

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL S.E.K**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
Y ADMINISTRATIVAS**

**CARRERA: INGENIERIA FINANCIERA**

**TEMA:**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE  
UNA HOSTERÍA DESTINADA AL DESARROLLO DEL TURISMO  
NACIONAL E INTERNACIONAL, UBICADA EN LA CIUDAD DE  
LATACUNGA PROVINCIA DE COTOPAXI.**

**ELABORADO POR: ERNESTO JOSÉ CORDERO BAQUERO.**

**DIRECTOR DE TESIS: EC. ARMANDO CIFUENTES.**

## ***DEDICATORIA***

Este trabajo esta dedicado a mi familia, a la memoria de mi abuelita, a mis primos con los que nació la idea de este proyecto y especialmente a mis padres y hermana por su incondicional apoyo y comprensión.

## ***AGRADECIMIENTO***

A todas las personas que hicieron posible este trabajo, a todos mis profesores, al EC.

Armando Cifuentes mi director de tesis y a mis padres.

## **DECLARATORIA**

Yo Ernesto José Cordero Baquero con cédula de identidad # 050204733-5,  
declaro que el presente trabajo no es copia parcial o total  
de otro documento.

Ernesto Cordero B.

**Ernesto Cordero Baquero**

**CI 050204733-5**

# ÍNDICE

<b>DETALLE</b>	<b>Pág.</b>
INTRODUCCIÓN	1
GENERALIDADES	1
JUSTIFICACIÓN	3
<b>CAPITULO I</b>	
<b>1. ESTUDIO DE MERCADO.</b>	<b>6</b>
1.1 Objetivo	6
1.2 Definición del servicio	6
1.3 Recursos turísticos	8
1.4 Estudio de la demanda	11
1.4.1 Segmento de Mercado	20
1.5 Proyección de la Demanda	23
1.6 Estudio de la oferta	31
1.6.1 Proyección de la oferta	37
1.7 Demanda insatisfecha	38
1.8 Comercialización	40
1.9 Precios	41
1.10 Pronostico de ventas	41
1.10.1 Pronostico de ventas por hospedaje	41
1.10.2 Pronostico de ventas por el restaurante	43
1.10.3 Pronostico de ventas por el bar	44
1.10.4 Otros ingresos	45
<b>CAPITULO II</b>	
<b>2. ESTUDIO TÉCNICO</b>	<b>47</b>
2.1 Localización del proyecto.	47
2.2 Tamaño óptimo del proyecto	48
2.2.1 Características físicas del lugar	48
2.2.2 Obras civiles a realizarse	49
2.2.3 Cálculo de la capacidad de la hostería	52
2.3 Ingeniería del proyecto	55
2.3.1 Descripción del servicio.	55
2.4 Inversiones del proyecto	59
2.4.1 Inversión en activos fijos	60

2.4.1.1 Inversión en obras físicas	60
2.4.1.2 Inversiones en maquinaria y equipo	61
2.4.1.3 Inversiones en muebles y enseres	62
2.4.1.4 Capital de trabajo	64
2.4.2 Cuadro de la inversión del proyecto	65
2.4.3 Financiamiento	65
2.5 Costos y gastos incurridos en el proyecto	66
2.5.1 Costos directos	66
2.5.1.1 Materiales Directos	66
2.5.1.2 Mano de obra directa	71
2.5.1.3 Gastos de suministros	71
2.5.1.4 Otros gastos	72
2.5.2 Gastos no distribuidos	73
2.5.3 Cargos fijos	74

### CAPITULO III

3. ESTUDIO LEGAL Y ADMINISTRATIVO	76
3.1 Marco legal para el desarrollo del sector turístico	76
3.1.1 Actividades turísticas	76
3.1.2 Ley especial de desarrollo turístico	76
3.2 Constitución de la empresa.	80
3.2.1 Compañía de responsabilidad limitada.	81
3.2.2 Forma del contrato de compañía limitada	81
3.3 Estructura organizativa	84
3.3.1 Organigrama de la empresa	84
3.2.2 Especificación de funciones	85
3.2.3 Remuneración de los trabajadores	88

### CAPITULO IV

4. ESTUDIO FINANCIERO	91
4.1 Proyección de los ingresos	91
4.2 Proyección de la estructura de costos y gastos	91
4.2.1 Costos variables	92
4.2.2 Costos fijos	92
4.2.3 Costos totales	93
4.3 Estado de pérdidas y ganancias	94
4.4 Cálculo de los flujos netos de caja	97
4.5 Amortización de la deuda	98
4.6 Evaluación financiera del proyecto	99

4.6.1 Valor actual neto (VAN)	99
4.6.2 Valor actual neto ajustado (VAA)	100
4.6.3 Tasa interna de rendimiento (TIR)	101
4.6.3.1 Cálculo de la TIR ajustada	102
4.6.4 Periodo real de recuperación (PRR)	102
4.6.5 Relación beneficio-costo (B/C)	103
4.6.6 Cálculo del punto de equilibrio en ( \$ )	104
4.7 Decisión de inversión	105
CONCLUSIONES	108
RECOMENDACIONES	110

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>ANEXO 1</b> Fotografía de la Quinta Loco	
<b>ANEXO 2</b> Descripción del trabajo y los costos a realizarse en la Hostería	
<b>ANEXO 3</b> Plano de la distribución de la Hostería	
<b>ANEXO 4</b> Detalle de los costos incurridos en maquinaria y equipo, más facturas proforma	
<b>ANEXO 5</b> Requisitos y formalidades para el registro en el Ministerio de Turismo	
<b>ANEXO 6</b> Formato de la solicitud de registro en el Ministerio de Turismo	
<b>ANEXO 7</b> Tasa de rendimiento de los bonos del tesoro americano	

## INTRODUCCIÓN

### GENERALIDADES

La internacionalización de la economía, apertura de mercados, liberalización del comercio, en fin la globalización mundial por la que estamos transitando, determina que los países busquen ventajas competitivas que permitan su desarrollo económico y social. Una alternativa muy interesante para que el Ecuador obtenga mayores ingresos es el turismo, pues el país cuenta a su favor con la diversidad climática y geográfica, la belleza de sus montes, ríos, playas y parajes que son un gran atractivo para las personas nacionales y extranjeras, pero que por falta de infraestructura y una programación específica no se explota adecuadamente esta industria.

El turismo es una actividad económica y social, importante para el desarrollo del país, en base a su capacidad generadora de divisas es fundamental para el fisco nacional.

El turismo esta estrechamente ligado al desarrollo económico de nuestro país y está catalogado como la tercera actividad que genera divisas a la economía, luego del petróleo y el banano, los ingresos que se produjeron por este concepto durante el año 2.000 fueron de USD 402 millones. Esta actividad además de generar recursos para el país, produce innumerables fuentes de trabajo a través de la creación de agencias de viajes, comercios, cambio de monedas, agencias publicitarias, infraestructura vial, sanitaria, hotelera, etc.



**INGRESOS AÑO 2000**  
( En millones de US\$ )

	PETROLEO CRUDO	BANANO	TURISMO	DERIVADOS PETROLEO	CAMARON	OTRELAB. PROD. MAR
<b>Ubicación en el año 2000.</b>	2144.01	820.69	402	298.39	273.57	224.77
	1	2	3	4	5	6

Fuente : Banco Central del Ecuador.

Esta actividad se ha venido incrementando en nuestro país, en parte debido a la valoración e importancia que tienen ahora los recursos naturales ecuatorianos y también debido al interés que ha surgido por los temas ecológicos a nivel mundial, situación que los empresarios turísticos han empezado a explotar.

El país alberga territorios con infinidad de relieves. Sus cuatro regiones naturales nos ofrecen islas, montañas, nevados, páramos, playas y selva. Por su diversidad geográfica ha dado lugar a una serie de climas y microclimas en sus cuatro regiones y la gran concentración de biodiversidad ha generado la existencia de miles de especies de flora y fauna, muestra de ello es que ha sido posible identificar en un kilómetro cuadrado más de 700 especies menores de plantas y 106 familias de vegetales. Cuenta con alrededor de 1640 clases de pájaros, las especies de mariposas bordean las 4.500, los reptiles 345, los anfibios 358 y los mamíferos 258, entre otras. No en vano el Ecuador está considerado como uno de los 17 países donde está concentrada la mayor biodiversidad del Planeta.

Su riqueza biológica se refleja en toda una gama de organismos, a saber: el 10% de las especies de plantas vasculares del mundo se encuentran en una área que apenas representa el 2% de la superficie total de la tierra. Sus diversos ecosistemas han in-

senta el 2% de la superficie total de la tierra. Sus diversos ecosistemas han interactuado de múltiples formas a lo largo de la historia geológica.

El viajero al trasladarse por las carreteras del país en cuestión de horas puede recorrer de la selva tropical, a las estribaciones y alturas de la cordillera de los andes, para luego descender hacia la costa del pacífico, mientras contempla extasiado una sucesión interminable de paisajes naturales.

Por lo expuesto se considera al Ecuador como un país en el cual se puede obtener múltiples beneficios si invertimos en el turismo, pues además de su belleza natural la calidad humana de sus habitantes lo convierten en un atractivo internacional.

## **JUSTIFICACION**

En el centro norte de la serranía ecuatoriana se encuentra ubicada la provincia de Cotopaxi la misma que nos ofrece variados atractivos turísticos. En primer lugar debe destacarse la belleza de sus paisajes naturales que están dominados por las cimas nevadas de las montañas de las cuales destaca el imponente Cotopaxi, el volcán activo más alto del mundo con 5.943 m. También existen lugares cargados de historia, ríos y lagunas para practicar la pesca deportiva y paseos campestres, ferias multicolores y un variado folclore.

La ciudad de Latacunga cuenta aproximadamente con 51.717 mil habitantes, se encuentra a 2850 m. sobre el nivel del mar y tiene una temperatura promedio de 14 grados. La-

tacunga es una hermosa ciudad, de mucho movimiento en los días de feria (sábados) pero tranquila y plácida el resto del tiempo en sus calles, plazas y parques. En el centro se encuentra la Catedral cuyo atrio es bello ejemplo de artesanía popular. El paisaje urbano de la ciudad cautiva con sus calles estrechas, casas bajas, muchas de ellas con patios interiores que le confieren un sabor en que se une lo español con lo aborigen, lo antiguo con lo moderno.

A escasos 25 minutos de la ciudad de Latacunga se encuentra uno de los lugares más visitados tanto por turistas nacionales y extranjeros, el Parque Nacional Cotopaxi el cual comprende la región que rodea el volcán Cotopaxi. En sus 33.393 hectáreas habitan venados, ratones marsupiales, cóndores, pumas junto a la flora que varía con la altura entre la que se destaca el quishuar o " árbol de Dios ". Las ruinas de Pucará, una fortaleza militar inca se asientan en este parque.

El turismo económicamente responde a la oferta y demanda, aspectos que pueden ser medidos cualitativa y cuantitativamente, pero estos factores actúan bajo caracteres opuestos y es así mientras la demanda es extraordinariamente elástica, la oferta es rígida, ya que ésta última tiene que ver con bienes y servicios como son: hospedaje, transporte, clima, paisajes, etc., que son fijos y que responderán a la demanda que debe ser fortalecida a través de una adecuada promoción.

En esta administración el Gobierno Nacional aprobó la nueva ley de turismo, que tienen como objetivos promover la imagen turística del país en el exterior promocionando sus paisajes tanto de la Sierra, Costa, Oriente y Galápagos, como el de protección al turista

en calidad de consumidor final porque un turista bien atendido, es la mejor promoción con la que cuenta el país.

Con lo expuesto anteriormente y debido a la escasa infraestructura hotelera que posee la ciudad de Latacunga, es necesario implementar una hostería. Para lo cual se dispone de la Quinta Loco, la cual por sus características de ubicación, comodidad y arquitectura (ya que se trata de una construcción de más de 400 años) y mediante un plan estratégico se pueda captar un buen número de turistas, ofreciéndoles una variedad en servicios como: internet gratuito, paseos a caballo por la ciudad, tours por los distintos atractivos turísticos de la Provincia, contacto inmediato con otras ciudades y hosterías del país, etc.

## **CAPITULO I**

### **1. ESTUDIO DE MERCADO**

#### **1.1. OBJETIVO.**

El objetivo de este proyecto es determinar cual es el mercado disponible, identificando al conjunto de consumidores o turistas que tienen interés, ingresos y puedan tener acceso al servicio que se pretende dar en esta hostería, dependiendo de las características que se ofrecerá en está, a un precio determinado.

Se entiende por mercado al conjunto de compradores reales y potenciales que sienten la necesidad de adquirir un producto o servicio de una oferta determinada<sup>1</sup>.

#### **1.2 DEFINICIÓN DEL SERVICIO.**

La hostería funcionara en la quinta Locoza ubicada en la ciudad de Latacunga provincia de Cotopaxi, a una hora y media de la ciudad de Quito, cuanta con una vía asfaltada en buenas condiciones y el acceso a la quinta está apenas a 5 minutos de la Panamericana sur. La quinta posee una casa de hacienda de 400 años de antigüedad que pertenecían a los jesuitas. Será remodelada sin perder sus características de estilo colonial y manteniendo un ambiente elegante que harán de este lugar un destino en el cual a

---

<sup>1</sup> PHILIP KOTLER, Dirección de Marketing, Edición milenio 2001, Prentice Hall, Pág. 118

más de tranquilidad y comodidad los turistas puedan descubrir las tradiciones de nuestro país.

Además el amplio espacio físico existente en la quinta permitirá la recreación de los turistas quienes podrán disfrutar de los jardines remodelados manteniendo su forma tradicional y de las canchas de fútbol y volley que se construirán. También se deben habilitar las caballerizas ya que se realizaran paseos a caballo por la ciudad, y a la capilla se la ampliara para ofrecer un servicio adicional para matrimonios y bautizos.

Las instalaciones de la hostería constaran de 5 habitaciones dobles, 2 cabañas triples, 3 habitaciones matrimoniales todas con baño privado, agua caliente, teléfono, televisión a color y calefacción. Un restaurante, sala de juegos, y un bar en el cual los turistas puedan disfrutar de la música ecuatoriana acompañados de un grupo musical folklórico propio del lugar.

El restaurante funcionará principalmente para atender a los turistas hospedados en la hostería, y para el público en general se lo abrirá de jueves a domingo de 11 a.m. hasta 4 p.m. La capacidad real es de 52 plazas y 13 mesas la cual se la ocupara para eventos especiales, el resto de días tendrá una capacidad para 28 plazas y 7 mesas. Se ha considerado que el 85% de los huéspedes que se alojaran en la hostería utilizarán este servicio. Este local servirá al mismo tiempo como salón para reuniones, banquetes y recepciones que tendrá como servicio alternativo la hostería, para este propósito se la utilizará estimativamente tres veces al mes lo que en total serían aproximadamente 36 días al año. Para este tipo de compromisos sociales el costo por persona será de USD 10.5 que in-

cluye: la comida ( entrada, plato fuerte y postre), local, mobiliario, mantelería y servicio de meseros. La capacidad del local es para un promedio de 50 personas, lo que nos generará un ingreso anual de USD 18.900.

La excelente atención y la impecable presentación de sus instalaciones a los turistas lograran el éxito de la Hostería Loco, es por esto que se pondrá principal atención a estos dos aspectos.

### **1.3 RECURSOS TURÍSTICOS.**

La hostería Loco además ofrecerá tours por los distintos destinos turísticos de la provincia, los cuales serán escogidos dependiendo de los gustos y preferencias de los turistas. A continuación detallaremos todos los posibles lugares que los turistas pueden escoger para realizar sus tours y los eventos que atraen mayor cantidad de turistas en la ciudad de Latacunga.

#### **Latacunga**

Es la capital de la provincia de Cotopaxi, tiene una extensión de 23 Km<sup>2</sup> se encuentra a 2850 m. sobre el nivel del mar, la población es de 51.717 habitantes, con una temperatura promedio de 14° C.

Se puede visitar la Catedral cuyo atrio es bello ejemplo de artesanía popular, la iglesia de Santo Domingo con su bonita plazoleta y la iglesia de la Merced con su hermosa cúpula y campanarios que fue reconstruida después del terremoto de 1797. Desde la colina

denominada Calvario se tiene una hermosa vista panorámica de la ciudad y si el día está despejado se puede admirar desde cualquier rincón los nevados como el Cotopaxi, el Tungurahua el Chimborazo y los Ilinizas.

### **Parque Nacional Cotopaxi**

A más de admirar la flora y fauna propia del lugar se realiza el ascenso al volcán, a continuación se observará la majestuosa laguna de Limpiopungo donde se podrá apreciar caballos salvajes, vegetación del páramo y realizar caminatas.

### **Tilipulo**

A siete kilómetros de Latacunga se encuentra lo que fuera en la época de la Colonia monasterio, hacienda y obraje. En Tilipulo se reunieron patriotas de Quito y otros lugares para planificar la independencia. El conjunto arquitectónico con sus patios, jardines, terraza, campanario, evocan todo un pasado en el que se funden elementos religiosos y profanos como testimonio de una ancestral clase social, rica y poderosa.

### **Laguna del Quilotoa**

Esta laguna cuyas aguas son ricas en minerales se encuentra a 4.100 metros de altura en el cráter del volcán. A ella se puede llegar por el camino Latacunga-Pujilí-Zumbahua-Quilotoa.



### **Ruinas de Pachuzala**

Son los vestigios de un palacio de la época precolombina, construido con piedra volcánica que ha sido estudiado por célebres visitantes como Humboldt. Se cree que el edificio fue reconstruido por Huayna-Cápac.

### **Tambo Mulaló**

Mulaló fue durante la colonia un asiento religioso de los jesuitas y posteriormente un tambo que ofrecía descanso a los viajeros que iban por el "Camino Real". Particular interés tiene su pequeña iglesia que ha sido bien restaurada.

### **Pujilí - Saquisilí**

A 10 kilómetros al oeste de Latacunga se encuentra Pujilí, famoso por su celebración de las fiestas de Corpus Christi. En la Victoria trabajan alfareros que elaboran y pintan figurillas de aves, animales, paisajes, maceteros, tejas, etc. Su día de feria es el domingo.

La feria indígena de Saquisilí constituye un centro económico para toda la región circundante, aquí los indígenas compran y venden de todo, desde ganado hasta algodón. Un deleite para admirar de cerca las costumbres y tradiciones típicas, llenas de colorido en esta región.

## **La Mama Negra**

Esta es una fiesta tradicional propia de la ciudad de Latacunga, la cual es visitada por miles de turistas nacionales y extranjeros. El 24 de septiembre que es la festividad de la virgen de Mercedes se realiza la fiesta que se conoce como Sacramental de la Mama Negra, fiesta de la Capitanía o Santísima Tragedia, la cual tiene características populares, pero con fines comerciales también se realiza una replica la primera o segunda semana de noviembre por la fiesta de independencia de Latacunga. En el desfile se presentan variados personajes y la figura principal es la Mama Negra. Las comparsas, con bandas de músicos, cohetes, flores y sus autoridades recorren las principales calles de la ciudad.

### **1.4 ESTUDIO DE LA DEMANDA.**

Según la Organización Mundial de Turismo, el turismo comprende " las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros motivos ".

El origen de los turistas que utilizan alojamiento en las distintas hosterías que se encuentran en la sierra ecuatoriana son extranjeros por lo general, pero también es cada vez mayor el interés de turistas nacionales por disfrutar de este servicio, ya que les permite convivir y conocer un medio donde se exhiben las tradiciones y costumbres del lugar.

Los tipos de turismo que utilizaremos en la hostería son: " Turismo Interno " que se refiere al realizado por los residentes del país que visitan su propio territorio y el " Turismo Receptor " se refiere al realizado por los visitantes que llegan a un país en el que no son residentes.

Es muy importante estimar el potencial de mercado del proyecto, el cual se mide con la totalidad de extranjeros que han llegado al Ecuador en un año determinado.

De acuerdo a la información estimada por el Ministerio de Turismo, en el año 2001 llegaron al Ecuador 483.711 extranjeros, el 21.41% menos que en el año 2000. Esta baja tan notoria se debió principalmente a los atentados terroristas del 11 de Septiembre en los Estados Unidos, lo que disminuyó el turismo en todas partes del mundo al extremarse las medidas de seguridad en los aeropuertos, aviones y especialmente al temor y a las dificultades por parte de las personas por trasladarse de un lugar a otro. Es por esto que ha este dato lo eliminaremos del estudio de proyecciones futuras al no ajustarse a la demanda real de turistas que hubieran ingresado al país de no haber ocurrido el atentado.

La salida de ecuatorianos al exterior se incremento en el mismo periodo en un 4.1%, esto se debe a la crisis económica por la que el país sigue atravesando, afectando en mayor proporción a personas de escasos recursos económicos que se ven obligadas a abandonar el país por falta de trabajo en busca del beneficio personal y el de su familia. Sin embargo este aumento no afecta a la demanda del proyecto debido a que a estas personas no están en el segmento de turismo interno al que la hostería se va ha enfocar. A continuación detallaremos tanto la llegada de extranjeros al Ecuador como la salida de ecuatorianos a otros países en los últimos años.

## CUADRO 1.1

### LLEGADA DE EXTRANJEROS Y SALIDA DE ECUATORIANOS

VARIABLES	1996	1997	1998	1999	2000	2001
1. Llegada de extranjeros al Ecuador.	493,727	529,492	510,626	517,670	615,493	483,711
2. Salida de ecuatorianos al exterior.	274,536	320,623	330,059	386,401	504,203	524,876
Saldo ( 1 - 2 )	219,191	208,869	180,567	131,269	111,290	-41,165

Fuente: Anuario de Migración Internacional – INEC-  
Dirección Nacional de Migración

Según podemos observar en el cuadro 1.1 la tasa de crecimiento promedio de la década de los años 90 fue del 5% anual, en el año 2000 esta se incremento al 19% respecto a los arribos de 1999, notándose claramente un incremento. Sin tomar en cuenta el año 2001 debido a los problemas ya citados podemos darnos cuenta que el sector turístico " la industria sin chimeneas " tendrá un gran desarrollo, la nueva ley de turismo contribuirá a este objetivo, pues está enfocado a impulsar el Plan de Competitividad Turística.

El turismo significo para el Ecuador un ingreso de US\$ 430'000.000 y los egresos del mismo rubro fueron de US\$ 342'000.000 en el año 2001, por lo que tenemos un superávit favorable. La tasa de crecimiento entre el año 2000 y 2001 fue del 7%. Tradicionalmente la balanza turística ha sido positiva en los últimos 5 años según se muestra en el cuadro adjunto.

**CUADRO 1.2**

**BALANZA TURÍSTICA  
( en US\$ millones )**

<b>VARIABLE</b>	<b>1997</b>	<b>1998</b>	<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>VARIAC. % 2001/2000</b>
<b>1. Ingresos ( en US\$ millones )</b>	290	291	343	402	430	<b>6.97</b>
<b>2. Egresos ( en US\$ millones )</b>	227	241	271	299	342	<b>14.38</b>
<b>Diferencia ( 1 – 2 )</b>	<b>63</b>	<b>50</b>	<b>72</b>	<b>103</b>	<b>88</b>	

Fuente : Banco Central del Ecuador.

