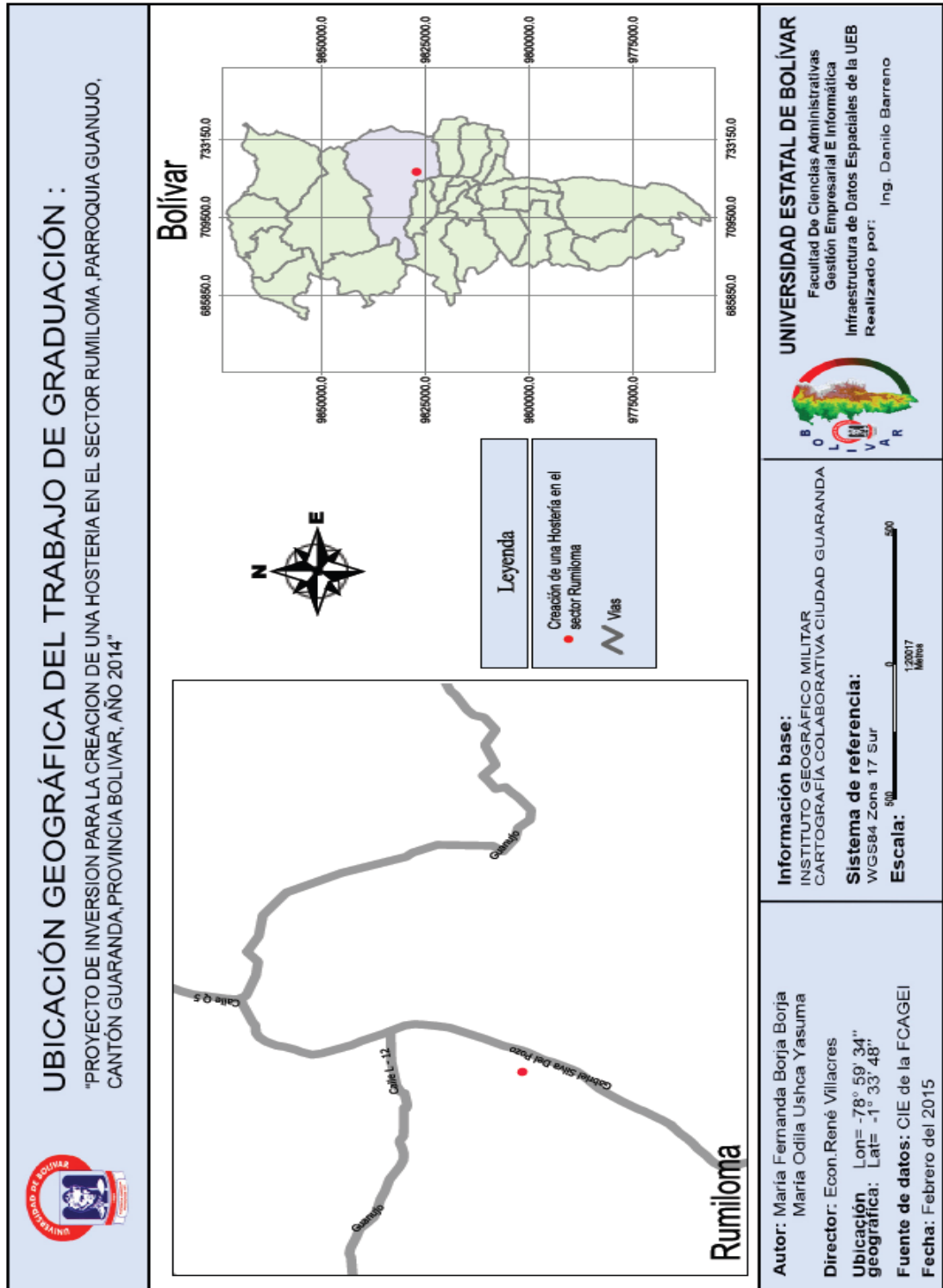
“Guanujo es una parroquia urbana del cantón Guaranda, está asentada en una planicie a una altura de 2.923 msnm, tiene una temperatura promedio de 12 °C, la superficie total es de 363 km². Al norte limita con la parroquia Salinas, al Este con la Cordillera Occidental de Los Andes, al Oeste con las parroquias Julio E. Moreno y Echeandía.

Se ubica a 5 Km. del centro de la ciudad de Guaranda, en la carretera asfaltada que conduce de Guaranda a Ambato. Es un pueblo ordenado con sus casas blancas de adobe, techos de teja y un parque junto a la iglesia, característica principal de la serranía ecuatoriana. Los atractivos culturales de Guanujo son su arquitectura colonial, la iglesia que tiene un altar bañado en pan de oro, es un pueblo muy religioso su patrono es San Pedro quien es homenajeado todo el mes de junio en los distintos barrios y comunidades con misa, bandas, toros, juegos pirotécnicos, camisas y bailes populares; los siguientes atractivos naturales, las lagunas de Patococha y Puricocha, fuente natural de Agua en Tomabela, Cascada de El Carbón, Rio Atandahua, la Laguna de Santa Teresa ubicada en la vía Echeandía.” www.google.com

El establecimiento se localizara al norte de Guaranda en la parroquia Guanujo, en la comunidad rural Rumiloma teniendo como referencia al sur el Parque Industrial y al norte la Ciudadela de la Cooperativa de Taxis Siete Colinas, en la vía Negroyaco.

La comunidad posee hermosos paisajes naturales, sus habitantes son gente trabajadora que se dedican a cultivar la tierra, los cultivos más importantes son maíz, fréjol, arveja, trigo entre otros, también se dedican a la crianza de especies pequeñas como cuyes, gallinas, conejos que son vendidos en el mercado mayorista.

1.5.2 Marco Georeferencial



1.5.3 Marco Legal

El Reglamento de Alojamiento Turístico expedido el 24 de Marzo del 2015, define: Hostería como el establecimiento de alojamiento turístico que cuenta con instalaciones para ofrecer el servicio de hospedaje en habitaciones o cabañas privadas, con cuarto de baño y aseo privado, que pueden formar bloques independientes, ocupando la totalidad de un inmueble o parte independiente del mismo; presta el servicio de alimentos y bebidas, sin perjuicio de proporcionar otros servicios complementarios. Cuenta con jardines, áreas verdes, zonas de recreación y deportes. Deberá contar con mínimo 5 habitaciones.

Entre los servicios complementarios que debe ofertar el establecimiento constan:

Piscina

Hidromasaje

Baño turco

Sauna

SPA

Local comercial a fin a la actividad. Ej. Agencias de viajes, artesanías, etc. Se considera como un solo servicio a uno o más locales comerciales.

Salones y/o áreas para eventos.

Vinculación a una actividad agropecuaria.

Realizar caminatas.

Realizar cabalgatas.

Realizar rodeos.

Vinculación de la comunidad local en las actividades turísticas realizadas por el establecimiento.

Equipo de uso diario para actividades del establecimiento (al menos botas de caucho y poncho de aguas).

Juegos de salón (mesas de billa y/o billar, mesas de ping pong).

1.5.4 Marco Conceptual

PROYECTO

"Es una herramienta o instrumento que busca recopilar, crear, analizar en forma sistemática un conjunto de datos y antecedentes, para la obtención de resultados esperados. Es de gran importancia porque permite organizar el entorno de trabajo"

(www.promonegocios.net/proyecto/concepto-proyecto.html, 2014).

FACTIBILIDAD

"Se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados, generalmente la factibilidad se determina sobre un proyecto, el estudio de factibilidad, es una de las primeras etapas del desarrollo de un sistema informático" (www.slideshare.net/jengibre/estudios-de-factibilidad, 2015).

COSTO

"Es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio, al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio). " (www.promonegocios.net/proyecto/concepto-proyecto.html, 2014).

COSTO FIJO

"Son aquellos costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, es decir, produzca o no produzca debe pagarlos. Un costo fijo, es una erogación en que la empresa debe incurrir obligatoriamente, aun cuando la empresa opere a media marcha, o no lo haga, razón por la que son tan importantes en la estructura financiera de cualquier empresa.

Es el caso por ejemplo de los pagos como el arrendamiento, puesto que este, así no se venda nada, hay que pagarlo. Sucede también con casi todos los pagos laborales, servicios públicos, seguros, etc.” (<http://www.gerencie.com/costos-fijos.html>).

COSTO VARIABLE

“Hace referencia a los costos de producción que varían dependiendo del nivel de producción, también es importante, porque permite maximizar los recursos de la empresa, puesto que esta sólo requerirá de los costos que estrictamente requiera la producción, según su nivel. Un ejemplo claro de costo variable es la materia prima, puesto que entre más unidades se produzcan de un bien determinado, más materia prima se requiere, o caso contrario, entre menos unidades se produzcan, menos materia prima se requiere.” (www.gerencie.com/costos-fijos.html, 2014)

INGRESOS

“Cualquier partida u operación que afecte los resultados de una empresa aumentando las utilidades o disminuyendo las pérdidas, no debe utilizarse como sinónimo de entradas en efectivo, ya que éstas se refieren exclusivamente al dinero en efectivo o su equivalente que se recibe en una empresa sin que se afecten sus resultados, puede haber entrada sin ingreso, como cuando se consigue un préstamo bancario. En tal caso se está recibiendo pasivo y los resultados no se afectan, puede haber ingreso sin entrada, como en el caso de una venta a crédito, en donde no se ha recibido aún dinero y consecuentemente sólo se afectan los resultados con el abono a Ventas sin tener entradas, ya que no se ha recibido aún ninguna cantidad. Finalmente, pueden coexistir las entradas con los ingresos como en el caso de una venta al contado, el cargo a Bancos registra la entrada y el abono a Venta registra en Ingreso.” (www.monografias.com/trabajos7/cofi/cofi.shtml, 2015).

PRECIO

“Es el dinero que suele intercambiarse por un bien o servicio, el precio es la expresión monetaria del valor y puede definirse como una relación que indica la cantidad de dinero necesaria para adquirir una cantidad dada de un bien o de un servicio” (www.slideshare.net/Giovannycastromz/precio-y-plaza, 2014).

PUNTO DE EQUILIBRIO ECONÓMICO

“Es el punto donde el importe de las ventas netas absorbe los costos variables y los costos fijos, es decir, es el momento económico donde se produce un equilibrio entre los ingresos y los costos totales, en ese punto se ha dejado de tener pérdida y no se ha empezado a tener beneficio, excepto el beneficio normal para compensar al empresario” (<http://definicion.de/punto-de-equilibrio/>).

ESTADO DE RESULTADOS

“O estado de ganancias y pérdidas, es uno de los estados financieros básico, el cual muestra la utilidad o pérdida obtenida en un período determinado por actividades ordinarias y extraordinarias.

El Estado de Resultados está compuesto por las cuentas nominales, transitorias o de resultados, o sea las cuentas de ingresos, gastos y costos, cuyos saldos deben ser cerradas al finalizar el ejercicio contable, los valores deben corresponder exactamente a los valores que aparecen en el libro mayor y sus auxiliares, o a los valores que aparecen en la sección de ganancias y pérdidas de la hoja de trabajo”.

(www.monografias.com/trabajos89/estado-resultados/estado-resultados.shtml#ixzz2jNo97Z1v, 2015)

ESTADO DE SITUACIÓN

“Es un informe financiero contable que refleja la situación de una empresa en un momento determinado, el estado de situación financiera se estructura a través de tres conceptos patrimoniales, el activo, el pasivo y el patrimonio neto, desarrollados cada uno de ellos en grupos de cuentas que representan los diferentes elementos patrimoniales.” (wikipedia.org/wiki/Estado_de_situaci%C3%B3n_patrimonial, 2014)

FLUJO DE FONDOS DE EFECTIVO

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

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

(wikipedia.org/wiki/Flujo_de_caja, 2014)

VALOR ACTUAL NETO

Conocido también como valor actualizado neto o valor presente neto (en inglés net present value), cuyo acrónimo es VAN (en inglés, NPV), es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión. La metodología consiste en descontar al momento actual (es decir, actualizar mediante una tasa) todos los flujos de caja futuros del proyecto. A este valor se le resta la inversión inicial, de tal modo que el valor obtenido es el valor actual neto del proyecto.” (wikipedia.org/wiki/valor_actual_netto, 2014)

TASA INTERNA DE RETORNO

“O tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión es el promedio geométrico de los rendimientos futuros esperados de dicha inversión, y que implica por cierto el supuesto de una oportunidad para "reinvertir". La TIR puede utilizarse como indicador de la rentabilidad de un proyecto: a mayor TIR, mayor rentabilidad; así, se utiliza como uno de los criterios para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.” (www.promonegocios.net/proyecto/concepto-proyecto.html, 2014)

INVERSIÓN

“En el sentido económico, es una colocación de capital para obtener una ganancia futura. Esta colocación supone una elección que resigna un beneficio inmediato por uno futuro y, por lo general, improbable.” (<http://definicion.de/inversion/#ixzz3hfrYsOAT>)

MERCADO

“Es un grupo de personas u organizaciones que poseen la habilidad y la voluntad de comprar un producto o servicio para el consumo. Se entiende por personas aquellas que con base en sus necesidades y deseos deciden adquirir un producto o servicio.” (<http://www.monografias.com/trabajos/mercado/mercado.shtml>)

DEMANDA.

"La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos,

quienes además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido".

(<http://www.monografias.com/trabajos/demanda/demanda.shtml>)

OFERTA

"La oferta es la cantidad de productos y/o servicios que los vendedores quieren y pueden vender en el mercado a un precio y en un periodo de tiempo determinado para satisfacer necesidades o deseos." (<http://www.monografias.com/trabajos/oferta/oferta.shtml>)

PRODUCTO

"El producto es el punto central de la oferta que realiza toda empresa u organización a su mercado meta para satisfacer sus necesidades y deseos, con la finalidad de lograr los objetivos que persigue." (www.promonegocios.net/proyecto/concepto-proyecto.html, 2014)

TURISTA

"Toda persona que se desplaza a un lugar distinto al de su entorno habitual, que permanece una noche por lo menos y no más de un año, en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado y cuya finalidad principal del viaje no es la de ejercer una actividad que se remunere en dicho lugar." (www.slideshare.net/jengibre/estudios-de-factibilidad, 2015)

TURISMO

"Se refiere a todas aquellas actividades que realizan las personas que viajan a algún lugar fuera de su entorno habitual por un tiempo menor de un año y con motivo de ocio, diversión, negocios u otros. Viajero: Es cualquier persona que viaja de un lugar a otro por menos de 12 meses consecutivos y que no pretende ejercer actividades remuneradas en el lugar que visita." (<http://es.slideshare.net/videoconferencias/planificacion-1038391>)

SERVICIO TURÍSTICO

"Es el conjunto de actividades perfectamente diferenciadas entre sí, pero íntimamente relacionadas, que funcionan en forma armónica y coordinada con el objeto de responder a las exigencias de servicios planteadas por la composición

socio-económica de una determinada corriente turística. Son aquellos servicios que satisfacen las necesidades de los turistas.” (<http://turismouvm-glion.blogspot.com/2012/03/servicios-turisticos.html>)

RECREACIÓN

“Es una actividad realizada de manera libre y espontánea, en nuestro tiempo libre y que nos genera bienestar físico, espiritual, social, etc. Es una manera de sacar al individuo de su vida cotidiana lo divierte, entretiene y distrae, que se realiza en tiempo determinado con el fin de satisfacer nuestras necesidades.” (larecreacion.blogspot.com/2008_02_01_archive.html)

HOTELERÍA

“Es una actividad mercantil de venta de servicios de alojamiento y gastronomía fundamentalmente, ésta tiene características generales y económicas financieras especiales que la diferencian de otras actividades comerciales e industriales. Algunas de las características generales de este sector son: gran diversidad y complejidad, rigidez de la oferta, condicionamiento a factores exógenos y demanda elástica.”

(www.monografias.com › Administración y Finanzas › Contabilidad)

RESTAURANTE

Establecimiento o comercio en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. Un restaurante (o restaurant como también puede conocerse) es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente.

(www.monografias.com/trabajos88/historia-hosteleria/historia-hosteleria.shtml, 2014)

SPA

“Es un establecimiento de salud que ofrece tratamientos, terapias o sistemas de relajación, utilizando como base principal el agua. Un lugar donde se proporcionan terapias relajantes, revitalizantes, estéticas, de nutrición, de salud y de acondicionamiento físico.” (www.definicionabc.com/general/spa.php, 2014)

ADMINISTRACIÓN

“Es el proceso de planificar, organizar, dirigir y controlar el uso de los recursos y las actividades de trabajo con el propósito de lograr los objetivos o metas de la organización de manera eficiente y eficaz.” (www.promonegocios.net/administracion/que-es-administracion.html)

CLIENTE

“Es la persona, empresa u organización que adquiere o compra de forma voluntaria productos o servicios que necesita o desea para sí mismo, para otra persona o para una empresa u organización; por lo cual, es el motivo principal por el que se crean, producen, fabrican y comercializan productos y servicios.”

(www.promonegocios.net/clientes/cliente-definicion.html)

PUBLICIDAD

Es una técnica de comunicación comercial que intenta fomentar el consumo de un producto o servicio a través de los medios de comunicación. En términos generales puede agruparse según el tipo de soportes que utilice para llegar a su público objetivo, la publicidad llega al público a través de los medios de comunicación.

(www.slideshare.net/leidy95/que-es-publicidad, 2014)

1.5.5 Marco Teórico

METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE PROYECTOS EN BASE AL SISTEMA DEL MARCO LÓGICO

“Es una técnica para la conceptualización, diseño, ejecución y evaluación de programas y proyectos. Se sustenta en dos principios básicos: el encadenamiento (vertical y horizontal) y la participación. Identificado un problema de desarrollo, se pretende resolver el mismo mediante un proceso racional (lógico), que concatene los distintos niveles de objetivos (largo, mediano y corto plazo), sus respectivas estrategias y tácticas e indicadores para medir claramente el logro de esos objetivos.

La complejidad del escenario actual obliga a la toma de decisiones participativas. En otras palabras, exceptuando situaciones especiales, sólo la participación de todos los involucrados permite un abordaje más integral del problema, y por ende, mayores posibilidades de éxito. Un Sistema de Marco Lógico (SML) está estructurado en tres módulos, que conforman un proceso dinámico, eslabonado y circular: Diseño, Ejecución, Evaluación.” (<http://www.monografias.com/trabajos27/marco-logico/marco-logico.shtml>)

Matriz de Involucrados

“A ésta matriz se la conoce también como matriz de las partes interesadas o de los participantes en el desarrollo de un proyecto. La matriz de involucrados viene a ser un cuadro en donde se colocan a todos los participantes o quienes tienen que ver en la problemática analizada y la solución que se esté buscando, detallando sus intereses, problemas, recursos, etc. Esta matriz responde a la pregunta: ¿A quiénes interesa el problema - plan - proyecto?, para desarrollar esta matriz se puede aconsejar desarrollar algún tipo de entrevista o reunión de trabajo con las personas involucradas. O también puede hacer algún tipo de encuestas a los grupos que van a intervenir en el plan o proyecto. En resumen, la matriz de involucrados se puede usar para sintetizar los resultados de una investigación inicial con las partes interesadas” (<http://es.scribd.com/doc/98745389/26/Matriz-de-Involucrados>)

Para realizar el análisis de involucrados puede utilizarse la matriz que se presenta a continuación.

“Matriz de Involucrados

0. Actores	1. Problemas Percibidos	2. Intereses y Mandatos	3. Poder	4. Interés	5. Valor
A.					
B.					
C.					
D.					
E.					

Fuente: (<http://www.slideshare.net/LinaPabon/arbol-de-problemas-y-de-objetivos-12944130>)

0. El equipo de trabajo deberá identificar a cada uno de los actores sociales, incluyendo el propio equipo de trabajo como un actor más, y completar sintéticamente la información requerida en las columnas restantes para cada uno de esos actores.

1. Una vez identificados los problemas percibidos y las causas a que son adjudicadas se deben consignar en la columna, ese análisis permite estimar la coincidencia o la dispersión respecto del problema enunciado.

2. Del mismo modo, la identificación y explicitación de los intereses y mandatos permite visualizar el apoyo y/u oposición que la intervención sobre el problema encontrará en los diferentes actores.

Para las variables poder (3) e interés (4) es aconsejable asignar valores a las posibles alternativas de modo de facilitar el análisis del valor (5).

3. Para la primera de ellas – poder – la asignación de números a significados conceptuales puede seguir la regla elemental que se detalla a continuación:

1. Bajo

2. Medio Bajo

3. Medio

4. Medio Alto

5. Alto

4. En el caso de la variable interés, según la pauta de asignación anterior, se obtienen dos resultados, dependiendo si el efecto de la posible intervención es positivo o negativo para ese actor.

Efecto Positivo:

1. Bajo

2. Medio

3. Alto

Efecto Negativo:

-1 Bajo

-2 Medio

-3 Alto

El número 0 se asigna cuando el interés se considera indiferente tanto para los efectos negativos, como para los positivos.

5. Al multiplicar los valores asignados en ambas columnas -3 y 4- es factible estimar el poder o magnitud de los acuerdos/conflictos que cada actor involucrado puede representar en relación a una estrategia de intervención posible. El resultado obtenido puede variar entonces desde $-15 = [5 \times (-3)]$ hasta $+15 = (5 \times 3)$, en donde -15 indica un actor con mucha capacidad de incidencia y con alta oposición, y +15 un actor también con mucha capacidad de incidencia y muy favorable de la posible intervención en el problema analizado. Es importante señalar que los resultados de la matriz de involucrados son aplicables sólo al proyecto en análisis, ya que los mismos

actores pueden aparecer con posiciones distintas para otras iniciativas.”
(<http://www.slideshare.net/LinaPabon/arbol-de-problemas-y-de-objetivos-12944130>)

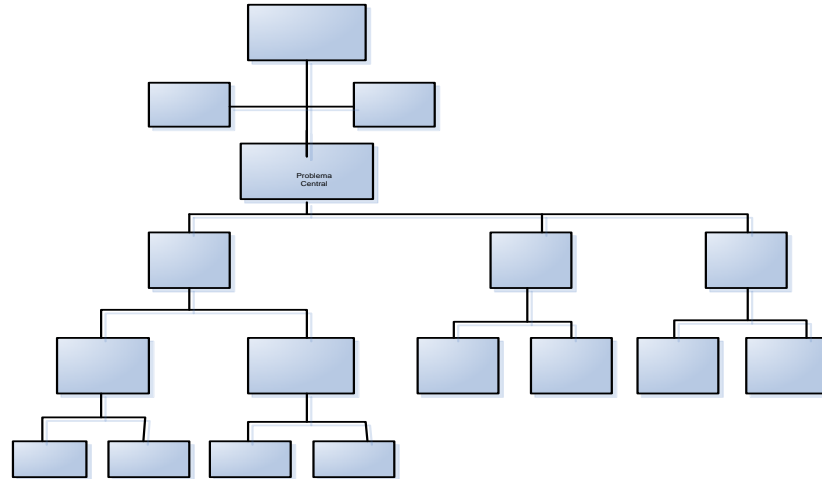
Árbol de Problemas y Objetivos

“Con el fin de visualizar los elementos antes definidos recurriremos a un método llamado árbol de problemas y objetivos. A través de esta técnica podemos visualizar las relaciones causales que hay entre el problema o necesidad a satisfacer con sus causas y efectos y, luego, desprender desde allí los objetivos y logros del proyecto y la mejor estrategia para lograrlo.

