



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas,
Oceánicas y Recursos Naturales.**

“Diseño de una Hostería en la parroquia Santa Lucía de las
Peñas, cantón Eloy Alfaro, Provincia de Esmeraldas.”

PROYECTO INTEGRADOR

Previa a la obtención del título de:

LICENCIATURA EN TURISMO

Presentada por:

Diana Carolina Acosta Yagual

Annabell Mariuxi Vélez Zerna

GUAYAQUIL – ECUADOR

Año - 2015

AGRADECIMIENTO

Agradecida siempre con Dios por ser mi guía e inspiración, por ser el ejemplo más grande de amor que existe en este mundo. A mis profesores por brindarme toda su dedicación y compromiso.

Gracias a ellos puedo decir que estoy terminado una etapa tan importante en mi vida.

DIANA CAROLINA ACOSTA YAGUAL

AGRADECIMIENTO

Primeramente agradezco a Dios por haberme dado fuerza, sabiduría y Fe, por permitirme iniciar esta carrera y así mismo culminarla con éxito.

Con gratitud y respeto a la Escuela Superior Politécnica del Litoral, que me dio la bienvenida a un nuevo mundo, cuyas aulas fueron testigo de grandes enseñanzas, muchos conocimientos, adquirido por mis catedráticos que formaron parte de mi formación académica.

Agradezco la ayuda permanente de mis asesores de Tesis, por su esfuerzo y paciencia que hicieron posible la culminación de este proyecto.

A mis padres, hermana y demás familia en general por el apoyo que siempre me brindaron, día a día en el transcurso de cada año de mi carrera universitaria.

Para finalizar, también agradezco a todos lo que fueron mis compañeros de clase durante todos los niveles de Universidad ya que gracias al compañerismo, amistad y apoyo moral han aportado en un alto porcentaje a mis ganas de seguir adelante en mi carrera profesional.

ANNABELLA MARIUXI VÉLEZ ZERNA

DEDICATORIA

Le dedico a Dios eternamente, por sus bendiciones dadas durante todo mi camino universitario, y por ayudarme a llegar a la meta de mi sueño tan anhelado.

A mi mamá Diana Yagual Izquierdo por hacer doble papel en mi vida, por enseñarme a no rendirme jamás por más difícil que este la situación, por acompañarme en esas interminables noches de desvelo que hoy están valiendo la pena.

A mi tía Vilma Jiménez que es como mi segunda madre, siempre apoyándome económica y moralmente, y por supuesto por haberme ayudado a elegir a la Espol como la mejor opción para estudiar.

A mi hermano Guillermo, a mis abuelos Benedita y Luis por apoyarme en todo momento.

Les dedico y doy gracias a toda mi familia por darme la oportunidad de recorrer nuevos rumbos, por apoyarme en mis locuras, en esos sueños que parecían irreales y ahora gracias a ellos y a Dios se están cumpliendo en mi vida.

Lo logré...

DIANA CAROLINA ACOSTA YAGUAL

DEDICATORIA

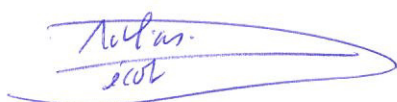
Gracias a Dios por permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida. Por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más, a mis padres por apoyarme en cada paso que doy, en especial a mami Anita Zerna Alarcón, que me ha acompañado durante todo mi proyecto y vida estudiantil, a mis abuelos Juan Zerna y Piedad Alarcón por haberme tenido mucha paciencia y sobre todo por haberme brindado su apoyo durante mi vida universitaria, a mi hermana Anita Vélez que con su ayuda pude terminar muchos trabajos académicos, a mis tíos Iván, Ronny y Gabriela quienes han velado por mí durante este arduo camino para convertirme en una profesional.

A mis amigos que gracias al equipo que formamos logramos llegar hasta el final del camino y hasta el momento seguimos siendo amigos: Teresa Viteri, Diana Acosta, Mauricio Aguirre y Victoria Arreaga, en especial a mi amigo Nelson Altafuya que a pesar de la distancia seguimos manteniendo una linda amistad.

Gracias a todos por estar presente no solo en esta etapa tan importante de mi vida, sino en todo momento ofreciéndome siempre lo mejor.

ANNABELLA MARIUXI VÉLEZ ZERNA

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN



Msc. Max Mathias Pecot

Director De Proyecto



Msc. Nadia Cardenas Escobar

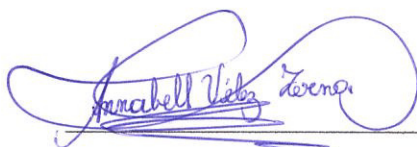
Evaluadora De Proyecto



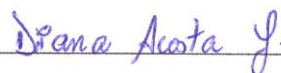
CIB - ESPOL

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de esta Tesis de Grado, nos corresponde exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL”.



Annabell Mariuxi Vélez Zerna



Diana Carolina Acosta Yagual



RESUMEN

El presente documento se detallara los lineamientos que se siguieron para la creación de una hostería turística en la parroquia Santa Lucia de las Peñas, cantón Eloy Alfaro, provincia de Esmeraldas, donde daremos a conocer un breve resumen de cada uno de los capítulos a tratar.

El capítulo 1 son las generalidades del cantón Eloy Alfaro con sus principales atractivos turísticos. Se describió los antecedentes que tuvo el recinto las Peñas; donde se dieron grandes cambios con el transcurso de los años, desde que era una propiedad de un morador, hasta convertirla en una parroquia muy reconocida de la zona norte. Se detalló la ubicación del proyecto y los objetivos que son propuestos para la creación de la hostería, donde se explica toda la información necesaria para la implementación del tema propuesto.

El capítulo 2 se analizó el estudio de mercado; la cual se aplicó una metodología que se utilizó para el levantamiento de información, donde los resultados encontrados determinaron la oferta y demanda que tiene actualmente el sitio y podría tener en un futuro. Se describió las diferentes capacidades hoteleras con que cuenta la zona y al mismo tiempo se observó cual es la competencia para el negocio futuro; cuáles serían sus ventajas y desventajas que se tendrá sobre la competencia, y los medios de comunicación que el sector utiliza para darse a conocer.

El capítulo 3 se especificó el estudio técnico, donde se da a conocer los aspectos positivos y negativos que tiene la zona actualmente, la descripción de los servicios con que la hostería piensa prestar; el programa arquitectónico y dimensionamiento con que tendrá cada una de sus áreas

con su respectiva capacidad. Se da a conocer el presupuesto total para la construcción, compuesta por las diferentes áreas y equipamiento. Analizando las funciones y papel que desempeñara cada uno del personal administrativo y operativo con el que se estima contar.

El capítulo 4 se determinó las inversiones y aporte de los socios que se necesitaran para llevar a cabo la realización del proyecto; donde se conoce los egresos e ingresos que podría tener al prestar los servicios, que son ofrecidos en las temporadas altas y bajas del año, el cual se analiza que abra un mayor incremento de beneficios en las épocas de mayor afluencia de turistas.

El capítulo 5 se estableció que la implementación va a garantizar la rentabilidad del proyecto, viendo que tan rentable sería la creación de una nueva hostería en la zona. Por último se redactó las conclusiones y recomendaciones que se sacó, basándose en el análisis y observación que se desarrolló a lo largo del trabajo.