Según las proyecciones del Ministerio de Turismo en el año 2002 se registrarían cerca de 703 mil arribos y en el año 2003 llegarían a 801 mil arribos. Estas proyecciones debido al atentado terrorista en el año 2001 se modificarán pero no en gran cantidad, ya que el temor de los turistas por viajar va disminuyendo a medida de que se les brinde mayor seguridad.

Para determinar la cantidad de turistas que ingresarán al país en los próximos 10 años realizamos la proyección mediante el método de regresión cuadrática la cual es la que más se ajusta obteniendo un coeficiente de determinación  $r^2$  de 0.7671. Para realizar esta proyección utilizamos el ingreso de turistas al Ecuador desde el año 1996 hasta el año 2000.

A continuación detallaremos el procedimiento para el cálculo de la proyección de turistas extranjeros que ingresarán al país para los próximos diez años, utilizando el método de regresión cuadrática:

**TABLA DE INGRESO DE EXTRANJEROS AL ECUADOR REAL U OBSERVADO VERSUS  
EL INGRESO DE EXTRANJEROS CALCULADO CON LA ECUACION DE REGRESION CUADRÁTICA  
PARA CADA PARA CADA UNO DE LOS AÑOS ESTUDIADOS**

<b>AÑOS</b>	<b>X</b>	<b>DEMANDA DE TURISTAS REAL Y</b>	<b>DEMANDA DE TURISTAS CALCULADO (Y*)</b>	<b>DIFERENCIAS</b>
1996	1.00	493,727.00	508,491.89	(14,764.89)
1997	2.00	529,492.00	499,514.46	29,977.54
1998	3.00	510,626.00	511,969.31	(1,343.31)
1999	4.00	517,670.00	545,856.46	(28,186.46)
2000	5.00	615,493.00	601,175.89	14,317.11
<b>PROMEDIO</b>	<b>3.00</b>	<b>533,401.60</b>	<b>533,401.60</b>	<b>(0.00)</b>

<b>SUMATORIAS</b>						
<b>Yi</b>	<b>Xi</b>	<b>Yi Xi</b>	<b>Xi^2</b>	<b>Xi^3</b>	<b>Xi^4</b>	<b>Yi Xi^2</b>
493,727.00	1.00	493,727.00	1.00	1.00	1.00	493,727.00
529,492.00	2.00	1,058,984.00	4.00	8.00	16.00	2,117,968.00
510,626.00	3.00	1,531,878.00	9.00	27.00	81.00	4,595,634.00
517,670.00	4.00	2,070,680.00	16.00	64.00	256.00	8,282,720.00
615,493.00	5.00	3,077,465.00	25.00	125.00	625.00	15,387,325.00
<b>Σ 2,667,008.00</b>	<b>15.00</b>	<b>8,232,734.00</b>	<b>55.00</b>	<b>225.00</b>	<b>979.00</b>	<b>30,877,374.00</b>

**SISTEMA DE ECUACIONES NORMALES**

$$\sum Y_i = Na + b \sum X_i + c \sum X_i^2 \quad (1)$$

$$\sum Y_i X_i = a \sum X_i + b \sum X_i^2 + c \sum X_i^3 \quad (2)$$

$$\sum Y_i X_i^2 = a \sum X_i^2 + b \sum X_i^3 + c \sum X_i^4 \quad (3)$$

**SOLUCION DEL SISTEMA DE ECUACIONES NORMALES**

5	15.00	55.00	2,667,008.00
15.00	55.00	225.00	8,232,734.00
55.00	225.00	979.0000	30,877,374.00

4.6	(3.30)	0.50
-3.3	2.67	(0.43)
0.5	(0.43)	0.07

**A = 538,901.6000000**

**B = (41,125.8571429)**

**C = 10,716.1428571**

**$Y^* = 538,901.6 - 41,125.86 x + 10,716.14 x^2$**

**$R^2 = 0.7671$**

Una vez calculado la ecuación de regresión cuadrática podemos realizar las predicciones para los próximos años.

**CUADRO 1.3**

<b>PREDICCIONES</b>	
<b>Años</b>	<b>Turistas Extranjeros</b>
2002	677,927.60
2003	776,111.60
2004	895,727.89
2005	1,036,776.46
2006	1,199,257.31
2007	1,383,170.46
2008	1,588,515.89
2009	1,815,293.60
2010	2,063,503.60
2011	2,333,145.89

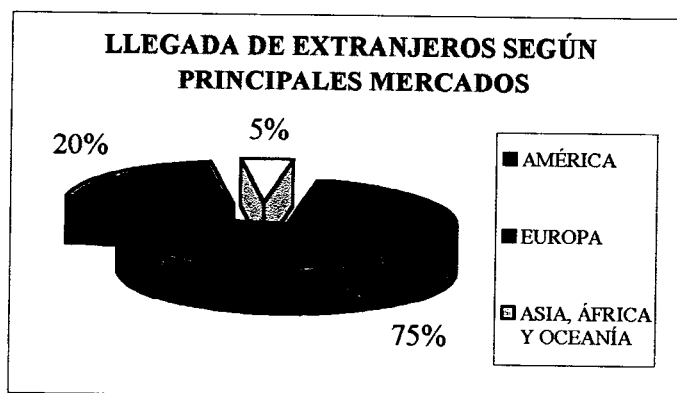
Elaborado por: Ernesto Cordero

La meta del Plan de Competitividad Turística dictada por el Ministerio de Turismo es lograr 2 millones de llegadas en el año 2010, que implicarían un crecimiento anual medio de 14%, las cuales se ajustan a las proyecciones realizadas en este proyecto.

Como resultado de un análisis muestral del Ministerio de Turismo realizado durante el 15 de diciembre del 2000 al 18 de enero del 2001, en términos generales se ha estimado en temporada alta una permanencia promedio en el país de 17 días, siendo 14 días la permanencia de los visitantes Colombianos, 15 días de los visitantes Peruanos, 28 días de los visitantes residentes en los Estados Unidos, 32 días de Reino Unido y 44 días de Alemania, entre otros.

La mayor permanencia promedio se da en aquellos visitantes que llegan al país por motivos de salud, esto es 29.77 días, seguido de 20 días para visitantes que llegan por vacaciones. En el caso de visitar a los familiares y amigos, tienen una permanencia de 9 días, al tratarse de motivos religiosos de 7.6 días y 10 días por negocios y motivos profesionales. El 75% de turistas reside en el continente Americano, el 20% en Europa, y el 5% en países de Asia, África y Oceanía.

**GRAFICO 1.1**



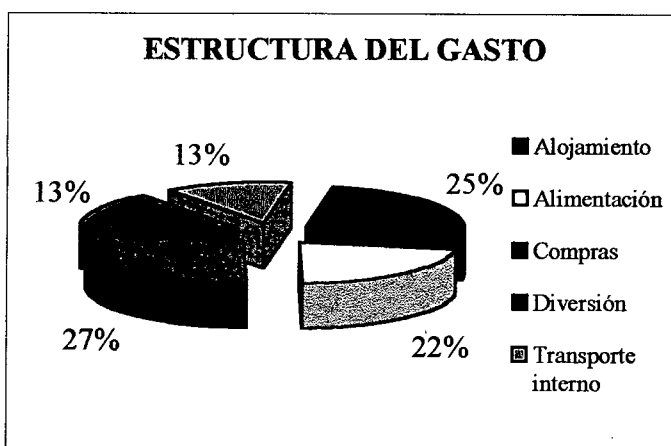
Elaborado por: Ernesto Cordero.



Entre los principales sitios visitados durante la permanencia en el Ecuador, se encuentran Quito con el 65.88% de visitas, Guayaquil el 20.59%, Cuenca el 16.08%, y Baños el 10.78%.

El principal motivo de visita al Ecuador, es por vacaciones el 65%, visita a familiares y/o amigos el 15%, negocios y/o motivos profesionales el 9%. Se estima un gasto diario por persona promedio de \$ 43.8 en términos generales, de los cuales destinan 25% a alojamiento, 22% a alimentación, 27% a compras, 13% a diversión y 13% a transporte interno.

**GRAFICO 1.2**



Elaborado por: Ernesto Cordero.

La afluencia de turistas al Ecuador, y por lo tanto a Latacunga no es uniforme a lo largo del año. Existen variaciones estacionales que reflejan temporadas altas y bajas.

Los meses altos son Junio, Julio y Agosto, por las vacaciones en el hemisferio boreal y Diciembre y Enero por las vacaciones de Navidad y Año Nuevo. Este comportamiento

se ha venido dando desde hace mucho tiempo según lo muestran las estadísticas del Ministerio de Turismo, como ejemplo indicaremos la llegada de extranjeros al Ecuador en los distintos meses para el año 2.000.

**CUADRO 1.4**

**AFLUENCIA DE EXTRANJEROS AL ECUADOR**  
**Variaciones Estacionales año 2000**

<b>Meses</b>	<b>Numero de visitantes</b>
<b>Enero</b>	<b>48063</b>
Febrero	44210
Marzo	38629
Abril	45364
Mayo	44536
<b>Junio</b>	<b>54275</b>
<b>Julio</b>	<b>77185</b>
<b>Agosto</b>	<b>65400</b>
Septiembre	39685
Octubre	44565
Noviembre	36564
<b>Diciembre</b>	<b>77017</b>
<b>TOTAL</b>	<b>615493</b>

Fuente: Dirección Nacional de Migración

A nivel nacional, las temporadas altas y bajas difieren en Costa y Sierra, debido a los períodos lectivos de escuelas y colegios y a los cambios climáticos de las zonas. Los turistas de la Costa gozan de sus vacaciones entre los meses de Enero y Abril. En la Sierra, lo hacen entre los meses de Junio y Septiembre.

#### 1.4.1 SEGMENTO DE MERCADO.

En vista que no todos los extranjeros que ingresan al país lo hacen por motivo de vacaciones, recreación, contacto con la naturaleza, o interés debido al rico patrimonio histórico – artístico, y a su vez que cada uno de ellos puede elegir entre las distintas alternativas de turismo que el Ecuador ofrece. Nuestro segmento de mercado se enfoca principalmente al turismo receptivo que visitan al Parque Nacional Cotopaxi y en general a las personas que acuden a esta provincia con el afán de admirar los paisajes andinos, sus volcanes, las artesanías y el arte colonial que son los principales atractivos turísticos de la provincia de Cotopaxi.

A continuación indicaremos el número de turistas que ingresan al Parque Nacional Cotopaxi ya sea de turismo interno o receptivo.

**CUADRO 1.5**

<b>Número de turistas que ingresan cada año al Parque Nacional Cotopaxi</b>			
	<b>Nacional</b>	<b>Extranjeros</b>	<b>Total</b>
<b>1995</b>	43344	16315	59659
<b>1996</b>	29668	19577	49245
<b>1997</b>	29983	21506	51489
<b>1998</b>	31912	24170	56082
<b>1999</b>	30477	22257	52734
<b>2000</b>	22707	22133	44840

Fuente: Dirección de áreas naturales y vida silvestre.  
Ministerio de Medio Ambiente.

Como se puede observar en el cuadro 1.5 los turistas extranjeros que han visitado el Parque Nacional Cotopaxi se han mantenido sobre los 20 mil visitantes desde el año 1997, lo que indica que para los próximos años esta tendencia no variara, y se incrementara a medida que aumente el número de turistas extranjeros que ingresen al país. Lo que nos quiere decir que del total de visitantes que ingresan al país el 4% prefieren este destino turístico.

Además este proyecto busca dirigirse a vacacionistas nacionales, instituciones públicas y privadas que dicten seminarios y/o congresos a sus empleados, jóvenes estudiantes de escuelas, colegios y universidades que por motivo de paseos o reuniones quieran disfrutar de un lugar acogedor, el cual les ofrezca distintas alternativas de distracción.

En cuanto al nivel socioeconómico de los turistas nacionales, la demanda está representada por los sectores de clase media, media-alta y alta. En caso de los turistas extranjeros esta representada por los sectores de clase media-inferior, media, media-alta y alta ya que la capacidad de pago o sus ingresos son superiores al del turista nacional.

La demanda es heterogénea en cuanto a rango de edades y a grupos familiares. Esta dirigido a personas de ambos sexos, desde los 12 hasta los 60 años de edad, también es importante decir que esta dirigido a familias 2-3-4-5 o más integrantes en el cual el rango de edad se amplia.

Es por esto que las razones para adoptar esta modalidad de turismo que ofrece la Hostería Locoá, se evidencia por los siguientes atractivos:

- Contacto con la naturaleza
- Tranquilidad y reposo
- Clima y paisaje
- Recursos culturales y tradiciones
- Hospitalidad de la gente
- Actividades recreativas no convencionales
- Comidas típicas

Las cuales describen el estilo de vida, la personalidad y preferencia que las personas tienen en el momento de demandar este servicio.

Para el restaurante es muy importante citar que además de los huéspedes de la hostería, el resto de consumidores serán aquellas personas que residen en la ciudad de Latacunga y sus alrededores que puedan afrontar el gasto de comer fuera de su casa en un sitio de primera categoría, ya que en esta ciudad existen muy pocos establecimientos que ofrecen un servicio de similares características.

Al nivel socioeconómico de consumidores locales al que nos vamos a dirigir son: Alto (con el 2% del total de habitantes de la ciudad), y Medio ( con el 21% del total de los habitantes de la ciudad)<sup>2</sup>. Lo que quiere decir que de los 51.717 habitantes de la ciudad de Latacunga, 11.895 personas tienen la capacidad de consumir en el restaurante de la Hostería Loco.

---

<sup>2</sup> Estudios realizados por la empresa MARKOP

## 1.5 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

Es necesario proyectar la demanda de nuestro segmento de mercado al cual nos vamos a enfocar para conocer cual es el comportamiento o la tendencia a futuro que esta tendrá, de esta manera podemos darnos cuenta si nuestra demanda a se mantendrá estable, crecerá o disminuirá, para poder tener un panorama del mercado y tomar todas las previsiones necesarias.

Las técnicas de proyección que utilizamos para estimar la demanda futura son: regresión lineal, regresión potencial y regresión exponencial. A continuación detallaremos el calculo de cada uno de estas utilizando datos históricos de ingreso de turistas extranjeros al Parque Nacional Cotopaxi desde el año 1995 hasta el año 2000, con el propósito de conocer cual de estas técnicas de proyección es la que más se ajusta a los datos obtenidos:

**TABLA DE INGRESO DE EXTRANJEROS AL PARQUE NACIONAL COTOPAXI REAL U OBSERVADO VERSUS EL INGRESO DE EXTRANJEROS CALCULADO CON LA ECUACIÓN DE REGRESIÓN LINEAL PARA CADA UNO DE LOS AÑOS ESTUDIADOS**

<b>AÑOS</b>	<b>X</b>	<b>DEMANDA DE TURISTAS REAL Y</b>	<b>DEMANDA DE TURISTAS CALCULADO (Y*)</b>	<b>DIFERENCIAS</b>
1995	1.00	16,315.00	18,150.57	(1,835.57)
1996	2.00	19,577.00	19,287.54	289.46
1997	3.00	21,506.00	20,424.51	1,081.49
1998	4.00	24,170.00	21,561.49	2,608.51
1999	5.00	22,257.00	22,698.46	(441.46)
2000	6.00	22,133.00	23,835.43	(1,702.43)
<b>PROMEDIO</b>	<b>3.50</b>	<b>20,993.00</b>	<b>20,993.00</b>	<b>-</b>

SUMATORIAS			
Yi	Xi	Yi Xi	Xi^2
16,315.00	1.00	16,315.00	1.00
19,577.00	2.00	39,154.00	4.00
21,506.00	3.00	64,518.00	9.00
24,170.00	4.00	96,680.00	16.00
22,257.00	5.00	111,285.00	25.00
22,133.00	6.00	132,798.00	36.00
<b>Σ 125,958.00</b>	<b>21.00</b>	<b>460,750.00</b>	<b>91.00</b>



**SISTEMA DE ECUACIONES NORMALES**

$$\sum Y_i = Na + b \sum X_i \quad (1)$$

$$\sum X_i Y_i = a \sum X_i + b \sum X_i^2 \quad (2)$$

**SOLUCION DEL SISTEMA DE ECUACIONES NORMALES**

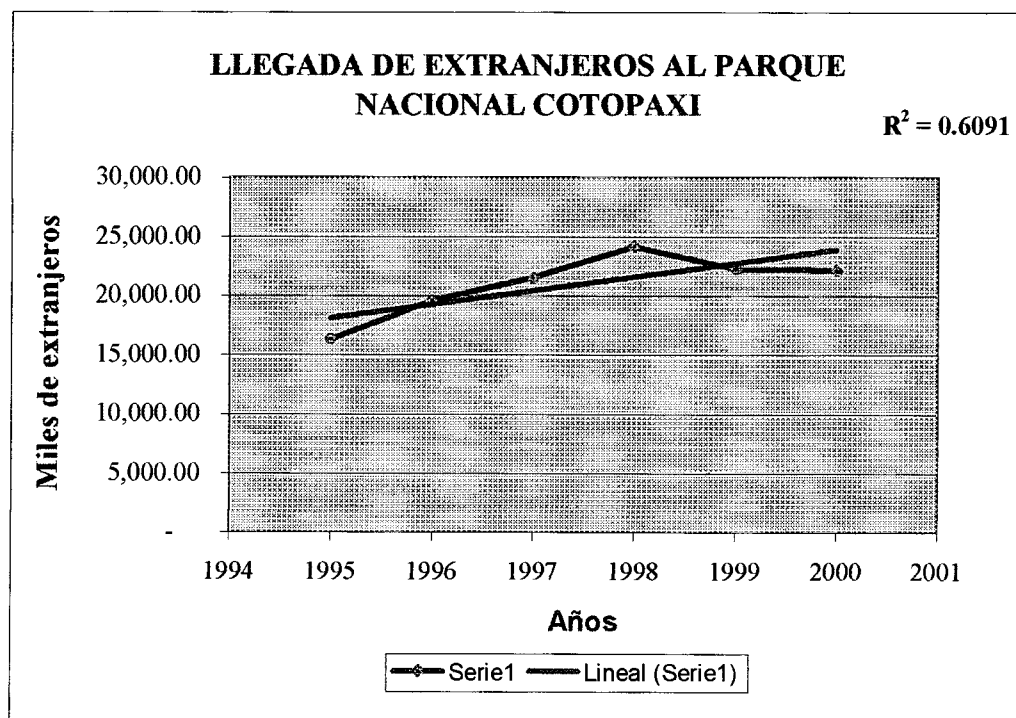
6                    21.00                    125,958.00  
 21.00                91.00                    460,750.00

0.866666667 (0.2000000000000000)  
 -0.2            0.05714285714286

A =17,013.6  
 B =1,136.97142857

Y\* =17,013.6 + 1,136.97 X  
 R<sup>2</sup> =0.6091

GRAFICO 1.3



**TABLA DE INGRESO DE EXTRANJEROS AL PARQUE NACIONAL COTOPAXI REAL U OBSERVADO VERSUS EL INGRESO DE EXTRANJEROS CALCULADO CON LA ECUACION DE REGRESIÓN POTENCIAL PARA CADA UNO DE LOS AÑOS ESTUDIADOS**

AÑOS	X	DEMANDA DE TURISTAS REAL Y	DEMANDA DE TURISTAS CALCULADO (Y*)	DIFERENCIAS
1995	1.00	16,315.00	16,957.38	(642.38)
1996	2.00	19,577.00	19,314.50	262.50
1997	3.00	21,506.00	20,842.42	663.58
1998	4.00	24,170.00	21,999.26	2,170.74
1999	5.00	22,257.00	22,940.61	(683.61)
2000	6.00	22,133.00	23,739.57	(1,606.57)
<b>PROMEDIO</b>	<b>3.50</b>	<b>20,993.00</b>	<b>20,965.62</b>	<b>27.38</b>



<b>SUMATORIAS</b>			
<b>LnYi</b>	<b>LnXi</b>	<b>LnYiLnXi</b>	<b>(Ln Xi)^2</b>
9.699840	-	0.000000	0.000000
9.882111	0.693147	6.849757	0.480453
9.976087	1.098612	10.959852	1.206949
10.092867	1.386294	13.991685	1.921812
10.010412	1.609438	16.111136	2.590290
10.004825	1.791759	17.926240	3.210402
<b>Σ 59.666142</b>	<b>6.579251</b>	<b>65.838671</b>	<b>9.409906</b>

### **SISTEMA DE ECUACIONES NORMALES**

$$\sum \text{Ln}Y_i = NA + b \sum \text{Ln}X_i \quad (1)$$

$$\sum \text{Ln}Y_i \text{Ln}X_i = A \sum \text{Ln}X_i + b \sum (\text{Ln}X_i)^2 \quad (2)$$

### **SOLUCION DEL SISTEMA DE ECUACIONES NORMALES**

6	6.58	59.67
6.579251	9.41	65.84
0.71433869	(0.50)	
-0.499453818	0.46	

$$A = 9.7384585$$

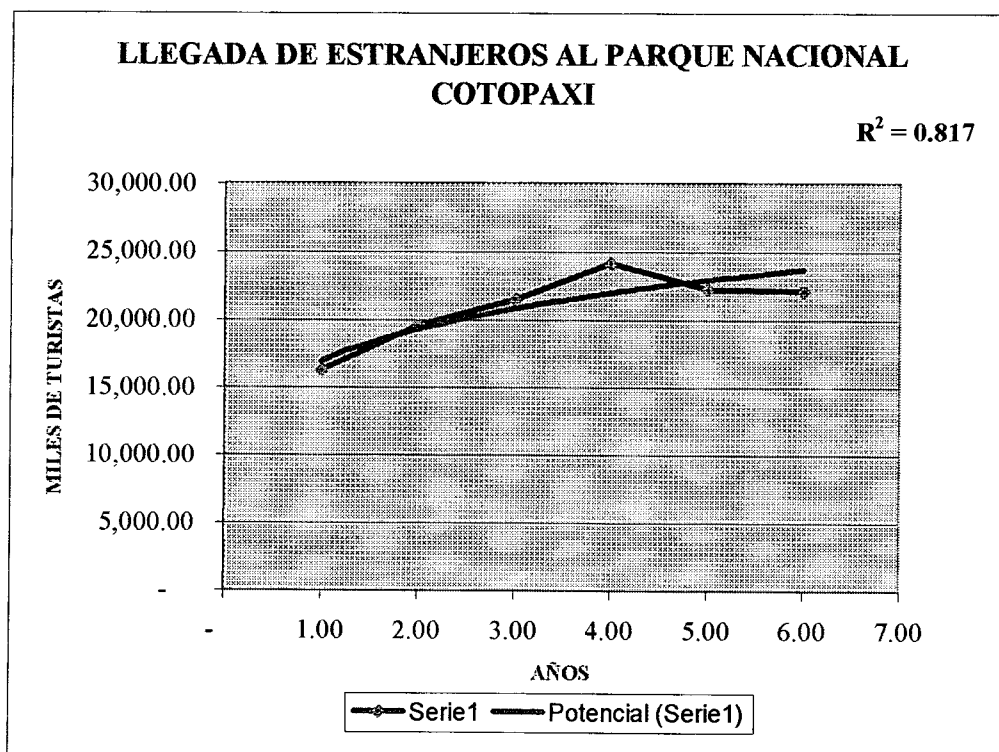
$$b = 0.1878$$

$$\text{ANTILOG } A = 16,957.3822$$

$$Y^* = 16,957.38 X^{0.1878}$$

$$R^2 = 0.817$$

**GRAFICO 1.4**



**TABLA DE INGRESO DE EXTRANJEROS AL PARQUE NACIONAL COTOPAXI REAL U OBSERVADO VERSUS EL INGRESO DE EXTRANJEROS CALCULADO CON LA ECUACION DE REGRESIÓN EXPONENCIAL PARA CADA UNO DE LAS AÑOS ESTUDIADOS**