Paso 1: construcción del árbol de problemas; debe tener los siguientes elementos:

- Identificación de él o los destinatarios/beneficiarios del proyecto.
- Determinar los principales problemas que afectan a estos destinatarios/beneficiarios sean sujetos o grupos sociales.
- Análisis y elección del problema central a intervenir.
- Análisis y descripción de las causas del problema central.
- Identificación de los principales efectos del problema.
- Presentación de dicha descripción y análisis como un árbol donde:
 - El Tronco corresponde al problema central.
 - Las Raíces corresponden a las causas del problema.
 - La Copa corresponde a los efectos o consecuencias del problema.

CUADRO DEL ARBOL DE PROBLEMAS

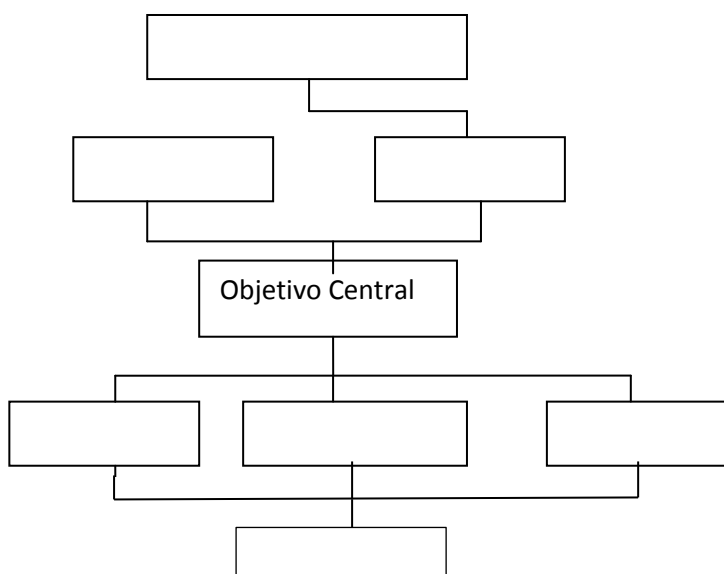


Paso 2: conversión del árbol de problemas en árbol de objetivos.

Con el mismo esquema con el que construimos el árbol de problemas construimos el árbol de objetivos. Para ello, consideraremos los siguientes elementos:

- Transformamos las situaciones definidas en el árbol de problemas en estados positivos.
- Revisar y analizar la lógica y consistencia de las relaciones que se establecen entre objetivos específicos (cambios planificados) y logros esperados (los efectos de dichos cambios, transformados en resultados objetivamente observables).
- Revisar los objetivos específicos en función del objetivo general y agregar nuevos objetivos si corresponde.
- Eliminar los objetivos innecesarios.
- Presentar el análisis como un árbol con los resultados y logros en la parte superior (copa), y los objetivos específicos en la parte inferior (raíces). El tronco corresponderá al objetivo general (problema central transformado en la realidad deseada y deseable). Se recomienda colocar los insumos necesarios para lograr los objetivos específicos.

CUADRO DE CONVERSIÓN



Paso 3: relación del árbol de problemas con el árbol de objetivos.

La estructura básica del proyecto está dada en el árbol de objetivos. Con el fin de ilustrar de la manera más clara posible la relación entre este y el árbol de problemas, presentamos el siguiente cuadro. Una de las virtudes de este esquema es que permite visualizar cómo la estructura básica que le da coherencia al proyecto, se desprende del diagnóstico que hacemos de la realidad donde vamos a trabajar. Con esto queremos poner de relieve que la elaboración de un proyecto consiste en articular una serie de elementos que se relacionan entre sí de forma lógica.”

<http://www.slideshare.net/LinaPabon/arbol-de-problemas-y-de-objetivos-12944130>

La Matriz del Marco Lógico (MML)

“El formato 4 x 4 de la Matriz del Marco Lógico, permite que los equipos de proyectos resalten gráficamente los Resultados de un proyecto y los Componentes que se esperan generar para los beneficiarios del proyecto. Las 16 celdas que conforman la Matriz del Marco Lógico, se encuentran dinámicamente relacionadas, por medio de una lógica vertical y horizontal o de Causa-Efecto. Por lo tanto, los cambios que se efectúen en una celda, normalmente también ocasionan cambios en el resto de las celdas.

Hay cuatro columnas en el Marco Lógico:

El Resumen Narrativo

Los Indicadores

Los Medios de Verificación

Los Supuestos.”(energiayambienteandina.net/...de...DE.../guia_marco_logico.aspx)

Matriz del Marco Lógico

Resumen Narrativo	Indicadores	Medios de Verificación	Supuestos
<u>Fin</u> El objetivo al cual contribuirá significativamente el proyecto, junto con otros proyectos.	<u>Impactos</u> (2 o 3 años después de terminado el proyecto) Indicadores que miden los Impactos (o Efectos Directos a largo plazo).	<u>Medios de Verificación</u> Fuentes de información y recursos (encuestas, estudios, estadísticas, censos, procesos, eventos, informes y otros) para cada Indicador, que pueden utilizarse para verificar el Impactos del proyecto, a nivel de Fin.	<u>Sostenibilidad</u> Acontecimientos, condiciones y decisiones de importancia, que posibilitan la sostenibilidad (continuidad en el tiempo) o continuidad de los beneficios generados por el proyecto.
<u>Propósito</u> Hipótesis que representa el Efecto Directo a ser logrado	<u>Resultados</u> Indicadores que miden los Efectos	<u>Medios de Verificación</u> Fuentes de información y	<u>Propósito a Fin</u> Acontecimientos, condiciones y decisiones de

<p>como resultado de la utilización de los Productos del proyecto. El Propósito de un proyecto puede estar ligado a varios Efectos Directos (Resultados). Se refiere a cambios de comportamiento, desempeño o actitud de los beneficiarios del proyecto.</p>	<p>Directos (Resultados) que se esperan lograr como resultado del proyecto. Generalmente, estos Efectos Directos se logran en las últimas etapas o inmediatamente después de la ejecución del proyecto.</p>	<p>recursos (encuestas, estudios, estadísticas, censos, procesos, eventos, informes y otros) para cada Indicador, que pueden utilizarse para verificar en qué medida se logró el propósito del proyecto.</p>	<p>importancia (fuera del control del ejecutor del proyecto) que deben ocurrir junto con el logro del Propósito/Resultados, para contribuir de manera significativa al Fin del Proyecto.</p>
<p><u>Componentes/Productos</u> Los Productos a ser entregados por el proyecto. Los Productos (y/o servicios) que se obtienen al final de la ejecución del proyecto. El equipo ejecutor es directamente responsable de la generación de estos</p>	<p><u>Productos</u> Indicadores que describen los Productos que habrá que generar en el curso de la ejecución del proyecto, deberían especificar la cantidad, la calidad y el plazo previstos para</p>	<p><u>Medios de Verificación</u> Fuentes de información y recursos (encuestas, estudios, estadísticas, censos, procesos, eventos, informes y otros) para cada Indicador, que pueden utilizarse para verificar los Componentes producidos a nivel</p>	<p><u>Componentes/Productos a Propósito</u> Acontecimientos, condiciones y decisiones de importancia (fuera del control del ejecutor del proyecto), que deben ocurrir junto con el logro de los Componentes/Productos, para alcanzar el Propósito/Resultados del proyecto.</p>

<p>Productos.</p>	<p>la entrega de los bienes y servicios generados. Son considerados a veces como los Términos de Referencia (TOR) del proyecto.</p>	<p>de Componente/Producto del proyecto.</p>	
<p><u>Actividades</u> Grupo de las principales Actividades requeridas para producir cada Componente (sugiere mencionar 3 a 4 actividades principales sin subdivisiones).</p>	<p>FOMIN \$\$\$\$ Contra partida \$\$\$ Esta celda contiene los indicadores para las actividades principales y el tiempo en el cual se realizarán.</p>	<p><u>Medios de Verificación</u> Fuentes de información y recursos (encuestas, estudios, estadísticas, censos, procesos, eventos, informes y otros) para cada Indicador, que dan seguimiento a los planes de implementación del proyecto, el presupuesto, etc.</p>	<p><u>Actividades a Componentes</u> Acontecimientos, condiciones y decisiones de importancia (fuera del control del ejecutor del proyecto) que deben ocurrir junto con las Actividades, para producir los Componentes/Productos del proyecto.</p>

METODOLOGIA PARA LA ELABORACIÓN DE PROYECTOS EN BASE A LOS ESTUDIOS

“El proyecto según Baca Urbina es la solución inteligente al planteamiento de un problema, tendiente entre muchos a satisfacer una necesidad humana o de los consumidores.

Un proyecto surge en base a ciertas preguntas como: ¿Dónde se origina el proyecto? ¿El proyecto es Industrial, Comercial, o de Servicio? ¿Qué función va a cumplir? ¿Qué necesidades serán satisfechas? ¿Qué utilidad va a obtener con el proyecto?, etc.

Para elaborar el proyecto se consideran los factores positivos y negativos, la disponibilidad de recursos (naturales, económicos, tecnológicos, humanos y empresariales) y el marco legal, social y económico que va desarrollar.

De un proyecto no se puede esperar que se cumpla totalmente, ya que es una planificación a futuro, su importancia radica en que es la base para ejecutar y obtener la propuesta, es decir; ofertar bienes y/o servicios a la comunidad a fin de cubrir sus necesidades físicas o espirituales.

Tipos de Proyectos

La planificación no se centra en una o pocas actividades, sino que debe aplicarse a todas las actividades humanas, no solo elaborados para las actividades secundarias o de transformación (Industrias) sino para las actividades primarias (agricultura, pecuarias, piscícolas, extractivas, silvicultura) y de servicios (comercio, banca, servicios públicos y privados en general)

Así los proyectos primarios, secundarios o terciarios, tendrán un esquema general (Estudio de Mercado, Ingeniería, Inversiones y Evaluación), derivándose los proyectos agrícolas, agropecuario, minero, industrial, bancario, transporte, servicios, etc.

Etapas del Proyecto

Las etapas del proyecto sirven para estudiarlo más detenidamente en sus distintas etapas y fases que son:

- **Idea.-** Es la representación mental de un bien o servicio, algo imaginario que está en nosotros y que poco a poco se puede convertir en una obsesión. Ejemplo una casa, un hotel, una agencia, un complejo, etc.
- **Perfil.-** Es un bosquejo o dibujo de lo que queremos que sea nuestro posible proyecto. Ejemplo: realizar los dibujos o planos del proyecto que se llevara a cabo. En una empresa además se realizaran los estudios correspondientes para determinar la factibilidad del proyecto.
- **Prefactibilidad.-** Es el estudio completo del proyecto, y en los diferentes aspectos, se determina si son recuperables o rentables, si hay déficit o superávit abarcándolos siguientes estudios: de Mercado, Administrativo, Organizacional, Técnico, Económico, Financiero.
- **Factibilidad.-** Es el estudio anterior con anexos, escrituras, planos, mapas, contratos de mano de obra, de materiales y que se fundamenta en los estudios anteriores.

Estudio Del Mercado

Con el nombre del estudio del mercado se denomina a la primera parte de la investigación formal del estudio, consta de la determinación y cuantificación de la demanda y de la oferta, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización.

Aunque la cuantificación de la oferta y la demanda pueden obtenerse fácilmente de fuentes de información secundario en algunos productos, siempre es recomendable la investigación de fuentes primarios, ya que proporciona la información directa, actualizada y mucho más confiable que cualquier otra fuente de datos, el objetivo general de esta investigación es verificar la posibilidad real de la penetración del producto en un mercado determinado. El investigador del mercado, al final de un estudio meticulado y bien realizado, podrá palpar o sentir el riesgo que se corre y la posibilidad de un éxito que habrá con la venta de un nuevo artículo o con la existencia de unos nuevos competidores en el mercado.

Aunque hay factores intangibles importantes, como el riesgo, que no es cuantificable, pero es perceptible, esto no implica que no puedan dejarse de realizar estudio cuantitativo. Por el contrario, la base de una buena decisión siempre serán los datos recabados en la investigación de campo, principalmente en fuentes primarias.

Por otro lado el estudio del mercado también es útil para prevenir una política adecuada de precios, estudiar de estudiar de mejor forma de comercializar el producto y contestar la primera pregunta importante del estudio: ¿existe un mercado viable para el producto que se pretende elaborar? Si la respuesta es positiva, el estudio continua. Si la respuesta es negativa, se planea la posibilidad de un nuevo estudio más preciso y confiable; si el estudio hecho ya tiene esas características, lo recomendable sería detener la investigación. Si la intención de invertir en el proyecto es irrenunciable es incrementar sustancialmente el gasto en mercadotecnia y publicidad para promover con fuerza la aceptación del nuevo producto.

Estudio Técnico

El estudio técnico puede sub dividirse a su vez en cuatro partes, que son: determinación de tamaño óptimo de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, ingeniería del proyecto y análisis organizativo, administrativo y legal.

La determinación de un tamaño óptimo es fundamental en esta parte del estudio, cabe aclarar que tal determinación es difícil, las técnicas existentes para su determinación son iterativas y no existe un método preciso y directo para hacer un cálculo.

El tamaño también depende de los turnos a trabajar, ya que para cierto equipo la producción varía directamente de acuerdo con el número de turno que se trabaje. Aquí es necesario planear una serie de alternativas cuando no se conoce y domina la perfección la tecnología que se empleara.

Acerca de la determinación de la localización óptima del proyecto, es necesario tomar en cuenta no solo factores cuantitativos, como los costos de transporte de materia prima y del producto terminado, sino si no también los factores cualitativos,

tales como apoye fiscales, el clima la actitud de la comunidad, y otros. Recuerde que los análisis deben ser integrales, si se realizan desde un solo punto de vista conducirán a resultados pocas satisfactorios.

Respecto de la ingeniería del proyecto se puede decir que, en términos técnicos, existen diversos procesos productivos opcionales, que son los muy automatizados y los manuales, la elección de alguno de ellos dependerá en gran parte de la disponibilidad de capital, en esta misma parte se engloban otros estudios, como el análisis y la selección de los equipos necesarios, dada la tecnología elegida; en seguida, la distribución física de tales equipos en la planta, así como la propuesta de la distribución general, en la que se calcula todas y cada una de las áreas que formara la empresa.

Algunos de los aspectos que no se analizan con profundidad en los estudios de factibilidad son el organizativo, el administrativo y el legal. Esto se debe a que son considerados aspectos que por su importancia y delicadeza merecen ser tratados a fondo en la etapa de proyecto definitivo. Esto no implica que deba pasarse por alto, sino, simplemente, que debe mencionarse la idea general que se tiene sobre ello, pues de otra manera se debería hacer una selección adecuada y precisa del personal, elaborar un manual de un procedimientos un desglose de funciones, extraer y analizar los principales artículos de las distintas leyes que sean de importancia para la empresa, como esto es un trabajo delicado y minucioso, se incluye en la etapa de proyecto definitivo.

Estudio Económico

La antepenúltima etapa del proyecto es el estudio económico. Su objetivo es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionan las etapas anteriores y elaborar el cuadro analítico que sirve de base para la evaluación económica, comienza con la determinación de los costos totales y de la inversión inicial a partir de los estudios de ingeniería, ya que estos costos dependen de la de la tecnología seleccionada; continúa con la determinación depreciación y amortización de toda la investigación inicial.

Otro de sus puntos importantes es el cálculo del capital de trabajo que aunque también es parte de la inversión inicial, no está sujeto a depreciación ni a amortización, dada su naturaleza líquida. Los aspectos que sirven de base para la siguiente etapa, que es la evaluación económica, son la terminación de la tasa de rendimiento mínimo aceptable y el cálculo de los flujos netos de efectivo.

Ambos, Tasa y flujo, se calculan con y sin financiamiento, los flujos provienen del estado de resultados proyectados para el horizonte de tiempo seleccionado.

Cuando se habla de financiamiento es necesario mostrar cómo funciona y como se aplica en el estado de resultados, pues modifica los flujos netos de efectivo. De esta forma se selecciona un plan de financiamiento, y se muestra su cálculo tanto en la forma de pagar intereses como en el pago de capital.

Asimismo es interesante incluir en esta parte el cálculo de la cantidad mínima económica que se producirá, llamado punto de equilibrio. Aunque no es una técnica de evaluación, debido a las desventajas metodológicas que presenta, si es un punto de referencia importante para una empresa productiva la determinación del nivel de producción en el que los costos totales igualan a los ingresos totales.

Evaluación Económica

La evaluación económica describe los métodos actuales de evaluación que toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, como son la tasa interna de rendimiento y el valor de presente neto; se anota sus limitaciones de aplicación y se comparan con métodos contables de evaluación que no toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, y en ambos se muestra su aplicación práctica.

Esta parte es muy importante, pues es la que al final permite decidir la implantación del proyecto. Normalmente no se encuentran problemas en relación con el mercado o con la tecnología disponible que se empleara en la fabricación del producto; por tanto, la decisión de inversión casi siempre recae en la evaluación económica.

Aquí radica su importancia. Por eso, los métodos y los conceptos aplicados deben ser claros y convincentes para los inversionistas.” (Baca Urbina Gabriel, Evaluación de Proyectos, editorial 2009).

Nosotras hemos tomamos como referencia la elaboración de proyectos en base a los estudios para realizar el presente trabajo.

1.6 METODOLOGÍA

1.6.1 Métodos

- **Método Deductivo**

Nos ayudó a conocer las diferentes necesidades de alojamiento, alimentación y recreación de los turistas las cuales se definirán en el proyecto.

- **Método Analítico**

Permitió descomponer el problema en tantas partes como sea necesario con la finalidad de observar, describir y determinar su causa principal.

- **Método Histórico**

Este método permite recopilar información de los antecedentes históricos de los establecimientos turísticos la cual nos será útil en nuestro proyecto.

1.6.2 Tipos de Investigación

- **Investigación de Campo**

Nos permitió conocer las necesidades de los turistas mediante las encuestas aplicadas para analizar la oferta, demanda y determinar la viabilidad del proyecto.

- **Investigación Histórica**

Durante la investigación recurriremos a datos estadísticos para analizar el comportamiento del turismo.

- **Investigación Descriptiva**

Se utilizó para tabular e interpretar los datos de las encuestas e identificar los posibles clientes.

- **Investigación Bibliográfica**

Es necesario realizar consultas bibliográficas que permitan ampliar nuestro conocimiento y tener una idea clara para continuar con la realización del proyecto.

1.6.3 Técnicas e Instrumentos para la Obtención de Datos

- **Encuestas**

Es un documento que contiene preguntas abiertas y cerradas que permiten conocer directamente la opinión de otras personas sobre un tema específico, esta técnica la aplicamos a los pobladores de la ciudad de Guaranda y de los turistas que la visitan, pudiendo así identificar a los posibles consumidores.

- **Observación**

Es la técnica más utilizada en el campo de la investigación, consiste en ver hechos y fenómenos que se quiere investigar, permitió observar la situación actual de los establecimientos dedicados a prestar servicios turísticos.

1.6.4 Universo y Muestra

El mercado que estamos interesadas en captar para nuestro proyecto, son los habitantes de la ciudad de Guaranda que tienen capacidad de pago y hagan uso de los servicios que le ofrecerá la hostería; para tal efecto utilizamos el número de pobladores del sector urbano de la ciudad de Guaranda, por otro lado está el grupo de los turistas nacionales y extranjeros que visitan la ciudad.

CONCEPTO	NÚMERO
Población de la ciudad de Guaranda	* 23.874
Turistas nacionales y extranjeros	** 15.334

Fuente:*Estadísticas INEC

**Estadísticas del departamento de turismo del cantón Guaranda

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

1.6.5 Tamaño de la Muestra

Al ser dos tipos de población calcularemos dos muestras utilizando la siguiente fórmula:

$$m = \frac{n}{e^2 N - 1 + 1}$$

SIMBOLOGÍA

m= Tamaño de la muestra

N= Población/Universo

e= Error admisible 5%

1.6.6 Muestra Segmento Local

$$m = \frac{23.874}{(0,05)^2 23.874 - 1 + 1}$$

$$m = \frac{23.874}{(0,05)^2 23.874 - 1 + 1}$$

$$m = \frac{23.874}{0,0025 23.873 + 1}$$

$$m = \frac{23.874}{60,68}$$

$$m = 393 \text{ encuestas}$$

1.6.7 Muestra Turistas Nacionales y Extranjeros

$$m = \frac{15.334}{(0,05)^2 15.334 - 1 + 1}$$

$$m = \frac{15.334}{0,0025 15.333 + 1}$$

$$m = \frac{15.334}{39,33}$$

$$m = 390 \text{ encuestas}$$

1.6.8 Procesamiento de Datos

Una vez realizada las encuestas a los turistas locales, nacionales y extranjeros se procedió a la tabulación de cada pregunta y posteriormente a su representación gráfica para lo cual nos ayudamos con el programa de Excel. Posteriormente realizamos las conclusiones y recomendaciones en base a los datos obtenidos.

CAPÍTULO II

2.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LAS ENCUESTADAS REALIZADAS A LOS TURISTAS NACIONALES Y EXTRANJEROS.

1.- ¿Por qué razón visita la ciudad de Guaranda?

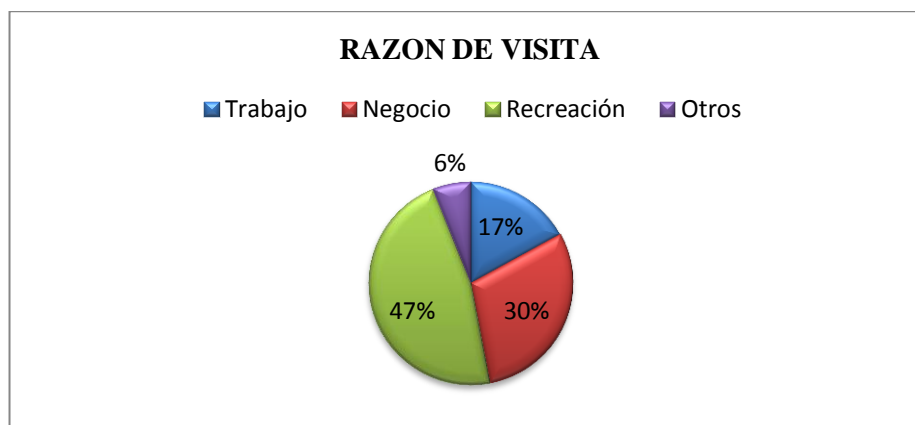
Tabla 1. Razón de Visita

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Trabajo	65	17%
Negocio	117	30%
Recreación	184	47%
Otros	24	6%
Total	390	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca.