ÍNDICE GENERAL

AGRADECIMIENTO	i
DEDICATORIA	iii
TRIBUNAL DE GRADUACIÓN	v
DECLARACIÓN EXPRESA	vi
RESUMEN	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS	xiv
ÍNDICE DE TABLAS	xv
ÍNDICE DE MAPAS	xvi
ÍNDICE DE ANEXOS	xvii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	4
1. GENERALIDADES.....	4
1.1. El cantón Eloy Alfaro	4
1.1.1 Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje	6
1.1.2. Reserva Ecológica Cotacachi – Cayapas	9
1.1.3. Playa de Oro Bosque Protector El Tigrillo.....	11
1.1.4. Cascadas de Timbiré	13
1.1.5. Cascada de Calle Mansa.....	14
1.1.6. Fiesta de san Martín de Porres Canchimalero.....	15
1.1.7. Fiesta religiosa de Semana Santa	16
1.1.8. Playa Santa Lucia de las Peñas	17
1.1.9. Artesanías.....	18
1.1.10. Gastronomía	19
1.2. Ubicación geográfica	22
1.2.1. Antecedentes	23
1.2.2. ¿Porque se llamó las Peñas?	27
1.2.3. ¿Cómo nace el turismo?	27
1.2.4. Parroquialización	28

1.2.5.	Organización social.....	29
1.3.	Información general del proyecto	30
1.3.1.	Nombre del proyecto o negocio	31
1.3.2.	Logotipo y slogan.....	32
1.3.3.	Explicación del slogan	32
1.3.4.	Misión	33
1.3.5.	Visión	33
1.3.6.	Objetivos.....	34
1.4.	Especificar el sector de actividad: subsector/rama	35
1.5.	Identificación de actores claves.....	35
1.6.	Análisis FODA	36
CAPÍTULO 2.....		37
2.	ESTUDIO DE MERCADO	37
2.1.	Objetivos del proyecto	38
2.1.1.	Metodología	39
2.2.	Población y muestra	41
2.2.1.	Formula- muestra	42
2.2.2.	Resultados.....	44
2.2.3.	Afluencia esperada de consumidores.....	44
2.2.4.	Permanencia.....	47
2.2.5.	Perfil del cliente	48
2.3.	Análisis de la oferta	54
2.3.1.	Cantidad de la oferta actual	55
2.3.2.	Proyección de la oferta	56
2.3.3.	Análisis de la oferta sustitutiva y complementaria	57
2.3.4.	Oferta sustitutiva	57
2.3.5.	Oferta complementaria	58
2.4.	Análisis de la demanda	59
2.4.1.	Cantidad de demanda actual	59

2.4.2.	Proyección de la demanda	61
2.4.3.	Estacionalidad de la demanda	62
2.4.4.	Cobertura cuantitativa del mercado (oferta vs. Demanda)...	62
2.4.5.	Porcentaje de ocupación prevista	64
2.5.	Análisis de la competencia	65
2.5.1.	Competidores actuales	66
2.5.2.	Competidores potenciales	67
2.5.3.	Ventajas competitivas	68
2.5.4.	Características Física	69
2.5.5.	Datos generales de operación	71
2.5.6.	Formas de comercialización	72
CAPÍTULO 3.....		73
3.	ESTUDIO TÉCNICO	73
3.1.	Ubicación.....	74
3.1.1.	Aspectos positivos y negativos	75
3.1.2.	Descripción del producto	75
3.2.	Programa arquitectónico y equipamiento	77
3.2.1.	Programa arquitectónico	78
3.2.2.	Dimensionamiento y capacidad	80
3.2.3.	Costeo de obra	90
3.3.	Procesos.....	91
3.3.1.	Mapa de procesos	91
3.3.2.	Flujograma de procesos	93
3.3.3.	Orgánico funcional	97
3.3.4.	Organigrama	98
3.3.5.	Inventario de puestos de trabajo.....	99
3.3.6.	Descripción de funciones y perfil	100
CAPÍTULO IV.....		113
4.	PRESUPUESTO DE INVERSIONES	113

4.1.Estado de pérdida y ganancia	128
4.2.Calendario de inversiones	130
4.3.Estructura de capital	131
4.4.Pronóstico de ingresos	132
4.5.Proyección de costos.....	145
4.6.Pronóstico de Costos.....	148
4.7. Depreciación de activos	151
4.8. Amortización del préstamo	155
4.9. Sueldos y salarios	157
4.10. Flujo de caja	160
CAPÍTULO 5.....	162
5. EVALUACIÓN FINANCIERA, SOCIAL, AMBIENTAL Y LEGAL DE LAS INVERSIONES	162
5.1. Punto de equilibrio.....	163
5.2. Evaluación financiera del Tir y el Van.....	164
5.3. TIR y Van.....	164
5.3.1.Explicación de TIR.....	165
5.4. Consideraciones socioeconómicas y culturales	165
5.5. Consideraciones legales	166
5.6. Matriz de Leopold	166
CONCLUSIÓN	168
ANEXO	172

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1: Información acerca del balneario	45
Gráfico N° 2: Preferencias al momento de visitar	46
Gráfico N° 3: Motivo del viaje.....	46
Gráfico N° 4: Tiempo de pernoctación	47
Gráfico N° 5: Género	48
Gráfico N° 6: Procedencia	49
Gráfico N° 7: Preferencia a la hora de viajar.....	50
Gráfico N° 8: Edad	50
Gráfico N° 9: Ocupación	51
Gráfico N° 10: Aspectos de interés al momento de hospedarse.....	51
Gráfico N° 11: Aspectos de interés económico.....	52
Gráfico N° 12: Preferencia de los servicios.....	53
Gráfico N° 13: Aspectos de interés económico.....	54
Gráfico N° 14: Proyección del número de establecimientos	57
Gráfico N° 15: Oferta vs. Demanda	63
Gráfico N° 16: Procesos	92
Gráfico N° 17: Flujograma de proceso de actividades de zonas recreativas	93
Gráfico N° 18: Flujograma de proceso de Check In.....	94
Gráfico N° 19: Flujograma de proceso de Ccheck Out	95
Gráfico N° 20: Flujograma de proceso de restauración	96
Gráfico N° 21: Organigrama de trabajo.....	98
Gráfico N° 22: Punto de equilibrio.....	163

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1: Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje	7
Figura N° 2 Vestigio Arqueológico de la Cultura Tolita	7
Figura N° 3: Reserva Cotacachi-Cayapas	9
Figura N° 4: Mujer indígena de la cultura Chachis.....	10
Figura N° 5: Playa de Oro	12
Figura N° 6: Cascada de Timbiré de 4 metros	13
Figura N° 7: Cascada de Calle Mansa.....	14
Figura N° 8: Fiesta de San Martín Porres	15
Figura N° 9: Fiesta del cantón Eloy Alfaro	16
Figura N° 10: Playa Santa Lucia de las Peñas	18
Figura N° 11: Maracas y canastas bordadas a mano	19
Figura N° 12: Arroz marinero	20
Figura N° 13: Encocao de Minchilla	20
Figura N° 14: Encocao de Aserrín de Raya	21
Figura N° 15: Majar de coco	21
Figura N° 16: Habitantes que se dedicaban a las faenas de pesca artesanal	26
Figura N° 17: Lugar donde llego por 1era vez Gustavo Noboa	28
Figura N° 18: Logotipo del proyecto.....	32
Figura N° 19: Ecuación	42
Figura N° 20: Hotel María José.....	66
Figura N° 21: Hostería Playa Real	67
Figura N° 22: Ubicación de la hostería	74
Figura N° 23: Área de recepción.....	80
Figura N° 24: Área de oficinas administrativas	81
Figura N° 25: Área del restaurant	81
Figura N° 26: Pérgola	82
Figura N° 27: Segunda pérgola.....	83
Figura N° 28: Áreas verde	83
Figura N° 29: Áreas de camineras	84
Figura N° 30: Cancha de básquet.....	84
Figura N° 31: Piscina de niños.....	85