AÑOS	X	DEMANDA DE TURISTAS REAL Y	DEMANDA DE TURISTAS CALCULADO (Y*)	DIFERENCIAS
1995	1.00	16,315.00	18,026.52	(1,711.52)
1996	2.00	19,577.00	19,101.12	475.88
1997	3.00	21,506.00	20,239.79	1,266.21
1998	4.00	24,170.00	21,446.33	2,723.67
1999	5.00	22,257.00	22,724.79	(467.79)
2000	6.00	22,133.00	24,079.47	(1,946.47)
<b>PROMEDIO</b>	<b>3.50</b>	<b>20,993.00</b>	<b>20,936.34</b>	<b>56.66</b>

<b>SUMATORIAS</b>			
<b>LnYi</b>	<b>Xi</b>	<b>LnYi * Xi</b>	<b>Xi^2</b>
9.699840	1.00	9.699840	1.00
9.882111	2.00	19.764221	4.00
9.976087	3.00	29.928262	9.00
10.092867	4.00	40.371470	16.00
10.010412	5.00	50.052059	25.00
10.004825	6.00	60.028950	36.00
<b>Σ 59.666142</b>	<b>21.00</b>	<b>209.844802</b>	<b>91.00</b>

### **SISTEMA DE ECUACIONES NORMALES**

$$\sum \text{Ln}Y_i = NA + b \sum X_i \quad (1)$$

$$\sum \text{Ln}Y_i * X_i = A \sum X_i + b \sum (X_i)^2 \quad (2)$$

### **SOLUCION DEL SISTEMA DE ECUACIONES NORMALES**

<b>6</b>	<b>21.00</b>	<b>59.67</b>
<b>21.00</b>	<b>91.00</b>	<b>209.84</b>

<b>0.866666667</b>	<b>(0.20)</b>
<b>-0.2</b>	<b>0.06</b>

**A = 9.7416963**

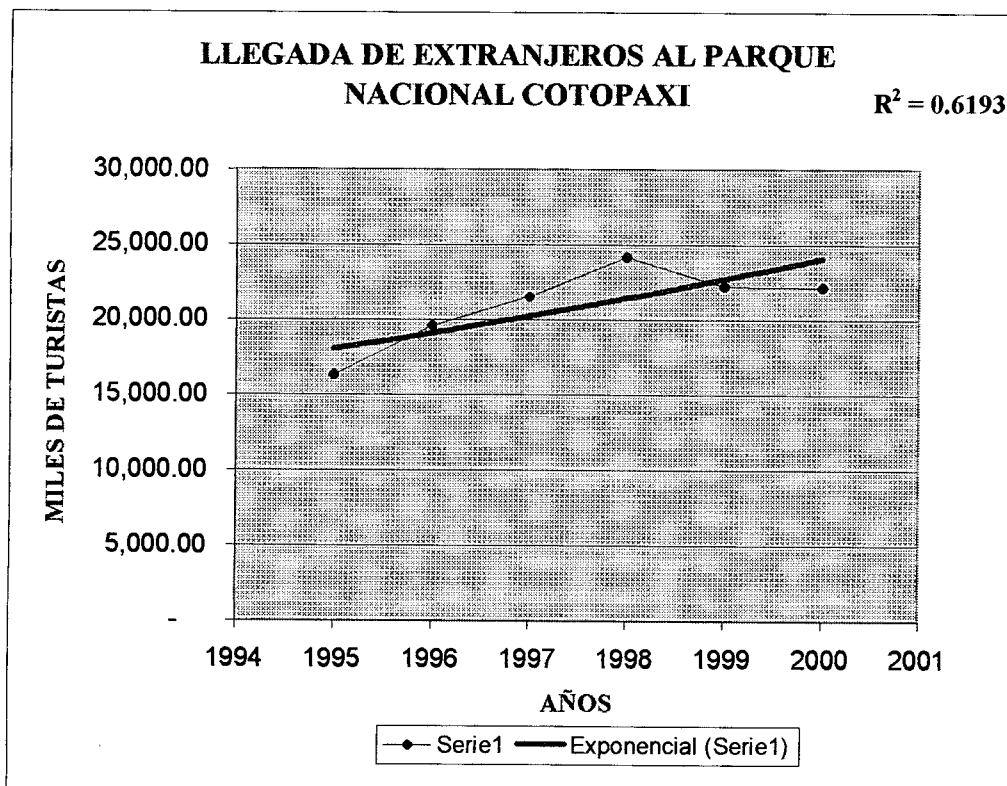
**B = 0.0579031**

**ANTILOGA= 17,012.3752704**

**Y\* = 17,012.37 e<sup>0.0579x</sup>**

**R<sup>2</sup> = 0.6193**

GRAFICO 1.5



**PREDICCIÓN DEL NÚMERO DE TURISTAS EXTRANJEROS QUE INGRESARÁN AL PARQUE NACIONAL COTOPAXI**  
( Calculado con las tres funciones )

INGRESO DISPONIBLE ONSERVADO	INGRESO DE TURISTAS			
	OBSERVADO O REAL	CALCULADO CON LA FUNCION LINEAL	CALCULADO CON LA FUNCION POTENCIAL	CALCULADO CON LA FUNCION EXPONENCIAL
1995	16,315.00	18,150.57	16,957.38	18,026.52
1996	19,577.00	19,287.54	19,314.50	19,101.12
1997	21,506.00	20,424.51	20,842.42	20,239.79
1998	24,170.00	21,561.49	21,999.26	21,446.33
1999	22,257.00	22,698.46	22,940.61	22,724.79
2000	22,133.00	23,835.43	23,739.57	24,079.47

**PREDICCIÓN**

<b>2002</b>	26,109.37	<b>25,057.21</b>	27,035.90
<b>2003</b>	27,246.34	<b>25,617.55</b>	28,647.57
<b>2004</b>	28,383.31	<b>26,129.41</b>	30,355.32
<b>2005</b>	29,520.29	<b>26,601.24</b>	32,164.87
<b>2006</b>	30,657.26	<b>27,039.43</b>	34,082.29
<b>2007</b>	31,794.23	<b>27,448.89</b>	36,114.01
<b>2008</b>	32,931.20	<b>27,833.52</b>	38,266.85
<b>2009</b>	34,068.17	<b>28,196.45</b>	40,548.03
<b>2010</b>	35,205.14	<b>28,540.22</b>	42,965.19
<b>2011</b>	36,342.11	<b>28,866.97</b>	45,526.44

Elaborado por: Ernesto Cordero.

Al realizar las proyecciones por estos tres métodos nos podemos dar cuenta que el cálculo realizado por la función exponencial es el que tiene el menor error con un  $r^2$  de 0.817, lo que significa que los datos utilizados para esta predicción se ajustan más a la tendencia de esta función. Es por esto que utilizaremos esta técnica para la proyección de la demanda de nuestro segmento de mercado.

Si observamos la predicción por el método de función exponencial podemos notar el crecimiento constante de ingreso de turistas para los próximos 10 años, tomando en cuenta que el Parque Nacional Cotopaxi es uno de los principales atractivos turísticos del país, lo cual alienta al desarrollo del sector turístico de la zona y por ende el de la Hostería Loco.

## 1.6 ESTUDIO DE LA OFERTA

Los hoteles, bares y restaurantes en el año 2000 contribuyeron al PIB total de la economía ecuatoriana con 1.6%. Con el afán de cuantificar el aporte real de esta actividad al país se calcula que 53 mil personas están directamente empleadas en la actividad turística, representando el 1.2% de la población económicamente activa del Ecuador. A esta cifra hay que sumar los 3 puestos indirectos que se crean por cada plaza directa de trabajo en el sector, lo que significaría que alrededor de 160.000 personas dependen directa o indirectamente de esta actividad.

Los mayores generadores de empleo directo para el turismo ecuatoriano son los establecimientos de comidas y bebidas (52%), los de alojamiento (30%), y las agencias de viaje (9.5%).

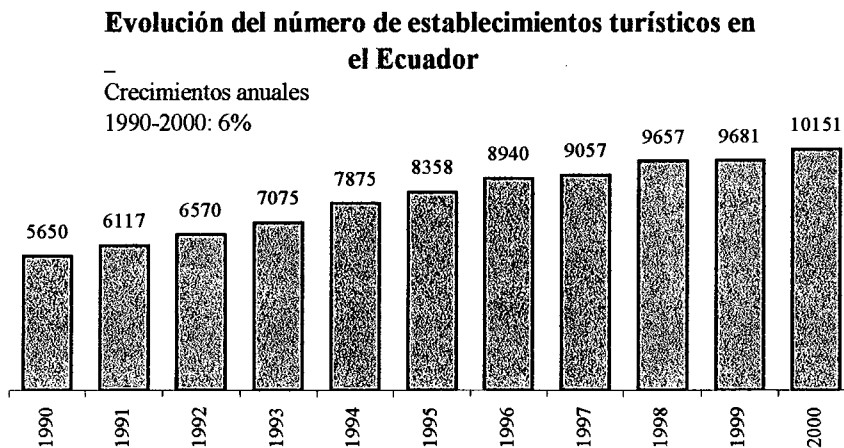
Más de 10 mil establecimientos ofrecen servicios turísticos a nivel nacional en la actualidad, con la siguiente distribución: comidas y bebidas (62%), alojamiento (22%), agencias de viaje (11%), lugares de recreación (5%), y otros como líneas aéreas, de transporte terrestre y marítimo (2%).

La oferta de establecimientos turísticos en el año 2000 representó un incremento del 5% con respecto a 1999. La tendencia del número de establecimientos de turismo desde inicios de los años noventa ha sido creciente a una tasa anual del 6%<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> Ministerio de Turismo.

## GRAFICO 1.6



Fuente: Ministerio de Turismo.

Un sinnúmero de empresas ofrecen servicios de alojamiento en el Ecuador, incluyendo hoteles, hostales, hosterías, cabañas, pensiones y apartamentos turísticos.

En el año 2000, la oferta de hospedaje a nivel nacional alcanzó los 2.250 establecimientos con 46 mil habitaciones y 98 mil plazas. Como promedio, cada sitio de alojamiento del país dispone de 20 habitaciones y 43 plazas.

El indicador básico del ritmo de actividad turística es el porcentaje de ocupación hotelera. La Asociación Hotelera del Ecuador ( AHOTEC ) calcula que un hotel de lujo se mantendrá en el mercado si su ocupación media es de al menos 42%, en tanto que uno de menor categoría operará con una base de entre el 32% y 35% de ocupación<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Ministerio de Turismo.

La oferta hotelera en Latacunga y en sus alrededores en la actualidad consta de 32 establecimientos autorizados por el Ministerio de Turismo, los cuales detallaremos únicamente los de primera y segunda clase.

**CUADRO 1.6**

**ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO EN LATACUNGA  
Y SUS ALREDEDORES**

**( primera y segunda categoría )**

<b>Nombre del Establecimiento</b>	<b>Categoría</b>	<b>Número de Habitaciones</b>	<b>Número de Plazas</b>
<b>HOTELES</b>			
EL MARQUEZ	Primera	16	34
CENTRAL	Segunda	15	30
EL ALAMO	Segunda	12	26
ILINIZAS	Segunda	16	32
QUILOTOA	Segunda	13	28
RODELU	Segunda	15	30
<b>HOSTALES</b>			
ROSIM	Primera	14	27
COTOPAXI	Segunda	16	33
<b>HOSTERIAS</b>			
LA CIENEGA	Primera	31	85
SAN MATEO	Primera	6	30
LA POSADA DEL REY	Segunda	7	16
SAN AGUSTIN DE CALLO	Segunda	6	12
RUMIPAMBA DE LAS RORAS	Primera	20	40
SAN CARLOS	Segunda	22	44

Fuente : Ministerio de Turismo. Encuesta directa 2001.  
Elaborado por : Ernesto Cordero.



De los establecimientos señalados entre hoteles y hostales solo los de primera categoría atienden al segmento de mercado enfocado por la Hostería Loco. En cuanto a las hosterías que son nuestra competencia directa y parte de nuestro segmento de mercado utilizaremos para el estudio tanto las de primera como de segunda categoría.

Entre las hosterías más frecuentadas por los turistas están:

- *Rumipamba de las Rosas*, la cual esta ubicada a las afueras de la población de Salcedo a 10 Km. de Latacunga, posee una casa de estilo antiguo que recrea el arte de la zona, basa su estrategia en disfrutar el sabor, los colores y hospitalidad de la cultura andina, entre los servicios que ofrece está los de habitaciones con chimenea y T.V. cable, bar, restaurante, piscina, realizan tours a los mercados indígenas de Latacunga y Saquisilí, al Parque Nacional Cotopaxi y al Quilotoa. El precio por una habitación simple es de \$ 41.48 dólares y el de una habitación matrimonial es de \$ 66 dólares, para turistas nacionales.
- *La Cienega* esta ubicada en Lasso a 20 Km. de Latacunga, es una de las haciendas más antiguas del Ecuador construida en 1580, propiedad de los descendientes del marqués de Maenza. Ofrece a los turistas una experiencia única de un lugar con estilo colonial, rodeado de un hermoso ambiente natural y ricas manifestaciones de folklore, entre los servicios que brinda están los de bar, restaurante, lavandería, paseos a caballo, áreas para deporte. El precio por una habitación simple es de \$ 28 dólares y el de una habitación matrimonial es de \$ 40 dólares, para turistas nacionales.

- *San Mateo* esta ubicada en Lasso a 20 Km. de Latacunga, entre los servicios que ofrece está los del restaurante, bar, piscina, paseos a caballo y canchas de fútbol y volley. Además tienen tours a los mercados indígenas de Latacunga, Saquisilí y Pujilí, al Parque Nacional Cotopaxi y escalar a los Ilinizas. El precio por una habitación simple es de \$ 30.5 dólares y el de una habitación matrimonial es de \$ 36.16 dólares, para turistas nacionales.
- *Posada del Rey* se encuentra a cuarenta y cinco minutos de la ciudad de Latacunga, esta quinta le brinda todo el confort y elegancia de una casa de campo. El precio por una habitación simple es de \$ 24.4 dólares y de una habitación matrimonial es de \$ 32 dólares, para turistas nacionales.

Es importante indicar que las hosterías de nuestro segmento de mercado a más de captar un porcentaje de los turistas que ingresan al Parque Nacional Cotopaxi atraen aquellos que prefieren visitar los diferentes destinos turísticos de la provincia y que además se encuentran de tránsito para conocer las distintas ciudades de la sierra ecuatoriana como: Baños, Riobamba, Cuenca, etc.

Al incluir todos los establecimientos antes señalados entre hoteles, hostales y hosterías obtenemos una capacidad de alojamiento total de 122 habitaciones y 288 plazas, las cuales cubren tanto la demanda nacional como internacional. Para calcular la oferta anual de establecimientos de alojamiento de nuestro segmento de mercado, multiplicamos el número total de plazas, por los 365 días que hay al año, y por el porcentaje promedio de

ocupación anual del sector hotelero del país, debido a que no todos los días del año están ocupadas las habitaciones por los turistas nacionales e internacionales. Lo que nos da una oferta total de  $( 288 * 365 * 0.45 )$  47.304 plazas al año.

La oferta de establecimientos de comidas y bebidas que en la actualidad están autorizados por el Ministerio de Turismo y que ocupan el mismo segmento de mercado que el de la Hostería Loco son los de primera y segunda clase, los cuales detallaremos a continuación:

**CUADRO 1.7**

**ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS: RESTAURANTES**

**( primera y segunda categoría )**

<b>Restaurantes</b>	<b>Categoría</b>	<b># mesas</b>	<b># plazas</b>
Paradero la Finca	Primera	10	60
El Fogón	Segunda	13	52
Huagra Corral	Segunda	6	24
Rodelu	Segunda	10	40

Fuente: Ministerio de Turismo.

Además de los establecimientos citados, debemos agregar los restaurantes de los hoteles de primera y segunda categoría, estos suman alrededor de 45 mesas adicionales con 180 plazas. En total existe una capacidad de establecimientos de comida y bebida de nuestro segmento de mercado que suman 84 mesas y 356 plazas.

### 1.6.1 PROYECCIÓN DE LA OFERTA

Para proyectar la oferta de los establecimientos de alojamiento y comida de nuestro segmento de mercado utilizaremos la tasa de crecimiento promedio de infraestructura turística desde inicios de los años noventa hasta el año 2000, la cual fue del 6%.

#### CUADRO 1.8

**Proyección de los establecimientos de alojamiento de nuestro segmento de mercado**

Años	Numero de Establecimientos	Numero de Habitaciones	Numero de Plazas
2001	8	122	288
2002	9	129	305
2003	9	137	324
2004	10	145	343
2005	10	154	364
2006	11	163	385
2007	11	173	409
2008	12	183	433
2009	13	194	459
2010	14	206	487
2011	14	218	516

Elaborado por : Ernesto Cordero.

Después de realizar esta proyección podemos observar que la capacidad total de alojamiento en el año 2011 será para 516 plazas en 14 establecimientos, lo que quiere decir que desde el año 2001 hasta el año 2011 aumentarán seis establecimientos entre hoteles y hosterías.

**CUADRO 1.9****Proyección de los establecimientos de comidas y bebidas  
de nuestro segmento de mercado**

<b>Años</b>	<b>Números de restaurantes</b>	<b>Número de mesas</b>	<b>Número de plazas</b>
2001	9	84	356
2002	10	89	377
2003	10	94	400
2004	11	100	424
2005	11	106	449
2006	12	112	476
2007	13	119	505
2008	14	126	535
2009	14	134	567
2010	15	142	601
2011	16	150	638

Elaborado por : Ernesto Cordero.

De igual manera si observamos la proyección podemos notar que para el año 2011 habrá 16 establecimientos de comidas y bebidas de primera categoría en la ciudad de Latacunga y sus alrededores, siete más que el año 2001.

**1.7 DENADA INSATISFECHA.**

Una vez calculadas la demanda y la oferta encontramos que existe gran cantidad de turistas que año a año visitan la provincia de Cotopaxi y en particular la ciudad de Latacunga, que por no existir la oferta necesaria de establecimientos para hospedarse prefieren ocupar este servicio en ciudades vecinas.

El turismo al ser una actividad que esta en constante crecimiento en el Ecuador requiere de una gran inversión para abastecer la demanda de personas que se interesan por conocer los distintos atractivos que ofrece nuestro país, por esto es importante seguir impulsando el turismo en esta provincia realizando obras de infraestructura.

Según las proyecciones realizadas podemos decir que en la actualidad la cantidad de turistas extranjeros que demandan un servicio anual de hospedaje y alimentación en la provincia de Cotopaxi son alrededor de 30.000 extranjeros tomando en cuenta tanto a los turistas que ingresan al Parque Nacional Cotopaxi como a los que prefieren visitar las diferentes alternativas de turismo que ofrece la provincia, además el total de turistas nacionales y extranjeros que se hospedan anualmente en las hosterías de nuestro segmento de mercado son alrededor de 47.304 personas, de los cuales según entrevistas realizadas a los representantes de estas hosterías el 55% corresponde al turismo receptivo y el 45% al turismo interno, este alto porcentaje de turistas nacionales es debido a la realización de numerosas convenciones por empresas nacionales.

Si calculamos la cantidad de turistas extranjeros que se hospedan en estas hosterías nos da un total de 26.017 que al comparar con los 30.000 turistas que ingresan tenemos un total de demanda insatisfecha de 3.983 turistas. Es decir queda por conquistar un 13% de turistas extranjeros que se ven obligados abandonar la provincia por falta de infraestructura hotelera. Sobre esta base la Hostería Locoá captará cada año como huéspedes extranjeros un 46 % de la cantidad de demanda insatisfecha calculada.

## **1.8 COMERCIALIZACIÓN**

Principalmente se comercializaran los servicios de la Hostería Locoa mediante una alianza estratégica con una o varias agencias de viaje localizadas en el país y el exterior que promuevan el turismo interno. A las cuales se les presentara un paquete turístico que incluyan alojamiento, alimentación ( desayunos y meriendas ), y tours por los distintos lugares turísticos de entretenimiento he interés cultural y histórico, ya descritos anteriormente, de esta forma se aseguraría una demanda constante.

También se buscará atraer al turismo interno utilizando convenios con instituciones públicas y privadas para la realización de seminarios, además con planteles educativos para sus giras estudiantiles.

Como forma de presentación y conocimiento de los diferentes servicios que ofrecerá la Hostería Locoa utilizaremos publicidad para llegar a los consumidores de nuestro segmento de mercado. Los medios de publicidad que se utilizarán serán: revistas especializadas por la alta selectividad, folletos que se repartirán en las distintas instituciones encargadas de difundir el turismo en el país, creación de una página web en Internet.

Para el restaurante se atraerá a los consumidores locales en base a la publicidad destacando la tranquilidad, la belleza del lugar y esencialmente la excelencia del servicio.

## **1.9 PRECIOS.**

Para lograr un mejor posicionamiento en mercado y atraer al mayor número de turistas, la Hostería Locoá cobrará a sus huéspedes una tarifa que se encuentre por debajo de sus principales competidores a pesar de tener características y servicios similares. La tarifa que se cobrará a los turistas nacionales será inferior a la que se cobrará a los turistas extranjeros, debido a que el nivel de ingresos y la capacidad de pago de estos últimos es superior.

El precio promedio por persona para hospedarse una noche que se cobrará a los turistas nacionales será de \$23 dólares y para extranjeros será de \$33 dólares, estos precios incluyen el desayuno. Para realizar los cálculos de ingresos de nuestro proyecto mantendremos estos precios constantes.

## **1.10 PRONOSTICO DE VENTAS**

### **1.10.1 PRONOSTICO DE VENTAS POR HOSPEDAJE.**

La Hostería Locoá para estimar sus ventas calculó una ocupación anual del 35% para los dos primeros años hasta ingresar en el mercado, a medida que pasen los años esta se ira incrementando hasta llegar a un 65% de ocupación anual para el resto de los años. Además se estimo que el 65% será captado por turistas extranjeros y el 35% por turistas nacionales. A continuación detallaremos la demanda de la Hostería Locoá en base al nivel de ocupación para los distintos años del proyecto.