Gráfico 1. Razón de Visita



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

La mayoría de los turistas encuestados tanto nacionales como extranjeros responden que su visita a la ciudad de Guaranda es por recreación y negocios, y el resto de los turistas encuestados visitan la ciudad por su trabajo u otras razones que no especifican.

2.- En su visita la ciudad de Guaranda ¿dónde se hospeda?

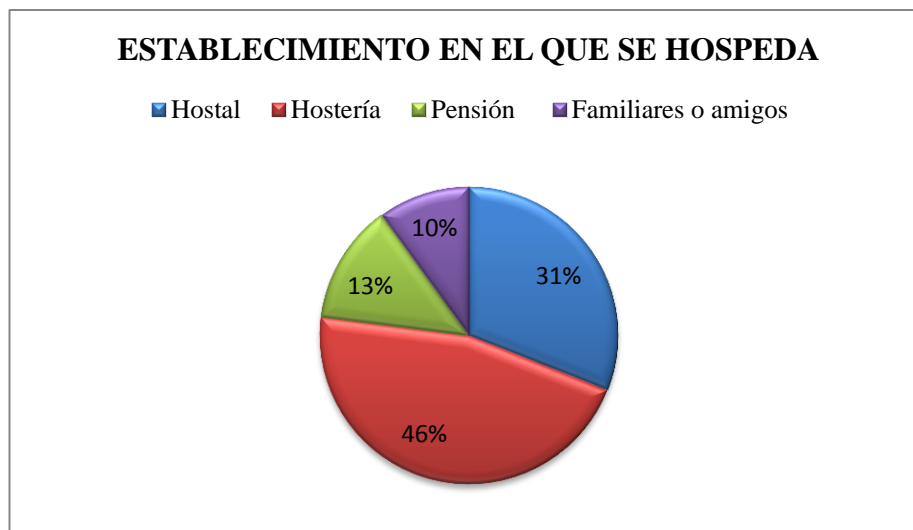
Tabla 2. Establecimiento en el que se hospeda

CATEGORIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Hostal	58	31%
Hostería	85	46%
Pensión	23	13%
Familiares o amigos	18	10%
Total	184	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 2. Establecimiento en el que se hospeda



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los turistas que llegan a nuestra ciudad es por turismo por tal motivo buscan establecimientos que les brinden confort y calidad prefiriendo alojarse en una hostería o en un hostal siempre y cuando les brinden un buen servicio, otro grupo manifiestan que se hospedan con familiares y amigos.

3.- ¿Cuántas veces al mes visitan la ciudad de Guaranda?

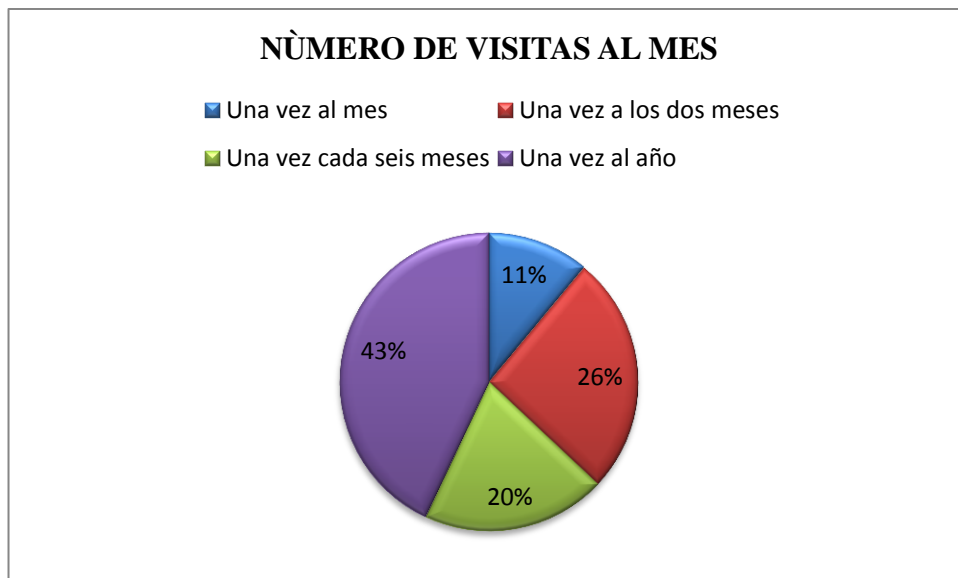
Tabla 3. Números de Visitas al mes

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Una vez al mes	21	11%
Una vez a los dos meses	47	26%
Una vez cada seis meses	37	20%
Una vez al año	79	43%
Total	184	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca.

Gráfico 3. Número de Visitas al mes



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

La mayoría de los turistas extranjeros visitan la ciudad una vez al año, los demás nos visitan más seguido ya que son de provincias vecinas o tienen familiares en esta ciudad.

4.- ¿Cuántos días permanece hospedado?

Tabla 4. Días de Permanencia

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Un día	50	27%
Dos días	96	52%
Tres días	38	21%
Total	184	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 4. Días de Permanencia



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los turistas que llegan a nuestra ciudad permanecen hospedados de 1 a 3 días en un establecimiento hotelero ya que viajan de ciudad en ciudad conociendo sus diferentes atractivos turísticos.

5.- ¿Con cuántas personas visita y se aloja en un establecimiento hotelero en la ciudad de Guaranda?

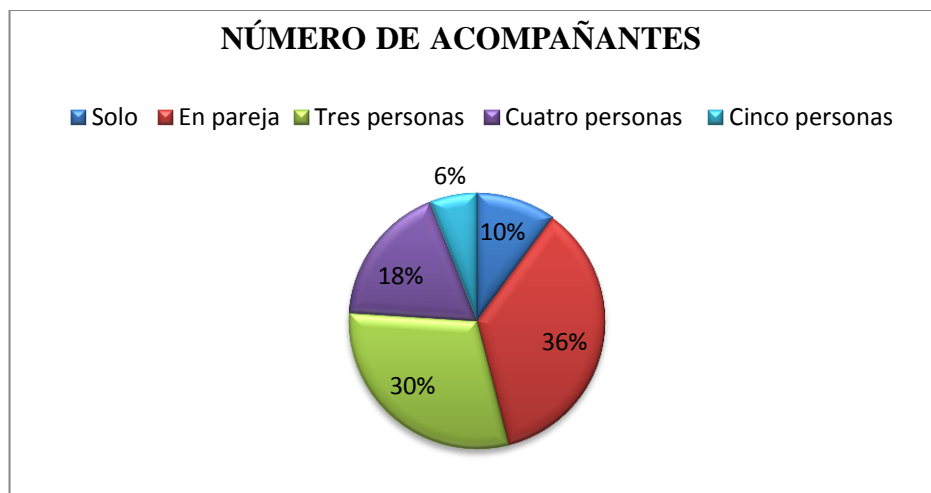
Tabla 5. Número de Acompañantes

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Solo	18	10%
En pareja	67	36%
Tres personas	55	30%
Cuatro personas	34	18%
Cinco personas	10	6%
Total	184	100 %

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 5. Número de Acompañantes



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

De los datos obtenidos en las encuestas aplicadas a los turistas extranjeros y nacionales que visitan la ciudad de Guaranda, por lo general viajan acompañados ya sea por la familia o amigos, hay un mínimo porcentaje que prefieren viajar solos.

6.- ¿Conoce un establecimiento hotelero en la ciudad de Guaranda que le brinde todos los servicios de alojamiento, alimentación, recreación y complementarios en un mismo lugar?

Tabla 6. Existencia de Establecimiento Hotelero con todos los servicios

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	39	21%
No	145	79%
Total	184	100 %

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 6. Existencia de Establecimiento Hotelero con todos los servicios



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los resultados de la investigación indican que un alto porcentaje de turistas no conocen un establecimiento que brinde alojamiento, alimentación y recreación en un solo lugar, y un mínimo porcentaje afirma que si existen establecimientos hoteleros tales como la hostería El Ángel, La Colina y Tambo El Libertador.

7.- ¿Si se implementaría una hostería con los servicios de alojamiento, alimentación, recreación y complementarios en el sector Rumiloma de la parroquia Guanujo en la ciudad de Guaranda, usted la visitaría y haría uso de todos los servicios?

Tabla 7. Aceptación de la Nueva Hostería

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	180	98%
No	4	2%
Total	184	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 7. Aceptación de la Nueva Hostería



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los turistas están de acuerdo con que se cree un nuevo establecimiento que brinde todos los servicios en un solo lugar ya que en la actualidad no hay un lugar con esas características, también manifiestan que solo se debe mejorar los existentes.

8.- ¿Qué tipo de servicio complementario preferiría que implemente el nuevo establecimiento?

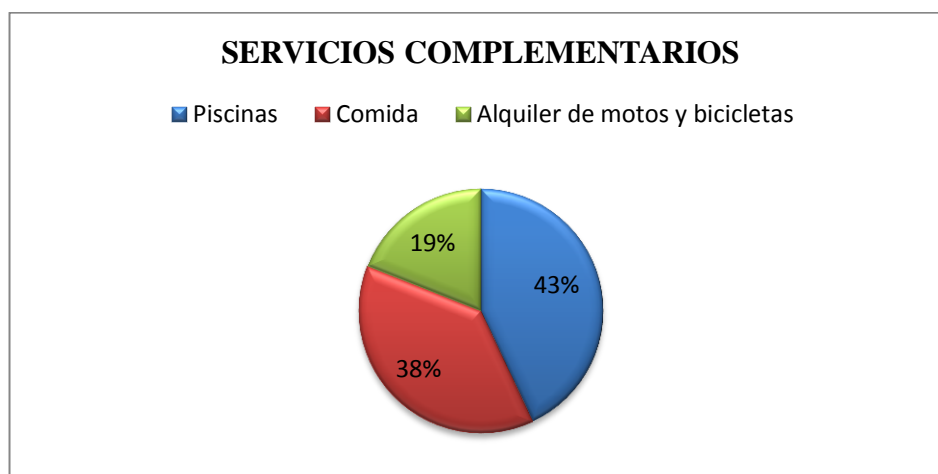
Tabla 8. Servicios Complementarios

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Piscinas	79	43%
Comida	70	38%
Alquiler de cuadrones y bicicletas	35	19%
Total	184	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 8. Servicios Complementarios



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

A nuestros visitantes les gustaría que el nuevo establecimiento disponga de piscinas, restaurante, cuadrones, bicicletas para disfrutar de un momento de diversión junto a la familia y amigos.

9.- ¿Qué tipo de alimentación le gustaría que oferte la nueva hostería?

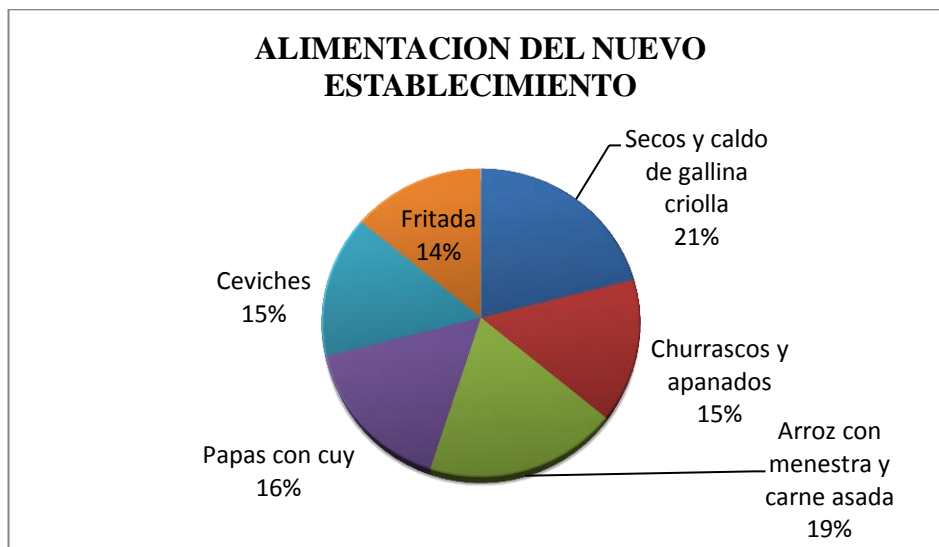
Tabla 9. Alimentación del Nuevo Establecimiento

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Secos y caldo de gallina criolla	102	21%
Churrascos y apanados	76	15%
Arroz con menestra y carne asada	92	19%
Papas con cuy	80	16%
Ceviches	79	15%
Fritada	67	14%
Total	496	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 9. Alimentación del Nuevo Establecimiento



Fuente: Encuestas realizadas a los turistas nacionales y extranjeros

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

A los encuestados les gustaría que el menú sea variado con platos típicos y a la carta, tales como churrascos, apanados, ceviches, secos y caldo de gallina criolla, papas con cuy, fritada, arroz con menestra y carne asada.

2.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS DE LOS POBLADORES LOCALES

10.- ¿Usted hace turismo en la ciudad de Guaranda?

Tabla 10. Turismo en la ciudad de Guaranda

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	213	54%
No	180	46%
Total	393	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 10. Turismo en la ciudad de Guaranda



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

La mayoría de los habitantes de nuestra ciudad si realizan actividades turistas en los sitios cercanos otros prefieren salir hacia otras provincias con el fin de distraerse y divertirse.

11.- ¿Cuándo hace turismo en la ciudad de Guaranda que establecimiento turístico visita?

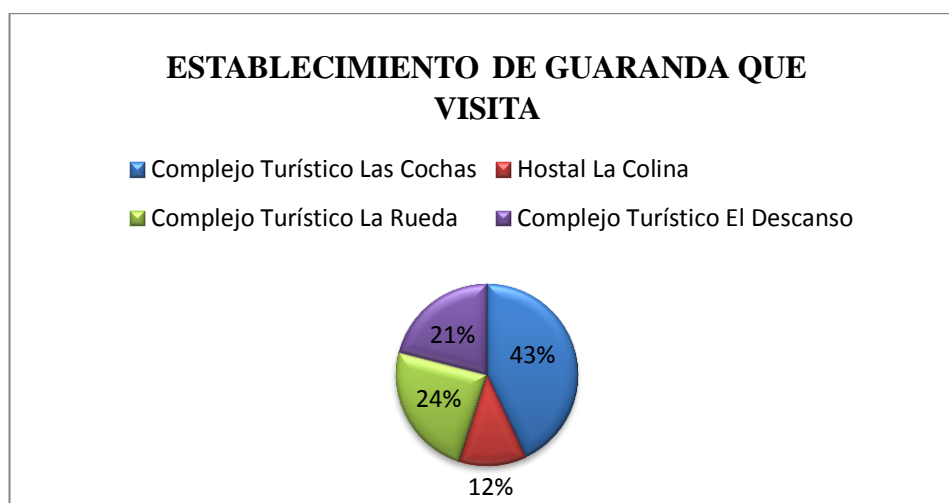
Tabla 11. Establecimiento que visita en Guaranda

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Complejo Turístico Las Cochas	90	43%
Hostal La Colina	25	12%
Complejo Turístico La Rueda	52	24%
Complejo Turístico El Descanso	46	21%
TOTAL	213	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 11. Establecimiento que visita en Guaranda



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Varios de los encuestados manifiestan que visitan el Complejo Turístico Las Cochas que está ubicado fuera de la ciudad pero a pocos minutos de distancia, otros lugares de visita son los Complejos Turísticos La Rueda y El Descanso y el hostal La Colina.

12.- ¿Cuántas veces al mes visita un establecimiento turístico?

Tabla 12. Número de visitas al mes

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Una vez al mes	111	52%
Dos vez al mes	65	30%
Tres veces al mes	25	11%
Cuatro veces al mes	12	7%
TOTAL	213	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 12. Número de visitas al mes



Fuente: Encuestas realizadas a los habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

La frecuencia con que visitan estos establecimientos es una vez al mes, los restantes optan dos veces al mes y otros realizan su visita tres veces al mes, en menor porcentaje es cuatro veces al mes, ya sea por diversión, salud, recreación o por desestresarse de los largos días de trabajo, utilizando los diversos servicios que les ofrecen los complejos turísticos.

13.- ¿Entre cuántas personas visita estos establecimientos turísticos?

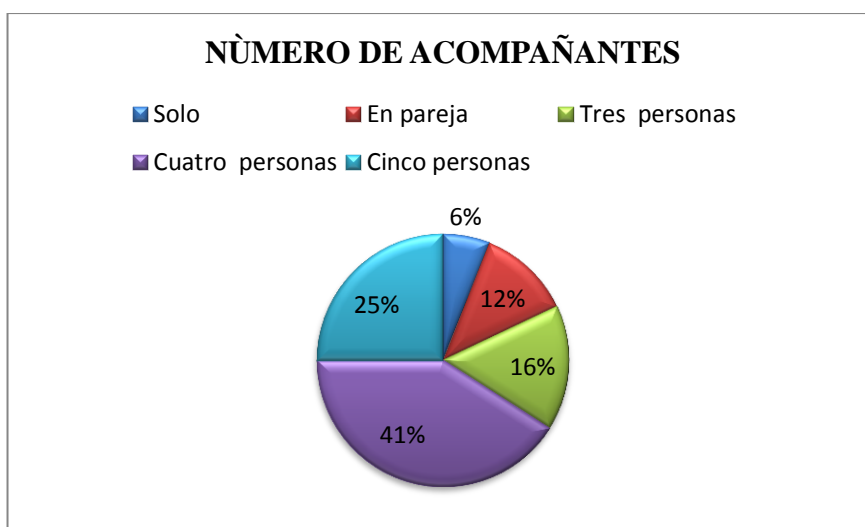
Tabla 13. Número de Acompañantes

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Solo	12	6%
En pareja	25	12%
Tres personas	35	16%
Cuatro personas	88	41%
Cinco personas	53	25%
Total	213	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 13. Número de Acompañantes



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Según los datos obtenidos, se puede apreciar que la mayoría visitan estos establecimientos con la familia o amigos para disfrutar de los servicios que ofrecen con el fin de salir de la rutina.

14.- ¿Qué servicios le ofrecen en el establecimiento turístico que visita?

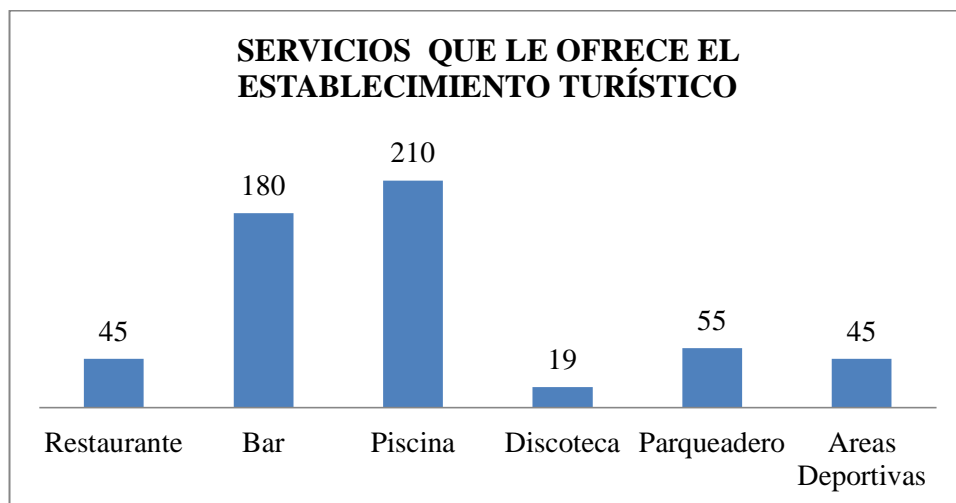
Tabla 14. Servicios ofrecidos por el establecimiento turístico

CATEGORÍA	FRECUENCIA
Restaurante	45
Bar	180
Piscina	210
Discoteca	19
Parqueadero	55
Áreas deportivas	45

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 14. Servicios del establecimiento turístico



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Según los datos obtenidos los principales servicios que le ofrecen los establecimientos turísticos que visitan sea semanal o anualmente son piscina y bar, hay establecimientos que ofrecen parqueadero seguro, áreas deportivas y restaurante, muy pocos ofrecen el servicio de discoteca.

15.- ¿Cuál de estos servicios Ud. utiliza cuando visita los establecimientos turísticos?

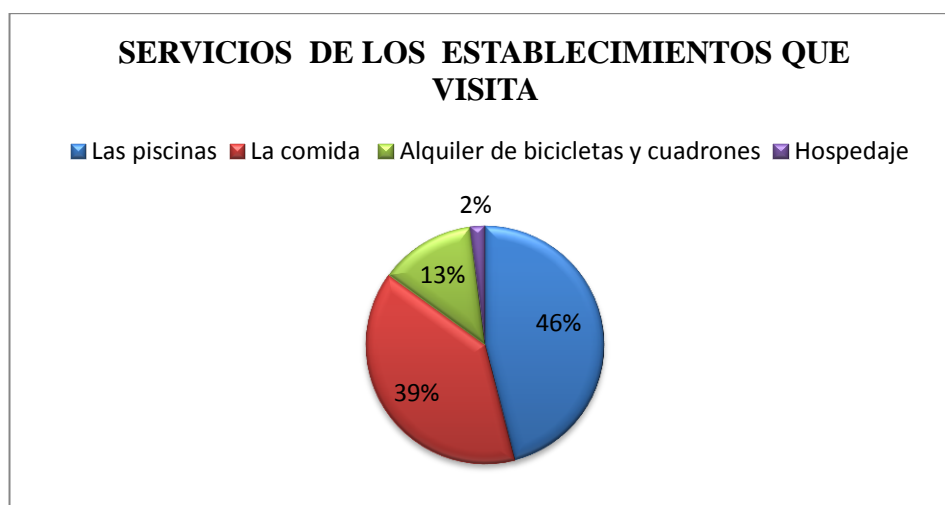
Tabla 15. Servicios ofertados por el establecimiento visitado

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Las piscinas	98	46%
La comida	82	39%
Alquiler de bicicletas y cuadrones	28	13%
Hospedaje	5	2%
TOTAL	213	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 15. Servicios ofertados por el establecimiento visitado



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Lo que más les atrae a los visitantes locales de los establecimientos turísticos que visitan, es la piscina, y poder degustar de una excelente comida, un menor grupo prefieren alquilar bicicleta o cuadrones.

16.- ¿Conoce un establecimiento hotelero en la ciudad de Guaranda que le brinda todos los servicios de alojamiento, alimentación, recreación y complementarios en un mismo lugar?