Figura N° 32: Piscina para adultos.....	86
Figura N° 33: Juegos infantiles	87
Figura N° 34: Parqueadero	87
Figura N° 35: Planta baja de las cabañas	88
Figura N° 36: Planta alta de las cabañas	89

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° I: Autoridades de la parroquia	29
Tabla N° II: Organización social.....	30
Tabla N° III: Análisis FODA.....	36
Tabla N° IV: Número de establecimientos	55
Tabla N° V: Proyección del número de establecimientos	56
Tabla N° VI: Establecimientos tomados como productos sustitutos	58
Tabla N° VII: Establecimientos tomados como productos sustitutos	58
Tabla N° VIII: Demanda de las Peñas, año 2014	60
Tabla N° IX: Porcentaje	60
Tabla N° X: Proyección.....	61
Tabla N° XI: Oferta vs. Demanda.....	62
Tabla N° XII: Proyección Oferta vs. Demanda	63
Tabla N° XIII: Ventajas del H. Ma. José y H. Brisas del Norte	68
Tabla N° XIV: Características de hoteles en funcionamiento.....	69
Tabla N° XV: Características de hoteles sin funcionamiento	71
Tabla N° XVI: Características física del H. Ma. José	72
Tabla N° XVII: Aspectos positivos y negativos	75
Tabla N° XVIII: Lista de platos con sus respectivos precios	76
Tabla N° XIX: Descripción de los servicio.....	78
Tabla N° XX: Costeo de obra.....	90
Tabla N° XXI: Puestos de trabajo	99
Tabla N° XXII: Cuadro de inversión	114
Tabla N° XXIII: Equipos de cabañas.....	115
Tabla N° XXIV: Equipos de cocina.....	116
Tabla N° XXV: Equipos de Administración	116
Tabla N° XXVI: Equipo de recepción	117
Tabla N° XXVII: Equipos de contabilidad	117
Tabla N° XXVIII: Equipo de recreación	118
Tabla N° XXIX: Equipo de cómputo	119
Tabla N° XXX: Equipo de personal operativo y mantenimiento	119
Tabla N° XXXI: Área de alojamiento con Muebles y enseres	120
Tabla N° XXXII: Muebles y enseres del restaurante	120

Tabla N° XXXIII: Muebles y enseres de la administración	121
Tabla N° XXXIV: Muebles y enseres de la recepción	121
Tabla N° XXXV: Muebles y enseres del personal operativo y mantenimiento	122
Tabla N° XXXVI: Muebles y enseres en el dep. de contabilidad y área de recreación	122
Tabla N° XXXVII: Blancos y uniforme de las cabañas	123
Tabla N° XXXVIII: Blancos y uniforme en el restaurante	123
Tabla N° XXXIX: Blanco y uniformes de los empleados	124
Tabla N° XL: Menaje y cristalería de las cabañas	124
Tabla N° XLI: Menaje y cristalería del restaurante.....	125
Tabla N° XLII: Utensilios de cocina.....	126
Tabla N° XLIII: Total de los activos fijos.....	127
Tabla N° XLIV: Gastos de estudios de perfectibilidad.....	127
Tabla N° XLV: Gastos de puestos en marcha	128
Tabla N° XLVI: Estado de pérdida y ganancia	129
Tabla N° XLVII: Calendario de inversión.....	130
Tabla N° XLVIII: Inventario	131
Tabla N° XLIX: Porcentaje de incremento	133
Tabla N° L: Temporada alta 50%.....	134
Tabla N° LI: Temporada alta 100%.....	135
Tabla N° LII: Temporada baja 25%.....	136
Tabla N° LIII: Proyección de los ingresos 50%	137
Tabla N° LIV: Proyección de los ingresos al 100%	139
Tabla N° LV: Proyección de los ingresos 25%.....	141
Tabla N° LVI: Otros ingresos	143
Tabla N° LVII: Total de los ingresos en las diferentes temporadas.....	144
Tabla N° LVIII: Proyección de los costos	146
Tabla N° LIX: Amenities.....	148
Tabla N° LX: Pronóstico de costos en el 50% de temporada	149
Tabla N° LXI: Pronóstico de costos en el 100% de temporada	149
Tabla N° LXII: Pronóstico de costos en el 25% de temporada	150
Tabla N° LXIII: depreciación de activos	152
Tabla N° LXIV: Depreciación de algunos activos para generar ingresos....	153
Tabla N° LXV: Año en que se deprecian algunos activos.....	154
Tabla N° LXVI: Amortización	156
Tabla N° LXVII: Sueldo del personal poli funcional.....	158
Tabla N° LXVIII: Incrementó del personal.....	159

Tabla N° LXIX: Flujo de caja.....	161
Tabla N° LXX: Punto de equilibrio.....	164
Tabla N° LXXI: Niveles de impacto.....	166
Tabla N° LXXII: Matriz de Leopold.....	167

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa N° I: Mapa Turístico del cantón Eloy Alfaro	5
Mapa N° II: Ubicación de Santa Lucia de las Peñas.....	23
Mapa N° III: Ubicación del proyecto.....	31

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A: Encuestas realizadas	173
Anexo B: Entrevista al jefe de la junta parroquial.....	175
Anexo C: Contaminación de viseras de pescados y camarón a orillas de la playa	177
Anexo D: Pescadores de la localidad	178
Anexo E: corredor vial de las Peñas- La Tola	179
Anexo F: Plano de la Hostería- planta baja	180
Anexo G: Plano de la hostería- planta alta	181
Anexo H: Avenida la "Y" para dirigirse hacia las Peñas.....	181
Anexo I: Majahual	182
Anexo J: La Tola	183
Anexo K: Embarcaciones para dirigirse a la Tolita Pampa de Oro	184
Anexo L: Permiso de construcción.....	185

INTRODUCCIÓN

La parroquia de Santa Lucía de las Peñas se encuentra ubicada en la vía “La Y”, La Tola, perteneciente al cantón Eloy Alfaro de la provincia de Esmeraldas, donde está ubicada al norte de la provincia, con una distancia aproximadamente de 90km y al noroeste de Ibarra con 220km.

En la ruta de la Spondylus de Esmeraldas hacia las Peñas se puede apreciar una variedad de paisajes y matices de colores que van cambiando según el trayecto del viaje hacia la playa, donde se observan pequeños pueblos con balnearios con sus atractivos turísticos.

Este pequeño balneario cuenta con una dimensión de 24km de playa.

Era Antiguamente ganadero, cocotero y actualmente se mantienen con los recursos naturales del mar que es la pesca, considerada como una de la mayor fuente de ingreso en la zona.

Las Peñas es un lugar tranquilo, excelente para pasar en familia, amigos y en pareja, para disfrutar de un magnífico paisaje natural.

Su gente es amable, atenta y muy alegre, donde bailan al son de la marimba donde engloban la danza, la música y su vestimenta, dando a conocer la historia de cómo llegaron los primeros afros a Esmeraldas hace aproximadamente unos 460 años, en la cual causa contagio e impresión a

sus visitantes porque aún se mantienen vivas las tradiciones con el pasar de los años.