**CUADRO 1.10**

<b>Año</b>	<b>Huéspedes (100%)</b>	<b>Extranjeros (65%)</b>	<b>Nacionales (35%)</b>
1	2811	1827	984
2	2811	1827	984
3	3212	2088	1124
4	3614	2349	1265
5	4015	2610	1405
6	4417	2871	1546
7	4818	3132	1686
8	5220	3393	1827
9	5220	3393	1827
10	5220	3393	1827

Elaborado por: Ernesto Cordero.

Ya calculada la demanda tanto para los turistas nacionales como extranjeros de la Hostería Loco podemos conocer los ingresos que esta obtendrá por concepto de hospedaje.

**CUADRO 2.11**

**Ingresos de la HOSTERÍA LOCOA  
por concepto de Hospedaje  
( EN USD \$ )**

<b>Año</b>	<b>Huéspedes Extranjeros</b>	<b>Precio x Hues. Extranjeros (\$)</b>	<b>Ingresos por huéspedes extranjeros</b>	<b>Huéspedes Nacionales</b>	<b>Precio x Hues. Nacionales (\$)</b>	<b>Ingresos por huéspedes nacionales</b>	<b>Total de Ingresos por huéspedes (\$)</b>
1	1827	33	\$60,285	984	23	\$22,625	<b>82,910</b>
2	1827	33	60,285	984	23	22,625	<b>82,910</b>
3	2088	33	68,897	1124	23	25,857	<b>94,754</b>
4	2349	33	77,510	1265	23	29,089	<b>106,598</b>
5	2610	33	86,122	1405	23	32,321	<b>118,443</b>
6	2871	33	94,734	1546	23	35,553	<b>130,287</b>
7	3132	33	103,346	1686	23	38,785	<b>142,131</b>
8	3393	33	111,958	1827	23	42,017	<b>153,975</b>
9	3393	33	111,958	1827	23	42,017	<b>153,975</b>
10	3393	33	111,958	1827	23	42,017	<b>153,975</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

### 1.10.2 PRONOSTICO DE VENTAS POR EL RESTAURANTE.

Para el cálculo de la demanda y pronóstico de ventas del restaurante se reconoció una utilización inicial del total de la capacidad instalada del 30%, la misma que se irá incrementando al transcurrir los años del proyecto hasta llegar al 60% que se mantendrá por el resto de los años. También se ha considerado que el 85% de los huéspedes utilizarán este servicio por lo menos una vez al día y el consumo promedio de cada persona será de 6 dólares. Por lo que la demanda y los ingresos proyectados del restaurante serán:

**CUADRO 1.12**

#### **Número de clientes del restaurante**

<b>AÑOS</b>	<b># De clientes estimados del restaurante</b>	<b>Clientes huéspedes</b>	<b>Clientes locales</b>
<b>1</b>	5585	1553	4032
<b>2</b>	6257	1553	4704
<b>3</b>	7151	1775	5376
<b>4</b>	8044	1996	6048
<b>5</b>	8938	2218	6720
<b>6</b>	9832	2440	7392
<b>7</b>	10726	2662	8064
<b>8</b>	10948	2884	8064
<b>9</b>	10948	2884	8064
<b>10</b>	10948	2884	8064

Elaborado por: Ernesto Cordero.

**CUADRO 1.13**

**Ingresos de la HOSTERÍA LOCOA  
por concepto del Restaurante  
( EN USD \$ )**

<b>AÑOS</b>	<b># de Clientes</b>	<b>Consumo Promedio x cliente ( \$ )</b>	<b>Ingreso Total ( \$ )</b>
<b>1</b>	5585	6	33,509
<b>2</b>	6257	6	37,541
<b>3</b>	7151	6	42,904
<b>4</b>	8044	6	48,267
<b>5</b>	8938	6	53,630
<b>6</b>	9832	6	58,993
<b>7</b>	10726	6	64,356
<b>8</b>	10948	6	65,687
<b>9</b>	10948	6	65,687
<b>10</b>	10948	6	65,687

Elaborado por: Ernesto Cordero.

**1.10.3 PRONOSTICO DE VENTAS POR EL BAR.**

Para el cálculo de la demanda y ingresos que tendrá la hostería por concepto del bar se supuso que del total huéspedes el 60% demandara de este servicio con un consumo promedio de cinco dólares por persona.

**CUADRO 1.14****Ingresos de la HOSTERÍA LOCOA  
por concepto del Bar  
( EN USD \$ )**

<b>Años</b>	<b>Total Huéspedes</b>	<b>Huéspedes que utilizarán el Bar</b>	<b>Consumo promedio x huésped ( \$ )</b>	<b>Ingreso Total ( \$ )</b>
<b>1</b>	2811	1686	5	<b>8,432</b>
<b>2</b>	2811	1686	5	<b>8,432</b>
<b>3</b>	3212	1927	5	<b>9,636</b>
<b>4</b>	3614	2168	5	<b>10,841</b>
<b>5</b>	4015	2409	5	<b>12,045</b>
<b>6</b>	4417	2650	5	<b>13,250</b>
<b>7</b>	4818	2891	5	<b>14,454</b>
<b>8</b>	5220	3132	5	<b>15,659</b>
<b>9</b>	5220	3132	5	<b>15,659</b>
<b>10</b>	5220	3132	5	<b>15,659</b>

Elaborado por: Ernesto Cordeo.

**1.10.4 OTROS INGRESOS.**

La hostería tendrá otros ingresos por concepto de la utilización del salón del restaurante para banquetes, recepciones, etc., y además los tours a los diferentes atractivos turísticos de la provincia ya descritos.

Se calculo que las personas que demandaran el servicio de tours serán: un 85% del total de los huéspedes extranjeros y un 15% del total de los huéspedes nacionales.

A continuación detallaremos el cálculo de la demanda de las personas que requerirán el servicio de tours y el total de otros ingresos.

**CUADRO 1.15**

Años	Huéspedes Extranjeros	Huéspedes Nacionales	Total Huéspedes	Precio (\$)	Ingresos por Tours (\$)
1	1553	148	1700	40	68014
2	1553	148	1700	40	68014
3	1775	169	1943	40	77730
4	1996	190	2186	40	87447
5	2218	211	2429	40	97163
6	2440	232	2672	40	106879
7	2662	253	2915	40	116596
8	2884	274	3158	40	126312
9	2884	274	3158	40	126312
10	2884	274	3158	40	126312

Elaborado por: Ernesto Cordero.

**CUADRO 1.16**

### OTROS INGRESOS DE LA HOSTERÍA LOCOA

Año	Ingresos por banquetes, recepciones, etc	Ingresos por Tours	Total Otros Ingresos
1	18900	68014	86914
2	18900	68014	86914
3	18900	77730	96630
4	18900	87447	106347
5	18900	97163	116063
6	18900	106879	125779
7	18900	116596	135496
8	18900	126312	145212
9	18900	126312	145212
10	18900	126312	145212

Elaborado por: Ernesto Cordero.

## CAPITULO 2

### 2.- ESTUDIO TÉCNICO.

#### 2.1. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.

El proyecto de la *Hostería Loco* se lo implementara en la quinta del mismo nombre, propiedad de la familia Baquero-Sandoval, inmueble que esta disponible y que además cuenta con las características que se requieren para poner en marcha este proyecto. La Quinta Loco se encuentra ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, Parroquia urbana Ignacio Flores, en el sector de la ciudad de Latacunga conocido como Loco. De la carretera Panamericana Quito – Latacunga – Ambato existen tres accesos, norte, central y sur que en 5 minutos por calles pavimentadas llegan a la quinta.

Por lo descrito la Quinta Loco se encuentra ubicada en un lugar estratégico dentro de la ciudad, en una zona residencial, en un ambiente en el que se respira aire puro y se aprecia en forma espontánea la belleza de la naturaleza, lo más importante es que además de disfrutar del ambiente campestre esta dotada de toda la infraestructura básica moderna como: agua, luz, teléfono, recolección de basura, etc., por el sector es posible conseguir personal que estaría dispuesto a trabajar para la hostería y también varios medios de transporte para movilizar pasajeros o carga.

La foto de la Quinta Loco se la puede ver en el *Anexo 1*.

## **2.2 TAMAÑO ÓPTIMO DEL PROYECTO.**

Para la determinación del tamaño óptimo utilizamos como variable la demanda de turistas que acogerá la Hostería Loco cada año y además el espacio físico existente con el que cuenta la quinta, el mismo que servirá tanto para la remodelación de las instalaciones actuales como para la construcción de áreas nuevas que se necesitan para el adecuado funcionamiento de la hostería, es necesario aclarar que las nuevas construcciones tendrán las mismas características arquitectónicas que posee la quinta, construcciones sobrias que invitan al descanso confundidos entre lo antiguo y lo moderno.

### **2.2.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL LUGAR.**

El área total con la que cuenta la quinta según escrituras es de 27.250 m<sup>2</sup>, sus linderos son: al norte con el camino público que conduce a Belisario Quevedo, al este con la calle Napo que conduce al centro de la ciudad, al oeste y sur con terrenos de propiedad de la familia Baquero Sandoval.

La estructura funcional de la quinta esta conformada de la siguiente manera:

- Un camino de acceso que parte de la calle Napo hasta el jardín de la casa, tiene una longitud de 50 m. y un ancho de 7 m., a los extremos laterales del camino existe una hilera de árboles de pino.
- El jardín frontal esta cerrado con un muro decorativo de piedra pómez, tiene un área de 606 m<sup>2</sup>.

- Dispone de parqueadero de 216m<sup>2</sup>.
- Un establo con un área útil de 90m<sup>2</sup>.
- Vivienda para guardianía con un área de 54 m<sup>2</sup> de construcción.
- Un patio interior que permite la correcta distribución de las áreas de 92m<sup>2</sup>.
- Un gallinero que cuenta con su propio cerramiento el cual tiene dos cuartos, cada una con 32m<sup>2</sup> y un patio interno de 40m<sup>2</sup>.
- La capilla tiene una extensión de 64m<sup>2</sup>.
- Terrenos aledaños con un área total de 24.745m<sup>2</sup>.
- La casa de la quinta con un área de 1510m<sup>2</sup>

### **2.2.2 OBRAS CIVILES A REALIZARSE.**

Cabe acotar que para la puesta en marcha del proyecto de la **Hostería Loco** se realizarán obras de reconstrucción y mantenimiento de todas las instalaciones, así en el jardín principal se realizará un trabajo de embellecimiento pintando el cerramiento y sembrando nuevas plantas y árboles ornamentales, que complementen el atractivo que actualmente ofrece a los visitantes. Siguiendo este mismo estilo en uno de los terrenos aledaños se construirá un jardín adicional con una pequeña laguna artificial en su interior y varios senderos a su alrededor, para que los turistas puedan disfrutar de un paseo al aire libre para lo cual se dispone de una superficie de 3.200m<sup>2</sup>.

El establo se encuentra en buen estado y solamente se realizarán trabajos de mantenimiento para poder habilitarlo, ya que entre los servicios que ofrecerá la hostería están los paseos a caballo por la ciudad. A la capilla existente se realizaran trabajos de manteni-



miento, reconstrucción del piso y mejoramiento de la iluminación, de tal forma que este lugar se encuentre apto para realizar ceremonias religiosas como bautizos y matrimonios.

Otra de las obras que se realizarán en los terrenos aledaños serán: una cancha de indor fútbol de 25 metros de largo x 10 metros de ancho y una cancha de volley de 18 metros de largo x 10 metros de ancho.

La casa con la que cuenta la quinta esta dividida en dos plantas totalmente independientes y cuya distribución se detalla a continuación:

La planta baja es la construcción más antigua de la propiedad ( fue construida aproximadamente hace unos 400 años por los jesuitas ) con materiales propios de esa época, cuenta con 456 m<sup>2</sup> de construcción pero que por falta de mantenimiento oportuno se encuentre en mal estado. En este ambiente se realizara la implementación de la hostería, para lo cual se realizaran los trabajos de restauración y reconstrucción sin perder sus características de estilo colonial y manteniendo un ambiente elegante. A continuación describimos las áreas que quedaran rehabilitadas y que son las siguientes:

▪ Salón - comedor del restaurante.	75m <sup>2</sup>
▪ Portal	25m <sup>2</sup>
▪ Baños del restaurante.	12m <sup>2</sup>
▪ Bar.	36m <sup>2</sup>
▪ 5 Dormitorios dobles con baño privado, c/u de	28m <sup>2</sup>
▪ 3 Dormitorios simples o matrimoniales con baño privado, c/u de	20m <sup>2</sup>
▪ Cocina.	25m <sup>2</sup>

- Baños del personal 4m<sup>2</sup>
- Área de administración y caja del restaurante 15m<sup>2</sup>
- Capilla 64m<sup>2</sup>

En la parte interior de esta construcción existe un hermoso jardín de 396 m<sup>2</sup> por el cual se puede ingresar a la plata alta, en este lugar se realizarán trabajos de jardinería para darle colorido y vistosidad pus el objetivo de la hostería es ofrecer un lugar apropiado para el descanso y en el que se pueda estar constantemente en contacto con la naturaleza. En una esquina de este lugar se construirá una sala de juegos y un cuarto de máquinas con una superficie de 54m<sup>2</sup>.

En la parte que actualmente es el gallinero se realizarán trabajos de mantenimiento y reconstrucción en el cual se adecuara dos cabañas de 32m<sup>2</sup> cada una con capacidad para tres o cuatro personas con baño privado, este sector ofrece mayor tranquilidad pues esta al frente e independiente del resto de habitaciones de la hostería.

La planta alta se encuentra en buen estado, cuenta con 531m<sup>2</sup> de construcción, no se modificarán sus instalaciones y solo se realizarán trabajos de mantenimiento y adecuación ( es muy importante acotar que todas las instalaciones se encuentran amobladas y en funcionamiento).Estas instalaciones únicamente se utilizarán para las oficinas de administración y para la recepción dos habitaciones por lo que el único cambio que se realizará es el necesario para adecuar estas áreas, el resto se utilizará como vivienda de las personas encargadas de la administración del lugar. A continuación se detalla la distribución de esta planta y las superficies con las que cuenta cada una:

▪ Dormitorio Principal.	37m <sup>2</sup>
▪ Dos dormitorios para huéspedes, c/u de	30m <sup>2</sup>
▪ Oficina de Administración.	25m <sup>2</sup>
▪ Área de recepción.	20m <sup>2</sup>
▪ Corredor.	30m <sup>2</sup>
▪ Baño.	6m <sup>2</sup>
▪ Patio interno.	140m <sup>2</sup>
▪ Cocina	25m <sup>2</sup>
▪ Comedor	38m <sup>2</sup>
▪ Bodega.	10m <sup>2</sup>
▪ Terraza	68m <sup>2</sup>
▪ Cuarto de máquinas	8m <sup>2</sup>
▪ Corredor posterior	64m <sup>2</sup>

### 2.2.3 CÁLCULO DE LA CAPACIDAD DE LA HOSTERIA

Luego que sé a detallado cada uno de los lugares que serán remodelados y reconstruidos para el eficiente funcionamiento de la hostería, indicaremos la capacidad con la que va a contar tanto en las habitaciones como en el restaurante.

Al sumar la capacidad de los dormitorios simples o matrimoniales, los dormitorios dobles y las cabañas triples obtenemos una capacidad total para 22 plazas si a este valor lo multiplicamos por 365 días que tiene un año nos da un valor de 8030 plazas-año disponibles tanto para el turismo interno como para el turismo receptivo, pero de esta capaci-

dad total debemos tomar en cuenta los niveles de ocupación anuales ya descritos en el estudio de mercado para obtener la utilización real que tendrá la hostería para los distintos años. A continuación detallaremos este cálculo:

<b>Años</b>	<b>Capacidad # plazas</b>	<b>Capacidad Anual # plazas</b>	<b>Porcentaje de ocupación</b>	<b>Utilización Real # de plazas</b>
<b>1</b>	22	8030	35	2811
<b>2</b>	22	8030	35	2811
<b>3</b>	22	8030	40	3212
<b>4</b>	22	8030	45	3614
<b>5</b>	22	8030	50	4015
<b>6</b>	22	8030	55	4417
<b>7</b>	22	8030	60	4818
<b>8</b>	22	8030	65	5220
<b>9</b>	22	8030	65	5220
<b>10</b>	22	8030	65	5220

Elaborado por: Ernesto Cordero.

Según el área con la que dispone el salón-comedor su capacidad total será para 52 plazas con 13 mesas de 4 personas cada una, el área social únicamente será utilizado para eventos sociales en los que la ciudadanía solicite a la hostería este servicio.

La capacidad diaria con la que va a contar el salón-restaurante se calculó de acuerdo al número de turistas que se hospedarán en la hostería y a al demanda de clientes locales que requerirán este servicio, por lo que el salón-restaurante tendrá una capacidad para 28 personas con 7 mesas de 4 personas c/u.

En lo que concierne únicamente al cálculo de la capacidad diaria y anual que tendrá el restaurante en el servicio que ofrecerá a los clientes locales, se han tomado en cuenta los siguientes aspectos:

Cantidad de mesas	7
Cantidad de persona por mesa	4
Número total de personas	28
Horas promedio de consumo x persona	2
Horas de atención al día	5
Número de veces que se atenderán x día	2.5
Clientes al día	70
Días al año	192

Elaborado por: Ernesto Cordero.

De acuerdo a estos aspectos y al nivel de ocupación anual ya descrito en el estudio de mercado, a continuación calcularemos la capacidad real de clientes locales que demandarán el servicio de la hostería en los diferentes años de estudio.

Años	Capacidad # de clientes al día	# de días de atención al año	Capacidad total de clientes al año	Porcentaje de ocupación	Capacidad real de clientes al año
1	70	192	13440	30	4032
2	70	192	13440	35	4704
3	70	192	13440	40	5376
4	70	192	13440	45	6048
5	70	192	13440	50	6720
6	70	192	13440	55	7392
7	70	192	13440	60	8064
8	70	192	13440	60	8064
9	70	192	13440	60	8064
10	70	192	13440	60	8064

Elaborado por: Ernesto cordero.

## **2.3 INGENIERÍA DEL PROYECTO.**

### **2.3.1 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.**

La Hostería Locoá estará abierta al público todos los días del año ofreciendo su servicio de alojamiento, ya que especialmente los turistas extranjeros pueden demandar cualquier día de la semana de este. La hostería se caracterizará por brindar al turista un excelente servicio en un lugar de estilo colonial en el cual puedan disfrutar de la tranquilidad, comodidad y belleza del mismo. Además todas sus instalaciones contarán con el confort que se requiere para lograr la satisfacción del cliente y estar siempre acorde con la competencia.

Esta hostería trabajará simultáneamente con agencias de viajes ( a las cuales previamente se les invita a conocer y disfrutar de las bondades de la hostería al mismo tiempo que se les presentan los distintos tours que se ofrecerá a los turistas ), pues el propósito de estas es dar a conocer a los turistas los diferentes atractivos que posee el Ecuador mediante paquetes turísticos que muchas veces las mismas hosterías las manejan como en el caso particular de la de este proyecto, de esta forma dependiendo de los gustos y preferencias de los turistas se los ubica en las diferentes hosterías en que las agencias de viaje hayan llegado a un acuerdo previo.

Todos los servicios e instalaciones de la hostería estarán a disposición de los turistas sin un costo adicional. Los paquetes turísticos se manejarán a través de las agencias de via-

jes que nuestra hostería tenga firmado un convenio, los cuales incluyen tours por los distintos atractivos turísticos y otros servicios adicionales.

La *Hostería Loco* se comprometerá ofrecer los siguientes servicios y actividades:

- Cóctel de bienvenida gratuito únicamente a las personas que se hospeden mediante un paquete turístico.
- El servicio del bar estará disponible para todos los huéspedes.
- Se contará con un grupo musical folclórico propio del lugar únicamente en la noche de bienvenida de las personas que se hospeden mediante un paquete turístico.
- El desayuno es gratuito para todas las personas que se alojarán en la hostería.
- Los tours a los distintos atractivos turísticos serán escogidos por los mismos turistas previo aviso, ya que existe la posibilidad que cada grupo pueda escoger tres destinos por día con un costo de USD40 por persona.
- El restaurante estará disponible para que los huéspedes de la hostería puedan desayunar y cenar en la misma.
- Por la tarde se realizarán paseos a caballo por la ciudad de Latacunga.
- Además podrán dar un paseo por el sector en bicicleta.
- El servicio de internet gratuito se lo puede realizar en la oficina de recepción.
- La sala de juegos estará disponible con mesa de billar, ping-pong y fútbolín.
- Los jardines, áreas verdes y canchas deportivas estarán a disposición de todos los huéspedes.

El restaurante estará abierto para el público en general de jueves a domingo de 11 de la mañana hasta 4 de la tarde ofreciendo particularmente platos típicos de la región que son del agrado tanto de las personas nacionales como de las extranjeras, es muy importante acotar que los platos serán los mismos tanto para los clientes locales como para los huéspedes de la hostería. A continuación detallaremos cada uno de los platos y bebidas que se ofrecerán a los clientes:

➤ **LOCRO CRIOLLO CON CUCHICARA.**

( El locro viene con: pedazos de cuero de cerdo, aguacate y un pedazo de queso ).

➤ **CALDO DE PATAS.**

( El plato viene con: mote, pata de res y maní ).

➤ **SANCOCHO.**

( El plato viene con: plátano verde, verduras, carne de cerdo y yuca ).

➤ **CHUGCHUCARAS.**

( El plato viene con: 4 fritadas, 2 plátanos fritos, una porción de mote, 2 empanadas, 2 cueros reventados y 4 papas fritas grandes ).

➤ **LLAPINGACHOS CON CHORIZO.**

( El plato viene con: 2 tortillas, 4 pedazos de chorizo, ensalada y una porción de arroz ).

➤ **POLLO AL LOCOA.**

( El plato viene con: una presa de pollo horneado, ensalada, pedazos de papa cocinada con mayonesa y una porción de arroz ).

➤ **GALLINA GUISADA CAMPERA.**



( El plato viene con: una presa de gallina guisada, una porción de papas fritas, ensalada, y se lo puede acompañar con habas o choclo tierno ).

➤ **LOMO FINO A LA MODERNA.**

( El plato viene con: un pedazo de lomo frito, ensalada, una porción de papas fritas, y se lo puede acompañar con una porción de arroz ).

➤ **BEBIDAS.**

( Aguas, colas, jugos y cervezas ).

El bar estará ubicado en un túnel que pasa por debajo de la casa al cual se lo adaptará sin perder las características que posee ya que se trata de una construcción digna de admirar. Se lo abrirá por las noches exclusivamente para los huéspedes de la hostería, en donde las personas podrán disfrutar de cualquier bebida ( jugos, colas, cócteles, licores, etc ), buena música y un excelente ambiente.

Con en el fin de identificar cada actividad en que la hostería operará estructuraremos dos centros de responsabilidad:

- Centro de producción o de resultados.
- Centro de servicio o de apoyo.