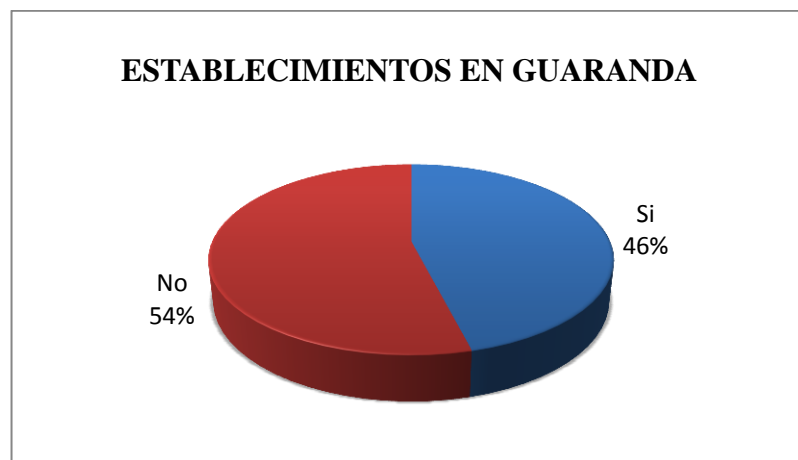
Tabla 16. Establecimientos en Guaranda

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	98	46 %
No	115	54 %
Total	213	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 16. Establecimientos en Guaranda



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

De los encuestados la mayoría manifiestan que no conocen un establecimiento turístico que les brinde todos los servicios en un solo lugar, mientras otros afirman que si hay establecimientos tales como El Ángel, La Colina, Tambo El Libertador, La Rueda, Las Cochas entre otros en donde se puede pasar momentos tranquilos en familia.

17.- ¿Si se implementaría una hostería con los servicios de alojamiento, alimentación, recreación y complementarios en el sector de Rumiloma parroquia Guanujo en la ciudad de Guaranda, usted haría uso de los servicios?

Tabla 17. Visita de la Nueva Hostería

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	123	58%
No	90	42%
Total	213	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 17. Visita de la Nueva Hostería



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Tenemos una respuesta positiva ya que de los encuestados están de acuerdo con que se implemente una nueva hostería que brinde todos los servicios, pero los restos manifiestan que no se debe implementar un nuevo establecimiento solo mejorar los existentes.

18.- ¿Qué tipo de servicio complementario cree que debería implementar la nueva hostería?

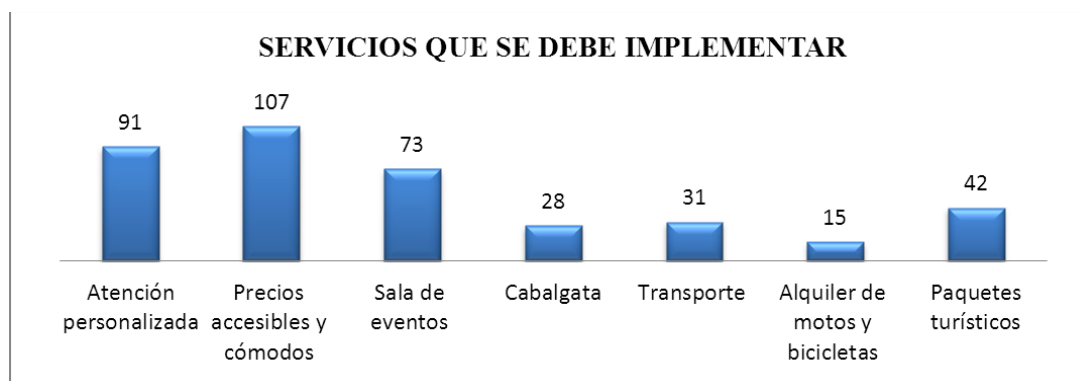
Tabla 18. Servicios que se debe implementar

CATEGORÍA	FRECUENCIA
Atención personalizada	91
Precios accesibles y cómodos	107
Sala de eventos	73
Cabalgata	28
Transporte	31
Alquiler de cuadrones y bicicletas	15
Paquetes turísticos	42
Total	387

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 18. Servicios que se debe implementar



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los servicios que prefieren que sean implementados en la nueva hostería son servicio de sala de eventos, información y transporte turístico, en un menor porcentaje están a quienes les gustaría que cuente con alquiler de caballos, cuadrones y bicicletas, venta de paquetes turísticos.

19.- ¿Qué tipo de alimentación le gustaría que oferte la nueva hostería?

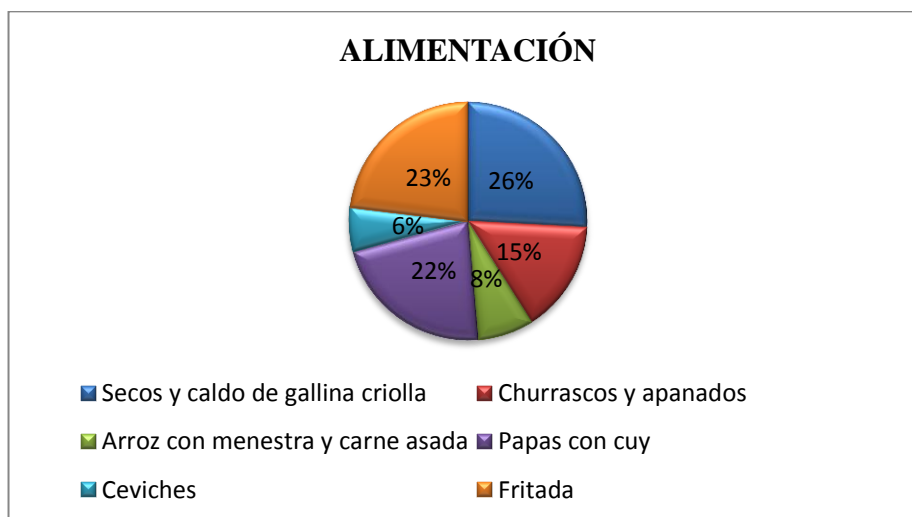
Tabla 19. Alimentación

CATEGORÍA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Secos y caldo de gallina criolla	85	26%
Churrascos y apanados	50	15%
Arroz con menestra y carne asada	25	8%
Papas con cuy	73	22%
Ceviches	20	6%
Fritada	76	23%
Total	329	100%

Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

Gráfico 19. Alimentación



Fuente: Encuestas realizadas a los Habitantes de Guaranda

Autoras: Fernanda Borja y Odila Ushca

A los encuestados les gustaría que el menú que ofrezca la nueva hostería sea variado con platos típicos y a la carta tales como secos y caldo de gallina criolla, churrascos, apanados, arroz con menestra y carne asada, papas con cuy, ceviches y fritada.

2.3 CONCLUSIONES.

- Los turistas nacionales e internacionales visitan la ciudad de Guaranda los 365 días del año y la mayoría lo realizan por recreación, trabajo y negocios.
- De las encuestas aplicadas a los turistas locales, nacionales y extranjeros consideran que si se debe implementar una nueva hostería en la ciudad que brinde servicios de calidad, con una atención personalizada, posea variedad en la alimentación, prefiriendo los encuestados consumir platos a la carta y típicos de la ciudad, etc.
- En cuanto al precio establecido por los diferentes servicios, los visitantes señalan que pagan un monto considerablemente alto ya que una hostería con todos los servicios brindaría una atención de calidad y calidez tanto a los pobladores de la ciudad como a turistas nacionales y extranjeros
- Los servicios que ofertan los establecimientos en la ciudad de Guaranda no cumplen las expectativas de los turistas, por lo cual nuestro tema de investigación concluye con la implementación de una hostería con todo los servicios tales como; alojamiento, alimentación, recreación y otros servicios complementarios.

2.4 RECOMENDACIONES.

- Con los resultados obtenidos en la presente investigación es procedente la ejecución del Proyecto de una Hostería en el sector de Rumiloma parroquia Guanujo y que brinde todos los servicios complementarios para la práctica de deportes y esparcimiento como piscina, sauna, turco, alojamiento, alimentación y recreación.
- Se debe brindar a los turistas una atención de calidad con personal capacitado y técnico para que se sientan cómodos y disfruten de su estadía en la nueva Hostería.
- Impulsar a los propietarios de los establecimientos turísticos existentes en la ciudad de Guaranda a mejorar sus instalaciones y brindar un servicio de calidad a los turistas que nos visitan.
- Mantener una comunicación constante con el turista, esto ayudara a mejorar continuamente y lograr la satisfacción respecto a los servicios que se requiere brindar.

CAPÍTULO III

3.1 ESTUDIO DE MERCADO

En este acápite nos basamos en las encuestas levantadas a los pobladores locales, turistas nacionales y extranjeros, información que nos ayuda a realizar el estudio de mercado.

3.1.1 Definición del Servicio

La hostelería es una de las técnicas ideadas por el hombre para mejorar los servicios de alojamiento, alimentación y recreación que se brinda a los turistas presentándose como una alternativa para la administración de los recursos. Para brindar una buena atención al cliente se ofrecerá los siguientes servicios:

- Alojamiento: 4 habitaciones matrimoniales, 8 habitaciones triples, todas con baño privado, agua fría y caliente, TV, teléfono y wifi.
- Alimentación:
- **Desayuno continental:** Huevos, pan, mantequilla, mermelada, queso, jugo de frutas, leche, café, té o aguas aromáticas.
- **Platos típicos:** Seco y sopa de gallina, fritada, papas con cuy.
- **Platos a la carta:** Arroz con menestra y carne asada, ceviches, churrascos y apanados
- Recreación: El establecimiento contara con piscina para adultos, para niños, alquiler de cuadrones y bicicletas, cancha deportiva, juegos recreativos, áreas verdes y garaje.

3.1.2 Análisis de la Demanda y Proyecciones

Para la determinación de la Demanda Actual vamos a considerar la información de campo obtenida de los pobladores de la ciudad de Guaranda así como de los turistas nacionales y extranjeros que requiere un nuevo establecimiento de alojamiento, alimentación y recreación en un mismo local; por lo que de acuerdo a la

investigación de campo y una vez tabulada las encuestas, la Demanda Actual la obtenemos de la siguiente manera:

Cuadro 1. Demanda Turistas Nacionales

Opción	N° de visitas al año	N° de personas muestra	%	N° de personas	N° de servicios
				UNIVERSO	AÑO
Una vez al mes	12,00	21,00	11%	1.687,00	20.244,00
Una vez a los dos meses	6,00	47,00	26%	3.987,00	23.922,00
Una vez cada seis meses	2,00	37,00	20%	3.067,00	6.134,00
Una vez al año	1,00	79,00	43%	6.593,00	6.593,00
Total		184,00	100%	15.334,00	56.893,00

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

En este cuadro se determinó el número de veces que los turistas se hospedan en un establecimiento hotelero en la ciudad de Guaranda, el número asciende a 56.893 turistas al año.

Cuadro 2. Número de Acompañantes

Opción	%	N° de servicios	N° de servicios más acompañantes
Solo	10%	5.689	5.684
En pareja	36%	20.481	40.962
Tres personas	30%	17.068	51.204
Cuatro personas	18%	10.241	40.964
Cinco personas	6%	3.414	17.070
Total	100 %	56.893	155.884

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

El número de servicios demandados de los turistas es de 155.884 al año ya que la mayoría llegan en compañía de sus familiares y amigos.

Cuadro 3. Días de Permanencia

Opción	Porcentaje	N° servicios más acompañantes	Cantidad Demandada de servicios
Un día	27%	42.089	42.089
Dos días	52%	81.060	162.120
Tres días	21%	32.735	98.205
Total	100%	155.884	302.414

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Por lo general los turistas se alojan en la ciudad de uno a tres días por lo cual la cantidad de servicios demandados alcanza a 302.414 al año.

Cuadro 4. Servicios Complementarios

Opción	Frecuencia	%	Cantidad demandada servicios complementarios
Piscinas	79	43%	130.038
Alquiler de motos y bicicletas	35	19%	57.459
Comida	70	38%	114.917

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los servicios complementarios que los turistas prefieren que los establecimientos ofrezcan son: piscinas 130.038, alquiler de motos, bicicletas 57.459 y servicio de alimentación 114.917 al año.

Cuadro 5. Demanda de los Pobladores Locales

Opción	N° de visitas al mes	N° de pax muestra	%	N° de pax	N° de servicios
				UNIVERSO	AÑO
Una vez al mes	1	111	52%	12.414,00	12.414,00
Dos veces al mes	2	65	30%	7.162,00	14.324,00
Tres veces al mes	3	25	11%	2.626,00	7.878,00
Cuatro veces al mes	4	12	7%	1.672,00	6.688,00
Total		213	100%	23.874,00	41.304,00

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

En este cuadro se determina el número de veces que los turistas locales realizan actividades turísticas, el número asciende a 41.304 durante el año

Cuadro 6. Número de Acompañantes

Opción	Frecuencia	%	N° de servicios	N° de servicios más acompañantes
Solo	12	6%	2.478	2.478
En pareja	25	12%	4.956	9.912
Tres personas	35	16%	6.609	19.827
Cuatro personas	88	41%	16.935	67.740
Cinco personas	53	25%	10.326	51.630
Total	213	100%	41.304	151.587

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los establecimientos que brindan servicios turísticos son visitados por familias el número de visitantes alcanza a 151.587 al año.

Cuadro 7. Servicios Complementarios

Opción	Frecuencia	%	Cantidad demandada según el servicio
Las piscinas	98	46%	69.730
Alquiler de bicicletas y cuadrones	28	13%	19.706
La comida	82	39%	59.119
Hospedaje	5	2%	3.032

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los servicios complementarios que les gustaría recibir a los turistas son el alquiler de piscinas 69.730, bicicletas, cuadrones 19.706, alimentación 59.119 y hospedaje 3.032 durante el año

De acuerdo a los cálculos realizados, al año los demandantes de los servicios que requieren la Hostería serían:

Cuadro 8. Total del Número de Servicios Demandados por los Turistas Locales, Nacionales e Internacionales

SERVICIOS	TURISTAS	LOCALES	TOTAL
HOSPEDAJE	302.414,00	3.032,00	305.446,00
RECREACIÓN	187.497,00	89.436,00	276.933,00
ALIMENTACIÓN	114.917,00	59.119,00	174.036,00

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

El total de servicios demandados por los turistas locales, nacionales y extranjeros es de 305.446 para hospedaje, 276.933 para recreación y 174.036 para alimentación.

3.1.3 Proyección de la Demanda

Para proyectar y calcular la demanda futura, debemos recurrir a la fórmula del monto, pues contamos con la Demanda Actual o de un año y no poseemos datos de una serie histórica continúa, de tal manera que aplicamos el 1,52 % anual, que es la tasa de crecimiento poblacional pues el proyecto se relaciona con el aumento de la demanda o población, como se especifica a continuación: (dato del Gobierno Central y tomado del INEC), así:

La fórmula del monto es: $M = C (1+i)^n$; esta fórmula la adaptamos a la Demanda Futura quedando de la siguiente manera: $DF = DA (1+i)^n$

DF =	Demanda Futura
DA =	Demanda Actual
1 =	Constante
i =	% de crecimiento poblacional (1,52%)
n =	# de años

DEMANDA FUTURA DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE

$$DF = DA (1+i)^n$$

$$DF = 305.446 (1+0,0152)^1$$

$$DF = 305.446 (1,0152)^1$$

$$DF = 310.089$$

DEMANDA FUTURA DE SERVICIOS DE RECREACIÓN

$$DF = DA (1+i)^n$$

$$DF = 276.933 (1+0,0152)^1$$

$$DF = 276.933 (1,0152)^1$$

$$DF = 281.142$$

DEMANDA FUTURA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

$$DF = DA (1+i)^n$$

$$DF = 174.036 (1+0,0152)^1$$

$$DF = 174.036 (1,0152)^1$$

$$DF = 176.681$$

Cuadro 9. Proyección de la Demanda

AÑOS	DEMANDA FUTURA		
	HOSPEDAJE	RECREACIÓN	ALIMENTACIÓN
2015	305.446	276.933	174.036
2016	310.089	281.142	176.681
2017	314.802	285.415	179.367
2018	319.587	289.753	182.092
2019	324.445	294.157	184.860
2020	329.377	298.628	187.670

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

3.1.4 Análisis de la Oferta y Proyecciones

Con respecto a la oferta, si bien existen hosterías y complejos turísticos en la ciudad de Guaranda, la mayoría de ellos no brindan todos los servicios que los turistas y pobladores locales demandan, tal es el caso de los servicios básicos como alojamiento, alimentación y recreación, para calcular la oferta, utilizaremos la capacidad de los establecimientos similares a nuestro proyecto y que brinden uno o dos servicios en la ciudad de Guaranda conforme el tema de investigación.

SERVICIO DE ALOJAMIENTO

❖ Hostal La Colina	Nº Hab.	20	No Pax	42
❖ Hostería El Ángel	Nº Hab.	17	No Pax	40

SUBTOTAL DIARIO 82

SUBTOTAL ANUAL DE ALOJAMIENTO 29.930

SERVICIO DE RECREACIÓN

❖ La Rueda Spa Complejo Turístico			Nº Pax	80
❖ El Descanso			Nº Pax	90
❖ Complejo Turístico Las Cochas			Nº Pax	100

SUBTOTAL DIARIO 270

SUBTOTAL ANUAL DE RECREACIÓN 3240

3.1.5 Proyección de la Oferta

La oferta futura la proyectaremos, utilizando la misma metodología que aplicamos al calcular la Demanda por lo que recurrimos a la fórmula del monto, utilizando el 1,52 % anual, que es la tasa de crecimiento poblacional obtenida por el INEC.

La fórmula del monto es: $M = C (1+i)^n$; esta fórmula la adaptamos a la Oferta Futura quedando de la siguiente manera:

$$OF = OA (1+i)^n$$

OF =	Oferta Futura
OA =	Oferta Actual
1 =	Constante
i =	% de crecimiento poblacional (1,52%)
n =	# de años

Cuadro 10. Proyección de la Oferta de Alojamiento

AÑOS	OFERTA FUTURA	
	HOSPEDAJE	RECREACIÓN
2015	29930	3230
2016	30385	3279
2017	30847	3329
2018	31316	3380
2019	31792	3431
2020	32275	3483

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

3.1.6 Análisis de la Demanda Insatisfecha y Proyecciones

La Demanda Insatisfecha Actual la obtenemos restando la Demanda Actual y Oferta Actual Proyectada que consta en cuadros anteriores, así:

Cuadro 11. Demanda insatisfecha, alojamiento al año 2015 y proyecciones

Años	Demanda	Oferta	Demanda Insatisfecha
2015	305446	29930	275516
2016	310089	30385	279704
2017	314802	30847	283955
2018	319587	31316	288271
2019	324445	31792	292653
2020	329377	32275	297102

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Cuadro 12. Demanda insatisfecha recreación al año 2015 y proyecciones

Años	Demanda	Oferta	Demanda Insatisfecha
2015	276933	3230	273703
2016	281142	3279	277863
2017	285415	3329	282086
2018	289753	3380	286373
2019	294157	3431	290196
2020	298628	3483	295145

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

La proyección de la demanda en lo que respecta a alimentación no se ha podido calcular ya que no contamos con una competencia directa según el tipo de menú que vamos a ofertar.

3.1.7 Análisis de Precios

El análisis de precios se lo realizó en función de los servicios de alojamiento, alimentación y recreación que ofertan los hoteles y complejos turísticos en la ciudad de Guaranda.

En lo que respecta a los valores que cobran los establecimientos de alojamiento, recreación y alimentación que operan en la ciudad de Guaranda son:

Cuadro 13. Análisis de Precios, valor en dólares

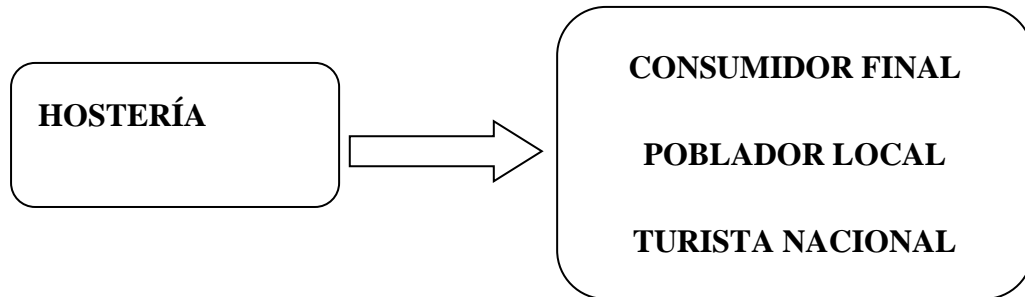
SERVICIO	ESTABLECIMIENTOS		
	La Colina	El Ángel	Precios Proyecto
Servicio de Alojamiento			
Habitación matrimoniales	40,00	22,40	50,00
Habitación doble	74,00	44,80	
Habitación triple	115,00		70,00
Familiares		67,20	
Suite		61, 60	
Servicio de Alimentación			
Almuerzos	4,00	3,50	
Desayunos	4,00	3,50	3,00
Comida rápida	3,00	2,00	
Seco de gallina			3,50
Sopa de gallina			3,50
Plato de Fritada			4,00
Arroz con menestra y carne asada			4,00
Ceviche			6,00
Papas con cuy			5,00
Churrasco			5,00
Apanados			4,00
Recreación			
Piscina adultos	4,00		5,00
Piscina niños			3,00
Cuadrones 1 hora			3,00
Bicicletas 1 hora			1,00

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

3.1.8 Análisis de la Comercialización

La hostería a implementarse en el sector de Rumiloma, parroquia de Guanujo, utilizará un canal de comercialización directo es decir:



Es importante dar a conocer los servicios que presta el establecimiento mediante los siguientes medios publicitarios: cuñas en una radio local, la creación de una página web en internet, poniendo vallas publicitarias en las entradas a la ciudad y también se distribuirán hojas volantes con la finalidad de captar más clientes.

3.2 ESTUDIO TÉCNICO

3.2.1 Tamaño

Para la puesta en marcha del proyecto, la futura empresa contará con una extensión total de 5.682 m², en la que se construirá la hostería que costara de un área destinada para alojamiento con habitaciones dobles y triples, área de restaurante, área de recreación que comprende piscinas, canchas, juegos infantiles y áreas verdes.

En promedio general se aspira tener el siguiente nivel de ocupación:

Cuadro 14. Capacidad de Producción

SERVICIO		CAPACIDAD INSTALADA		CAPACIDAD UTILIZADA	
Alojamiento	Matrimoniales	4 x 365	1.460	60%	876
	Triples	8 x 365	2.920	60%	1.752
Total			4.380	60%	2.628
Recreación	Piscina adultos	80 x 365	29.200	60%	17.520
	Piscina niños	20 x 365	7.300	60%	4.380
	Cuadrones	4 x 365	1.460	60%	876
	Bicicletas	10 x 365	3.650	60%	2.190
Total			41.610	60%	24.966
Alimentación					
Desayuno			4.380	60%	2.628
Seco de gallina			5.518	60%	3.311
Sopa de gallina			5.518	60%	3.311
Plato de Fritada			8.278	60%	4.967
Arroz con menestra y carne asada			5.979	60%	3.587
Ceviche			5.059	60%	3.035
Papas con cuy			8.738	60%	5.243
Churrasco			3.449	60%	2.070
Apanados			3.449	60%	2.070
Total			45.990	60%	27.594

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Para realizar los cálculos respecto de la capacidad de oferta de los diferentes servicios, se considerará de la Capacidad Total del proyecto, la capacidad real cuyo porcentaje de acuerdo al Ministerio de Turismo y Cámara de Turismo de Pichincha que estiman un porcentaje promedio de ocupación de los establecimientos de alojamiento en el orden del 60%.