Tiene una hermosa y extensa playa para descansar, disfrutar del sol y de la brisa del mar con cálidas y tranquilas aguas, donde recibe una afluencia de turistas nacionales como de la parte sur de Esmeraldas, del norte del país como: Quito, Ibarra, Carchi, Imbabura, Cotopaxi y turistas extranjeros de la parte sur de Colombia como: Ipiales, Pasto y Cali, donde acuden para degustar de la variedad de la gastronomía típica de la zona, que ofrecen una gama de exquisitos platos tales como: el encocao de pescado, camarón, cangrejo, guanta, tatabra, tapao de pescado, tapao arrecho o mixto, la bala de queso y la exquisita bebida del jugo de coco.

En las Peñas existe una variedad de infraestructura hotelera que ofrece todo tipo de servicio, debido a la gran demanda turística que ofrece el balneario en feriados o en fines de semana.

Con el pasar de los años el mar golpeaba tanto unas peñas gigantes y con el transcurso del tiempo se formaron unas cuevas, las cuales hoy en día son muy visitadas por los comuneros de la zona y por los turistas. Llama mucho su atención por la formación geológica natural, las cuales son llamadas como las “cuevas del amor”, donde se puede acudir en marea baja para poder apreciar este atractivo natural.

En la carretera La Tola se encuentra ubicada la Reserva Ecológica Majahual, donde la altura de sus árboles le dio la fama como los manglares más altos del mundo, donde fueron visitados por turistas extranjeros y estudiantes de diferentes instituciones académicas, en la cual existe un ecosistema, donde abunda una inmensa comunidad de flora y fauna que habitan ahí.

CAPÍTULO I

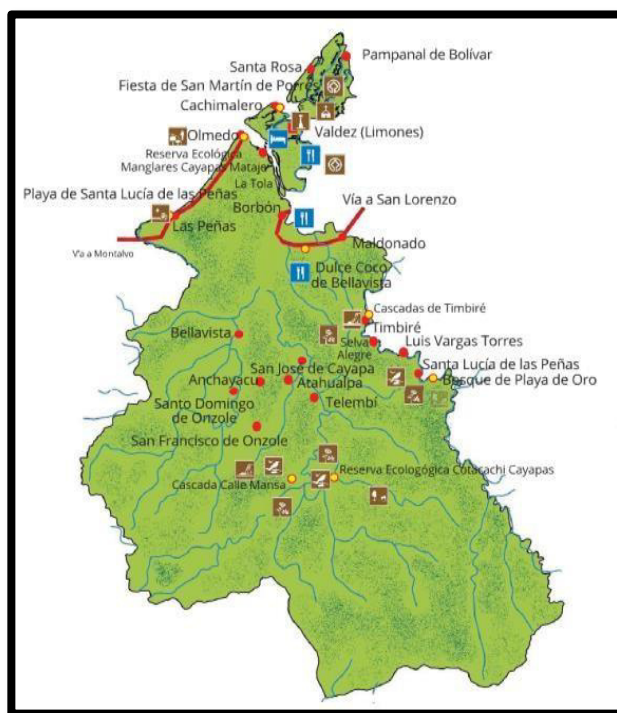
1. GENERALIDADES

1.1. El cantón Eloy Alfaro

Con una extensión territorial de 4.302 km² el cantón Eloy Alfaro se ubica en la zona norte de la provincia de Esmeraldas. Su clima que oscila

entre los 20 a 35° C, da la bienvenida a quienes quieren visitar sus manglares, reconocidos entre los más alto del mundo, que han llegado a medir hasta 64 metros desde la base. Todo su territorio encierra una gran biodiversidad, lo que ha exigido que se declaren las reservas Ecológica Cotacachi – Cayapas y Ecológica Manglares Cayapas – Mataje, donde además están los más grandes ríos de la provincia verde: Santiago, Onzole y el Cayapas. Eloy Alfaro es muy conocido por las manifestaciones culturales ancestrales que aún se mantienen en cada rincón de esta tierra, desde las tradiciones orales hasta su peculiar gastronomía, que complementan la belleza de los parajes naturales del sector. [2]

Mapa N° I: Mapa Turístico del cantón Eloy Alfaro



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

1.1.1. Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje

Declarada Reserva Ecológica en octubre de 1995 en reconocimiento al patrimonio cultural sobresaliente de los pueblos ancestrales asentados en el territorio, los recursos arqueológicos, paisajísticos y por la importancia del ecosistema manglar en el que predomina el mangle rojo, negro y blanco.

Más del 60% de la región noroccidental de Esmeraldas posee un alto grado de endemismo, es decir que alberga especies únicas del lugar. Predominan tres tipos de formaciones vegetales: manglar, guandal y bosque verde de tierras bajas.

La diversidad de la fauna de agua dulce y marina está representada con 66 especies, 52 mamíferos, 153 aves, 36 anfibios y reptiles.

Para quienes recorren esta reserva se torna interesante ver interactuar al hombre, la mujer, los niños y adultos mayores en la faena de la pesca artesanal y recolección de productos del manglar.

Son varios los atractivos que podemos encontrar al visitar esta Reserva, sobresalen, la Isla de los Pájaros de Pampanal de Bolívar conocida también como la Isla Malvinas, situada a 20 kilómetros del muelle de Limones, en el límite entre San Lorenzo y Eloy Alfaro, área de descanso de las aves migratorias. [2]

Figura N° 1: Reserva Ecológica Manglares Cayapas Mataje



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Las playas: Bendita, Canchimalero y La Barca son formaciones naturales con diferentes extensiones, bañadas tanto por el Océano Pacífico como por aguas dulces. Están llenas de peculiaridades geográficas que se complementan con la presencia de botes de pescadores, así como de manglar, palmeras y arena.

Figura N° 2 Vestigio Arqueológico de la Cultura Tolita



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Al adentrarnos en esta maravillosa aventura de contacto con la naturaleza encontramos un espeso bosque de mangle rojo que al entrelazar las ramas forma un corredor natural conocido como "Túneles de Santa Rosa". Otro famoso atractivo son los Manglares de Majagual, conocidos como los mas altos del mundo ya que en sus 385 hectáreas se encuentran mangles de hasta 64 metros de altura.

Los Manglares de Olmedo reciben muchas visitas, por su cercanía a la carretera principal en donde los pobladores guían a los turistas, ofrecen alojamiento comunitario y alimentación tradicional.

Principal atención merecen los vestigios arqueológicos de la Cultura Tolita, diseminados por toda la Isla Tolita Pampa de Oro, zona de importantes hallazgos e interesantes investigaciones de renombre mundial. Se ubica entre 500 años A.C. a los 500 años D.P. Se extendió en la parte noroccidental del Ecuador en la provincia de Esmeraldas, abarcando parte del sur de Colombia hasta Tumaco. [2]

1.1.2. Reserva Ecológica Cotacachi – Cayapas

Creada el 29 de agosto de 1968, con una extensión de 243.638 hectáreas y compartiendo territorio entre Eloy Alfaro y San Lorenzo, en la provincia de Esmeraldas con la provincia de Imbabura, cubre un extenso rango altitudinal y por tanto, una diversidad de ecosistemas, razones que sustentaron su declaratoria como Reserva Ecológica. [2]

Figura N° 3: Reserva Cotacachi-Cayapas



Fuente: Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Se han convertido en el área de conservación más importante en los Andes Occidentales del Ecuador.