<sup>5</sup>Los centros de producción serán aquellos que formen un conjunto de actividades productivas en función de recursos objeto de intercambio ( ventas ) y a la vez, se les apropia

---

<sup>5</sup>ADOLFO SCHEEL M., Evaluación Operacional y Financiera aplicada a la industria hotelera, Primera Edición, Pág. 88.

causaciones representadas en costos y gastos. Se los identificará como departamentos operado o áreas de resultado a los siguientes:

- Habitaciones.
- Restaurante.
- Bar.

Los centros de servicio o de apoyo, son aquellos que concentran un conjunto de actividades no productivas, desde el punto de vista de intercambio de recursos que proporcionan el soporte administrativo a los centros de producción ( suministros, mantenimiento, luz, agua, teléfono, etc ). Se los identificará como departamentos no operados o áreas de apoyo a lo siguientes:

- Administración y Recepción de la Hostería.
- Administración del Restaurante.
- Salón de Juegos.

## **2.4 INVERSIONES DEL PROYECTO.**

Para la puesta en marcha y el normal funcionamiento de nuestro proyecto se deberán realizar los siguientes egresos de efectivo como inversión inicial, con excepción de los terrenos y construcciones actuales de la quinta con los cuales se realizará un *Contrato de Comodato o Préstamo de Uso*. El contrato consiste en que una de las partes

entrega gratuitamente el bien inmueble ( en este caso serían los dueños de la propiedad la familia Baquero-Sandoval ), a la otra parte ( la persona jurídica ), para que haga uso de ella, con cargo de restituir la misma especie después de terminado el uso dentro del plazo convenido.

## 2.4.1 INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS.

### 2.4.1.1 INVERSIONES EN OBRAS FÍSICAS.

Para el normal funcionamiento de la hostería es necesario realizar las siguientes obras de construcción, reconstrucción, rehabilitación y mantenimiento:

Descripción del trabajo	Área en m <sup>2</sup>	Costo Total en Dólares ( \$ )
Mantenimiento y rehabilitación	1002	15,030
Construcción	3725	30,230
Reconstrucción	443	32,570
Mantenimiento	621	12,420
Rehabilitación	36	1,800
<b>INVERSIÓN TOTAL EN OBRAS FÍSICAS :</b>		<b>92,050</b>

Los costos incurridos se fijaron previo avalúo realizado por el Ing. Ernesto Cordero Ochoa.

Los costos de incluyen acabados.

Para el desglose de los costos incurridos en cada lugar de la hostería y el trabajo que se realizará ver en el *Anexo 2*.

El plano de la quinta y la distribución de las obras físicas a realizarse se incluye en el

*Anexo 3.*

#### 2.4.1.2 INVERSIONES EN MAQUINARIA Y EQUIPO

El presente proyecto deberá realizar inversiones en maquinaria y equipo por un valor de \$ 8.802,46. La mayoría de este equipo se lo utilizará para el restaurante ya que es el único departamento que realizará un proceso de producción.

EQUIPO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (\$)	VIDA UTIL (Años)	VALOR TOTAL (\$)
Cocina industrial ( 3 quem ).	2	103	10	206
Horno industrial	1	68	10	68
Juego de ollas industriales	2	530	5	1060
Refrigeradora	1	816.45	10	816.45
Lavadora	1	554.13	10	554.13
Secadora	1	628.64	10	628.64
Congelador de 12 pies	1	500	10	500
Microondas	1	203.48	10	203.48
Licuadora	2	70.57	10	141.14
Cafetera	1	79	10	79
Batidora semi-industrial	1	50	10	50
Sartenes Medianos	5	5.87	5	29.35
Olla Arrocera	1	49	10	49
Otros equipos			5	4417.27
<b>INVERSIÓN TOTAL EN MAQUINARIA Y EQUIPO :</b>				<b>8,802.46</b>

Precios vigentes al mes de julio de 2002.

Para detallar cada uno de los costos incurridos por maquinaria y equipo ver *Anexo 4*, acompañado de facturas proforma de los principales.

### 2.4.1.3 INVERSIONES EN MUEBLES Y ENSERES.

Los muebles y enseres necesarios para la implementación de la hostería los detallaremos según los diferentes departamentos. La inversión total a realizarse por este rubro será de \$ 28.164,44.

#### DEPARTAMENTOS:

#### 1. HABITACIONES:

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (\$)	VIDA UTIL (Años)	VALOR TOTAL (\$)
Camas de 2 plazas con veladores	5	320	10	1600
Camas de 1 ½ plazas	10	120	10	1200
Veladores para cama de 1 1/2 plazas	10	89	10	890
Litera de 1 1/2 plazas	2	128	10	256
Colchones de 2 plazas	5	64	5	320
Colchones de 1 1/2 plazas	12	48	5	576
Lámpara para veladores	20	14.9	10	298
Mesa de 4 cajones	10	49	10	490
Cortina de Baño	40	5.32	5	212.8
Toalla de Baño ( grande )	40	7.99	2	319.6
Toalla de manos	40	4.68	2	187.2
Juego de sábanas de 2 plazas	20	23.88	4	477.6
Juego de sábanas de 1 1/2 plazas	48	21.7	4	1041.6
Cobijas de 1 1/2 y 2 plazas	68	7.56	4	514.08
Cubrecamas de 1 /2 y 2 plazas	68	7.52	4	511.36
Almohadas	66	6.07	4	400.62
Teléfono	10	24	10	240
Televisión de 14 pulgadas	10	185	10	1850
Complementos Decorativos	1	1300	10	1300
<b>TOTAL HABITACIONES:</b>				<b>12.684.86</b>

## 2. SALÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL RESTAURANTE:

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (\$)	VIDA UTIL (Años)	VALOR TOTAL (\$)
Mesas redondas para 4 per. con sillas	13	160	10	2080
Mantel redondo para 4 personas	52	9.05	5	470.6
Escritorio para administración	1	180	10	180
Televisión 21 pulgadas	1	259.23	10	259.23
Secadora de manos	3	95.25	10	285.75
Equipo de sonido	1	300	10	300
Sillón para administración	2	90	10	180
Teléfono	1	148	10	148
Caja Registradora	1	590	10	590
Complementos decorativos	1	1000	10	1000
<b>TOTAL SALÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL RESTAURANTE :</b>				<b>5,493.58</b>

## 3. ADMINISTRACIÓN Y RECEPCIÓN DE LA HOSTERÍA:

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (\$)	VIDA UTIL (Años)	VALOR TOTAL (\$)
Escritorio para administración	1	250	10	250
Sillones para administración	3	50	10	150
Escritorio para recepción	2	150	10	300
Mueble de computadora con repisas	2	95	10	190
Sillas para oficina	6	34	10	204
Computadoras	4	672	10	2688
Impresora	2	112	10	224
Fax	1	175	10	175
Teléfonos	2	148	10	296
Archivadores de 4 gavetas	2	100	10	200
Complementos decorativos	1	500	10	500
<b>TOTAL ADMINISTRACIÓN Y RECEPCIÓN DE LA HOSTERÍA :</b>				<b>5,177.00</b>

#### **4. BAR Y SALÓN DE JUEGOS:**

<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO (\$)</b>	<b>VIDA UTIL (Años)</b>	<b>VALOR TOTAL (\$)</b>
Barra para atender y servir las bebidas	1	300	10	300
Mesas para 4 per. con sillas de madera	2	120	10	240
Taburetes	12	30	10	360
Equipo de música	1	300	10	300
Mesa de billar	1	1000	10	1000
Mesa de ping-pong	1	320	10	320
Fútbol	1	189	10	189
Bicicletas	8	200	10	1600
Complementos decorativos	1	500	10	500
<b>TOTAL BAR Y SALÓN DE JUEGOS :</b>				<b>4,809.00</b>

Elaborados por: Ernesto Cordero.

Precios vigentes al mes de Junio de año 2000. Facturas pro forma de los principales ver Anexo 5.

#### **2.4.1.4 CAPITAL DE TRABAJO.**

El capital de trabajo necesario para que la empresa pueda operar normalmente durante el inicio de su funcionamiento se lo calculará mediante los costos incurridos en los dos primeros meses en: materiales directos, mano de obra directa, suministros directos y gastos no distribuidos \$ 16,133.59, además se incluirá el pago de Licencia Única de Funcionamiento, la afiliación a la cámara de turismo de Cotopaxi y un 5% para imprevistos \$ 1,003.68.

Se toma los dos primeros meses debido a que en esto el nivel de ocupación de la hostería será muy bajo, pero mediante transcurra el tiempo y el nivel de ocupación se estabilice contaremos con los recursos necesarios para operar normalmente debido a que el periodo de cobro es inmediato.

El valor total en Capital de Trabajo es de \$17,140.27 dólares.

#### 2.4.2 CUADRO DE LA INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO.

<b>INVERSIONES</b>	<b>USD \$</b>	<b>%</b>
<b>INVERSIONES FIJAS</b>	\$129,016.90	88.27%
Obras Físicas	\$92,050.00	62.98%
Maquinaria y Equipo	\$8,802.46	6.02%
Muebles y Enseres	\$28,164.44	19.27%
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	\$17,140.27	11.73%
<b>TOTAL</b>	<b>\$146,157.17</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

#### 2.4.3 FINANCIAMIENTO.

Los recursos que se utilizarán para cubrir las inversiones fijas y el capital de trabajo del proyecto *Hostería Loco*, serán financiados de la siguiente forma:

El 41.05% de la inversión total por medio de recursos propios, y el 58.95% restante mediante un préstamo al Banco Del Pichincha.

Esta institución financiera otorgará una línea de crédito a los inversionistas con una tasa de interés preferencial del 14% anual, a 10 años plazo que incluye un periodo de gracia.

<b>FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>Monto</b>	<b>% de participación</b>
CAPITAL DE LOS ACCIONISTAS	\$60,000.00	41.05%
DEUDA A LARGO PLAZO	\$86,157.17	58.95%
<b>TOTAL</b>	<b>\$146,157.17</b>	<b>100.00%</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.



## **2.5 COSTOS Y GASTOS INCURRIDOS EN EL PROYECTO.**

<sup>6</sup> " Para calcular los costos incurridos en este proyecto no es posible aplicar la contabilidad de costos industrial, tal como se configura metodológicamente a la totalidad de actividades de un hotel, ya que solo la operación de alimentos y bebidas presenta transformación de materia prima para convertirse en producto terminado " .

### **2.5.1 COSTOS DIRECTOS.**

<sup>7</sup> " Son todos aquellos que se los puede identificar y asociar directamente con determinada actividad productiva " .

#### **2.5.1.1 MATERIALES DIRECTOS.**

Son aquellos ingredientes o materia prima requerida para la elaboración de los distintos platos y bebidas que se venderán en los departamentos de restaurante y bar. A continuación detallaremos el costo en materiales directos para producir cada plato.

---

<sup>6</sup> ADOLFO SCHEEL M., Evaluación Operacional y Financiera aplicada a la industria hotelera, Primera Edición, Pág. 83.

<sup>7</sup> ADOLFO SCHEEL M., Evaluación Operacional y Financiera aplicada a la industria hotelera, Primera Edición, Pág. 89.

## 1. RESTAURANTE.

### LOCRO CRIOLLO CON CUCHICARA.

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (\$)
Papas	Libra	1/2	0.10
Cuchicara	Libra	1/2	0.50
Queso			0.10
Leche	Litro	1/4	0.15
Aguacate	Unidad	1/2	0.15
Otros			0.30
<b>Costo Total del Plato</b>			<b>1.30</b>

### CALDO DE PATAS.

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (\$)
Pata	Unidad	1/2	0.8
Mote	Libra	1/2	0.5
Maní	Funda	1	0.1
Leche	Litro	1/4	0.15
Otros			0.3
<b>Costo Total del Plato</b>			<b>1.85</b>

### SANCOCHO.

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (\$)
Plátano verde	Unidad	1	0.10
Yuca	Libra	1/2	0.20
Carne de cerdo	Libra	1/2	1.00
Verduras			0.50
Otros			0.30
<b>Costo Total del Plato</b>			<b>2.10</b>

**CHUGCHUCARAS.**

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (S)
Carne	Libra	1/2	1
Plátano ceda	Unidad	2	0.2
Mote	Libra	1/2	0.25
Empanadas	Unidad	2	0.4
Papas	Libra	1/2	0.1
Cuero reventado	Unidad	2	0.5
Otros			0.5
<b>Costo Total del Plato</b>			<b>2.95</b>

**LLAPINGACHOS CON CHORIZO.**

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (S)
Papas	Libra	1	0.2
Chorizo	Libra	1/2	1.2
Arroz	Onza	1	0.2
Ensalada	Unidad	1	0.8
Otros			0.3
<b>Costo Total del Plato</b>			<b>2.70</b>

**POLLO AL LOCOA.**

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (S)
Pollo	Unidad	¼	1
Papas	Libra	1/2	0.1
Arroz	Onza	1	0.2
Ensalada	Unidad	1	0.8
Otros			0.5
<b>Costo Total del Plato</b>			<b>2.60</b>

**GALLINA GUISADA CAMPERA.**

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (S)
Gallina	Unidad	1/4	1.2
Papas	Libra	1	0.2
Ensalada	Unidad	1	0.8
Habas, choclo y queso	Unidad	1	1
Otros			0.3
<b>Costo Total del Plato</b>			<b>3.50</b>

Elaborados por: Ernesto Cordero.

## LOMO FINO A LA MODERNA.

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (\$)
Carne	Onzas	4	1
Papas	Libra	1	0.2
Ensalada	Unidad	1	0.8
Arroz	Onzas	1	0.2
Otros			0.5
<b>Costo Total del Plato</b>			<b>2.70</b>

Elaborados por: Ernesto Cordero.

Precios vigentes al mes de Junio del 2002.

## BEBIDAS.

El costo promedio en materiales directos por las bebidas ( agua mineral, jugo, cola y cerveza ) es de \$ 0.25 el vaso.

El costo promedio en materiales directos por cada persona que utilice el servicio del restaurante será:

<b>Costo promedio x persona en materiales directos para el restaurante</b>	
<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>	<b>COSTO TOTAL (\$)</b>
LOCRO	1.30
CALDO DE PATAS	1.85
SNACOCHO	2.10
CHUGCHUCARAS	2.95
LLAPINGACHOS	2.70
POLLO AL LOCOA	2.60
GALLINA CAMPERA	3.50
<b>PROMEDIO X CADA PLATO</b>	<b>2.43</b>
PROMEDIO EN BEBIDAS	0.25
<b>TOTAL</b>	<b>2.68</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

<b>Resumen del costo en materiales directos del restaurante para el primer año</b>			
<b>AÑOS</b>	<b># De clientes estimados del restaurante</b>	<b>Costo promedio x cliente ( \$ )</b>	<b>Costo en materiales directos ( \$ )</b>
1	5807	2.68	15,562.76

Elaborado por: Ernesto Cordero.

## 2. BAR.

Los costos unitarios en materiales directos para la elaboración de cada bebida del bar están relacionados con la compra de unitaria de cada bebida ( generalmente botellas ).

A continuación detallaremos el costo unitario de cada bebida.

<b>PRODUCTO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO ( \$ )</b>
Whisky	Vaso	1	1.00
Ron	Vaso	1	0.65
Cóctel	Botella	1	1.80
Otros	Vaso	1	0.55
<b>Costo Promedio</b>			<b>1.00</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

<b>Resumen del costo en materiales directos del bar para el primer año</b>			
<b>AÑOS</b>	<b># De clientes estimados del bar</b>	<b>Costo promedio x cliente ( \$ )</b>	<b>Costo en materiales directos ( \$ )</b>
1	1686	1.00	1,686

Elaborado por: Ernesto Cordero.

### 2.5.1.2 MANO DE OBRA DIRECTA

NÓMINA	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL (\$)	SUELDO TOTAL ANUAL (\$)
CHEFF	1	380	4560
COCINEROS	3	200	7200
CAMARERA	3	190	6840
SALONEROS	3	190	6840
BARMAN	1	190	2280
VAJILLERO	2	170	4080
<b>Total Mano de Obra Directa :</b>			<b>31,800</b>

Fuente: Ministerio de Trabajo, Departamento de salarios mínimos vigentes.

### 2.5.1.3 GASTOS DE SUMINISTROS

#### Suministro Huésped

Son aquellos que se asocian al consumo de cada huésped. A continuación detallaremos el costo por huésped y por el primer año de este rubro:

Suministro Huésped	Costo Unitario	Costo primer año
Gorro de baño	0.45	1264.9
Jabón manos	0.4	1124.4
Jabón cuerpo	0.4	1124.4
Shampoo-acondicionador	0.5	1405.5
Papel higiénico	0.25	702.75
Otros	0.8	2248.8
<b>Total</b>	<b>2.8</b>	<b>7,870.80</b>

Fuente: Precios vigentes al mes de Junio del año 2002.

#### Suministro Clientes

Es el cálculo del consumo de aquellos suministros o materiales que se asocian al número de personas atendidas en el restaurante. Hemos calculado que el gasto en este rubro

será de \$ 0.60 dólares por persona. A continuación detallaremos el gasto por suministro clientes para el primer año.

AÑOS	# De clientes estimados del restaurante	Gasto x persona (\$)	Gasto Total Suministro Cliente (\$)
1	5585	0.60	3,351.00

Elaborado por: Ernesto Cordero.

### 3.5.1.4 OTROS GASTOS

Son todos los gastos que se incurrirán por los servicios adicionales de la hostería como: tours, banquetes, recepciones, etc.

El gasto por persona en que se incurrirá para ofrecer los servicios de banquetes, recepciones, etc., será de \$ 7.00 dólares. El gasto en que se incurrirá por ofrecer el servicio de tours será de \$ 25.00 dólares por persona, los que incluyen transporte, guía turístico, entradas a lugares turísticos, etc.

A continuación detallaremos el total del rubro Otros Gastos para el primer año.

DETALLE	# de personas que requieren el servicio	Gasto x persona (\$)	TOTAL OTROS GASTOS (\$)
BANQUETES, RECEPCIONES, ETC.	1800	7	12600
TOURS	1701	25	42525
<b>TOTAL OTROS GASTOS :</b>			<b>55,125</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

## 2.5.2 GASTOS NO DISTRIBUIDOS.

<sup>8</sup>Corresponden a áreas de apoyo para ejercer el control administrativo de la totalidad de la operación. Han tomado el termino de no distribuidos ya que no se practica en la contabilidad hotelera la localización de indirectos en los centros de producción.

Los gastos no distribuidos los localizaremos en los centros de servicios.

### a.-Administración y Ventas.

Gastos no distribuidos	Mensual ( \$ )	Anual ( \$ )
Suministros de Oficina	90	1080
Suministros de Aseo ( huésped )	100	1200
Suministros de Aseo ( general )	150	1800
Luz	100	1200
Agua	20	240
Teléfono	50	600
Reparación y Mantenimiento ( 2 % de los ingresos )		2497
Publicidad ( 4 % de los ingresos )		4994
<b>Total Otros Gastos :</b>		<b>13,611</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

### b.- Sueldos de Administración

NÓMINA	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL ( \$ )	SUELDO TOTAL ANUAL ( \$ )
ADMINISTRADOR	1	650	7800
RECEPCIONISTA	2	280	6720
CONTADOR	1	350	4200
CAJERO	1	180	2160
GUARDIAN	1	170	2040
<b>Total Sueldos Administración :</b>			<b>22,920</b>

<sup>8</sup> ADOLFO SCHEEL M., Evaluación Operacional y Financiera aplicada a la industria hotelera, Primera Edición, Pág. 90.



Fuente: Ministerio de Trabajo, Departamento de salarios mínimos vigentes.

### 2.5.3 CARGOS FIJOS.

#### DEPRECIACIONES.

<b>DEPRECIACIONES Y VALORES RESIDUALES</b>			
<b>CONCEPTO</b>	<b>Vida estimada (Años)</b>	<b>% Depreciación</b>	<b>% valor residual</b>
OBRAS FÍSICAS	20	5%	80%
MAQUINARIA Y EQUIPOS	5	20%	2%
MAQUINARIA Y EQUIPOS	10	10%	20%
MUEBLES Y ENSERES	2	50%	0%
MUEBLES Y ENSERES	4	25%	4%
MUEBLES Y ENSERES	5	20%	4%
MUEBLES Y ENSERES	10	10%	10%

Elaborado por: Ernesto Cordero.

<b>CONCEPTO</b>	<b>USD \$</b>	<b>DEPRECIACION ANUAL</b>	<b>VALOR RESIDUAL</b>
OBRAS FÍSICAS	\$92,050.00	\$4,602.50	\$73,640.00
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$5,506.62	\$1,101.32	\$110.13
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$3,295.84	\$329.58	\$659.17
MUEBLES Y ENSERES	\$506.80	\$253.40	\$0.00
MUEBLES Y ENSERES	\$2,945.26	\$736.32	\$117.81
MUEBLES Y ENSERES	\$1,579.40	\$315.88	\$63.18
MUEBLES Y ENSERES	\$23,132.98	\$2,313.30	\$2,313.30

Elaborado por: Ernesto Cordero.

## GASTOS FINANCIEROS.

Es el pago de los intereses de la deuda a largo plazo adquirida con la institución financiera.

AÑOS	Pago de los intereses de la Deuda
1	12,062.00
2	12,062.00
3	11,312.13
4	10,457.27
5	9,482.73
6	8,371.76
7	7,105.25
8	5,661.43
9	4,015.47
10	2,139.08

**CUADRO DE RESUMEN DE LOS COSTOS Y GASTOS TOTALES QUE REALIZÓ LA HOSTERÍA LOCOA DURANTE EL PRIMER AÑO DE FUNCIONAMIENTO.**

DETALLE	COSOS Y GASTOS
COSTOS DIRECTOS	\$60,270.56
GASTOS NO DISTRIBUIDOS	\$36,531.00
OTROS GASTOS	\$55,125.00
CARGOS FIJOS	\$21,714.30
<b>COSTOS Y GASTOS TOTALES</b>	<b>\$173,640.86</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

## **CAPITULO 3**

### **3. ESTUDIO LEGAL Y ADMINISTRATIVO.**

#### **3.1 MARCO LEGAL PARA EL DESARROLLO DEL SECTOR TURÍSTICO.**

##### **3.1.1 ACTIVIDADES TURÍSTICAS.**

Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales y/o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada, de modo habitual o por temporada a una o más de las siguientes actividades: Alojamiento hotelero, agencias de viajes, establecimiento de comidas, bebidas y de diversión, agencias de promoción turística, etc.

El tipo de alojamiento contemplado en el proyecto corresponde a una Hostería, la misma que es definida por el organismo rector del turismo en el Ecuador como " establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades en las proximidades de las carreteras, que esté dotado de jardines, zonas de recreación y deportes y en el que, mediante precio se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de 6 habitaciones ".

##### **3.1.2 LEY ESPECIAL DE DESARROLLO TURÍSTICO.**

A continuación detallaremos los principales artículos del proyecto de ley de turismo elaborado en octubre del año 2002, la cual tiene por objeto establecer las potestades del Estado y el régimen de derechos y obligaciones de los operadores turísticos.