3.2.2 Localización

El establecimiento se localizara al norte de Guaranda en la parroquia Guanujo, en la comunidad rural Rumiloma teniendo como referencia al sur el Parque Industrial y al norte la Ciudadela de la Cooperativa de Taxis Siete Colinas, en la vía Negroyaco.

El Terreno donde se encuentra ubicado, dispone de los siguientes servicios básicos:

- Agua dulce de buena calidad y cantidad suficiente.
- Cercanía a la ciudad de Guaranda para abastecimiento de materias primas y materiales.
- Carretera lastrada en 500 m hacia la vía principal y vivienda de la familia Borja, para acceso directo de los visitantes y sus vehículos.
- Instalaciones eléctricas adecuadas.
- Facilidad de encontrar personal y las promotoras poseen conocimientos amplios de turismo y hotelería.
- Sector plano y cercano a la ciudad de Guaranda, donde se cuenta con casas comercios, bancos, cooperativas de ahorro y crédito así como instituciones públicas y privadas.

3.2.3 Ingeniería Del Proyecto O Proceso Productivo

La hostería ofertará los servicios de alojamiento, alimentación y recreación con variedad de productos tanto en habitaciones en alimentación ofertando platos típicos y a la carta en cuanto a recreación dispondrá de piscinas, alquiler de motos y

cuadrantes para los pobladores locales y turistas nacionales o extranjeros que nos visiten. Para lo cual deberá cumplir con el siguiente proceso productivo:

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO RECEPCIÓN DE CLIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO

Arribo de los clientes

Se inicia el proceso, con la llegada de los clientes

Información de los servicios

Se da a conocer a los clientes los servicios que ofrece la hostería ya sea hospedaje, alimentación o recreación, si los visitantes no desean ningún servicio concluye el proceso.

Elección del servicio

Si el cliente elige un servicio, se procede a la definición del tipo de servicio y a su adecuación.

Análisis de capacidad

Se verifica si la hostería cuenta con la capacidad necesaria y suficiente.

Prestación del servicio

Si existe la capacidad en el establecimiento se presta del servicio; caso contrario se comunica al cliente y finaliza.

Facturación

Después de prestar el servicio facturamos, se complementa con el registro de comentarios y sugerencias por parte del cliente.

FLUJOGRAMA DEL PROCESO PRODUCTIVO RECEPCIÓN DE CLIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO

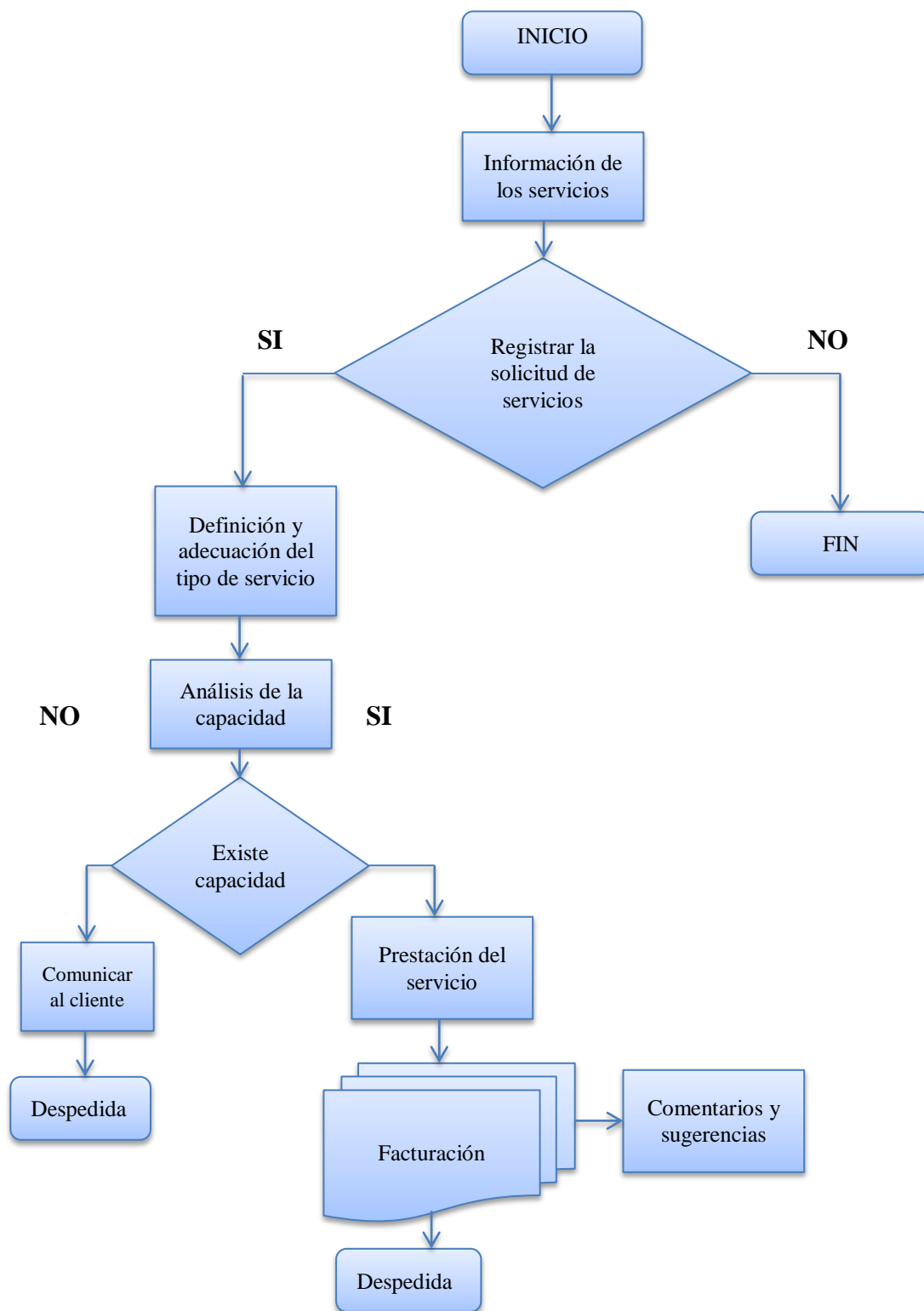


DIAGRAMA DE BLOQUES DEL PROCESO PRODUCTIVO RECEPCIÓN DE CLIENTES EN EL ESTABLECIMIENTO



Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ALIMENTACIÓN

Comprar

Se procede a la compra de la materia prima para la preparación de los platos.

Transportar

Transportamos la materia prima desde el lugar de compras hasta el establecimiento.

Almacenar

Los productos son revisados y almacenados en la bodega.

Lavar

Se Lavan los productos necesarios para la preparación del menú elegido, siguiendo todas las normas de higiene.

Preparar

Preparación de los platos solicitados por el cliente, llevando un adecuado control de higiene y calidad.

Servir

El mesero sirve el menú solicitado a los clientes.

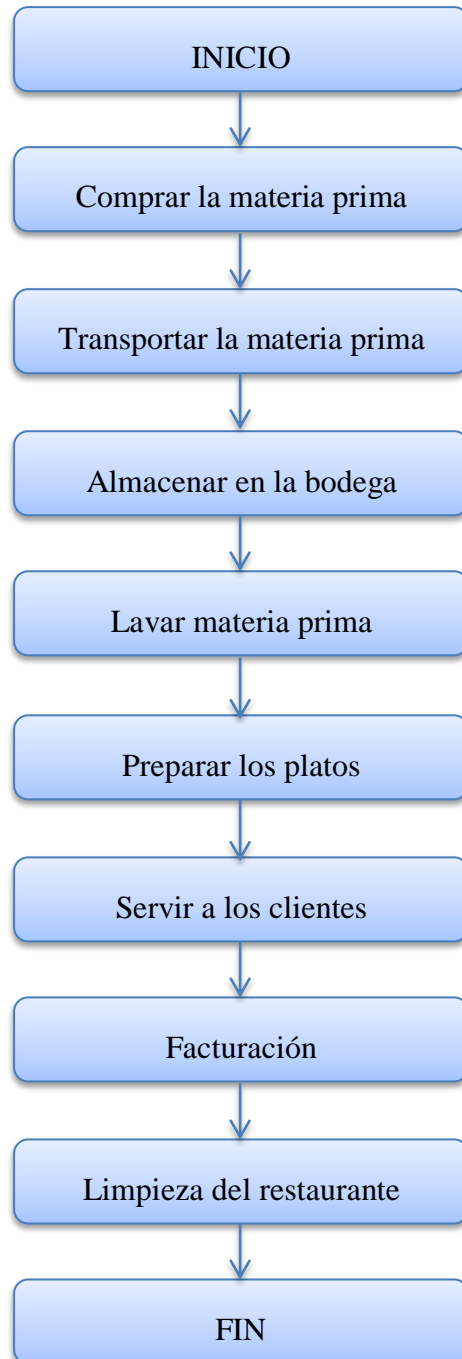
Cobrar

El cliente paga en caja por el servicio recibido

Limpiar

Finalmente se realizar la limpieza del restaurante

DIAGRAMA DE BLOQUES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA HOSTERÍA



Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO EN LA HOSTERÍA

Arribo del huésped

El huésped solicita una habitación en la hostería.

Registro y cobro

La recepcionista registra al huésped, la hora de llegada, los días de permanencia y procede a cobrar.

Asignar una habitación

Se entrega las llaves de la habitación que ocupara durante su estadía.

Salida

El cliente entrega la habitación y se retira.

Limpieza

Se culmina limpiando y arreglando la habitación para su posterior ocupación.

DIAGRAMA DE BLOQUES DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO EN LA HOSTERÍA



Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

3.2.4 Distribución de la Planta - Hostería

El área total de la hostería será de 5.682 m² en los que se distribuirá y adecuará cada una de los servicios y departamentos, así:

Alojamiento que comprende una construcción de dos plantas con habitaciones matrimoniales y triples que tendrán un baño con agua caliente, el servicio de TV por cable, wi-fi, teléfono y un ropero.

Alimentación que está integrado por la cocina y el restaurante con la capacidad para instalar 10 mesas con 4 sillas respectivamente.

Recreación constituida por piscinas para adultos y niños comprendiendo, la cancha de uso múltiple, los juegos infantiles y las áreas verdes.

Finalmente comprende otra área para adecuación de parqueaderos, cerramientos frontal y lateral y las áreas sociales y verdes.

Una buena distribución del espacio físico permitirá:

Acondicionar los servicios de alojamiento, alimentación y recreación.

Eficiencia en el uso de los recursos materiales (terreno), en las construcciones, en el uso del personal por áreas, en el uso del mobiliario

Circulación y tránsito adecuado de la clientela en las distintas áreas así como del personal, equipos, materiales y productos.

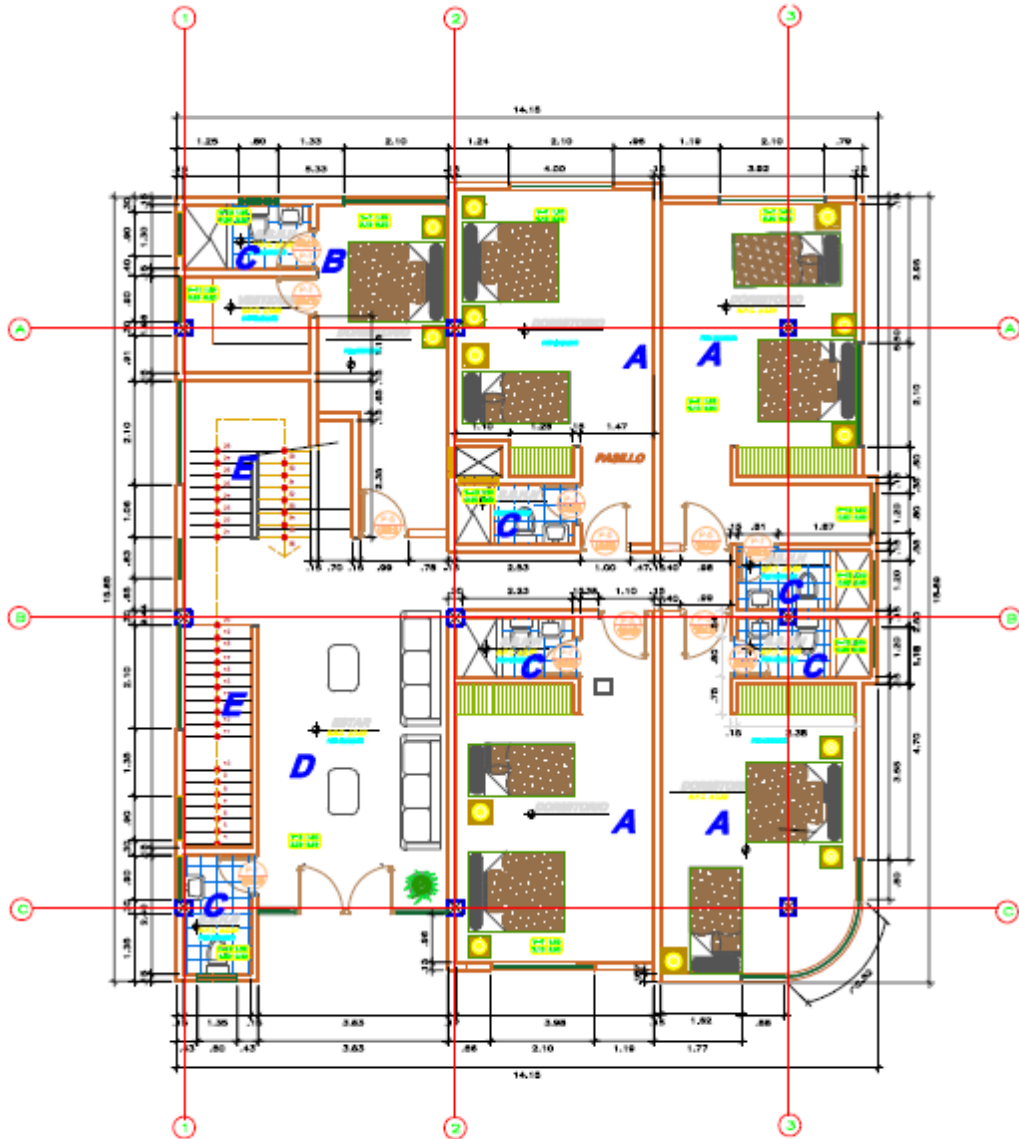
Mejorar la calidad y atención al cliente.

Incremento de la productividad y reducción de costos.

PLANOS DE LA HOSTERÍA



PRIMERA PLANTA



PRIMERA PLANTA

ESCALA 1:100

CUADRO DE ESPECIFICACION

A: HABITACIONES TRIPLES

B: HABITACION MATRIMONIAL

C: BAÑOS

D: SALA

E: GRADAS

DIMENSIONES

HABITACIONES TRIPLES 4 * 5.50

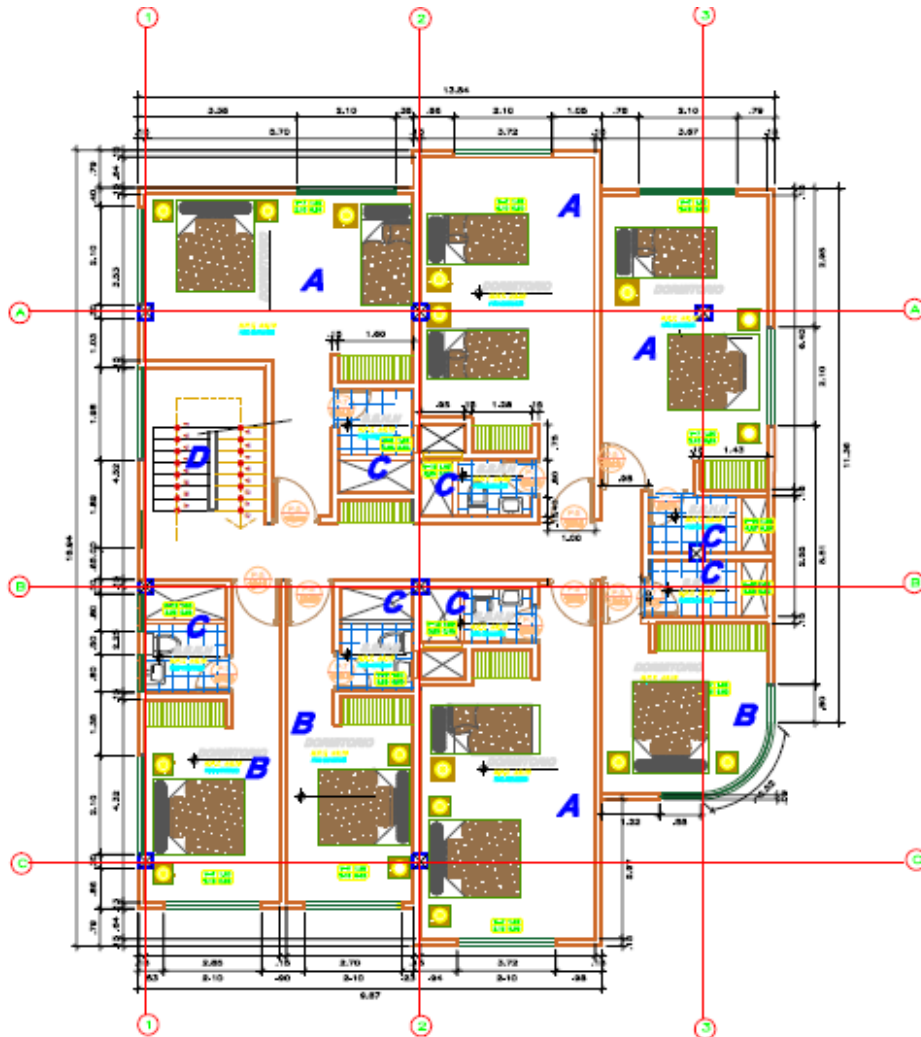
HABITACION MATRIMONIAL 4.4*2.5

BAÑOS 1.6* 2.85

SALA 4.1 *6.15

GRADAS 0.30*0.17

SEGUNDA PLANTA



SEGUNDA PLANTA
ESCALA 1:100

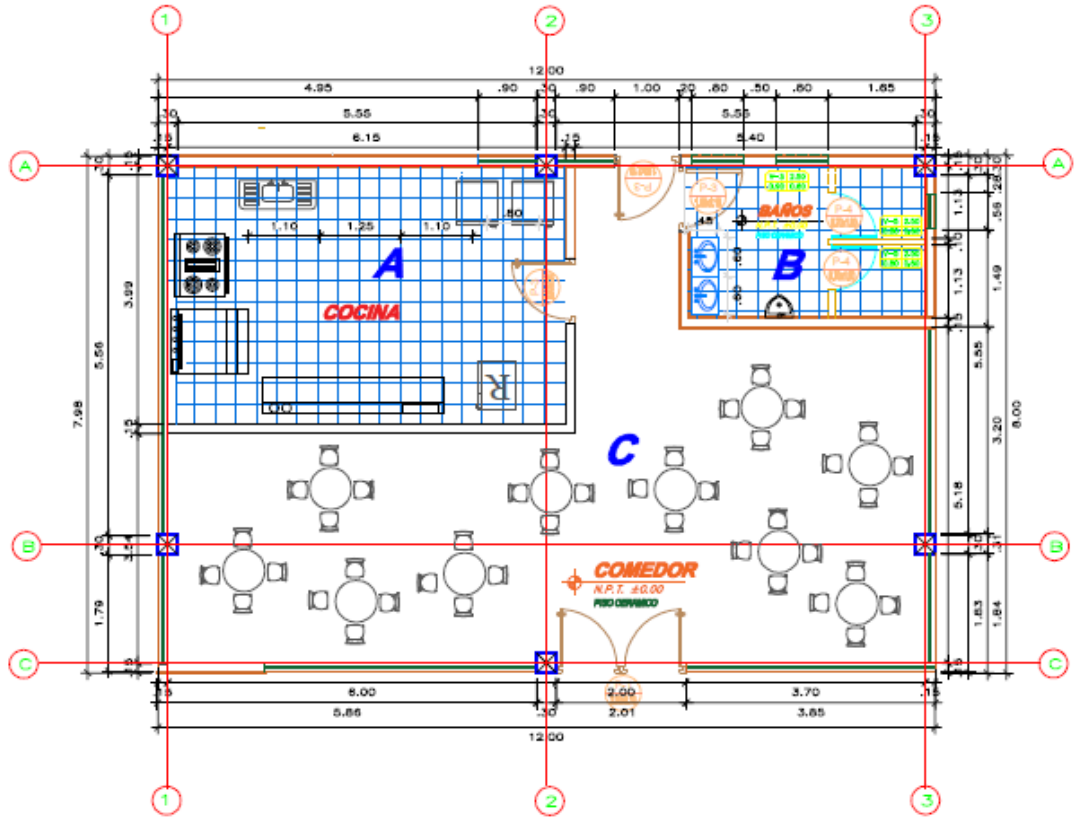
CUADRO DE ESPECIFICACION

A: HABITACIONES TRIPLES
B: HABITACION MATRIMONIAL
C: BAÑOS
D: GRADAS

DIMENSIONES

HABITACIONES TRIPLES 4 * 5.50
HABITACION MATRIMONIAL 4.4*2.5
BAÑOS 1.6* 2.85
GRADAS 0.30*0.17

PLANTA BAJA RESTAURANTE



PLANTA BAJA COCINA

ESCALA 1:100

CUADRO DE ESPECIFICACION

A: COCINA

B: BAÑOS

C: COMEDOR

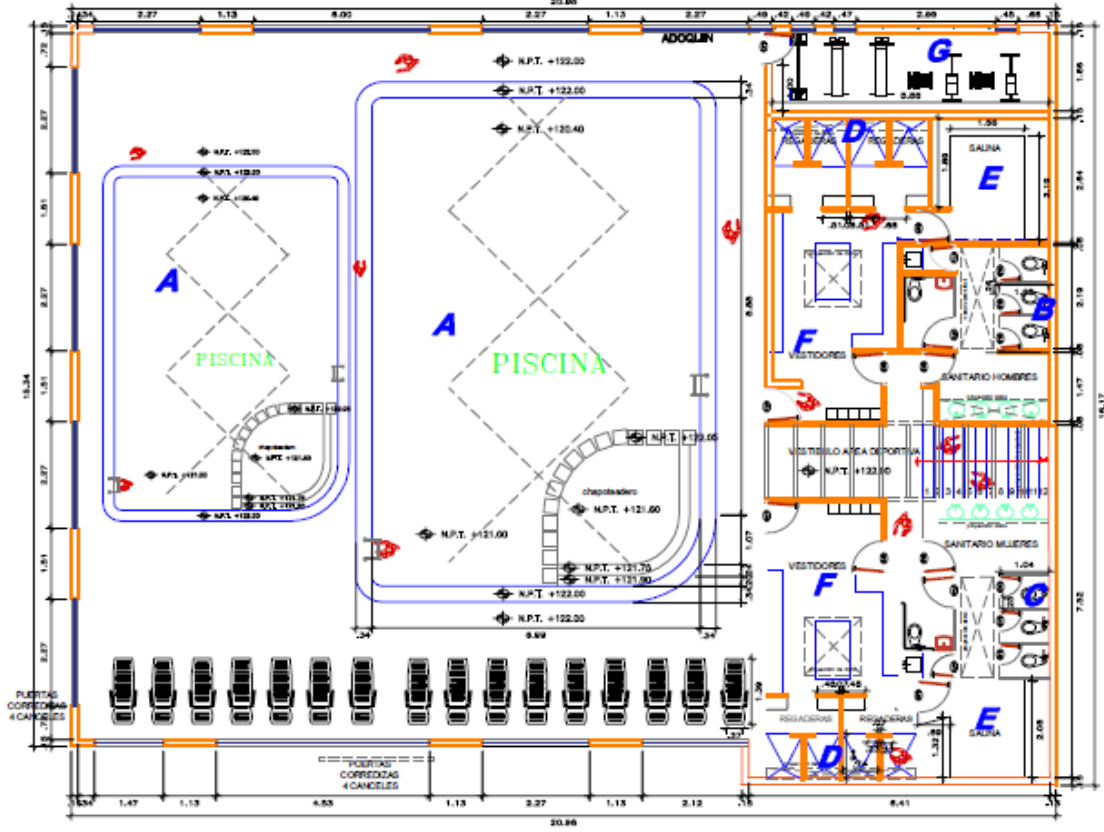
DIMENSIONES

COCINA 4,29*6,45

BAÑOS 2,64*3,95

COMEDOR 5,34*12,00

PLANO DE LA PISCINA



CUADRO DE ESPECIFICACION	
A:	PISCINA
B:	SANITARIO DE HOMBRES
C:	SANITARIO DE MUJERES
D:	REGADERAS
E:	SAUNA
F:	VESTIDOTORES
DIMENSIONES	
	PISCINA 9 *7
	SANITARIO DE HOMBRES 0,90*1
	SANITARIO DE MUJERES 0,90*1
	REGADERAS 0,80*1,20
	SAUNA 2,30* 1,30
	VESTIDOTORES

3.3 ESTUDIO ORGANIZACIONAL ADMINISTRATIVO

3.3.1 Nombre de la Empresa

El nombre de la empresa es “Rumi Huasi S.A.”, estará conformado por dos palabras quichuas cuyo significado es Casa de Piedra se escogió este nombre ya que en el proyecto se propone brindar a los clientes momentos de descanso, recreación y paz junto a la naturaleza.