El alto índice de especies en peligro ha hecho que esta área sea el hogar de más de 2.000 especies de plantas, entre las que sobresale la vegetación

selvática con árboles valiosos por su madera, como el chanul, guayacán, caoba, chalviande, pambil, matapalos, roble y balsa; y más de 500 especies de aves, entre ellas el saltarín coroniazul, ermitaño bigotiblanco, loro, pájaro y toro es el hábitat de diversidad de animales, como el mono aullador, conejo de monte, guanta, guatusa, tapires tigrillos, osos hormigueros, nutrias, boas y jaguares. [2]

Figura N° 4: Mujer indígena de la cultura Chachis



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Visitar esta área protegida se ha convertido en una inolvidable aventura. A cuatro horas en lancha por el río Cayapas, desde Borbón, espera el Salto del Bravo, una pequeña playa rodeada de vegetación tropical cerca de los ríos Agua Clara y Bravo Grande.

Otro tesoro escondido es la cascada San Miguel con una caída de 100 metros de agua y de bajo caudal a la que se accede tras 8 horas de caminata desde Charco Vicente.

Se recomienda visitar los pueblos y nacionalidades indígenas chachis, awá y épera, así como a las comunidades afro-ecuatorianas, grupos que se han convertido en iconos de la cultura ancestral, cada uno con sus particulares costumbres y tradiciones, que con gusto son compartidas con los foráneos.

[2]

1.1.3. Playa de Oro Bosque Protector El Tigrillo

La comuna Playa de Oro pertenece a la Parroquia Luis Vargas Torres, a la que se puede acceder vía fluvial desde Selva Alegre. Bañada por el río Santiago, un playón da el nombre a este sitio.

En esta zona se destaca el bosque, El Tigrillo con aproximadamente 10.000 hectáreas, que pueden explorar a través de cuatro senderos: Boquerón, Paila, Peñón del Salto y cascada San Juan, óptimos para observar aves, disfrutar de las vertientes acuíferas, cascadas y chorreras en la época de invierno.

Playa de Oro es una pujante comunidad afro-ecuatoriana que ha logrado un alto nivel organizativo y que pronto se convertirá en uno de los primeros Centros de Turismo Comunitario del norte de la provincia de Esmeraldas, gracias a la participación de los miembros de la comunidad que se han esmerado en brindar alojamiento y alimentación a los visitantes que lo requieran. [2]

Figura N° 5: Playa de Oro



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

1.1.4. Cascadas de Timbiré

Sus caídas de agua van desde los 4 hasta los 12 metros. Son vertientes de agua cristalinas de formación natural, alimentadas por el bosque húmedo del sector.

Las cascadas de Timbiré están rodeadas de distintos tipos de árboles maderables, forman piscinas naturales enmarcadas por piedras de tamaños varios.[2]

Figura N° 6: Cascada de Timbiré de 4 metros



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Para acceder a las mismas, se debe realizar primero un viaje en canoa o embarcación pequeña a la orilla del bosque y luego caminar por un estrecho sendero alrededor de una hora.

1.1.5. Cascada de Calle Mansa

Por vía fluvial a 5 km de San Miguel, se encuentra un sendero de 1,5 km que lleva a la cascada de Calle Mansa, con 10 m de altura y vertientes de aguas cristalinas forma una piscina natural que está rodeada de bromelias y árboles maderables que son motivos de fascinación para quienes la visitan.

Rumbo a la cascada los turistas pueden disfrutar de la diversidad de aves, tales como loros, pericos, pava de monte, paletones, entre otras así como de mamíferos: guatusa, guanta, saíno, venados, entre otros. [2]

Figura N° 7: Cascada de Calle Mansa



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

1.1.6. Fiesta de san Martín de Porres Canchimalero

En homenaje a San Martín de Porres, el Cristo Negro, cada 3 de noviembre la comunidad de Canchimalero improvisa un altar fuera de la Capilla, para que el Arzobispo de Esmeraldas celebre la santa misa. A este acto acuden miles de devotos de todos los puntos del país y de Colombia.

Es la participación de las comunidades aledañas como La Tola, Borbón, La Pampa, Maldonado Tambillo, Cacahual y Limones lo que da realce al evento, sin importar la incomodidad del trayecto, y al igual que otras poblaciones se organizan para asistir trasladándose en embarcaciones o balsas decoradas con hojas de plátano, palma y diversas flores, viajando al son de la marimba, el cununo, guasá y maracas, entonando cánticos de arrullos durante todo el recorrido hasta Canchimalero. [2]

Figura N° 8: Fiesta de San Martín Porres



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

1.1.7. Fiesta religiosa de Semana Santa

Los habitantes de las parroquias del cantón Eloy Alfaro, principalmente de Selva Alegre, Timbiré, playa de Oro, San Miguel, San José de Cayapa, Santo Domingo Onzole, Telembí, Limones, Canchimalero y Olmedo, celebran de manera muy peculiar la semana santa, diferenciándose sus festejos por la magnitud de los actos y participación de la población. Diversidad de actos religiosos, marchas, procesiones, cantos alabanzas y rezos que recuerdan el calvario, crucifixión, muerte y resurrección de Jesucristo. [2]

Figura N° 9: Fiesta del cantón Eloy Alfaro



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Participan jóvenes, ancianos, hombres y mujeres, sin distinción de sexo o raza. Estas manifestaciones forman parte de la identidad y tradiciones culturales.

Durante los días de celebración, los habitantes de la comunidad hacen intercambio de comida típica entre las familias y amigos, tales como el pescado salado, tapao y en menor cantidad bebidas alcohólicas con coco. [2]

1.1.8. Playa Santa Lucia de las Peñas

La playa de las Peñas es un hermoso lugar para descansar y disfrutar del sol, la brisa del mar y su abundante fauna.

Su extensa playa virgen de 24 kilómetros, se encuentra perfectamente adornada en el lado sur por “las cuevas del amor”; lugar en el cual los turistas aprovechan ansiosos a que baje la marea para poder llegar a explorar estas esculturas rocosas.

Esta playa se caracteriza por mantenerse cálidas y tranquilas durante todo el año, lo cual es ideal para practicar deportes acuáticos como el esquí, el surf, las motos acuáticas, los paseos en bote, la pesca deportiva, o solo para nada y disfrutar en familia y amigos.

Figura N° 10: Playa Santa Lucia de las Peñas



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Además, gracias a estas aguas cálidas podemos disfrutar en temporadas, la visita de animales magníficos como las ballenas jorobadas, los leones marinos e infinidad de animales acuáticos y aves que se acercan a las playas tranquilas a reproducirse. [2]

1.1.9. Artesanías

Los principales materiales utilizados son la rampira, piquigua, palma, tagua, caña guadúa, coco, chonta, conchillas del mar, balsa, semillas de árboles frutales maderables de la zona, materiales procedentes de las

diferentes parroquias del cantón Eloy Alfaro, principalmente de Cayapas, Santo Domingo de Onzole, Telembí y Trinidad. [2]

Figura N° 11: Maracas y canastas bordadas a mano



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Su venta se realiza principalmente en sitios de uso público como playas y talleres de los artesanos. La diversidad de productos va desde instrumentos musicales étnicos, como el bombo, guasá, cunino, marimba, palo de agua; hasta canastas, collares, aretes, lámparas o floreros. [2]