## **De los Actos de Turismo y de Quienes los Ejercen**

**Art. 5.-** Esta ley se aplica a los actos y contratos vinculados a la Actividad Turística. Entran en esta categoría todas las actividades asociadas con el desplazamiento de personas hacia lugares distintos al de su residencia habitual, sin ánimo de radicarse permanentemente en ellos.

**Art. 8.-** Para el ejercicio habitual de los actos y contratos vinculados a la actividad turística se requerirá por una sola vez, la inscripción en el Ministerio de Turismo y el cumplimiento de los requisitos para la prestación de servicios turísticos según se definan en esta Ley.

**Art. 10.-** El Ministerio de Turismo concederá de manera privativa a los establecimientos turísticos, Licencia Única Anual de Funcionamiento, con reconocimiento de una categoría que brinda a los empresarios turísticos, los siguientes derechos:

- a) Acceder a la calificación que le permite obtener beneficios tributarios.
- b) El de dar a publicidad su categoría.
- c) El de que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario, instalación o establecimiento.
- d) El de que los usuarios del servicio queden automáticamente cubiertos por el seguro turístico básico.
- e) El de que se establezca un Libro de Reclamaciones cuyas anotaciones, autenticadas por un Notario, puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor, a falta de otra.

f) El de no tener que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de Funcionamiento.

**Art. 12.-** La Licencia Anual de Funcionamiento, podrá ser otorgada por los Municipios a los que el Ministerio de Turismo, delegue esa facultad, en base al principio de desconcentración administrativa; pero los parámetros para esta actividad reglada serán los señalados por el propio Ministerio en el acto de delegación. No podrá cobrarse impuesto de patente a quienes reciban estas licencias en ningún caso; y no se podrá supeditar el otorgamiento de las mismas al cumplimiento de ninguna condición de orden tributario.

**Art. 13.-** Las empresas que aspiren a los beneficios tributarios de esta ley, deberán obtener una calificación previa. Igualmente, los proyectos turísticos específicos. Esta calificación supondrá el sometimiento a una norma de calidad determinada; y contendrá el derecho a gozar de los beneficios tributarios de esta Ley, por un plazo determinado.

### **Del Ministerio de Turismo**

**Art. 20.-** El Ministerio de Turismo promulgará privativamente las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo. Estas categorías serán las de uso internacional, cuando las haya.

**Art. 21.-** El Ministerio de Turismo, expedirá las normas de calidad generales para cada actividad vinculada con el Turismo, y las específicas de cada categoría.

## **Estímulos Tributarios**

**Art. 29.-** Los beneficios tributarios aplicables a las empresas de turismo calificadas, sin consideración a su tamaño son los siguientes:

a) Exoneración de derechos arancelarios sobre las importaciones destinadas a proyectos turísticos, previamente calificados en la forma que señala esta ley.

b) Deducción respecto al monto imponible del impuesto a la renta, de todas las inversiones y reinversiones hechas por las empresas turísticas en sí y por los accionistas de ellas.

Así mismo, previa determinación pericial sobre el monto líquido de tales inversiones.

**Art. 32.-** Los actos constitutivos de compañías inscritas en la matrícula de turismo pagarán por concepto de derechos de Notarios y Registradores los que correspondan a los actos de cuantía indeterminada.

**Art. 33.-** Se permitirá a las empresas turísticas el hacer uso de tablas de Depreciación acelerada de los bienes que por su uso y naturaleza se extinguen con mayor rapidez

**Art. 34.-** Exoneración del pago de impuestos y demás tributos que cause la importación de todo material impreso para promoción o publicidad de los nuevos proyectos o del país como destino turístico.

**Art. 36.-** Por excepción se establece la exoneración del impuesto predial municipal para proyectos de rescate patrimonial o de conservación natural, previo dictamen favorable de la Municipalidad correspondiente.

**Art. 41.-** Acceso a las líneas de crédito preferenciales que el Gobierno y las Entidades del Sistema Financiero establecerán para el desarrollo de la actividad turística.

**Art. 42.-** Las instituciones del sistema financiero privado que financien proyectos calificados podrán deducir del monto imponible del Impuesto a la Renta, el valor que por concepto de intereses, honorarios o comisiones devenguen dichos créditos

**Art. 43.-** Las empresas de turismo existentes o nuevas que dediquen su actividad al fomento, desarrollo y operación del turismo receptivo, social interno o ecoturismo, una vez calificado su proyecto accederán a los beneficios contemplados en esta ley.

**Art. 74.-** Las actividades turísticas descritas en esta Ley, gozan de discrecionalidad para fijar tarifas, las que no requieren de aprobación oficial alguna. Quedan excluidas de esta discrecionalidad aquellas personas que realicen prácticas desleales de comercio según la legislación vigente y los Acuerdos Internacionales a los que el Ecuador se haya adherido

La copia de la solicitud y requisitos para el registro en el Ministerio de Turismo, y los requisitos para la Licencia Única Anual de Funcionamiento se encuentran en los *Anexos 5 y 6*.

### **3.2 CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA**

### **3.2.1 COMPAÑÍA DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**

Es la formada entre tres o más personas y nomás de quince, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva o adjetiva, a la cual se añadirá las palabras " Compañía Limitada ", sin que pueda confundirse con otra preexistente.

**Condición Mercantil.-** Toda compañía limitada tiene el carácter de mercantil, pero sus integrantes por constituir la no adquieren la calidad de comercial.

**Socios.-** Son quienes la integran, pueden ser personas naturales con capacidad civil para contratar o personas jurídicas. No pueden integrarla las corporaciones eclesiásticas, los religiosos y los clérigos, los funcionarios públicos prohibidos por la ley para el ejercicio del comercio o disposición del Art. 266 del código penal ( Jueces de lo Penal, Funcionarios de las Aduanas ) y los quebrados que no hubieren obtenido rehabilitación.

**Son derechos de los socios.-** Intervenir en las asambleas por sí o legalmente representados, percibir los beneficios en proporción a sus aportaciones, no ser obligados al aumento del capital social o a participar en él en proporción a sus participaciones, ser preferido en la adquisición de participaciones que los otros socios no las suscribieren en el aumento de capital, solicitar la remoción de administradores o gerentes por causas graves y a solicitar el reintegro del patrimonio social cuando se produjeren estafas y solicitar la



convocatoria de la Junta General por un número de socios que represente al menos el 10% del capital.

***Son obligaciones de los socios.-*** Pagar las participaciones, abstenerse de invertir en la administración de la compañía, responder hasta el valor de sus participaciones y responder solidariamente e ilimitadamente ante terceros en el caso de operaciones realizadas antes de la constitución legal de la compañía, a su nombre.

***Corresponde a la Junta General.-*** Designar al administrador, aprobar las cuentas del balance e informes y resolver sobre el destino de las utilidades, aprobar la cesión de las partes sociales o la exclusión de socios, aprobar el incremento o disminución del capital y la forma de hacerlo.

### **3.2.2 FORMA DEL CONTRATO DE COMPAÑÍA LIMITADA**

El contrato social extendido por escritura pública contendrá nombres y apellidos de los socios o razón social, nacionalidad, domicilio, duración, capital con indicación de la participación de cada socio, forma de gobierno y administración con indicación de sus responsabilidades, será aprobado por la Superintendencia de Compañías e inscrito en el Registro Mercantil.

**Contenido de la escritura:**

**a Identidad de la Compañía.**

**Nombre de la compañía:** *HOSTERÍA LOCOA. CÍA. LTDA.*

**Plazo de duración de la compañía:** Tiene un plazo de duración de diez años contados a partir a partir de la inscripción de la escritura de constitución en el Registro Mercantil.

**Domicilio:** El domicilio de la compañía es la ciudad de Latacunga, parroquia Ignacio Flores, provincia de Cotopaxi.

**b. Identidad de los Socios.**

<b>SOCIOS</b>	<b>E. CIVIL</b>	<b>NACIONALIDAD</b>	<b>DOMICILIO</b>
Pablo Emilio Iturralde Baquero.	Soltero	Ecuatoriano	San Rafael
Ernesto José Cordero Baquero.	Soltero	Ecuatoriano	San Rafael
Daniel Andrés Torres Baquero.	Soltero	Ecuatoriano	Latacunga

**c. Requisitos reales.**

**Objeto Social:** La compañía tiene como objeto social principal, ofrecer el servicio de hospedaje, alimentación y bebida tanto al turismo interno como al turismo receptivo, además de brindar alternativas de entretenimiento y recreación.

**Capital Social:** El capital social de la compañía es sesenta mil dólares ( \$ 60.000 ), la identificación de las participaciones de cada socio son las siguientes:

Pablo Emilio Iturralde Baquero: veinte mil dólares ( \$ 20.000 ), equivalente al 33.33%

Ernesto José Cordero Baquero: veinte mil dólares ( \$ 20.000 ), equivalente al 33.33%

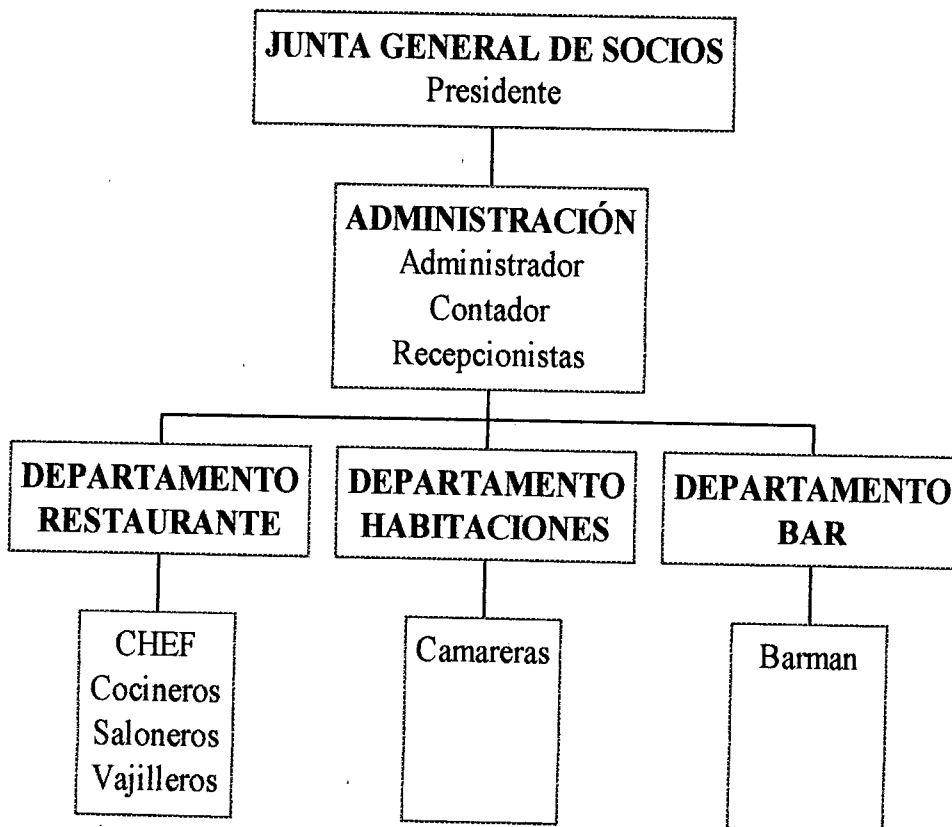
Daniel Andrés Torres Baquero: veinte mil dólares ( \$ 20.000 ), equivalente al 33.33%

**d. Aspectos de funcionalidad de la compañía.**

La compañía se gobernara a través de la Junta General de Socios quien nombrara al presidente el cual será uno de los socios y al administrador por un periodo de dos años. El administrador ejerce la representación legal, judicial y extrajudicial.

**3.3 ESTRUCTURA ORGANIZATIVA.**

**3.3.1 ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA.**



### **5.3.2 ESPECIFICACIÓN DE FUNCIONES.**

#### **PRESIDENTE.-**

- Vigilar la marcha general de la compañía y el desempeño de las funciones de los servidores de la misma e informar de estos particulares a la junta general de socios.
- Convocar y presidir las sesiones de la junta general de socios y suscribir las actas.
- Velar por el cumplimiento de los objetivos de la compañía y por la aplicación de las políticas de la entidad. Formulara los reglamentos que crea necesarios.

#### **ADMINISTRADOR.-**

- Es el representante legal de la empresa.
- Será la persona que se encargara del manejo del personal, así como el control y la supervisión de ventas.
- Será el encargado de mantener relaciones con otras hosterías y agencias de viajes
- Deberá cuidar que se lleve en forma correcta la contabilidad.
- Deberá presentar informes sobre la marcha de la empresa.

#### **CONTADOR.-**

- Llevara el registro de todas las operaciones contables de la empresa.
- Preparara balances, estados financieros, pago de impuestos.

### **RECEPCIONISTAS.-**

- Recibirá a los clientes que se hospeden en la hostería, asignándoles las habitaciones.
- Realizará la función de secretaria de la hostería.
- Coordinará con las agencias de viajes la llegada de turistas a la hostería
- Emitir facturas por servicios prestados.

### **CHEF.-**

- Manejo, supervisión y control del área de la cocina.
- Encargado de la elaboración del menú.
- Elaborará reportes sobre la disposición de alimentos y bebidas.

### **COCINEROS.-**

- Encargados de la preparación y decoración de todos los platos de comida para el restaurante.
- Encargados de la preparación de los desayunos para los huéspedes de la hostería.

### **VAJILLEROS.-**

- Se encargará del tratamiento y limpieza del área de la cocina como son: pisos, paredes, vajilla, etc.
- Tendrá la responsabilidad sobre: cubertería, ollas, sartenes, etc.

### **MESEROS.-**

- Realizarán el montaje y desmontaje de mesas y sillas.

- Servirán y retiraran los platos de los clientes.
- Mantendrán las mesas limpias y ordenadas.

#### **BARMAN.-**

- Será el responsable directo del área del bar.
- Estará a su cargo todo lo relacionado con licores, jugos, colas y la preparación de cócteles.

#### **CAMARERAS.-**

- Su actividad será el arreglo de las habitaciones y todo el área que lo rodea.
- Efectuaran el lavado, secado, planchado de todo el menaje de las habitaciones y del restaurante.

#### **CAJERO.-**

- Persona encargada del manejo de la caja registradora y del cobro de las cuantas de consumo del restaurante.
- Será la encargada de realizar las facturas sobre el consumo de los clientes del restaurante. Únicamente los días en que se atenderá al público en general.

#### **GUARDIAN.-**

- Persona que se encargara de ofrecer seguridad y guardianía de las instalaciones de la hostería.

### **3.3.3 REMUNERACIONES DE LOS TRABAJADORES.**

Según el Ministerio de Trabajo y Recursos Humanos la remuneración unificada y otros beneficios de la ley para los trabajadores en general de la pequeña industria es la siguiente:

**SUELDO BÁSICO UNIFICADO:** US \$ 104.88 para los trabajadores en general, de la pequeña industria según acuerdo ministerial N° 0007 del 9 de enero del 2002, vigentes desde el 1° de enero del 2002 que incluye: \$ 85.85 de sueldo básico unificado, \$ 8 de componentes salariales, según lo estipulado en el artículo 94 de la ley para la transformación económica del Ecuador, y \$ 11.23 de incremento salarial ( 12% ).

**COMPONENTES SALARIALES EN PROCESO DE INCORPORACIÓN A LAS REMUNERACIONES:**

US \$ 24.00 según lo dispuesto en el referido Acuerdo Ministerial N° 0007.

Además del valor mensual indicado, tienen derecho a percibir los siguientes beneficios que se pagan con periodicidad distinta a la mensual:

- **DECIMOTERCERA REMUNERACIÓN:** Equivale a la doceava parte de lo ganado en el período comprendido desde el 1° de diciembre del año anterior al 30 de noviembre del año que corresponde el pago, considerando: La remuneración sectorial unificada, recargo por jornada nocturna, horas suplementarias y extraordinarias, comisiones, etc. ( Arts. 95, 111 y 112 del Código del Trabajo). Se pagará hasta el 24 de diciembre.

- **DECIMOCUARTA REMUNERACIÓN:** Corresponde al valor de 2 salarios mínimos vitales generales, vigentes a pagarse hasta el 15 de Abril en la Costa y Galápagos y hasta el 15 de septiembre en la Sierra y Oriente ( Arts. 113 y 114 del Código del Trabajo ). Trabajadores en general \$ 8.
- **VACACIONES:** Tiene derecho de gozar de un descanso obligatorio de 15 días al año, más 1 día adicional a partir del quinto año. La liquidación se hará computando la veinticuatroava parte de lo percibido en el año considerando: la remuneración sectorial unificada, recargo de horas nocturnas, horas suplementarias y extraordinarias, comisiones, etc. ( Arts. 95 y 69 al 77 del Código del Trabajo ).

A continuación detallaremos la remuneración unificada de cada empleado de la empresa:

#### **Vajilleros y Guardián.**

Ingreso Mensual \$	Sueldo Básico \$	Compensación \$ 24	Décimo Tercero (1/12 SB)	Décimo Cuarto (8\$/12)	Vacaciones SB/24	Aporte IESS 11.25% SB
170	117.44	24	9.79	0.67	4.89	13.21

#### **Cajero.**

Ingreso Mensual \$	Sueldo Básico \$	Compensación \$ 24	Décimo Tercero (1/12 SB)	Décimo Cuarto (8\$/12)	Vacaciones SB/24	Aporte IESS 11.25% SB
180	125.52	24	10.46	0.67	5.23	14.12

#### **Camareras, Saloneros y Barman.**

Ingreso Mensual \$	Sueldo Básico \$	Compensación \$ 24	Décimo Tercero (1/12 SB)	Décimo Cuarto (8\$/12)	Vacaciones SB/24	Aporte IESS 11.25% SB
190	133.60	24	11.13	0.67	5.57	15.03



**Cocineros.**

Ingreso Mensual \$	Sueldo Básico \$	Compensación \$ 24	Décimo Tercero (1/12 SB)	Décimo Cuarto (8\$/12)	Vacaciones SB/24	Aporte IESS 11.25% SB
200	141.68	24	11.81	0.67	5.90	15.94

**Recepcionistas.**

Ingreso Mensual \$	Sueldo Básico \$	Compensación \$ 24	Décimo Tercero (1/12 SB)	Décimo Cuarto (8\$/12)	Vacaciones SB/24	Aporte IESS 11.25% SB
280	206.33	24	17.19	0.67	8.60	23.21

**Contador.**

Ingreso Mensual \$	Sueldo Básico \$	Compensación \$ 24	Décimo Tercero (1/12 SB)	Décimo Cuarto (8\$/12)	Vacaciones SB/24	Aporte IESS 11.25% SB
350	262.89	24	21.91	0.67	10.95	29.58

**Chef.**

Ingreso Mensual \$	Sueldo Básico \$	Compensación \$ 24	Décimo Tercero (1/12 SB)	Décimo Cuarto (8\$/12)	Vacaciones SB/24	Aporte IESS 11.25% SB
380	287.14	24	23.93	0.67	11.96	32.30

**Administrador.**

Ingreso \$	Sueldo Básico \$	Compensación \$ 24	Décimo Tercero (1/12 SB)	Décimo Cuarto (8\$/12)	Vacaciones SB/24	Aporte IESS 11.25% SB
650	505.32	24	42.11	0.67	21.06	56.85

## CAPITULO 4

### 4. ESTUDIO FINANCIERO.

#### 4.1. PROYECCIÓN DE LOS INGRESOS

EN MONEDA CONSTANTE USD \$

AÑO	Ingresos por Habitaciones	Ingresos por Restaurante	Ingresos por Bar	Otros Ingresos	INGRESOS TOTALES
1	82,910	33,510	8,432	86,940	211,791
2	82,910	37,542	8,432	86,940	215,823
3	94,754	42,906	9,636	96,660	243,956
4	106,598	48,264	10,841	106,340	272,043
5	118,443	53,628	12,045	116,060	300,176
6	130,287	58,992	13,250	125,780	328,308
7	142,131	64,356	14,454	135,500	356,441
8	153,975	65,688	15,659	145,220	380,542
9	153,975	65,688	15,659	145,220	380,542
10	153,975	65,688	15,659	145,220	380,542

Elaborado por: Ernesto Cordero.

#### 4.2 PROYECCIÓN DE LA ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS.

#### 4.2.1 COSTOS VARIABLES.

<sup>9</sup> Son aquellos que varían en proporción directa a cambios en el volumen o nivel de actividad, o sea, existe correlación o grado de asociación con la misma venta ”.

#### EN MONEDA CONSTANTE USD \$

AÑO	Costo M.D. Restaurante	Costo M.D. Bar	Gasto Suministro Huesped	Gasto Suministro Cliente	Gasto Tours	Total (\$)
1	15,562.76	1,686	7,870.80	3,351.0	42,525.00	70,995.56
2	17,363.72	1,686	7,870.80	3,754.2	42,525.00	73,199.72
3	19,756.96	1,927	8,993.60	4,290.6	48,600.00	83,568.16
4	22,152.88	2,168	10,119.20	4,826.4	54,650.00	93,916.48
5	24,548.80	2,409	11,242.00	5,362.8	60,725.00	104,287.60
6	26,944.72	2,650	12,367.60	5,899.2	66,800.00	114,661.52
7	29,340.64	2,891	13,490.40	6,435.6	72,875.00	125,032.64
8	29,935.60	3,132	14,616.00	6,568.8	78,950.00	133,202.40
9	29,935.60	3,132	14,616.00	6,568.8	78,950.00	133,202.40
10	29,935.60	3,132	14,616.00	6,568.8	78,950.00	133,202.40

Elaborado por: Ernesto Cordero.

#### 4.2.2 COSTOS FIJOS.

<sup>10</sup> Son aquellos que permanecen constantes o que no responden a cambios por volúmenes de venta ”.

<sup>9</sup> ADOLFO SCHEEL M., Evaluación Operacional y Financiera aplicada a la industria hotelera, Primera Edición, Pág. 229.

<sup>10</sup> ADOLFO SCHEEL M., Evaluación Operacional y Financiera aplicada a la industria hotelera, Primera Edición, Pág. 223.

AÑO	Mano de Obra Directa	Gastos No Distribuidos	Sueldo Administración	Gasto Banquetes, Recepciones, etc	Depreciación	Total
1	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
2	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
3	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
4	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
5	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
6	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
7	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
8	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
9	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3
10	31,800	13,611	22,920	12,600	9,652.3	90,583.3

Elaborado por: Ernesto Cordero.