3.3.2 Giro del Negocio

Este negocio está ligado al sector terciario de la economía, pues se brindará un servicio de alojamiento, alimentación, recreación y el esparcimiento a los turistas nacionales y extranjeros que lleguen a la ciudad de Guaranda, ofertándoles un servicio de calidad y calidez, a precios razonable y una atención personalizada.

3.3.3 Slogan

“CONFORT Y CALIDAD MÁS CERCA DE LA NATURALEZA”

3.3.4 Accionistas Y Sus Aportes

Al ser la empresa, una Sociedad Anónima, la ley establece mínimo 3 accionistas, por lo que a continuación se menciona a los socios y cuál es su aporte de capital.

Cuadro 15. Empresa Rumi Huasi S.A. – Aporte de los Accionistas

Nº	SOCIOS	APORTES			
		Efectivo	Bienes	Total	%
1	María Fernanda Borja Borja	35.570,96	0	35.570,96	20%
2	María Odila Ushca Yasuma	35.570,96	0	35.570,96	20 %
3	Gladys Edith Borja Borja	18.524,96	17.046,00*	35.570,96	20 %
4	Jonde German Borja Borja	18.524,96	17.046,00*	35.570,96	20 %
5	Diego Remigio Barragán Ramos	35.570,96	0	35.570,96	20 %
6	Total			177.854,80	100 %

Fuente: Investigación de campo *Terreno

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

3.3.5 Cuadro Directivo de la Empresa

Cuadro 16. Empresa Rumi Huasi S.A. Accionistas

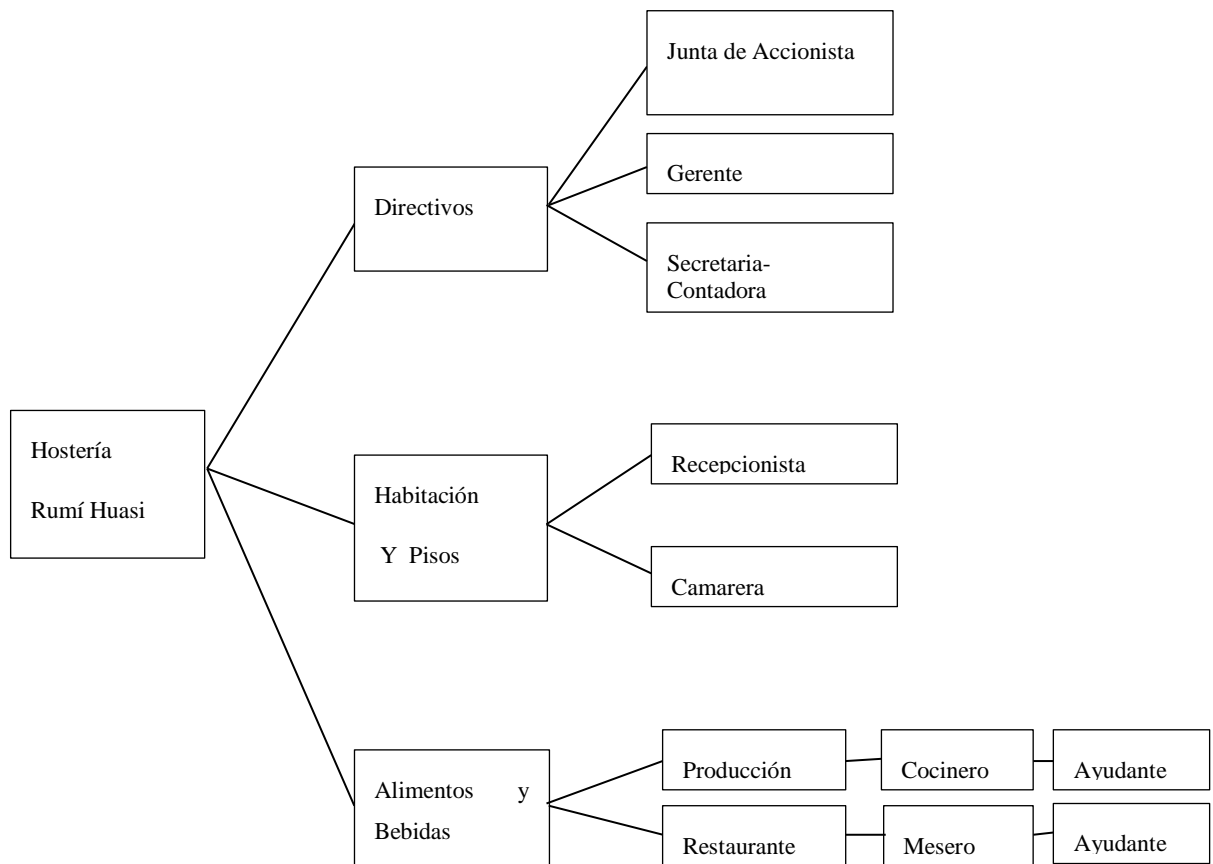
Nombres	Cargo
Presidente	María Fernanda Borja Borja
Vicepresidente	María Odila Ushca Yasuma
Secretaria	Gladys Edith Borja Borja
Tesorero	Jonde German Borja Borja
Vocal	Diego Remigio Barragán Ramos

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

3.3.6 Orgánico Estructural

La empresa estará organizada de la siguiente forma:



Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

La organización de la hostería estará dividida en departamentos en los que se describen los niveles jerárquicos desde la Junta General de Accionistas hasta el último de los colaboradores que serán los ayudantes.

3.3.7 Orgánico Funcional

3.3.7.1 Directivo

Junta General de Accionistas

Está integrada por los accionistas legalmente convocados y reunidos, es el órgano máximo de gobierno y dirección de la empresa, ordinariamente se reunirá mensualmente, previa convocatoria del Gerente o por iniciativa de los Accionistas.

Funciones

- Resolver asuntos relativos a todos los negocios que sean de acuerdo a la competencia de ley y el estatuto de la empresa.
- Nombrar, remover por causa legal a los funcionarios, fijar remuneraciones y sueldos.
- Conocer sobre las cuentas bancarias, informes, documentos que le fueren presentados y dictar las resoluciones correspondientes.
- Resolver sobre el reparto de los beneficios sociales.
- Facultar al Gerente General para que suscriba actos y contratos.
- Nombrar al Gerente General
- Elaborar y políticas comerciales de la empresa.
- Fiscalizar el cumplimiento de los planes de inversión.

Gerente

El será el representante legal, sus funciones administrativas serán: planificar, organizar y dirigir planes y programas; transmitir a los órganos operativos y auxiliares para su ejecución.

Funciones

Objetivo: planear y controlar las operaciones en curso de la hostería bajo su supervisión de manera que produzcan un nivel de ganancias satisfactorias.

- Presentar el plan operativo y ejecutarlo si es aprobado por la Junta General de Accionistas.
- Dirigir, controlar y evaluar las actividades técnicas, administrativas, financieras y judiciales.
- Implementar mecanismos de control interno, calidad y competitividad
- Instituir un sistema de selección técnica y capacitación del personal
- Preparar y presentar anualmente o cuando lo requieran, los informes de actividades administrativas, económicas y financieras de la empresa.
- Elaborar informes para los Accionistas
- Supervisar la correcta utilización de los recursos en la empresa
- Controlar los depósitos y reembolsos
- Supervisar la producción en todas sus fases
- Capacitar al personal en higiene y seguridad alimenticia.
- Recibir los pedidos de materiales e insumos y revisarlos junto al Jefe de Cocina.
- Realizar el pago a proveedores.

Secretaria – Contadora

Persona debidamente preparada con conocimientos de aspectos administrativos, financieros, contabilidad y computación, que pueda desenvolverse y sugerir decisiones a la gerencia, además debe poseer un carisma especial al momento de presentarse ante los clientes

Funciones

- Llevar el registro del personal que labora en la empresa
- Preparar el plan de capacitación de los empleados
- Llevar la contabilidad de la compañía.
- Manejar todo el sistema contable de la empresa y sus estados financieros
- Evaluar las necesidades de contratar capacitadores de diversos temas, de acuerdo a las necesidades de los miembros de la empresa y de los clientes.

DEPARTAMENTO DE HABITACIONES Y PISOS

- Mantener limpias las habitaciones
- Bloquear y desbloquear las habitaciones
- Cambiar la ropa de habitaciones
- Realizar coberturas
- Habilitar habitaciones
- Informar a mantenimiento sobre reparaciones que deben realizarse en habitaciones
- Informar a recepción el estado de las habitaciones disponibles, sucias, ocupadas, etc.
- Brindar un servicio especializado a los huéspedes
- Mantener Habitaciones limpias y confortables

Recepcionista

Este cargo requiere de una serie de cualidades para un buen desempeño: Capacidad de planeación, visión de futuro, buen manejo de recursos humanos, liderazgo,

observación, capacidad de resolver imprevistos, excelente manejo de relaciones interpersonales.

Funciones

- Recibe a los huéspedes.
- Vende y asigna habitaciones.
- Da información de la hostería.
- Lleva el control de llaves de las habitaciones.
- Registra entrada del huésped.
- Manejar la central telefónica de forma eficiente.
- Revisa el reporte de habitaciones de ama de llaves.
- Lleva el control de entradas y salidas de huéspedes.
- Reporta a ama de llaves de las habitaciones para que se realice la limpieza.
- Informar constantemente al resto de departamentos de los cambios que ha producido en la hostería.
- Hace la facturación de los huéspedes al momento de la salida del huésped
- Cumplir con aquellas funciones que el Gerente indique.
- Facturar los productos comprados por el cliente.
- Reportar diariamente al Gerente los Ingresos de Clientes y su distribución por servicios.
- Cerrar caja al final de la jornada.
- Entregar el dinero a Contabilidad para que registre en los libros respectivos.
- Informar sobre quejas y requerimientos de los clientes.

- Coordinar actividades con el Gerente y el resto de Departamentos.

Camarero

Persona que trabaja en un establecimiento hotelero y tiene por oficio atender y servir a los clientes.

Funciones

- Mantener limpias las habitaciones
- Bloquear y desbloquear las habitaciones
- Cambiar la ropa de habitaciones
- Realizar coberturas
- Habilitar habitaciones
- Informar a mantenimiento sobre reparaciones que deben realizarse en habitaciones
- Informar a recepción el estado de las habitaciones disponibles, sucias, ocupadas, etc.
- Brindar un servicio especializado a los huéspedes
- Mantener Habitaciones limpias y confortables

RESTAURANTE.

En esta área trabajará 1 o 2 meseros que tendrá las siguientes funciones:

Cocinero

Es la persona encargada de preparar y cocinar los alimentos.

Funciones:

- Recibir a los clientes con un cordial saludo.
- Realizar las actividades encomendadas por el Gerente.
- Coordinar y dirigir las funciones en la cocina.
- Recibir los pedidos de materiales e insumos y, revisarlos.
- Cumplir e inspeccionar que se cumplan las normas de higiene y seguridad alimenticia dentro de la cocina.
- Encargarse de la puesta de embutidos y verduras.
- Ubicarlos en las mesas respectivas
- Tomar nota del pedido
- Entregarlo al área de cocina
- Servir los platos a los clientes.
- Atender cualquier requerimiento de los clientes.
- Retirar y llevar los platos sucios a la zona de la cocina, una vez que los clientes han terminado de comer.
- Limpiar la zona del restaurante y bar
- Pedir las facturas a la cajera, una vez que el cliente ha revisado y aprobado la factura proforma y si hubiere algún reclamo por parte del cliente, solucionarlo con la cajera.
- Cumplir las políticas de buena atención a los clientes, normas de higiene y del establecimiento.

Ayudante de Cocina / Asistente de Limpieza

Se encarga de asistir en sus funciones al cocinero.

Funciones

- Cumplir las actividades encomendadas por el chef.
- Prepara los respectivos sándwiches.
- Servir la comida en los respectivos platos.
- Encargarse de las bebidas.
- Cumplir las normas de higiene y seguridad alimenticia.
- Lavar, secar, pulir y ordenar los platos.
- Verificar que la cocina permanezca siempre limpia.
- Encargarse de la limpieza del establecimiento.

Mesero

Es la persona que atiende a los clientes de un restaurante o bar.

Funciones

- Recibir a los clientes con un cordial saludo.
- Ubicarlos en las mesas respectivas
- Tomar nota del pedido
- Entregarlo al área de cocina
- Servir los platos a los clientes.
- Atender cualquier requerimiento de los clientes.

- Retirar y llevar los platos sucios a la zona de la cocina, una vez que los clientes han terminado de comer.
- Limpiar la zona del restaurante y bar
- Pedir las facturas a la cajera, una vez que el cliente ha revisado y aprobado la factura proforma y si hubiere algún reclamo por parte del cliente, solucionarlo con la cajera.
- Cumplir las políticas de buena atención a los clientes, normas de higiene y del establecimiento.

Ayudante de mesero

Encarga de servir bebidas, limpiar mesas y asistir al mesero.

3.4 ESTUDIO FINANCIERO

El Estudio Financiero es muy importante para continuar con el proyecto, ya que se analiza los Egresos de acuerdo a los Costos, Inversiones en Activos Fijos, Capital de Trabajo, la Inversión Total, el Financiamiento así como los Ingresos por los servicios o productos para determinar la Utilidad y la Evaluación Financiera.

3.4.1 Los Costos del Proyecto

Cuadro 17. Costo Total

CONCEPTO	PARCIAL	REFERENCIA	TOTAL
COSTO DE PRODUCCIÓN			127.746,98
Materia Prima	40.426,00	Anexo N°1	
Insumos	10.454,25	Anexo N°2	
Mano de Obra	38.323,93	Anexo N°3	
Servicios básicos	9.360,00	Anexo N°4	
Materiales de oficina	450,80	Anexo N°7	
Materiales de aseo	780,00	Anexo N°8	
Movilización y Transporte	2.680,00	Anexo N°5	
Mantenimiento	1.400,00	Anexo N°6	
Depreciación	24.252,00		
Amortización	400,00		
COSTOS DE ADMINISTRACION			13.149,52
Sueldos	13.149,52	Anexo N°9	
COSTOS DE VENTA			1.465,00
Promoción y Publicidad	1.465,00	Anexo N°10	
COSTO FINANCIERO			29.346,04
Intereses	29.346,04		
COSTO TOTAL	171.707,54		171.707,54

Fuente: Investigación de campo

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Los costos surgen de la investigación de campo y son los recursos monetarios que se necesitan durante un año de operaciones del proyecto.

Los costos se clasifican en:

- Costos de Producción.
- Costos de administración.
- Costos de venta
- Costos financieros.

DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS.

Costos de Producción.- Son los recursos que se requieren para operar adecuadamente e incluye la materia prima directa, mano de obra directa e indirecta, materia prima indirecta, depreciación, etc; y, totalizando **127.746,98** dólares.

Costos Administrativos.- Son los rubros que se originan en la administración y consta de sueldos, papelería, útiles de aseo, depreciaciones de los bienes de administración, cantidad que asciende a **13.149,52** dólares.

Costos de Ventas.- Son los recursos que se invierten para promocionar o dar a conocer el servicio y productos que se va a ofertar, su valor es de **1.465,00** dólares.

Costos Financieros.- Rubros originados que se pagarán por el crédito obtenido y financiamiento del proyecto, el valor es de **29.346,04** dólares

Costo Total asciende a **171.707,54** dólares.

3.4.2 Inversión Total

Cuadro 18. Inversión Total

RUBROS	PARCIAL	REFERENCIA	TOTAL
INVERSION FIJA			436.637,00
Terreno	34.092,00	Anexo N°11	
Construcción e Infraestructura	342.500,00	Anexo N°12	
Vehículos	23.000,00	Anexo N°13	
Equipamiento total	11.185,00	Anexo N°14	
Menaje	9.305,00	Anexo N°15	
Muebles y Enseres	6.150,00	Anexo N°16	
Equipo de Oficina	8.105,00	Anexo N°17	
Equipo de Computo	2.300,00	Anexo N°18	
INVERSION INTANGIBLES			2.000,00
Elaboración Proyecto Factibilidad	1.000,00	Anexo N°19	
Gastos de Constitución	1.000,00	Anexo N°20	
CAPITAL DE TRABAJO			6.000,00
Capital de trabajo	6.000,00		
INVERSION TOTAL	444.637,00		444.637,00

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

INVERSIÓN TOTAL.- Son los recursos que se necesitan para la implementación del proyecto, el monto asciende a **444.637,00** dólares y se clasifican en:

- Inversión fija o activos no corrientes
- Inversión intangible
- Capital de trabajo

Inversión Fija.- Se refiere a todos los bienes muebles e inmuebles que se requieren cuyo valor asciende a **436.637,00** dólares.

Inversión Intangible.- Denominados también otros activos y son estudios del proyecto, gastos de la organización, cuyo monto es de **2.000,00** dólares.

Capital de Trabajo.- Es el dinero en efectivo que se requiere para trabajar durante un ciclo de producción o ventas, considerando una semana en algunos rubros y un mes para otros, su valor asciende a **6.000,00** dólares.

El financiamiento para este proyecto se lo va a realizar con capital propio por parte de las promotoras y un crédito bancario.

3.4.3 Financiamiento

Cuadro 19. Estructura del Financiamiento

FUENTES DE FINANCIAMIENTO	INVERSION FIJA		INVERSION INTAN		CAPITAL DE TRABAJO		TOTAL	
		%		%		%		%
Aporte Propio	174.654,80	40%	800,00	40%	2.400,00	40%	177.854,80	40%
Préstamo	261.982,20	60%	1.200,00	60%	3.600,00	60%	266.782,20	60%
TOTAL	436.637,00	100%	2.000,00	100%	6.000,00	100%	444.637,00	100%

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

De acuerdo al Cuadro de Financiamiento, del Total de la Inversión que es de US\$ **444.637,00** dólares, la propietaria aportará con recursos propios la suma de **174.654,80** dólares que corresponden al 40% y la diferencia, esto es US\$ **261.982,20** dólares constituyen el 60% que serán obtenidos a través de un crédito en una de las instituciones financieras de la localidad.

Cuadro 20. Tabla de amortización de la Deuda

CALCULO PRESTAMO		
Fecha de Contratación		
Monto	266.782,20	
Tasa de Interés	11,00	%
Plazo	5,00	Años
Cuota de Capital	74.652,44	

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Cuadro 21. Cálculo de Cuotas

PERIODO	DUEDA	INTERES	AMORTIZACION	C. FIJAS
1	266.782,20	29.346,04	45.306,40	74.652,44
2	221.475,80	24.362,34	50.290,10	74.652,44
3	171.185,70	18.830,43	55.822,01	74.652,44
4	115.363,69	12.690,01	61.962,43	74.652,44
5	51.662,04	0	72.480,43	74.652,44
TOTAL		85.228,81	281.126,66	373.262,20

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Empleando la fórmula para el cálculo de interés por cuotas variables y de acuerdo a la tasa de interés que cobran los bancos para este tipo de actividades, el financiamiento está calculado a 5 años, con lo que las cuotas anuales son variables correspondiendo al pago total que resulta de la suma del Capital más el Interés, totalizando a los 5 años **373.262,20** dólares.

3.4.4 Estructura de Costos

Cuadro 22. Estructura de Costos

DESCRIPCION	FIJO	VARIABLE	TOTAL
COSTO DE PRODUCCION			127.746,98
Materia Prima		40.426,00	
Insumos		10.454,25	
Mano de Obra Directa	38.323,93		
Servicios básicos		9.360,00	
Materiales de oficina		450,80	
Materiales de Aseo		780,00	
Movilización y Transporte		2.680,00	
Mantenimiento	1.400,00		
Depreciación	24.252,00		
Amortización	400,00		
COSTOS DE ADMINISTRACION			13.149,52
Sueldos y Salarios	13.149,52		
COSTOS DE VENTA			1.465,00
Promoción y Publicidad	1.465,00		
COSTO FINANCIERO			29.346,04
Intereses	29.346,04		
COSTO TOTAL	108.336,49	63.371,05	171.707,54

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Para determinar la estructura de costos se clasifica los diferentes rubros en costos fijos y costos variables. Los Costos Variables, que se incurren durante el proceso de transformación y venta varían de acuerdo al volumen y se incluyen materia prima directa e indirecta.