1.1.10. Gastronomía

En el cantón Eloy Alfaro encontramos una amplia variedad de platos para el gusto de todos los visitantes. Una de sus especialidades es el

encocao de Minchilla; la minchilla es una especie de camarón que los pescadores buscan en los ríos Santiago o Cayapas. [2]

Figura N° 12: Arroz marinero



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

También conocido como camarón de río, es apreciado por su sabor y su distinguida apariencia. Es recolectado de manera artesanal y vendido en restaurantes donde se prepara, preferiblemente como encocao. [2]

Figura N° 13: Encocao de Minchilla



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009

El encocao de Aserrín de Raya se prepara con raya fresca o ahumada. Se denomina aserrín porque luego de cocinar la carne, ésta es deshilachada hasta tomar el aspecto del aserrín de madera. [2]

Figura N° 14: Encocao de Aserrín de Raya



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

El encocao de Aserrín de Toyo es un plato elaborado con un pescado parecido al tiburón, pero de menor tamaño. Este encocao se puede encontrar en la parroquia de Limones, al norte del cantón Eloy Alfaro. [2]

Figura N° 15: Majar de coco



Fuente: Guía Turística de la Provincia de Esmeraldas, 2009-2014

Al pie de la carretera Borbón San Lorenzo nos encontramos con el lugar indicado para degustar los deliciosos sabores autóctonos de este cantón, como los dulces de coco famosos por su presentación calidad de los ingredientes y aroma inconfundible. [2]

1.2. Ubicación geográfica

La parroquia Santa Lucia de las Peñas se encuentra localizado en la zona noreste de la provincia de Esmeraldas; perteneciente al cantón Eloy Alfaro.

El acceso a la localidad se da por la carretera E15 en dirección norte desde el cantón Esmeraldas y desde la sierra el acceso es por la carretera E10 tomando la vía Quito – Ibarra – San Lorenzo; en ambos casos se debe llegar hasta la “Y”, en donde se debe tomar la vía La Tola para llegar a las Peñas.

Ver mapa N° II [3]

Límites:

- Norte: con el recinto el Rompido
- Sur: con el recinto Vainilla
- Este: con el recinto KM 7

- Oeste: con el Océano Pacífico

Su ubicación geográfica es:

- Latitud: 1°46'0"
- Longitud: 79°55'0"

Mapa N° II: Ubicación de Santa Lucía de las Peñas



Fuente: MINTUR, Dirección Provincial de Esmeraldas

1.2.1. Antecedentes

Fue hallado en el año de 1935, la zona donde actualmente se encuentra asentada la parroquia Santa Lucía de las Peñas.

En primera instancia la propiedad era del Sr. Miguel Ángel Quintero ya fallecido, los herederos no quisieron vivir en esas tierras y decidieron venderla a los hermanos Lucas Ponce - Delgado Ponce, Alfredo y Juan, ellos construyeron una hacienda llamada "Las Peñas", la cual era dedicada a la agricultura y ganadería.

El trabajo que se realizaba en la hacienda fue duro por muchos años y los primeros moradores que llegaron habitar en esa época eran trabajadores de ahí mismos.

Los primeros pobladores que comenzaron a llegar con el transcurso del tiempo en los asentamientos de las tierras privadas fueron las familias Simisterra, Ramírez, Mejía, y Montaña; para poder quedarse ahí tuvieron que luchar con los hacendados que no dejaban sembrar nada porque se querían apoderar de todo.

Los hermanos Saldarriaga querían poner grandes camaroneras para votar a la gente que vivía en la zona, pero tuvo que intervenir la policía y se llegó a un acuerdo entre las dos partes; quedando así: del estero hacia arriba era la hacienda y de la parte del estero hacia abajo era el caserío.

Se dedicaban a las actividades agrícolas y ganaderas, en calidad de jornaleros, vaqueros y cocoteros.

Sus viviendas fueron construidas con materiales propios de la zona: madera, caña y paja.

En esa época no contaban con una carretera para trasladarse a Esmeraldas, lo hacían por medio de la playa y cuando subía la marea tenían que caminar por los desechos (rivers de la costa) luego bajaba la marea y continuaban su camino por la playa demorando dos o tres días para llegar al lugar de destino.

Había algunos moradores de la localidad que se dedicaban a la pesca de chinchorro, atarraya y anzuelos los cuales fueron los primeros equipos para la pesca.

Todas las noches se alumbraba con mecheros o velas porque no contaban con energía eléctrica.

El 12 de octubre de 1982 donaron una planta eléctrica de 8kw con ayuda del Sr. Edgar Panchano Orejuela quien era el presidente del consejo de Limones, esta planta de energía eléctrica brindaba el servicio con pequeños generadores desde las 18 horas hasta las 21 horas había luz, excepto cuando había un enfermo de gravedad o un fallecimiento brindaban más horas de energía eléctrica.

Esta planta funcionaba a base de combustible, el operador de la planta en esa época era el Sr. Fausto España; para operar en la planta capacitaban al personal, el combustible era donado por los moradores, los filtros y el aceite para el mantenimiento lo daba el Sr. Panchano, esta planta funciono por el lapso de dos años.

En el año de 1982 funciono una planta eléctrica de 24kw que duro más o menos un año porque en esa época se dañó por la corriente del fenómeno del niño, luego prestaron la planta eléctrica de la Tolita Pampa de Oro hasta el año de 1994 – 1995 que llego el interconectado.

En la parroquia no existe alcantarillado la mayoría de los establecimientos funcionan con pozo séptico. Figura N°16 [4]

Figura N° 16: Habitantes que se dedicaban a las faenas de pesca artesanal



Fuente: <http://laspeñasesmeraldas.com/index.html>

1.2.2. ¿Porque se llamó las Peñas?

Pusieron de nombre las Peñas porque eran pequeños sitios donde pasaban los navegantes que venían desde la bocana de La Tola o de Limones a San Lorenzo, porque las primeras piedras que se observan desde lejos eran los peñascos del cementerio.

Antiguamente para comercializar los productos de la zona tenían que navegar hasta mar a dentro donde se encontraba un barco, que recibía los cocos, el ganado, los mariscos, etc. Cuando los moradores navegaban hacia el norte se podía observaban desde lejos las primeros peñas, entonces desde ahí lo llamaron como recinto Las Peñas. [4]

1.2.3. ¿Cómo nace el turismo?

El turismo en la zona empieza con el gobierno de Gustavo Noboa en el año de 2000, el cual fue el primer presidente de la república que visitó esta zona poblada.

Visitaron el balneario cuando salió el carretero de Ibarra, más conocido como el turismo del norte, de Ibarra hacia las Peñas.

Llevaron a un grupo de niños de la sierra a conocer el mar por primera vez, entonces desde ahí se dio a conocer la zona del norte de la provincia de Esmeraldas. [4]

Figura N° 17: Lugar donde llegó por 1era vez Gustavo Noboa



Fuente: elaboración propia

1.2.4. Parroquialización

El 02 de agosto del 2011 fue ascendido el recinto las Peñas como parroquia con el nombre de Santa Lucía de las Peñas, quedando publicado en el registro oficial 504.

El 23 de enero del 2012 se eligieron a las autoridades de la parroquia quedando oficialmente reconocidos, y estos fueron los siguientes: [4]

Tabla N° I: Autoridades de la parroquia

Sr. Segundo Solís Chamorro	Presidente
Sra. Darwin Pinillo Castillo	Vicepresidente
Sra. Mónica Manosalba	Secretaria Tesorera
Lcdo. Junior Lucas Arana	Primer vocal
Sra. Jeannette Hurtado Quiñonez	Segundo vocal
Sr. Carlos Cabrera Batioja	Tercer vocal

Fuente: GADP de Santa Lucía de las Peñas

1.2.5. Organización social

Los comuneros celebran sus fiestas tradicionales en el mes de octubre y en agosto celebran la Parroquialización.