#### 4.2.3 COSTOS TOTALES.

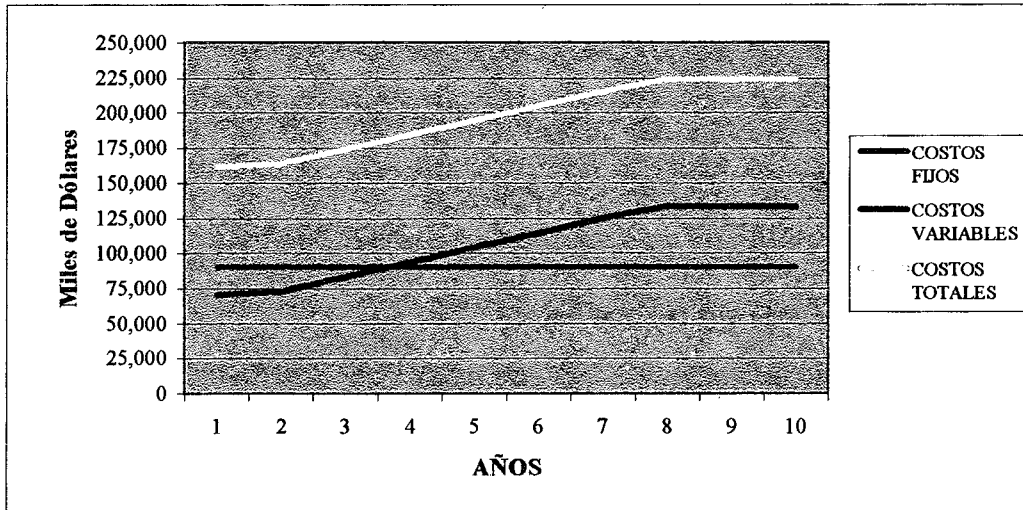
Es la suma de los costos variables más los costos fijos.

#### EN MONEDA CONSTANTE USD \$

AÑO	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTALES
1	90,583.3	70,995.56	161,578.86
2	90,583.3	73,199.72	163,783.02
3	90,583.3	83,568.16	174,151.46
4	90,583.3	93,916.48	184,499.78
5	90,583.3	104,287.60	194,870.90
6	90,583.3	114,661.52	205,244.82
7	90,583.3	125,032.64	215,615.94
8	90,583.3	133,202.40	223,785.70
9	90,583.3	133,302.40	223,885.70
10	90,583.3	133,202.40	223,785.70

Elaborado por: Ernesto Cordero.

## GRÁFICO DE LOS COSTOS INCURRIDOS EN EL PROYECTO



### 4.3 ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS.

<sup>11</sup> Proporciona un resumen financiero de los resultados operativos de la empresa durante un periodo determinado ”.

Para facilitar la unificación de criterios de presentación de información operacional, utilizaremos el modelo de presentación general del estado de resultados para hoteles. La medición de resultados se expresa en tres secciones: los resultados de los departamentos operados, el registro de los gastos no distribuidos y la consideración de los cargos fijos<sup>12</sup>.

<sup>11</sup> LAWRENCE J. GITMAN, Principios de Administración Financiera, Octava edición, Prentice Hall, Pág. 85.

<sup>12</sup> ADOLFO SCHEEL M., Evaluación Operacional y Financiera aplicada a la industria hotelera, Primera Edición, Pág. 95.

**ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS  
DE LA HOSTERÍA LOCOA  
( Del primero al quinto año del proyecto )**

**EN MONEDA CONSTANTE USD \$**

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>VENTAS DEPARTAMENTALES:</b>					
Habitaciones	82,909.75	82,909.75	94,754.00	106,598.25	118,442.50
Restaurante	33,510.00	37,542.00	42,906.00	48,264.00	53,628.00
Bar	8,431.50	8,431.50	9,636.00	10,840.50	12,045.00
Otros ingresos generales	86,940.00	86,940.00	96,660.00	106,340.00	116,060.00
<b>Total ventas departamentos</b>	<b>211,791.25</b>	<b>215,823.25</b>	<b>243,956.00</b>	<b>272,042.75</b>	<b>300,175.50</b>
<b>Costos y gastos departamentos:</b>					
Habitaciones	14,710.80	14,710.80	15,833.60	16,959.20	18,082.00
Restaurante	41,593.76	43,797.92	46,727.56	49,659.28	52,591.60
Bar	3,966.00	3,966.00	4,207.00	4,448.00	4,689.00
Otros servicios	55,125.00	55,125.00	61,200.00	67,250.00	73,325.00
<b>Total costos y gastos departamentos</b>	<b>115,395.56</b>	<b>117,599.72</b>	<b>127,968.16</b>	<b>138,316.48</b>	<b>148,687.60</b>
<b>UTILIDAD DEPARTAMENTAL</b>	<b>96,395.69</b>	<b>98,223.53</b>	<b>115,987.84</b>	<b>133,726.27</b>	<b>151,487.90</b>
<b>GASTOS NO DISTRIBUIDOS:</b>					
Administración	27,000	27,000	27,000	27,000	27,000
Mantenimiento	2,497	2,497	2,497	2,497	2,497
Agua - Luz - Teléfono	2,040	2,040	2,040	2,040	2,040
Publicidad	4,994	4,994	4,994	4,994	4,994
<b>Total Gastos No Distribuidos</b>	<b>36,531</b>	<b>36,531</b>	<b>36,531</b>	<b>36,531</b>	<b>36,531</b>
<b>UTILIDAD ANTES DE CARGOS FIJOS</b>	<b>59,864.69</b>	<b>61,692.53</b>	<b>79,456.84</b>	<b>97,195.27</b>	<b>114,956.90</b>
<b>CARGOS FIJOS:</b>					
Depreciaciones	9,652.30	9,652.30	9,652.30	9,652.30	9,652.30
Gastos financieros	12,062.00	12,062.00	11,312.13	10,457.27	9,482.73
Utilidad antes de participación laboral e impuestos	<b>38,150.39</b>	<b>39,978.23</b>	<b>58,492.41</b>	<b>77,085.70</b>	<b>95,821.87</b>
(-) 15% Participación laboral	5,722.56	5,996.73	8,773.86	11,562.85	14,373.28
Utilidad antes de impuestos	<b>32,427.83</b>	<b>33,981.49</b>	<b>49,718.55</b>	<b>65,522.84</b>	<b>81,448.59</b>
(-) 25% Impuesto a la renta	8,106.96	8,495.37	12,429.64	16,380.71	20,362.15
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>24,320.87</b>	<b>25,486.12</b>	<b>37,288.91</b>	<b>49,142.13</b>	<b>61,086.44</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

**ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS  
DE LA HOSTERÍA LOCOA  
( Del sexto al décimo año del proyecto )**

**EN MONEDA CONSTANTE USD \$**

	<b>AÑO 6</b>	<b>AÑO 7</b>	<b>AÑO 8</b>	<b>AÑO 9</b>	<b>AÑO 10</b>
<b>VENTAS DEPARTAMENTALES:</b>					
Habitaciones	130,286.75	142,131.00	153,975.25	153,975.25	153,975.25
Restaurante	58,992.00	64,356.00	65,688.00	65,688.00	65,688.00
Bar	13,249.50	14,454.00	15,658.50	15,658.50	15,658.50
Otros ingresos generales	125,780.00	135,500.00	145,220.00	145,220.00	145,220.00
<b>Total ventas departamentos</b>	<b>328,308.25</b>	<b>356,441.00</b>	<b>380,541.75</b>	<b>380,541.75</b>	<b>380,541.75</b>
<b>Costos y gastos departamentos:</b>					
Habitaciones	19,207.60	20,330.40	21,456.00	21,456.00	21,456.00
Restaurante	55,523.92	58,456.24	59,184.40	59,184.40	59,184.40
Bar	4,930.00	5,171.00	5,412.00	5,412.00	5,412.00
Otros servicios	79,400.00	85,475.00	91,550.00	91,550.00	91,550.00
<b>Total costos y gastos departamentos</b>	<b>159,061.52</b>	<b>169,432.64</b>	<b>177,602.40</b>	<b>177,602.40</b>	<b>177,602.40</b>
<b>UTILIDAD DEPARTAMENTAL</b>	<b>169,246.73</b>	<b>187,008.36</b>	<b>202,939.35</b>	<b>202,939.35</b>	<b>202,939.35</b>
<b>GASTOS NO DISTRIBUIDOS:</b>					
Administración	27,000	27,000	27,000	27,000	27,000
Mantenimiento	2,497	2,497	2,497	2,497	2,497
Agua - Luz - Teléfono	2,040	2,040	2,040	2,040	2,040
Publicidad	4,994	4,994	4,994	4,994	4,994
<b>Total Gastos No Distribuidos</b>	<b>36,531</b>	<b>36,531</b>	<b>36,531</b>	<b>36,531</b>	<b>36,531</b>
<b>UTILIDAD ANTES DE CARGOS FIJOS</b>	<b>132,715.73</b>	<b>150,477.36</b>	<b>166,408.35</b>	<b>166,408.35</b>	<b>166,408.35</b>
<b>CARGOS FIJOS:</b>					
Depreciaciones	9,652.30	9,652.30	9,652.30	9,652.30	9,652.30
Gastos financieros	8,371.76	7,105.25	5,661.43	4,015.47	2,139.08
Utilidad antes de participación laboral e impuestos	<b>114,691.67</b>	<b>133,719.81</b>	<b>151,094.62</b>	<b>152,740.58</b>	<b>154,616.96</b>
(-) 15% Participación laboral	17,203.75	20,057.97	22,664.19	22,911.09	23,192.54
Utilidad antes de impuestos	<b>97,487.92</b>	<b>113,661.84</b>	<b>128,430.43</b>	<b>129,829.49</b>	<b>131,424.42</b>
(-) 25% Impuesto a la renta	24,371.98	28,415.46	32,107.61	32,457.37	32,856.11
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>73,115.94</b>	<b>85,246.38</b>	<b>96,322.82</b>	<b>97,372.12</b>	<b>98,568.32</b>

Elaborado por: Ernesto Cordero.

4.4 CÁLCULO DE LOS FLUJOS NETOS DE CAJA

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ingreso por ventas		211,791	215,823	243,956	272,043	300,176	328,308	356,441	380,542	380,542	380,542
(-) Costo variable		-70,996	-73,200	-83,568	-93,916	-104,288	-114,662	-125,033	-133,202	-133,302	-133,202
Margen de Contribución		140,796	142,624	160,388	178,126	195,888	213,647	231,408	247,339	247,239	247,339
(-) Costo fijo		-90,583	-90,583	-90,583	-90,583	-90,583	-90,583	-90,583	-90,583	-90,583	-90,583
<b>UAI</b>		<b>50,212</b>	<b>52,040</b>	<b>69,805</b>	<b>87,543</b>	<b>105,305</b>	<b>123,063</b>	<b>140,825</b>	<b>156,756</b>	<b>156,656</b>	<b>156,756</b>
(-) 15% Partic. Laboral		7,532	7,806	10,471	13,131	15,796	18,460	21,124	23,513	23,498	23,513
<b>UAI</b>		<b>42,681</b>	<b>44,234</b>	<b>59,334</b>	<b>74,412</b>	<b>89,509</b>	<b>104,604</b>	<b>119,701</b>	<b>133,243</b>	<b>133,158</b>	<b>133,243</b>
(-) 25% Imp. Renta		10,670	11,059	14,833	18,603	22,377	26,151	29,925	33,311	33,289	33,311
<b>UTILIDAD (Perdida) NETA</b>		<b>32,010</b>	<b>33,176</b>	<b>44,500</b>	<b>55,809</b>	<b>67,132</b>	<b>78,453</b>	<b>89,776</b>	<b>99,932</b>	<b>99,868</b>	<b>99,932</b>
(+) Depreciación		9,652	9,652	9,652	9,652	9,652	9,652	9,652	9,652	9,652	9,652
<b>INVERSIÓN</b>											
Obra física	-92,050										
Maquinaria y Equipo	-8,802.46					-5,507					
Muebles y Enseres	-28,164.44					-1,579					
Capital de trabajo	-17,140.27										
<b>VALORES DE SALVAMENTO</b>											
Obra física											66,736.25
Maquinaria y Equipo						82.60					576.98
Muebles y Enseres					88.36	47.38			88.36		2,003.25
Capital de Trabajo											4285.07
<b>FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>-146,157</b>	<b>41,663</b>	<b>42,321</b>	<b>54,153</b>	<b>62,097</b>	<b>69,828</b>	<b>87,598</b>	<b>99,428</b>	<b>106,221</b>	<b>109,521</b>	<b>183,186</b>



## CUADRO DE VALORES DE SALVAMENTO

DETALLE	Obras físicas	Maquinaria y equipo (5 años)	Maquinaria y equipo (10 años)	Muebles y Enseres (4 años)	Muebles y Enseres (5 años)	Muebles y Enseres (10 años)
Valor original	92,050	5,506.62	3,295.84	2,945.26	1,579.40	23,132.98
(-) depreciación	(46,025)	(5,506.62)	(3,295.84)	(2,945.26)	(1,579.40)	(23,132.98)
Valor en libros	46,025	-	-	-	-	-
Valor de salvamento	73,640	110.13	659.17	117.81	63.18	2,313.30
Ganancia o pérdida	27,615	110.13	659.17	117.81	63.18	2,313.30
(-) 25% imp. Renta	6,903.75	27.53	164.79	29.45	15.79	578.32
Valor neto salvamento	66,736.25	82.60	494.38	88.36	47.38	1,734.97

Elaborado por: Ernesto Cordero.

### 4.5 AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA.

Préstamo = \$ 86,157.17

Pago = 17,418.26

Tasa de Interés = 14%

Plazo = 10 años

Periodos de gracia = 1 año

TABLA DE AMORTIZACION DEL PRESTAMO					
Periodo	Capital Reducido	Interés	Amortización	Cuota	Cuota descontada
1	\$86,157.17	\$12,062.00			\$86,157.17
2	\$86,157.17	\$12,062.00	\$5,356.25	\$17,418.26	\$80,800.92
3	\$80,800.92	\$11,312.13	\$6,106.13	\$17,418.26	\$74,694.79
4	\$74,694.79	\$10,457.27	\$6,960.99	\$17,418.26	\$67,733.81
5	\$67,733.81	\$9,482.73	\$7,935.52	\$17,418.26	\$59,798.28
6	\$59,798.28	\$8,371.76	\$9,046.50	\$17,418.26	\$50,751.79
7	\$50,751.79	\$7,105.25	\$10,313.01	\$17,418.26	\$40,438.78
8	\$40,438.78	\$5,661.43	\$11,756.83	\$17,418.26	\$28,681.95
9	\$28,681.95	\$4,015.47	\$13,402.78	\$17,418.26	\$15,279.17
10	\$15,279.17	\$2,139.08	\$15,279.17	\$17,418.26	\$0.00

Elaborado por: Ernesto Cordero.

## 4.6 EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO.

### 4.6.1 VALOR ACTUAL NETO ( VAN )

<sup>13</sup> El VAN, considera de manera explícita el valor del dinero en el tiempo, por lo que se estima como una técnica compleja de preparación de presupuestos de capital. Todas estas técnicas descuentan, de una u otra forma, los flujos de efectivo de la empresa a una tasa específica, llamada tasa de descuento, que se refiere al rendimiento mínimo que es necesario obtener de un proyecto .

Para calcular el VAN del proyecto es necesario considerar la tasa con la que descontaremos nuestros flujos de efectivo.

Primeramente tomaremos en cuenta la tasa de rendimiento de los Bonos del Tesoro Americano vigente al 18 de Julio del 2002 la cual es del 4.61%, esta tasa de rentabilidad exigida es coherente debido a que el Ecuador tiene como moneda de curso legal el Dólar de los Estados Unidos. A demás de la rentabilidad exigida es necesario incorporar el riesgo que tienen los inversionistas en invertir en nuestro país " el riesgo país " , que para nuestro caso es de 11% al mes de Junio de 2002, según el último boletín de prensa del Banco Central, estas informaciones son proporcionadas por las agencias internacionales Bloomberg y Reuters ver *Anexo 7*. En consecuencia la rentabilidad mínima que se le debe aceptar al proyecto es de 15.61%

---

<sup>13</sup> LAWRENCE J. GITMAN, Principios de Administración Financiera, Octava edición, Prentice Hall, Pág. 312

EL Valor Actual Neto del proyecto es:

$$VAN = \frac{CF_1}{(1+k)^1} + \frac{CF_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{CF_n}{(1+k)^n} - ICO$$

$$VAN = \frac{41.633}{(1.156)^1} + \frac{42.321}{(1.156)^2} + \frac{54.153}{(1.156)^3} + \frac{62.097}{(1.156)^4} + \frac{69.828}{(1.156)^5} + \frac{87.598}{(1.156)^6} + \frac{99.428}{(1.156)^7} + \frac{106.221}{(1.156)^8} + \frac{109.521}{(1.156)^9} + \frac{183.186}{(1.156)^{10}} - 146.157$$

$$VAN \text{ (Básico)} = \$ 203,786.34$$

#### 4.6.2 VALOR ACTUAL NETO AJUSTADO. ( VAA ).

<sup>14</sup>El VAA es igual al valor de dicho proyecto en una empresa no apalancada, más el valor presente neto de los efectos colaterales del financiamiento.

#### CÁLCULO DEL VAN DE LA DEUDA:

AÑOS	Intereses	Ahorro Impuesto (36.25%)	Deuda	Flujo de la deuda
0			86,157.17	86,157.17
1	-12,062.00	4372.48		-7,689.53
2	-12,062.00	4372.48	-5,356.25	-13,045.78
3	-11,312.13	4100.65	-6,106.13	-13,317.61
4	-10,457.27	3790.76	-6,960.99	-13,627.50
5	-9,482.73	3437.49	-7,935.52	-13,980.77
6	-8,371.76	3034.76	-9,046.50	-14,383.49
7	-7,105.25	2575.65	-10,313.01	-14,842.60
8	-5,661.43	2052.27	-11,756.83	-15,365.99
9	-4,015.47	1455.61	-13,402.78	-15,962.65
10	-2,139.08	775.42	-15,279.17	-16,642.84

Elaborado por: Ernesto Cordero.

<sup>14</sup> STEPHEN A. ROSS, Finanzas Corporativas, Quinta edición, McGraw-Hill, Pág.518.

$$VAN = \frac{-7.690}{(1.14)^1} + \frac{-13.046}{(1.14)^2} + \frac{-13.318}{(1.14)^3} + \frac{-13.628}{(1.14)^4} + \frac{-13.981}{(1.14)^5} + \frac{-14.383}{(1.14)^6} + \frac{-14.843}{(1.14)^7} + \frac{-15.366}{(1.14)^8} + \frac{-15.963}{(1.14)^9} + \frac{-16.643}{(1.14)^{10}} + 86.157$$

El VAN de la Deuda es \$ 17,785.70

El VAA = VAN Básico + VAN Deuda

EL VAA = 203,786.34 + 17,785.70

EL VAA = \$ 221,572.04

#### 4.6.3 CÁLCULO DEL VAN UTILIZANDO EL MÉTODO DE COSTO DE CAPITAL PROMEDIO PONDERADO (CCPP).

La tasa de descuento para la evaluación de proyectos con financiamiento se puede obtener utilizando el método de CCPP, esta metodología plantea que la tasa de descuento de un proyecto con financiamiento corresponde a la suma ponderada de la rentabilidad exigida por cada agente colocador de recursos en el proyecto, es decir un promedio ponderado del costo de cada fuente de financiamiento.

CONCEPTO	Monto	Proporción de cada Fuente de Financiamiento	Costo de financiamiento de cada fuente	Cálculo del CCPP	Cálculo del CCPP Ajustada
CAPITAL DE LOS ACCIONISTAS	\$60,000.00	41.05%	15.61%	6.41%	6.41%
DEUDA A LARGO PLAZO	\$86,157.17	58.95%	14.00%	8.25%	5.26%
TOTAL	\$146,157.17	100.00%	Kp	14.66%	11.67%

Elaborado por: Ernesto Cordero.

El Valor Actual Neto ( VAN ) utilizando el CCPP ( 11.67% ), del proyecto es:

$$VAN = \frac{41.633}{(1.116)^1} + \frac{42.321}{(1.116)^2} + \frac{54.153}{(1.116)^3} + \frac{62.097}{(1.116)^4} + \frac{69.828}{(1.116)^5} + \frac{87.598}{(1.116)^6} + \frac{99.428}{(1.116)^7} + \frac{106.221}{(1.116)^8} + \frac{109.521}{(1.116)^9} + \frac{183.186}{(1.116)^{10}} - 146.157$$

$$VAN_{CCPP} = \$ 280,438.28$$

#### 4.6.4 TASA INTERNA DE RENDIMIENTO ( TIR ).

El criterio de la tasa interna de retorno (TIR) evalúa el proyecto en función de una única tasa de rendimiento por periodo con la cual la totalidad de los beneficios actualizados son exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda actual<sup>15</sup>.

En otras palabras que es lo mismo calcular la tasa que hace al VAN del proyecto igual a cero.

$$-146.157 = \frac{41.633}{(1+TIR)^1} + \frac{42.321}{(1+TIR)^2} + \frac{54.153}{(1+TIR)^3} + \frac{62.097}{(1+TIR)^4} + \frac{69.828}{(1+TIR)^5} + \frac{87.598}{(1+TIR)^6} + \frac{99.428}{(1+TIR)^7} + \frac{106.221}{(1+TIR)^8} + \frac{109.521}{(1+TIR)^9} + \frac{183.186}{(1+TIR)^{10}}$$

**La TIR del Proyecto es igual a 38.56%**

#### 4.6.3.1 CÁLCULO DE LA TIR AJUSTADA.

---

<sup>15</sup> NASSIR SAPAG, REINALDO SAPAG, Preparación y Evaluación de Proyectos, Tercera edición, McGraw-Hill, Pág. 318.

AÑOS	Flujo sin Deuda	Ahorro Impuesto 36.25% de los intereses	Flujos Ajustados
0	-146,157		-146,157
1	41,663	4,372	46,035
2	42,321	4,372	46,694
3	54,153	4,101	58,253
4	62,097	3,791	65,888
5	69,828	3,437	73,265
6	87,598	3,035	90,633
7	99,428	2,576	102,004
8	106,221	2,052	108,273
9	109,521	1,456	110,976
10	183,186	775	183,961

Elaborado por: Ernesto Cordero.

$$-146.157 = \frac{46.035}{(1+TIR)^1} + \frac{46.694}{(1+TIR)^2} + \frac{58.253}{(1+TIR)^3} + \frac{65.888}{(1+TIR)^4} + \frac{73.265}{(1+TIR)^5} + \frac{90.633}{(1+TIR)^6} + \frac{102.004}{(1+TIR)^7} + \frac{108.273}{(1+TIR)^8} + \frac{110.976}{(1+TIR)^9} + \frac{183.961}{(1+TIR)^{10}}$$

**La TIR AJUSTADA del proyecto es igual a 40.80%**

La TIR ajustada es superior a la tasa mínima requerida por los inversionistas por lo que el proyecto es viable.

#### **4.6.4 PERIODO REAL DE RECUPERACIÓN ( PRR ).**

Es el tiempo que tarda exactamente el proyecto en recuperar la inversión total, en función de los flujos de caja actualizados que genera el proyecto durante su duración o vida útil.

AÑOS	Flujos de caja	Tasa de Descuento	Flujos descontados	Flujo Acumulado
0	(146,157 )		( 146,157 )	( 146,157 )
1	41,663	15.61%	36,037	36,037
2	42,321	15.61%	31,664	67,701
3	54,153	15.61%	35,046	102,747
4	62,097	15.61%	34,761	137,508
5	69,828	15.61%	33,811	171,318
6	87,598	15.61%	36,688	208,006
7	99,428	15.61%	36,020	244,026
8	106,221	15.61%	33,285	277,311
9	109,521	15.61%	29,685	306,996
10	183,186	15.61%	42,948	349,944

Elaborado por: Ernesto Cordero.