En el cuadro anterior se detalla la estructura de Costos Fijos 108.336,49 y Variables 63.371,05 del Proyecto comprendidos para un año.

3.4.5 Determinación de los Ingresos

Cuadro 23. Ingresos

SERVICIOS	CANTIDAD	P. UNITARIO	VALOR TOTAL
Alojamiento			
Matrimoniales	876,00	50,00	43.800,00
Triple	1.752,00	70,00	122.640,00
Recreación			
Piscina adultos	17.520,00	5,00	87.600,00
Piscina niños	4.380,00	3,00	13.140,00
Cuadrones	876,00	3,00	2.628,00
Bicicletas	2.190,00	1,00	2.190,00
Alimentación			
Desayuno	2.628,00	3,00	7.884,00
Seco de gallina	3.311,00	3,50	11.588,50
Sopa de gallina	3.311,00	3,50	11.588,50
Plato de Fritada	4.967,00	4,00	19.868,00
Arroz con menestra y carne asada	3.587,00	4,00	14.348,00
Ceviche	3.035,00	6,00	18.210,00
Papas con cuy	5.243,00	5,00	26.215,00
Churrasco	2.069,00	5,00	10.345,00
Apanados	2.069,00	4,00	8.276,00
Total			400.321,00

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Para obtener los ingresos debemos considerar el tiempo que utilizará la empresa con sus áreas, personal calificado, capacidad instalada y a un precio de venta unitario, lo siguiente

3.4.6 Punto de Equilibrio

PE =	C F
1 -	C V
	Y
=	108.336,49
1-	63.371,05
	400.321,00
=	108.336,49
1-	0,16
=	108.336,49
	0,84
=	135.125,89

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

PE= Punto de equilibrio

CF= Costo fijo

CV= Costo variable

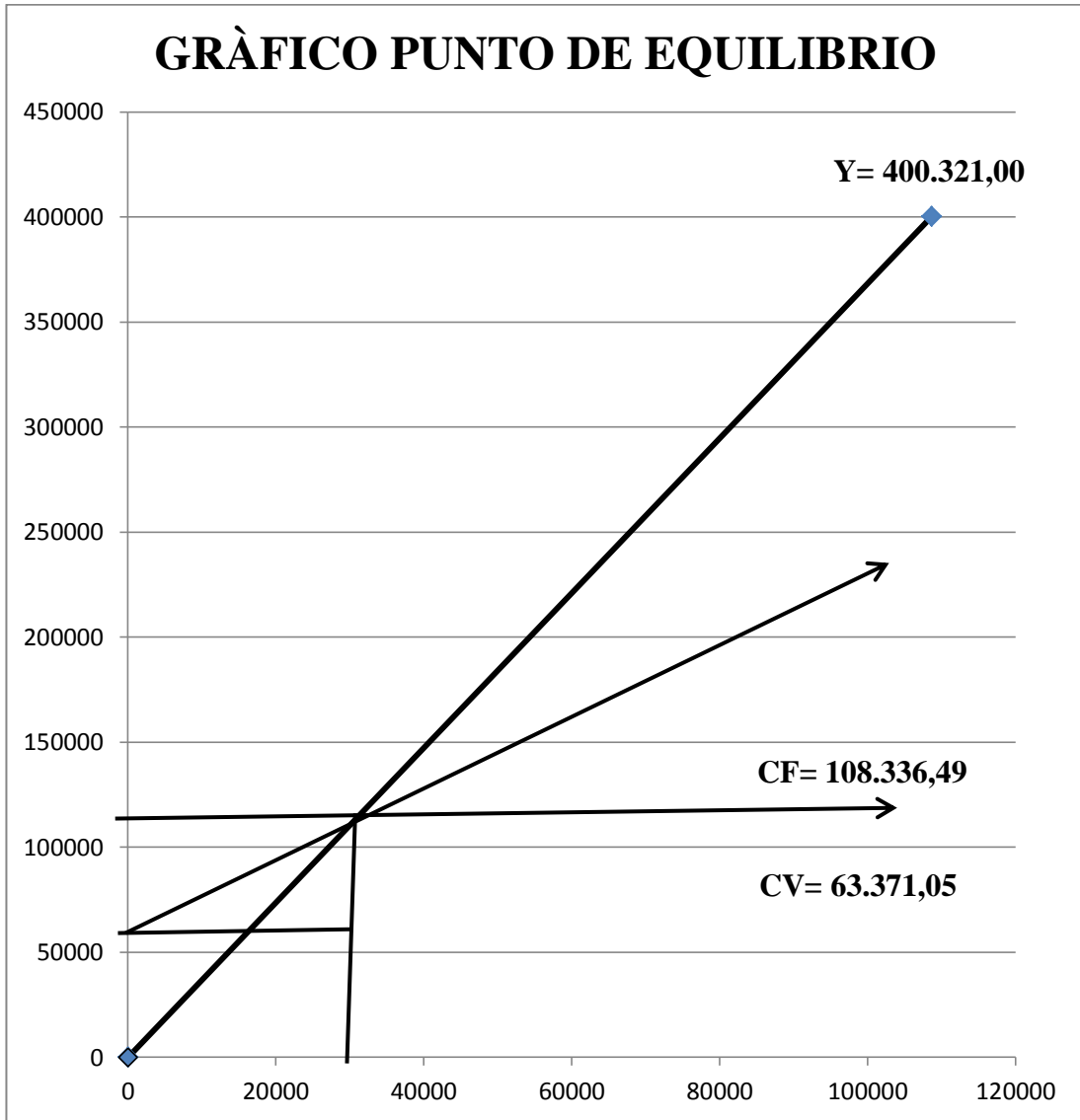
Y= Ingresos

Para determinar el punto de equilibrio se ha estudiado las relaciones entre los costos fijos, costos variables y los ingresos, de acuerdo al cálculo del Punto de Equilibrio y la fórmula anterior, para superar todos los gastos no se puede vender menos de **135.125,89** dólares lo que quiere decir con este rubro no ganamos ni perdemos.

En el punto de equilibrio del negocio, las ventas son iguales a los costos y gastos, por lo que al aumentar el nivel de ventas se obtiene utilidad y al bajar las ventas se produce pérdida; por lo tanto el punto de equilibrio es el nivel de ventas que esta debe alcanzar en un determinado periodo para no obtener pérdidas.

Para tener concordancia con el cálculo numérico del punto de equilibrio, en el siguiente gráfico se demuestra que el ingreso total es de **400.321,00** dólares, el Costo Fijo es de **108.336,49** dólares y el Costo Variable de **63.371,05** dólares.

Gráfico 20. Punto de Equilibrio



Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

3.4.7 Estado de Resultados

Cuadro N° 24

EMPRESA RUMI HUASI HOSTERIA S.A.

Cuadro 24. ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

(Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2016)

		Año 1
CONCEPTO /AÑOS		
INGRESOS		400.321,00
COSTOS		171.707,54
Costo de Producción	127.746,98	
Costos Administrativos	13.149,52	
Costos de Ventas	1.465,00	
Costos Financieros	29.346,04	
UTILIDAD BRUTA		228.613,46
Participación (15%) Trabajadores		34.292,02
Utilidad antes de Imp. a la Renta		194.321,44
Impuesto a la Renta (22%)		42.750,72
UTILIDAD NETA		151.570,72

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

El Estado de Resultados se estructura en base de los Ingresos por la venta de los productos que se brindará a los clientes, a los cuales se les resta todos los costos de producción, administrativos, de venta, financieros y los impuestos que por Ley se deben cancelar a los trabajadores y al Estado.

El Estado de Resultados para el Primer Año, se anota a continuación, así:

Cancelando todos los gastos e impuestos se obtendrá una utilidad de US\$ **151.570,72** dólares.

3.4.8 Estado de Situación Financiera

EMPRESA RUMI HUASI HOSTERIA S.A

Cuadro 25. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

(Al 31 de diciembre del 2016)

ACTIVOS			PASIVOS	
Activos Corriente		182.222,72	Pasivo Corriente	
Caja	2.000,00		Ctas x Pagar	-
Bancos	4.000,00			
Inventarios	176222,72		Pasivo Largo Plazo	
			Dtos x Pagar	266.782,20
Activos Fijos		411.985,00		
Terreno	34.092,00			
Construcciones	342.500,00			
Vehículos	23.000,00		PATRIMONIO	329.425,52
Equipamiento total	11.185,00		Capital	177.854,80
Menaje	9.305,00		Utilidad Neta	151.570,72
Muebles y Enseres	6.150,00			
Equipo de Oficina	8.105,00			
Equipo de Computo	2.300,00			
Depreciación	24.252,00			
Amortización	400,00			
Activos Diferidos	2.000,00	2.000,00		
TOTAL	596.207,72		TOTAL	596.207,72

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

El Estado de Situación Financiera, nos demuestra la situación económica financiera en que se encontrará la empresa al 31 de diciembre del primer año, luego de un año de funcionamiento, el Activo Corriente es de **167.322,42** dólares en el que se incluye Caja y Bancos; el Activo Fijo de **411.985,00** dólares y Otros Activos de **2.000,00** dólares; lo que da un Activo Total de **581.307,42** dólares.

El Pasivo de Corto Plazo es de 0 dólares, el Pasivo de Largo Plazo de **266.782,20** dólares; dentro de Patrimonio se encuentra el Capital Propio que es de **177.854,80** y la Utilidad del Neta es de **151.570,72** dólares, sumados entre el Pasivo y el Patrimonio se igualan al Activo Total.

3.4.9 Flujo de Fondos de Efectivo

El flujo de fondos es muy importante para la evaluación del proyecto pues tendrá una duración de cinco años, en él se detalla la Inversión Inicial distribuida en Activos Fijos Tangibles, Intangibles y Capital de Trabajo, la proyección se la ha realizado de acuerdo al incremento en la producción y venta del producto para cada año y se detalla a continuación.

El flujo de fondos es importante para la evaluación de proyectos, estimándose para 5 años la vida útil del proyecto; de allí que con una inversión al año cero (0) de **444.637,00** dólares, distribuido en Inversiones Fijas Tangibles, Intangibles, Capital de Trabajo e Imprevistos; el Flujo Neto de Caja al Año 1 es de US\$. **131.036,02** dólares.

Cuadro N° 26
FLUJO DE FONDOS DE EFECTIVO
AÑO 2015- 2019

RUBROS /AÑOS	0	1	2	3	4	5
Ingresos		400.321,00	412.330,63	424.700,55	437.441,57	450.564,81
Valor Residual						283.165,00
Costos		171.707,54	171.162,45	167.202,73	161.991,68	150.969,62
Utilidad Operacional		228.613,46	241.168,18	257.497,81	275.449,89	582.760,19
Participación (15%) Trabajadores		34.292,02	36.175,23	38.624,67	41.317,48	87.414,03
Utilidad antes de Renta		194.321,44	204.992,96	218.873,14	234.132,40	495.346,16
Impuesto a la Renta (22%)		42.750,72	45.098,45	48.152,09	51.509,13	108.976,16
Utilidad Neta		151.570,72	159.894,51	170.721,05	182.623,27	386.370,01
Depreciaciones		24.371,70	24.371,70	24.371,70	23.974,20	23.974,20
Amortizaciones		400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
Inversión Fija	- 436.637					
Inversión Intangible	- 2.000					
Capital de Trabajo	- 6.000					
Recuperación capital de Trabajo						6.000,00
Pago de amortización crédito		45.306,40	- 50.290,10	- 55.822,01	- 61.962,43	- 72.480,43
Flujo Neto de Efectivo	- 444.637	131.036,02	134.376,10	139.670,74	145.035,04	344.263,78

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

CAPÍTULO IV

4.1 EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación financiera determina cuan factible es de ejecutar el proyecto por los indicadores obtenidos y que demuestran la rentabilidad que se obtiene en un periodo de tiempo (1 o 5 años), para ellos se debe analizar el Estado de Resultados y el Estado de Situación Financiera con lo que determinaremos los valores de los activos, pasivos, patrimonio, ingresos y gastos.

Además se debe recurrir y analizar la información contable en base de técnicas como el Valor Actual Neto, la Tasa Interna de Retorno y los índices financieros que actualizan los valores futuros a valores presentes.

4.1.1 Tasa de Rendimiento Económica Mínima Aceptable

TREMA = Tasa de Interés+ Tasa de Inflación + Tasa de Premio al Riesgo

$$\text{TREMA} = 8 \% + 4,5 \% + 3\% \quad \text{TREMA} = 15,5\%$$

4.1.2 Valor Actual Neto (Van)

Mide la rentabilidad del proyecto en valores monetarios que exceden a la rentabilidad deseada (15,5 %), después de recuperar toda la inversión. El VAN no es otra cosa que el flujo neto de fondos en el período de evaluación en dinero a tiempos actuales.

El VAN se calcula encontrando la sumatoria de los valores actualizados a una tasa de descuento **TREMA**, restados de la inversión inicial.

CÁLCULO DEL VAN

VAN= - Inversión Inicial + Sumatoria FNE, actualizado

VAN =	INVERSION	F1 +	F2 +	F3 +	F4 +	F5
		$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
VAN =	- 444.637,00	131.036,02	134.376,10	139.670,74	145.035,04	344.263,78
		$(1+0,155)^1$	$(1+0,155)^2$	$(1+0,155)^3$	$(1+0,155)^4$	$(1+0,155)^5$
VAN =	- 444.637,00	131.036,02	134.376,10	139.670,74	145.035,04	344.263,78
		1,155	1,334025	1,540798875	1,779622701	2,055464219
VAN =	- 444.637,00	113.451,10	100.729,82	90.648,26	81.497,63	167.487,12
VAN =	109.176,94	Dólares				

Elaboración: Fernanda Borja y Odila Ushca

Estos cálculos nos demuestran que luego de actualizar los ingresos y a una tasa de rendimiento económica mínima aceptable del 15,5 % se obtiene un valor adicional de **109.176,94** dólares, esto representa que el proyecto es rentable. Por lo tanto se puede optar por invertir.

4.1.3 Tasa Interna de Retorno (Tir)

La TIR es la tasa de rendimiento total del proyecto, que se calcula en términos de tasas o valores (VAN) actuales con un valor positivo y otro valor negativo.

La TIR es aquella tasa que se hace al VAN igual a 0, para lo cual se calcula un valor actual positivo y uno negativo, ambos cercanos a cero.

Para calcular se debe obtener un valor neto negativo y aplicar la fórmula.

$$TIR=R1+(R2-R1)\frac{VAN1}{VAN1-VAN2}$$

Obtendremos un VAN negativo, para lo cual se eleva la tasa de descuento

VAN =	INVERSION	F1 +	F2 +	F3 +	F4 +	F5
		$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
VAN =	- 444.637,00	131.036,02	134.376,10	139.670,74	145.035,04	344.263,78
		$(1+0,175)^1$	$(1+0,175)^2$	$(1+0,175)^3$	$(1+0,175)^4$	$(1+0,175)^5$
VAN =	- 444.637,00	131.036,02	134.376,10	139.670,74	145.035,04	344.263,78
		1,245	1,5500	1,929781125	2,402577501	2,991208988
VAN =	- 444.637,00	105249,819	86.692,86	72.376,47	60.366,44	115.091,85
VAN =	- 4.859,57	Dólares				

CALCULO DE LA TIR

RI	=	15,5
R2	=	24,5
Van 1	=	109176,94
Van 2	=	- 4859,57

Aplicando la formula se obtiene el siguiente resultado:

$$TIR = R1 + (R2 - R1) \frac{VAN1}{VAN1 - VAN2}$$

$$TIR = 15,50 + (24,50 - 15,50) \frac{109.176,94}{109.176,94 - (-4.859,57)}$$

$$TIR = 24,12\%$$

La tasa de rendimiento total del proyecto es de 24,12 % superior a la Terna del 15,5% que inicialmente solicitamos que nos rinda el proyecto.

4.1.4 Índices Financieros

Las razones financieras que con más frecuencia se usan en esta categoría son:

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

PRI	Inversión	444.637,00	2,11
	Utilidad Promedio Anual	210.235,91	

El Período de Recuperación de la Inversión PRI mide en cuanto tiempo se recupera la inversión más el costo de capital involucrado, es decir se recuperará la inversión con el presente negocio en 2 años, 1 mes y 1 días.

ÍNDICE DE SOLVENCIA

Índice de Solvencia	Activo Corriente	182.222,72	0,68
	Pasivo Corriente	266.782,20	

Este indicador muestra que el negocio por cada dólar (1) que adeuda a corto plazo, se dispone de 0,68 centavos en los activos corrientes, pudiendo destinar al pago de las deudas, adquirir maquinaria, materia prima, etc.

RELACIÓN ACTIVO TOTAL

Relación Activo Total	Ventas	400.321,00	0,67
	Activo	596.207,72	

Esta razón indica que cada dólar que está invertido en el Activo Total, ha generado 0,67 centavos en Ventas.

ENDEUDAMIENTO

Endeudamiento	Deuda Total	266.782,20	0,45
	Activo Total	596.207,72	

Se observa que por cada dólar invertido en los activos de la empresa, está financiado con 0,45 centavos de Deuda.

APALANCAMIENTO

Apalancamiento	Activo Total	596.207,72	1,81
	Patrimonio	329.425,52	

Significa que por cada dólar invertido en la cuenta del Patrimonio ha generado 1 dólar con 81 centavos en Activos de la empresa.

MARGEN NETO EN VENTAS

Margen Neto en Ventas	Utilidad Neta	151.570,72	0,38
	Ventas	400.321,00	

Este indicador financiero nos demuestra que por cada dólar invertido en Ventas, ha generado un 38 % de Utilidad

RENTABILIDAD DE PATRIMONIO

Rentabilidad de Patrimonio	Utilidad Neta	151.570,72	0,46
	Patrimonio	329.425,52	

Esto significa que por cada dólar invertido en el Patrimonio, se ha generado 0,46 centavos de Utilidad.

RENTABILIDAD DEL ACTIVO

Rentabilidad del Activo	Utilidad Neta	151.570,72	0,25
	Activo	596.207,72	

La rentabilidad del activo nos demuestra que por cada dólar invertido en los Activos, han generado con 0,26 centavos de Utilidad.

4.1.5 Relación Beneficio Costo

Define la rentabilidad del proyecto dividiendo los ingresos actualizados para los costos actualizados más la inversión, obteniendo el costo que representa la Inversión versus los ingresos.

INGRESOS ACTUALIZADOS

$ING^1 +$	$ING^2 +$	$ING^3 +$	$ING^4 +$	ING^5
$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
400.321,00	412.330,63	424.700,55	437.441,57	450.564,81
$(1+0,155)^1$	$(1+0,155)^2$	$(1+0,155)^3$	$(1+0,155)^4$	$(1+0,155)^5$
400.321,00	412.330,63	424.700,55	437.441,57	450.564,81
1,15	1,32	1,52	1,75	2,01
348.105,22	311.781,19	279.247,50	250.108,63	224.010,34

COSTOS ACTUALIZADOS

$COS^1 +$	$COS^2 +$	$COS^3 +$	$COS^4 +$	COS^5
$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
171.707,54	171.162,45	167.202,73	161.991,68	150.969,62
$(1+0,155)^1$	$(1+0,155)^2$	$(1+0,155)^3$	$(1+0,155)^4$	$(1+0,155)^5$
171.707,54	171.162,45	167.202,73	161.991,68	150.969,62
1,15	1,32	1,52	1,75	2,01
149.310,91	129.423,40	109.938,51	92.619,27	75.058,58

La fórmula es:

$$RBC = \frac{\text{INGRESOS ACTUALIZADOS}}{\text{COSTOS ACTUALIZADOS} + \text{INVERSIÓN}}$$

$$RBC = \frac{1.413.252,89}{556.350,67 + 444.637,00}$$

$$RBC = \frac{1.413.252,89}{1.000.987,67}$$

$$RBC = 1,41$$

Es decir que por cada dólar invertido en los costos, recibimos 0,41 centavos de Ingresos Actualizados.

4.2 EVALUACIÓN SOCIAL

La implementación del nuevo establecimiento beneficiará a un gran número de personas desde sus ya que se comprará los artículos y materiales para la construcción, se requerirá de mano de obra para llevarla a cabo, ofertando así trabajo a los habitantes de la localidad lo cual es muy beneficioso ya que se mejorará su situación económica.

El proyecto contribuirá a la creación de nuevas fuentes de empleo directas e indirectas ya que es necesario contratar mano de obra para poner en marcha el proyecto. También se adquirirá materia prima e insumos beneficiando así a los productores y vendedores de la ciudad de Guaranda, con lo cual se contribuirá a su desarrollo socioeconómico.

Los turistas locales, nacionales e internacionales tendrán a disposición un establecimiento que les brinde los servicios necesarios para distraerse y alojarse en familia en un lugar acogedor y confortable. Además la nueva infraestructura contribuirá al ornato de la ciudad y generará el pago de impuestos contribuyendo a la riqueza del país.

La implementación de la empresa como negocio influirá en el cantón pues se constituirá en un ejemplo para futuras inversiones, pues al frente estaremos como profesionales y emprendedoras.

5 CONCLUSIONES

- El proyecto es rentable ya que tiene una tasa de retorno del 24.12% y una utilidad de 151.570, 72 por lo que la deuda adquirida se pagara en 5 años.
- El establecimiento beneficiara a los turistas que contarán con un nuevo lugar de distracción para disfrutar de momentos agradables junto a su familia y amigos
- En la ciudad existen proyectos similares, que se convertirán en competencia directa e indirecta, por ello se debe puntuar en la fidelidad de los clientes, ofertando mejor atención y calidad de servicio.

6 RECOMENDACIONES

- Para garantizar que la construcción del nuevo establecimiento se realice en el tiempo establecido y cumpla con todo lo requerido, se recomienda contratar una empresa constructora para así garantizar un mejor trabajo.
- Realizar convenios con los proveedores de materias primas y consumos para recibir productos de buena calidad.
- Contratar personas capacitadas en las diferentes áreas de la hostería para proporcionar un servicio de calidad y calidez a los turistas.