Las organizaciones que apoyan a estas festividades son los siguientes:.. [4]

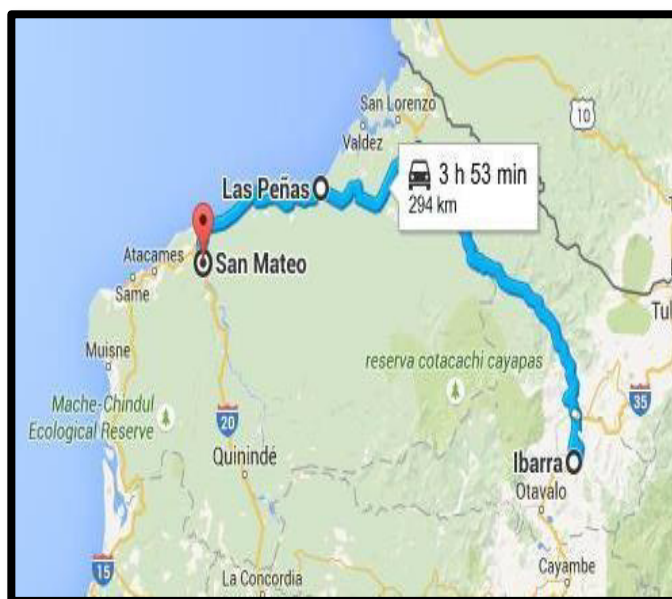
Tabla N° II: Organización social

ORGANIZACIONES	PRESIDENTE/A	SECRETARIA/O	TESORERO/A
Club de damas	Amada Zapata	Rosangela Pastrana	Tirsa Bone
Asociación de Bohíos	Daniel Herrera	Yaneth Hurtado	Gloria Caicedo
Asociación de pescadores “Perlas del Mar”	Neptali Valencia	Verónica Salazar	Genaro Mejía
Asociación de jugueros “Nuevo renacer”	Ricardo Paredes	Elizabeth Gaspar	Oleisa Vivero
Asociación de Tricótomos “Taxi tour Las Peñas”	Rafael Palacio	Promelio Zambrano	Manuel Cedeño
Organización de Artesanos	Héctor Ochoa	Luis Bone	Tomás Lazcano

Fuente: GADP de Santa Lucía de las Peñas

1.3. Información general del proyecto

El proyecto estará ubicado en la en la vía “La Y” La Tola de la parroquia Santa Lucía de las Peñas, perteneciente al cantón Eloy Alfaro de la provincia de Esmeraldas, donde está ubicada al norte de la provincia, con una distancia aproximadamente de 90km y al noroeste de Ibarra con 220km. [4]

Mapa N° III: Ubicación del proyecto

Fuente: <https://maps.google.com.ec/>

1.3.1. Nombre del proyecto o negocio

“Brisas del Norte”

1.3.2. Logotipo y slogan

Figura N° 18: Logotipo del proyecto



Elaboración: Propia

1.3.3. Explicación del slogan

Se escogió este slogan “esperar lo inesperado”, porque queremos que todos los clientes vivan una experiencia única y sin pensar que existe un mañana.

1.3.4. Misión

“Hostería Brisas del norte, ofrece un servicio exclusivo y personalizado, proporcionando una mezcla de sensaciones de relax, entretenimiento y aventura para todos nuestros clientes”.

1.3.5. Visión

“Convertirnos en un espacio reconocido a nivel local y nacional mediante los servicios de calidad y continua preocupación para mejorar la satisfacción de los clientes; basándonos en un crecimiento sustentable y competitivo, en comunión con el medio ambiente y la energía de la gente”.

1.3.6. Objetivos

1.3.6.1. Objetivo general

Crear una hostería que brinde un servicio de alojamiento, alimentación, zonas de recreación y áreas verdes para familias y grupos de amigos.

1.3.6.2. Objetivos específicos

- Formar un negocio sustentable.
- Posicionar la hostería como un espacio, con las mejores opciones de servicio personalizado para los clientes.
- Fomentar el turismo en la localidad y sus alrededores para que se generen nuevos puestos de trabajo.
- Cubrir cada una de las expectativas de los clientes, mediante la calidad de servicio.

1.4. Especificar el sector de actividad: subsector/rama

- **Sector:** Servicios
- **Subsector:** Turístico
- **Ramas:** Actividades turísticas recreativas y adicionales como hospedaje y restauración.

1.5. Identificación de actores claves

- Iván Castillo 0988653477 (jefe de la junta parroquial)
- Rosa Bone 09825477821 (secretaria del seguro social campesino) [4]

1.6. Análisis FODA

Tabla N° III: Análisis FODA

F O D A	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Ubicación privilegiada, a poca distancia de tiempo para visitar los atractivos.	Pequeños pueblos con balnearios y sus atractivos turísticos.
Ser originales dentro de la zona generando fuentes de trabajo.	Abierto para el mercado local y nacional, utilizando originalidad.
Servicio exclusivos y personalizado hacia los clientes.	Jardín adyacente siendo la diferenciación del producto con otros.
Espacios para zonas recreativas para adultos y niños.	Los compradores están buscando productos con estas características.
Negocio sustentable.	Ser un nuevo negocio en la zona.
DEBILIDADES	AMENAZAS
Falta de equipos u herramientas de trabajo con tecnología.	Introducción de nuevos establecimientos en la zona.
Mala administración.	Otros establecimientos con mejor categoría.
Falta de señalética y servicios básicos en la zona.	Productos y promociones que oferten la competencia y cercanía a las Peñas.
Personal limitado, con poca experiencia y capacitación para brindar un servicio personalizado.	Ingreso de competidores con costos bajo.
Parqueaderos insuficientes.	Precios módicamente competitivos.

Elaboración: Propia

CAPÍTULO 2

2. ESTUDIO DE MERCADO

Se analiza la oferta y la demanda, así como los precios y los canales de distribución.

El objetivo de todo estudio de mercado ha de ser terminar teniendo una visión clara de las características del producto o servicio que se quiere introducir en el mercado, y un conocimiento exhaustivo de los interlocutores

del sector. Junto con todo el conocimiento necesario para una política de precios y de comercialización.

Análisis de precios y su evolución de los distintos competidores o demarcaciones geográficas.

Con un buen estudio nos debería quedar clara la distribución geográfica y temporal del mercado de demanda. [4]

2.1. Objetivos del proyecto

- Dar a conocer si el proyecto será factible.
- Determinar el nivel de aceptación de los pobladores y turista frente a la propuesta de una hostería.
- Conocer las necesidades en el ámbito turístico a través del punto de vista local.

2.1.1. Metodología

Para la realización del siguiente trabajo se acudió a algunos tipos de investigaciones de campo y documentales, las cuales son:

2.1.1.1. Investigación documental

Se basó en los diferentes tipos de fuentes inalterables de información donde se recurrió a los siguientes soportes:

- **Soportes institucionales:** digitales como el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Eloy Alfaro 2012-2022. [1]
- **Proyectos:** tesis digitales por hacer. [5]
- **Publicaciones:** descargadas de internet acerca de información de atractivos y servicios turísticos de la zona.