### CÁLCULO DEL PERÍODO DE RECUPERACIÓN REAL ( PRR )

$$6 \text{ años} + ( 146,157 - 137,508 = 8,649 / 171,318 = 0.05 )$$

$$\text{PRR} = 6 \text{ años} + 0.05 = 6.05 \text{ años.}$$

Esto quiere decir que vamos a recuperar la inversión en un tiempo menor que la duración del proyecto, por lo que es viable.

### 4.6.5 RELACIÓN BENEFICIO – COSTO ( B/C ).

Es un método que utiliza los mismos parámetros que el VAN, con la diferencia que en este indicador la suma de los flujos de caja actualizados se divide para la inversión total.

La formula para el cálculo de la relación Beneficio-Costo es:

$$\frac{E FNCi}{(1+Ke)i} = \frac{349,943.5}{146,157.6} = 2.39$$

#### 4.6.6 CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO EN ( \$ )

Se refiere al punto exacto en que no se obtienen utilidades, pero tampoco se sufren pérdidas. En ese punto preciso, los ingresos son suficientes para cubrir los gastos.

La formula que permite calcular el monto de ventas con el cual la empresa ni gana ni pierde es:

$$\text{Punto de Equilibrio } \$ = \frac{\text{Costos Fijos Totales}}{1 - \frac{\text{Costos variables}}{\text{Ventas}}}$$

AÑO	Punto de Equilibrio ( \$ )	Punto de Equilibrio %
1	136,259.5	64.34%
2	137,074.0	63.51%
3	137,780.6	56.48%
4	138,343.0	50.85%
5	138,808.4	46.24%
6	139,198.2	42.40%
7	139,526.5	39.14%
8	139,366.1	36.62%
9	139,422.5	36.64%
10	139,366.1	36.62%

Elaborado por: Ernesto Cordero.

El punto de equilibrio va disminuyendo cada año en relación con las ventas.



#### **4.7 DECISIÓN DE INVERSIÓN**

Para tomar una decisión ya sea aceptar o rechazar el proyecto se debe analizar primero los resultados obtenidos en los cálculos del VAN, VAA, TIR, TIR ajustada, PRR, y la relación beneficio-costo.

Ya que el proyecto se va a realizar con financiamiento analizamos VAA y la TIR ajustada. Si el VAA es mayor que cero como en este caso \$ 221,572.04, se acepta el proyecto y significa que la empresa generara un rendimiento o rentabilidad mayor que el costo de capital.

El proyecto tiene una TIR ajustada de 40.80%, lo que significa que la rentabilidad de este proyecto es mayor que el costo de las fuentes de financiamiento utilizadas y que la tasa mínima requerida, por lo que se debe aceptar el proyecto.

El criterio de decisión indica que las mejores inversiones son aquellas que tienen el menor periodo de recuperación, en este proyecto la recuperación de la inversión es inferior al tiempo de duración del mismo, por lo que es viable su ejecución.

La relación beneficio costo es favorable para nuestro proyecto al ser mayor que 1, criterio de decisión aceptado por cualquier empresa puesto que implica que el VAN sea positivo.

Al analizar los resultados obtenidos por los distintos métodos de evaluación demuestran que el proyecto de la *Hostería Loco* generara una alta rentabilidad de ser ejecutado, por lo que se recomienda su pronta ejecución.

## CONCLUSIONES

- Nuestro país por sus características geográficas, climáticas, biológicas y culturales presenta un gran atractivo tanto como para el turismo nacional como internacional situación que se presenta propicia para realizar inversiones en este campo que es mundialmente conocido como la industria " sin chimeneas ".
- Del análisis de las actividades que generan divisas para el fisco nacional se determina que el turismo ocupa el tercer, esto demuestra la importancia que tiene esta actividad para el desarrollo del país.
- La provincia de Cotopaxi ubicada en el centro norte de la serranía ecuatoriana al igual que el resto del país ofrece varios atractivos dignos de ser conocidos por los turistas nacionales y extranjeros, por lo tanto para lograr un mayor flujo de visitantes a estos lugares es necesario mejorar e impulsar la infraestructura hotelera.
- El crecimiento sostenido que a tenido la demanda de turistas extranjeros a esta provincia, las buenas perspectivas que presenta su proyección a futuro y su relación positiva con respecto a la oferta hotelera, genera una demanda insatisfecha, la cual podrá ser captada por la Hostería Loco.
- La alianza estratégica que se realizará entre la Hostería Loco y las agencias de viajes nacionales e internacionales, garantizará que en forma permanente la hostería reciba visitantes.
- Las características arquitectónicas de la quinta luego de su mejoramiento y adecuación, proporcionaran de un ambiente propicio para el descanso y deleite del turista.

- La calidad y presentación de la comida típica que se ofrecerá en el restaurante a huéspedes y clientes locales y la variedad de servicios alternativos disponibles consolidará la demanda de turistas a la hostería.
- La ley de turismo vigente está estructurada para promover e incentivar el desarrollo turístico del país, constituyéndose en un estímulo para las inversiones en esta actividad.
- Los rendimientos que generará este proyecto son positivos con una TIR del 40.80% y un VAN de \$ 221,572.04, lo que hacen de este proyecto viable y atractivo para su pronta ejecución.

## RECOMENDACIONES

- Que el país participe en todas las ferias y eventos internacionales de turismo con el fin de dar a conocer al mundo el folclor, la artesanía, la calidad humana de su gente y las bellezas naturales que el Ecuador posee.
- El Gobierno Nacional y el Ministerio de Turismo deberá mejorar la difusión de los diferentes atractivos turísticos que posee la provincia de Cotopaxi, mediante el municipio de Latacunga y la cámara de turismo.
- Las autoridades responsables de la vialidad deberán mantener las carreteras estables y correctamente señalizadas para llegar con comodidad y seguridad a los lugares turísticos.
- La Policía Nacional deberá mejorar los operativos de seguridad en los lugares de afluencia turística con el fin de proporcionar de tranquilidad a quienes están involucrados en esta actividad.
- Crear en escuela y colegios planes y programas para capacitar a los estudiantes respeto, amabilidad y cordialidad con la que se debe tratar a los turistas.
- Dentro del país en forma permanente se deberán realizar seminarios y conferencias de actualización y capacitación, en el que participen los operadores turísticos y todas las personas involucradas en esta industria.
- El Ministerio de Turismo en coordinación con los municipios deberá dotar de los servicios básicos en los lugares de afluencia turística y los mantenerlos limpios y en buen estado, además orientará a la ciudadanía a crear conciencia para lograr este objetivo.

## BIBLIOGRAFÍA

- NASSIR SAPAG CHAIN, REINALDO SAPAG CHAIN, Preparación y Evaluación de Proyectos, Cuarta edición, Chile, Mc Graw-Hill, 2000.
- SCHEEL ADOLFO M., Evaluación Operacional y Financiera aplicada a la industria hotelera, Primera edición, Colombia, Camilo Umaña Caro, 2000.
- ECON. RODRIGO SÁENZ FLORES, Manual de Formulación y Evaluación de Proyectos.
- BREALEY RICHARD Y MYERS STEWARD, Principios de Finanzas Corporativas, Cuarta edición, España, McGraw-Hill, 1996.
- CARLOS RAMÍREZ ROMERO, Curso de Derecho Societario, Tercera edición, UTPL, 1999.
- PHILIP KOTLER, Dirección de Marketing, Edición milenio, Prentice Hall, 2001.
- STEPHEN A. ROSS, Finanzas Corporativas, Quinta edición, McGraw-Hill, 2001.
- LAWRENCE J. GITMAN, Principios de Administración Financiera, Octava edición, Prentice Hall, 2001.
- MINISTERIO DE TURISMO, avenida Eloy Alfaro y Carlos Tobar.
- MUNICIPIO DE LA CIUDAD DE LATACUNGA.
- CÁMARA DE TURISMO DE COTOPAXI
- [www.abcpymes.com](http://www.abcpymes.com)

# ANEXOS



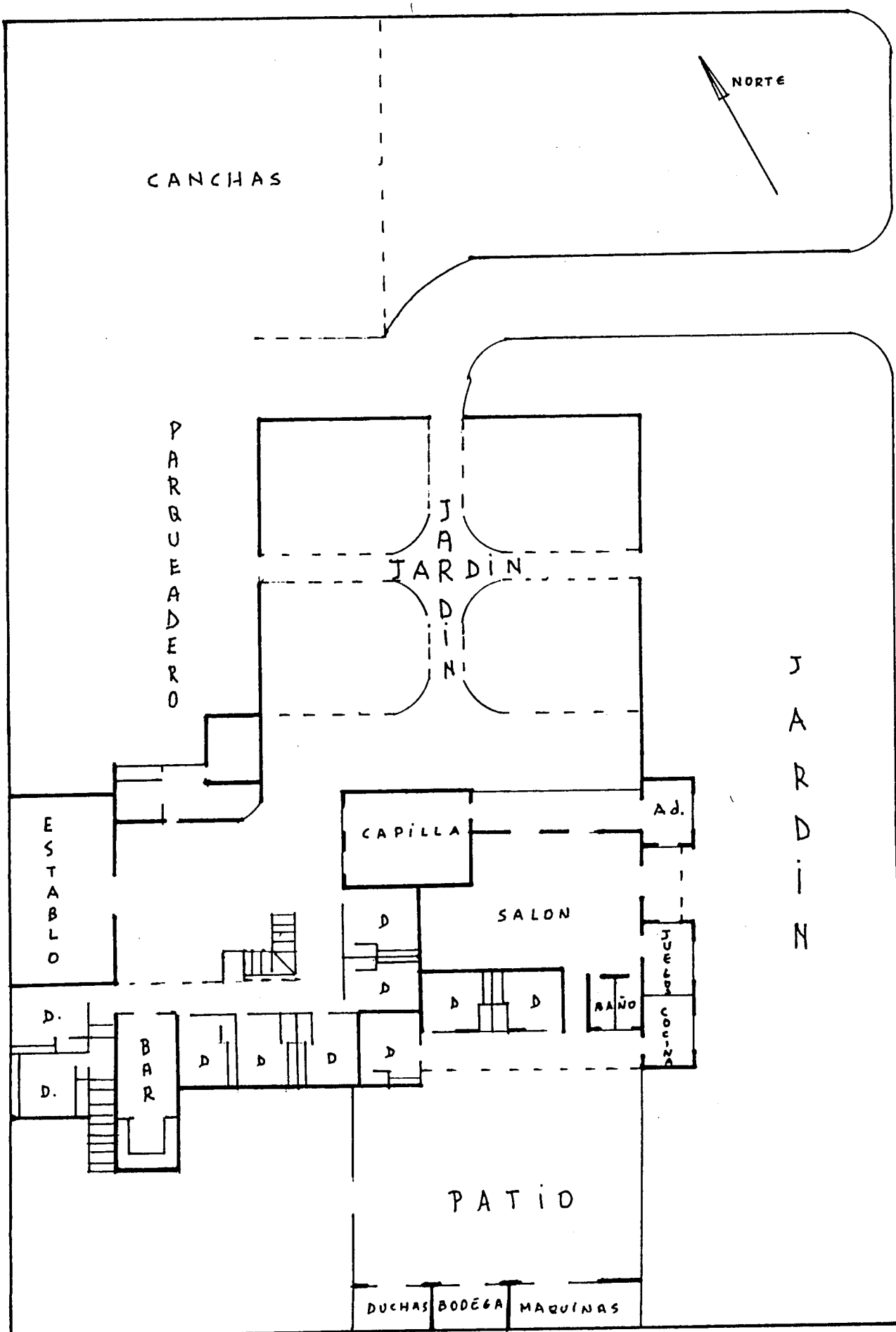
ANTIGO N. 1



## ANEXO 2

Lugar	Descripción del trabajo	Área m <sup>2</sup>	Costo x m <sup>2</sup> (\$)	Costo Total \$
Jardín Principal	Mantenimiento y rehabilitación	606	15	9,090
Jardín Adicional	Construcción	3200	5	16,000
Establo	Mantenimiento	90	20	1,800
Capilla	Reconstrucción	64	30	1,920
Canchas	Construcción	430	4	1,720
Salón-comedor	Reconstrucción	75	80	6,000
Portal	Reconstrucción	25	50	1,250
Baños del restaurante	Construcción	12	150	1,800
Bar	Rehabilitación	36	50	1,800
Dormitorios Simples	Reconstrucción	60	100	6,000
Dormitorios Dobles	Reconstrucción	140	70	9,800
Cocina	Construcción	25	150	3,750
Baños del personal	Construcción	4	120	480
Área de administración	Reconstrucción	15	80	1,200
Jardín interior	Mantenimiento y rehabilitación	396	15	5,940
Sala de juegos y cuarto de maquinas	Construcción	54	120	6,480
Cabañas Triples	Reconstrucción	64	100	6,400
Planta Alta	Mantenimiento	531	20	10,620
<b>TOTAL DE OBRA FÍSICA :</b>				<b>92,050</b>

Avalúo realizado por  
Ing. Ernesto Cordero O.



CALLE NAPO

JARDIN

**ANEXO 4**

<b>EQUIPO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO (\$)</b>	<b>VIDA UTIL (Años)</b>	<b>VALOR TOTAL (\$)</b>
Cocina industrial ( 3 quem ).	2	103	10	206
Horno industrial	1	68	10	68
Juego de ollas industriales	2	530	5	1060
Refrigeradora	1	816.45	10	816.45
Lavadora	1	554.13	10	554.13
Secadora	1	628.64	10	628.64
Congelador de 12 pies	1	500	10	500
Microondas	1	203.48	10	203.48
Licuadaora	2	70.57	10	141.14
Cafetera	1	79	10	79
Batidora semi-industrial	1	50	10	50
Sartenes Medianos	5	5.87	5	29.35
Olla Arrocera	1	49	10	49
Plato Tendido	65	1.05	5	68.25
Plato Hondo	65	1.05	5	68.25
Plato Postre	65	0.93	5	60.45
Copa Postre	65	50	5	3250
Plato y taza de café	35	1.37	5	47.95
Copas de vino	65	0.75	5	48.75
Copas flauta	65	0.67	5	43.55
Copas de agua	65	0.75	5	48.75
Vasos de agua o jugo	65	0.37	5	24.05
Jarras	15	7.95	5	119.25
Vasos de whisky	65	0.43	5	27.95
Ceniceros	25	0.37	5	9.25
Azucareras	20	2.13	5	42.6
Floreros para mesa	20	0.65	5	13
Posuelos para el aji	20	0.35	5	7
Pirex	3	7.62	5	22.86
Cuchara de postre	65	0.4	5	26
Cuchara Sopera	65	0.35	5	22.75
Cuchillos	65	0.84	5	54.6
Tenedores	65	0.35	5	22.75
Espumadera de acero	3	3.5	5	10.5
Espátulas	4	2.3	5	9.2
Paila	2	6.48	5	12.96
Cuchillo cocina	10	1.62	5	16.2
Cuchillo chef	4	4.14	5	16.56
Charoles	16	7.74	5	123.84
Otros utensilios para la cocina			5	200
<b>TOTAL DE MAQUINARIA Y EQUIPO :</b>				<b>8,802.46</b>

# Almacenes Salvador

EL GIGANTE EN ELECTRODOMESTICOS

DISTRIBUIDOR DE LAS MEJORES MARCAS  
PARA TODO EL VALLE DE LOS CHILLOS

PHILIPS - WESTINGHOUSE  
SONY - SANYO - ECASA  
SANGOLQUI - ECUADOR

YAMAHA - HITACHI  
ORIENT - SEIKO - CITIZEN  
FONOS: 313271 - 313485

<b>PROFORMA</b>				
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	
<i>Camas de 2 plazas con veladores</i>	5	320	1600	
<i>Camas de 1 1/2 plazas</i>	10	120	1200	
<i>Veladores para cama de 1 1/2 plazas</i>	10	89	890	
<i>Litera de 1 1/2 plazas</i>	2	128	256	
<i>Colchones de 2 plazas</i>	5	64	320	
<i>Colchones de 1 1/2 plazas</i>	12	48	576	
<i>Mesa de 4 cajones</i>	10	49	490	
<i>Cobijas para camas de 2 plazas</i>	15	15	225	
<i>Cobijas para camas de 1 1/2 plazas</i>	36	13	468	
<i>Mesa para 4 personas con sillas</i>	13	160	2086	
<i>Cocina Industrial</i>	1	103	103	
<i>Juego de ollas Industriales</i>	2	530	1060	
<i>Televisión 14 pulgadas</i>	10	185	1850	
<i>Licuada</i>	1	79	79	
<i>Escritorio</i>	2	64	128	
<i>Teléfono GN</i>	2	148	296	
<i>Fax Sharp</i>	1	175	175	
<i>Teléfono Conlrpone</i>	10	24	240	
	<b>VALOR TOTAL</b>		<b>12042</b>	

**TA: PROFORMA VALIDA 5 DIAS LABORABLES**

**COMANDATO**

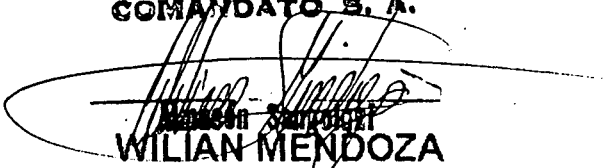
**PROFORMA**

**Sangolqui, 4 de julio del 2002**

**HOSTERIA LOCOA**

<b>CANTIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MODELO</b>	<b>P.NORMAL</b>	<b>P. OFERTA</b>
1	REFRIGERADORA	WHIRPOOL <sup>ET656</sup>	\$ 915.50	\$ 816.45
1	SECADORA	WHIRPOOL <sup>24L</sup>	659.37	554.13
1	LAVADORA	WHIRPOOL <sup>94L</sup>	748.02	628.64
1	MICROHONDAS	LG 314	242.13	203.48
1	TV	SAMSUNG 3338	259.23	217.86
1	TELEFONO	PANASONIC 3280	248.28	132.09
1	TELEFONO	PANASONIC KX3L	23.73	19.34
1	LICUADORA	ORTER 46541	83.98	70.67

**ATENTAMENTE  
COMANDATO S. A.**

  
**WILIAN MENDOZA  
TELEF: 2333-464**

# DIVER SOFT



<b>CLIENTE</b>	<b>PUCE</b>	<b>DIRECCION</b> Tomas Chariobe 207 y Pedro Dionicio
<b>CONTACTO</b>	Francisco R.	<b>TELEFONOS</b> 2-340-100 / 09-8011-628
<b>FECHA</b>	14/05/02	<b>ATENCION</b> Sebastian Castro Doomernik

QTY	DESCRIPCION	P.UNIDAD	P.TOTAL
4	Motherboard MSI 6524		
4	Tarjeta de Video Riva TNT-2 32MB		
4	Memoria SDRAM 128 MB Pc 133 Kingston		
4	Procesador Intel P. IV 1,6 (Box)		
4	Disco Duro Samsung 40 GB		
4	Floppy 3 1/2" 1.44Mb		
4	CD ROM IDE 52X		
4	Video 8 Mb (Switchable a 64Mb)		
4	Case ATX-P4 Fuente 300W		
4	UNIDAD DE FLOPPY		
4	MONITOR LG 15"		
4	TECLADO Multimedia Español PS/2		
4	MOUSE Scroll ps/2		
4	Sistema de Parlantes Flat		
4	Microfono de Pedestal		
	<b>TOTAL</b>		2,400.00
	<b>IVA</b>		288.00
	<b>TOTAL</b>		2,688.00

## Opcional

2	Impresora HP DJ 656C MULTICLR 110	85.00	170.00
	<b>IVA</b>		20.40
	<b>TOTAL</b>		190.40

Validez de la oferta: 15 días

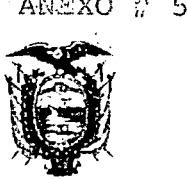
El tiempo de entrega será de 5 días después del pago

Los precios están sujetos a cambios una vez vencido el tiempo de validez de la oferta

Cualquier inquietud que tenga no dude en comunicarmela.

Saludos cordiales,

Sebastian Castro  
DiverSoft  
[rsebascd@hotmail.com](mailto:rsebascd@hotmail.com)



## MINISTERIO DE TURISMO

### REQUISITOS Y FORMALIDADES PARA EL REGISTRO

- Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos, tratándose de personas jurídicas.
- Nombramiento del representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil, tratándose de personas jurídicas.
- Copia del Registro Único de contribuyentes (R.U.C.)
- Fotocopia de cédula de identidad, según sea la Persona Natural Ecuatoriana o extranjera.
- Fotocopia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario **CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR LA RAZÓN SOCIAL.**
- Certificado del Instituto Ecuatoriano del Propiedad Intelectual (IEPPI), de no encontrarse registrada la razón social. Av. República y Av. Diego de Almagro (EDIF. FORUM 1er. piso).
- Copia del Certificado de votación
- Fotocopia del título de propiedad o contrato de arrendamiento del local, registrado en un Libro del Inquilinato.
- Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia).

### REQUISITOS PARA LA LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

- Copia del certificado de la Afiliación a la Cámara de Turismo que corresponda, de acuerdo a su ubicación. (Av. 6 de Diciembre y Carrión esq.)



# MINISTERIO DE TURISMO

## SOLICITUD DE REGISTRO

....., a..... de ..... del 200...

Yo,..... en calidad de Representante Legal de la Empresa ..... solicito al(a la) señor(a) Ministro(a) de Turismo se digne, de conformidad con las disposiciones legales vigentes, Clasificar y Registrar a mi establecimiento, cuyas características son las siguientes:

Razón Social (Persona Jurídica): .....

Nombre del Establecimiento:.....

Ubicación del Establecimiento:.....

		Provincia	Cantón	Ciudad
Calle	Nº	Transversal	Sector	Teléfono

Fecha de Constitución:.....

Fecha de inicio de operaciones:.....

Registro Único de Contribuyentes: ..... Número de cédula:.....

Monto de Inversión:.....

Número de empleados:.....

Número de mesas:..... Número de plazas:.....

Número de habitaciones:..... Número de plazas:.....

Observaciones:.....

Atentamente,

\_\_\_\_\_  
Propietario, Administrador o Representante legal



**ANEXO 7**

Bloomberg.com

U.S. Treasuries

Thu, 18 de Julio del 2002, 5.21 p.m. EDT

<b>BILLS</b>	<b>Mat Date</b>	<b>Previous Price/Yield</b>	<b>Current Price/Yield</b>
3 month	10/17/02	1.71	1.7
6 month	1/16/03	1.75	1.73

<b>NOTES/ BONDS</b>	<b>Coupon</b>	<b>Mat Date</b>	<b>Previous Price/Yield</b>	<b>Current Price/Yield</b>
2 year	2.875	6/30/04	2.6	2.49
5 year	4.375	5/15/07	3.84	3.75
10 year	4.875	2/15/12	4.68	4.61
30 year	5.375	2/15/31	5.45	5.41

<http://www.bloomberg.com/>