7 BIBLIOGRAFÍA

- Baca Urbina Gabriel, “Evaluación de Proyectos”, editorial 2009.
- Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Guaranda (2010), “Estadística de ingreso de turismo 2010” Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Guaranda (2010), “Estadística de ingreso de turismo 2010”
- CÁRDENAS TABARES, Fabio. “Proyecto Turístico Localización e Inversión”. Segunda Edición. México: TRILLA, 2006
- Reglamento de Alojamiento Turístico expedido el 24 de Marzo del 2015

7.1 NETGRAFÍA

- www.mincetur.gob.pe/turismo/estadística/terminologia.htm
- <http://definicion.de/costo/>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Estado_de_situaci%C3%B3n_patrimonial
- <http://www.gerencie.com/costos-fijos.html>
- <http://www.mintur.gob.ve/estadisticasTur.php>
- <http://www.monografias.com/trabajos7/cofi/cofi.shtml>
- <http://www.rendiciondecuentas.es/es/informaciongeneral/gastosentidad/GastosInversion.html>
- Turismo.gov.ec(2011), “Ministro Ehlers presenta acciones de promoción turística internacional en Enlace Ciudadano 225”, ehlers-presenta-acciones-de-promocion-turistica-internacional-en-enlace-ciudadano-225&catid=19:noticias-al-d&Itemid=15energiayambienteandina.net/...de...DE.../guia_marco_logico.aspx

- <http://definicion.de/marketing/>
- <http://larecreacion.blogspot.com/>
- [http://registro.turismo.gob.ec/noticias/index.php?que-es-una-actividad-turistica.](http://registro.turismo.gob.ec/noticias/index.php?que-es-una-actividad-turistica)
- <http://www.slideshare.net/zulieth/conceptos-generales-de-turismo>
- www.turismo.gob.ec/

8 ANEXOS

Anexo 1. Materia Prima Directa para el Restaurante

MATERIA PRIMA DIRECTA PARA EL RESTAURANTE				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Aguacate	Unidad/Caja	40	4,00	160,00
Arroz	qq	38	45,00	1.710,00
Arveja	qq	2	50,00	100,00
Camarones	kg	435	6,00	2.610,00
Canguil	qq	2	60,00	120,00
Carne de cerdo	kg	1.050	2,50	2.625,00
Cebolla	qq	15	60,00	900,00
Cebolla blanca	Unidad/Atados	25	2,00	50,00
Cuyes	Unidad	1.000	10,00	10.000,00
Filetes de lomo	kg	890	4,00	3.560,00
Gallina	Unidad	630	18,00	11.340,00
Huevos	Unidad/Cubeta	228	3,00	684,00
Leche	lt	150	0,50	75,00
Lechuga	Unidad/Saco	10	10,00	100,00
Lenteja	qq	3	70,00	210,00
Maduro	Unidad/Racimos	50	6,00	300,00
Maíz	qq	15	80,00	1.200,00
Mote	qq	25	60,00	1.500,00
Papa nabo	Unidad/Atado	10	1,50	15,00
Papas	qq	38	15,00	570,00
Pechugas de pollo	kg	450	3,00	1.350,00
Pimiento	Unidad/Caja	11	4,00	44,00
Tomate de árbol	Unidad/Caja	10	25,00	250,00
Papaya	Unidad/Caja	5	30,00	150,00
Piña	Unidad/Caja	4	25,00	100,00
Plátano verde	Unidad/Racimos	50	5,00	250,00
Tomate Riñón	Unidad/Caja	31	12,00	372,00
Vainitas	Unidad/Caja	9	4,00	36,00
Zanahoria	Unidad/Saco	3	15,00	45,00
TOTAL ANUAL				40.426,00
TOTAL MENSUAL				3.368,83
TOTAL SEMANAL				777,42

Anexo 2. Insumos

INSUMOS				
INSUMOS RESTAURANTE				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANT	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Achote	lt	30	1,5	45
Aceite	Canecas	28	30	840
Azúcar	qq	40	47	1880
Carbón	Sacos	14	10	140
Gas	Tanque	18	25	450
Manteca	kg	200	3	600
Queso	Unidad	150	4	600
Leña	Unidad/Cientos	140	15	2100
Pan	Unidad	2555	0,15	383,25
Sal	qq	5	20	100
Salsa de Tomate	Unidad/Galones	80	5	400
TOTAL ANUAL				7538,25
INSUMOS HOSPEDAJE				
Shampoo	Pacas de 100 U	53	10	530
Jabón de baño	Pacas de 100 U	53	5	265
Papel Higiénico	Pacas de 100 U	28	30	840
TOTAL ANUAL				1635
INSUMOS PARA LAS PISCINAS				
Hipoclorito	Caneca	12	55	660
Pastillas de Tricloro	Caja 20 U	12	20	240
Sulfato de Aluminio	Libras	12	10	120
Sulfato de Cobre	Libras	12	8	96
Detergente	Caneca	4	30	120
Ambiental	Caneca	3	15	45
TOTAL ANUAL				1281
TOTAL INSUMOS				10454,25

Anexo 3. Mano de Obra Directa

MANO DE OBRA DIRECTA							
CARGO	SUELDO	APORTE IESS	13 ro	14 to	FONDOS R	VACACIONES	TOTAL MES
Cocinero	400,00	43,40	33,33	40,00	40,00	20,00	576,73
Ayudante de Cocina	360,00	39,06	30,00	36,00	36,00	18,00	519,06
Mesero	380,00	41,23	31,67	38,00	38,00	19,00	547,90
Ayudante de Mesero	360,00	39,06	30,00	36,00	36,00	18,00	519,06
Camarera	357,00	38,73	29,75	35,70	35,70	17,85	514,73
Recepcionista	358,00	38,84	29,83	35,80	35,80	17,90	516,18
SUBTOTAL	2.215,00	240,33	184,58	221,50	221,50	110,75	3.193,66

Anexo 4. Servicios Básicos

SERVICIOS BÁSICOS		
DESCRIPCION	MES	AÑO
LUZ	150,00	1.800,00
AGUA	500,00	6.000,00
TELEFONO	30,00	360,00
INTERNET	100,00	1.200,00
TOTAL	780,00	9.360,00

Anexo 5. Movilización

MOVILIZACION				
DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Combustible vehículo	Galones	336,00	5,00	1680,00
Combustible cuadrones	Galones	200,00	5,00	1000,00
TOTAL ANUAL				2680,00
TOTAL MENSUAL				223,33

Anexo 6. Mantenimiento

MANTENIMIENTO				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Vehículos	Trimestre	4	150	600
Maq. Equip.	Trimestre	4	200	800
TOTAL ANUAL				1400
TOTAL MENSUAL				116,67

Anexo 7. Materiales de Oficina

MATERIALES DE OFICINA				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Resmas hojas	UNIDAD	18	4,00	72,00
Lápices	DOCENA	10	1,20	12,00
Lapiceros	DOCENA	10	3,50	35,00
Borradores	DOCENA	2	1,50	3,00
Resaltadores	DOCENA	4	8,00	32,00
Carpetas	DOCENA	8	3,60	28,80
Tinta impresora	UNIDAD	6	15,00	90,00
Facturas	UNIDAD/ BLOQUES	8	10,00	80,00
Perforadora	UNIDAD	3	16,00	48,00
Sello	UNIDAD	1	20,00	20,00
Grapadora	UNIDAD	3	10,00	30,00
TOTAL ANUAL				450,80

Anexo 8. Materiales de Aseo

MATERIALES DE ASEO				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Escobas	UNIDAD	30	3,00	90,00
Trapeadores	UNIDAD	30	4,00	120,00
Palas para basura	UNIDAD	30	4,50	135,00
Basureros	UNIDAD	55	5,00	275,00
Tachos para basura	UNIDAD	8	20,00	160,00
TOTAL ANUAL				780,00

Anexo 9. Publicidad

Publicidad			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Hojas Volantes	800	0,05	40,00
Afiches	500	0,25	125,00
Cuñas radiales	100	10,00	1.000,00
Internet	1	300,00	300,00
TOTAL ANUAL			1.465,00
TOTAL MENSUAL			122,08
TOTAL SEMANAL			28,17

Anexo 10. Sueldos y Salarios

SUELDOS Y SALARIOS							
CARGO	SUELDO	APORTE IESS	13 ro	14 to	FONDOS R	VACACIONES	TOTAL MES
Gerente	400,00	43,40	33,33	40,00	40,00	20,00	576,73
Contador	360,00	39,06	30,00	36,00	36,00	18,00	519,06
TOTAL MENSUAL							1095,79
TOTAL ANUAL							13149,52

Anexo 11. Terreno

TERRENO				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Terreno	m2	5.682	6,00	34092,00
TOTAL				34.092,00

Anexo 12. Construcción

CONSTRUCCIÓN				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Construcción y Obra Civil	M2	800	380,00	304.000,00
Cancha de Uso Múltiple	M2	200	80,00	16.000,00
Juegos Infantiles	M2	100	20,00	2.000,00
Parqueadero	M2	500	20,00	10.000,00
Cerramientos	M2	350	30,00	10.500,00
TOTAL				342.500,00

Anexo 13. Vehículos

VEHICULOS				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Camioneta Doble Cabina	UNIDAD	1	17000,00	17000,00
Cuadrones	UNIDAD	4	1500,00	6000,00
TOTAL				23000,00

Anexo 14. Equipamiento Total

EQUIPAMIENTO TOTAL				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Cocina Industrial	UNIDAD	1	1.500,00	1.500,00
Tanques de gas	UNIDAD	4	35,00	140,00
Horno Industrial	UNIDAD	1	600,00	600,00
Refrigeradora	UNIDAD	1	1.500,00	1.500,00
Congelador	UNIDAD	1	1.400,00	1.400,00
Cafetera	UNIDAD	1	90,00	90,00
Batidora	UNIDAD	1	55,00	55,00
Licuadoras	UNIDAD	1	120,00	120,00
Micro ondas	UNIDAD	1	120,00	120,00
Extractor de olores	UNIDAD	2	500,00	1.000,00
Lavadora	UNIDAD	1	1.100,00	1.100,00
Secadora	UNIDAD	1	900,00	900,00
Plancha	UNIDAD	2	80,00	160,00
Bicicletas	UNIDAD	10	250,00	2.500,00
TOTAL				11.185,00

Anexo 15. Menaje Cocina

MENAJE COCINA				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Ollas Grandes	UNIDAD	6	55,00	330,00
Ollas Medianas	UNIDAD	6	40,00	240,00
Ollas pequeñas	UNIDAD	6	30,00	180,00
Pailas grandes	UNIDAD	2	90,00	180,00
Pailas pequeñas	UNIDAD	2	50,00	100,00
Juego de Cuchillos	UNIDAD	2	30,00	60,00
Tablas de picar	UNIDAD	5	10,00	50,00
Juego de Espumaderas	UNIDAD	1	15,00	15,00
Juego de Coladores	UNIDAD	1	12,00	12,00
Juego de Sartenes	UNIDAD	1	60,00	60,00
Juego de Cucharones	UNIDAD	2	18,00	36,00
Juego de Cucharas de Palo	UNIDAD	2	10,00	20,00
Juego de Reposteros	UNIDAD	3	12,00	36,00
Bandejas	UNIDAD	8	10,00	80,00
Plato Sopero	Docena	4	24,00	96,00
Plato medianos	Docena	4	24,00	96,00
Plato Tendido	Docena	4	30,00	120,00
Consumeros	Docena	4	12,00	48,00
Platos de Servicio	Docena	4	35,00	140,00
Tazas de Café	Docena	4	12,00	48,00
Azucareras	Docena	1	18,00	18,00
Cuchara Sopera.	Docena	4	5,00	20,00
Tenedor de Mesa.	Docena	4	5,00	20,00
Cuchillo de Mesa	Docena	4	5,00	20,00
Cucharitas.	Docena	4	3,00	12,00
Vasos para agua	Docena	4	12,00	48,00
Ajiceros	Docena	1	6,00	6,00
Palilleros	Docena	1	6,00	6,00
Saleros	Docena	1	6,00	6,00
Manteles	Docena	1	24,00	24,00
Cubremanteles	Docena	1	12,00	12,00
Servilletas	Docena	3	6,00	18,00
TOTAL				2.157,00

Anexo 16. Menaje Hospedaje

MENAJE HOSPEDAJE				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Colchones 2 plazas	UNIDAD	12	180,00	2.160,00
Colchones 1 plaza	UNIDAD	8	120,00	960,00
Cobijas 2 plazas	UNIDAD	24	15,00	360,00
Cobijas 1 plaza	UNIDAD	16	10,00	160,00
Sommnie 2 plazas	UNIDAD	12	30,00	360,00
Sommnie 1 plaza	UNIDAD	8	25,00	200,00
Juego sabanas 2 plazas	UNIDAD	36	15,00	540,00
Juego sabanas 1 plaza	UNIDAD	24	10,00	240,00
Toallas grandes	UNIDAD	48	10,00	480,00
Toallas pequeñas	UNIDAD	48	6,00	288,00
Almohadas	UNIDAD	40	5,00	200,00
Cortinas	UNIDAD	24	50,00	1.200,00
TOTAL				7.148,00
TOTAL MENAJE				

Anexo 17. Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Juego de mesas y sillas	UNIDAD	10	180,00	1800,00
Escritorios	UNIDAD	3	50,00	150,00
Mostrador	UNIDAD	3	120,00	360,00
Camas Individuales	UNIDAD	6	120,00	720,00
Camas Dobles	UNIDAD	12	200,00	2400,00
Veladores	UNIDAD	18	40,00	720,00
TOTAL				6.150,00

Anexo 18. Equipo de Oficina

EQUIPO DE OFICINA				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Sumadora	UNIDAD	1	85,00	85,00
Televisión	UNIDAD	3	500,00	1.500,00
Televisión Habitaciones	UNIDAD	12	300,00	3.600,00
Mini componente	UNIDAD	3	150,00	450,00
Dispensador jabón	UNIDAD	22	15,00	330,00
Dispensador papel	UNIDAD	22	25,00	550,00
Equipos y Cámaras de Seguridad	UNIDAD	1	1.000,00	1.000,00
Equipos para Tv Cable e Internet	UNIDAD	1	90,00	90,00
Equipo y Central Telefónica	UNIDAD	1	500,00	500,00
TOTAL				8.105,00

Anexo 19. Equipo de Computo

EQUIPO DE COMPUTO				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadora	UNIDAD	2	850,00	1700,00
Impresora	UNIDAD	1	600,00	600,00
TOTAL				2.300,00

Anexo 20. Elaboración Proyecto Factibilidad

ELABORACIÓN PROYECTO FACTIBILIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Mercado	1	400,00	400,00
Técnico	1	400,00	400,00
Financiero	1	100,00	100,00
Evaluaciones	1	100,00	100,00
TOTAL			1.000,00

Anexo 21. Gastos de Constitución

GASTOS DE CONSTITUCIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
Permisos	1	800,00	800,00
Asesoría Legal	1	200,00	200,00
TOTAL			1.000,00

Anexo 22. Amortizaciones

AMORTIZACIONES							
CONCEPTO	VALOR	%	1	2	3	4	5
	INICIAL						
Elaboración Proyecto Factibilidad	1.000,00	20	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
Gastos de Constitución	1.000,00	20	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
TOTAL	2.000,00		400,00	400,00	400,00	400,00	400,00

Anexo 23. Depreciaciones

DEPRECIACIONES								Valor Residual
BIENES	Valor Inicial	Vida útil	1	2	3	4	5	
Construcciones	342.500,00	20	15.412,50	15.412,50	15.412,50	15.412,50	15.412,50	265.437,50
Vehículo	23.000,00	5	4.140,00	4.140,00	4.140,00	4.140,00	4.140,00	2.300,00
Equipamiento total	11.185,00	10	1.006,65	1.006,65	1.006,65	1.006,65	1.006,65	6.151,75
Muebles y enseres	6.150,00	10	553,50	553,50	553,50	553,50	553,50	3.382,50
Equipo de computo	2.300,00	3	690,00	690,00	690,00			230,00
Equipo de oficina	8.605,00	10	774,45	774,45	774,45	774,45	774,45	4.732,75
Menaje	9.305,00	5	1.674,90	1.674,90	1.674,90	1.674,90	1.674,90	930,50
TOTAL	403.045,00		24.252,00	24.252,00	24.252,00	23.562,00	23.704,20	284.034,00

Anexo 24. Requisitos Para la Constitución de la Empresa

Al constituir una Sociedad Anónima los requisitos para su constitución son:

- Contar con mínimo tres socios que sean mayores de edad y capaces de contraer obligaciones
- Establecer 3 reuniones y en ellas conocer y aprobar el Estatuto de Constitución de la Empresa
- Nombrar un Presidente y Secretario Provisional
- El Secretario Provisional será el Gerente de la Empresa
- Contratar un Abogado para que sea el responsable de elevar a escritura pública el estatuto y presentar en la Notaría
- Abrir una Cuenta de Integración en un banco de localidad con el 50 % del capital a iniciar o que consta en la Escritura de Constitución y como se pagará el otro 50%.
- Presentar en 3 ejemplares la Escritura de Constitución en la Intendencia de Compañías en la ciudad de Ambato o Guayaquil por parte del Abogado o Gerente
- En el caso de no existir ningún impedimento y sea aprobado, publicar un extracto de aprobación de la Empresa en un periódico local
- Llevar la publicación y marginar en la Notaría
- Ir al Registro de la Propiedad para registrar la Empresa y los Nombramientos del Gerente y Presidente
- Nombrar al Contador que será el encargado de llevar la Contabilidad, abrir el Ruc en el SRI y obtener el registro en el Seguro Social

- Los aportes se contabilizarán y se emitirán acciones, de acuerdo al cuadro adjunto, debiendo señalar el valor de cada una de ellas, por ejemplo si serán de 1, 5, 10 o más dólares las Acciones

Requisitos Legales

Los requisitos legales para el funcionamiento de la empresa son los siguientes:

- Registro Único de Contribuyentes- RUC

El RUC, es el punto de partida para el proceso de administración tributaria y constituye el número de identificación de todas las personas naturales y sociedades que sean sujetos de obligaciones tributarias, quienes tienen obligaciones iniciales con el Servicio de Rentas Internas.

- El RUC, es el documento que le califica para efectuar transacciones comerciales en forma legal, por lo que los contribuyentes deben inscribirse en el SRI dentro de los treinta días hábiles siguientes a su inicio de actividades.

Requisitos:

- Formulario suscrito por el representante legal.
- Copia de la escritura de la Constitución legal de la empresa.
- Nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil o de la propiedad.
- Copia de cedula de identidad y certificado de votación del representante legal.
- Original y copia de la planilla de servicio básico agua luz o teléfono.

Aspectos Tributarios

- Obligaciones con el Servicio de Rentas Internas (SRI):

El SRI, es una entidad técnica y autónoma que tiene la responsabilidad de recaudar los tributos internos establecidos por Ley mediante la aplicación de la normativa vigente. Su finalidad es la de consolidar la cultura tributaria en el país a efectos de

incrementar sostenidamente el cumplimiento voluntario de las obligaciones tributarias por parte de los contribuyentes.

- El pago del impuesto a la Renta se lo realiza anualmente y tiene vigencia desde el 1ro. de enero al 31 diciembre, los pasos a seguir son los siguientes:
- Las obligaciones tributarias varían según el tipo de contribuyente y de acuerdo a las características de su actividad económica.

Las obligaciones con el SRI son las siguientes:

- Presentar declaración del IVA como agente de retención si es que la actividad lo amerita, ésta declaración se presentará mensualmente de las operaciones grabadas por dicho impuesto, la base imponible es el 12%.
- Declaración del Impuesto a la Renta Sociedades.
- Declaración del Impuesto a la Renta Empleados.
- Realizar retenciones en la fuente por concepto de impuesto a la renta y presentar las correspondientes declaraciones y pago retenido.

Patente Municipal

Requisitos:

- Original y copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Original y copia de la cédula de identidad y papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Formulario de declaración del impuesto de patentes
- Formulario para categorización
- Escritura de constitución legalizada de la empresa.
- Clave catastral.

Permiso de Funcionamiento por parte del Cuerpo de Bomberos

Se realizó la investigación sobre los requisitos que se necesita para obtener el permiso del Cuerpo de Bomberos, a continuación se describe los requisitos:

- Original y copia de la cedula de identidad y papeleta de votación
- Copia del RUC.
- Formulario de declaración del Impuesto de patentes
- Informe favorable de inspección.
- Copia de la Patente Municipal.

ORKUND

Document [Isthis Hosteria.docx](#) (D16263789)
Submitted 2015-11-18 10:18 (-05 00)
Submitted by oclibushca32@gmail.com
Receiver rvillacres.ueb@analysis.orkund.com
Message [Show full message](#)

5% of this approx. 36 pages long document consists of text present in 7 sources

List of sources

Rank	Path/File name
1	http://www.panoramamonitor.org/documents/824/comercializacion-de-la-panela-guanabana-y-suenidad
2	Proyecto de Plan.docx
3	http://es.slidehare.net/fro94-unidad-1-determinacion-del-estudio-del-proceso-1
4	http://www.monografias.com/trabajos27/marco-logico/marco-logico.shtml
5	http://noracespallamunga.blogspot.com/
6	https://es.wikipedia.org/wiki/Guanajuato
7	http://es.slidehare.net/videos/conferencias/monificacion-1038391

0 Warnings [Reset](#) [Export](#) [Share](#)

Unkund's archive: [UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR / final.docx](#)

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTION EMPRESARIAL E INFORMATICA ESCUELA

DE COMUNICACION SOCIAL Y DESARROLLO TURISTICO

Active

UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS GESTION EMPRESARIAL E INFORMATICA ESCUELA

DE COMUNICACION SOCIAL Y DESARROLLO TURISTICO

TEMA: PROYECTO DE INVERSION PARA LA CREACION DE UNA

HOSTERIA EN EL SECTOR RUMILOMIA, EN LA PARROQUIA GUANUJO, CANTON GUARANDA, PROVINCIA BOLIVAR, AÑO 2014. AUTORAS: MARIA FERNANDA BORJA BORJA, MARIA ODILA USHCA YASUNIA

TRABAJO DE GRADUACION PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO DE LICENCIADA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS TURISTICAS Y

HOTELERAS DIRECTOR: EGON, REINE VILLACRES B. JIEBA PARES LIC. MARIA FERNANDA QUINTANA LIC. FERRARIE HERNANDEZ GUARANDA - ECUADOR AÑO 2015 CAPITULO 1 1.1

TEMA PROYECTO DE INVERSION PARA LA CREACION DE UNA HOSTERIA EN EL SECTOR RUMILOMIA, EN LA PARROQUIA GUANUJO, CANTON GUARANDA, PROVINCIA BOLIVAR, AÑO 2014 1 2

ANTECEDENTES: La Organización Mundial del Turismo, considera que el turismo consiste en los viajes y estancias que realizan las personas en lugares distintos a su entorno habitual, por un periodo mínimo de un pernocte (una noche de estadía como unidad) y como máximo 365 días, por ocio, negocios u otros motivos, el turismo es la actividad de desplazamiento de las personas que permite desarrollar actividades socio-económicas, la cual genera divisas y contribuye al progreso de los pueblos, mejorando su calidad de vida. Las actuales industrias de hospedaje y restaurantes son el largo resultado de la evolución social y cultural de muchos siglos, el hospedaje como e higienico se considero alguna vez privilegio exclusivo de los ricos, pero se hizo accesible al ciudadano común, ya que la transportation permitio a mas gente viajar a largas distancias a un costo mas bajo y el turismo se desarrollo en todo el