2.1.1.2. Investigación de campo

Se buscó los resultados de toda la investigación documental, levantamiento de información y trabajo de campo a través de la visita a la localidad.

- **Análisis y diagnóstico del sector:** Se visitó el sitio para conocer y levantar información sobre las características físicas del sector, recursos turísticos, accesibilidad, precios de la competencia, y ubicación.

Para realizar un soporte físico del proyecto se utilizaron los siguientes equipos:

- Teléfonos celulares, con cámara y grabadora de voz, para obtener imágenes y sonidos propios.
- Cuadernillo para anotar diariamente las memorias, observaciones y conversaciones de los moradores más antiguos de la zona, datos importantes para después analizarlos y escribirlos en el documento.

Se utilizaron las siguientes metodologías y herramientas para la recopilación de datos:

- **Encuestas:** para conocer el perfil de los potenciales usuarios, necesidades y expectativas acerca de la propuesta expuesta.
- **Entrevistas:** Se realizó entrevistas a las autoridades locales para conocer datos del sector, ordenamiento, regulaciones y población en general para conocer sus expectativas con respecto al proyecto.

Toda esta información fue utilizada como soporte informativo y teórico, a lo largo del desarrollo del proyecto, dando a conocer una parte de la realidad de los recursos turísticos que tiene la parroquia Santa Lucia de las Peñas.

2.2. Población y muestra

Para realizar el proyecto se empleó como herramienta de ayuda a la encuesta hacia los pobladores y turistas de la parroquia Santa Lucia las Peñas. Donde se pensó que era necesario saber la aceptación y percepción de los pobladores y turistas frente a otra alternativa de ingresos económicos.

2.2.1. Formula- muestra

El tipo de muestreo usado para el proyecto fue el no probabilístico por conveniencia. “El investigador selecciona a miembros de la población fácilmente accesibles.” [6] Para obtener la muestra se usó la siguiente formula: [5]

Figura N° 19: Ecuación

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

Elaboración: Mario Suárez, estadística básica

Dónde:

N: población.

Z²: porcentaje de fiabilidad.

P: porcentaje de veces que ocurre un fenómeno o probabilidades de éxito en la población.

e: error muestral.

n: muestra.

q: no ocurrencia también conocida como (1-P).

El nivel de confianza Z es de 95% equivalente (1.96), tomando una hipótesis de que la probabilidad de éxito es $p = 0.5$, con un error muestral de $e = 0.05$ y con una población de 2400 habitantes en la playa de las Peñas. [5]

Datos para calcular:

P=0.5

95% De Confianza

e=0.05 Error

Z=1.96

N=2400

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

$$N = \frac{(1.96)^2 \cdot 0.5(1-0.5) \cdot 2.400}{(2.400-1) \cdot (0.05)^2 + (1.96)^2 \cdot 0.5 (1-0.5)}$$

$$N = \frac{2304,96}{6.9579}$$

$$N = 331,2723$$

$$N = 331 \text{ Encuestas}$$

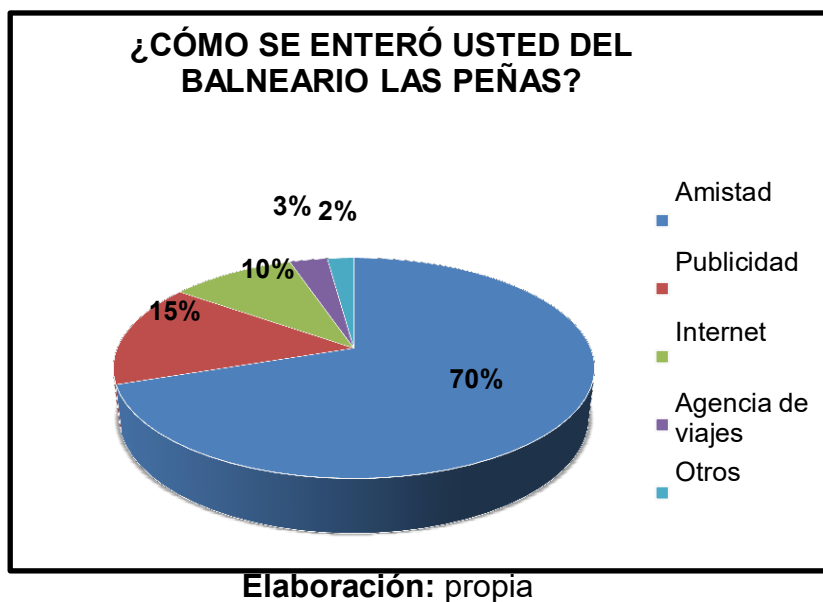
Esto indica que se necesita realizar trescientas treinta y un encuestas.

2.2.2. Resultados

Las encuestas se realizaron con el método de entrevistador de cara a cara, desde el 12 al 15 y del 19 al 20 de junio del 2015, obteniendo los siguientes resultados:

2.2.3. Afluencia esperada de consumidores

Para poder determinar con mayor exactitud, la afluencia esperada de consumidores en la playa de las Peñas donde será levantada la hostería; se tomó en cuenta los datos encontrados en el diario el Comercio [7] y en el diario el Telégrafo [8] del año 2014 y además de las encuestas realizadas por las autoras del proyecto.

Gráfico N° 1: Información acerca del balneario

La respuesta que se obtuvo fue que la mayoría de las personas que acuden a la parroquia las Peñas se han enterado por medio de amistad con un 70%, que equivale a 231 personas, como segunda opción es la publicidad que realizan los moradores de la zona para que los turistas acudan al balneario fue del 15%, la utilización del internet como fuente principal para la información fue del 10% y por último otros con un 2% que se enteran para acudir al balneario.

Gráfico N° 2: Preferencias al momento de visitar

Elaboración: Propia

De un nivel de aceptación del 97% equivalente a 320 personas de los turistas indicaron que estarían dispuestos a visitar una hostería en las Peñas y una baja aceptación del 3% indicó que no visitarían una hostería porque no pernoctarían en la zona, pero si dejaron claro que podrían hacer uso de las instalaciones.

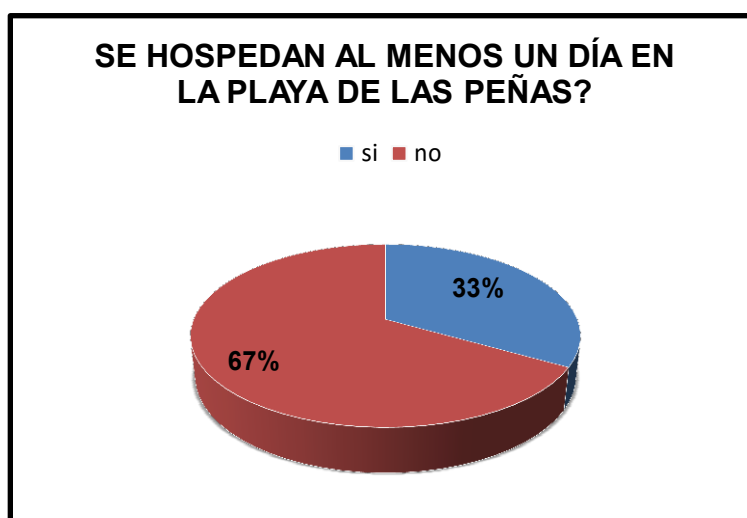
Gráfico N° 3: Motivo del viaje

Elaboración: Propia

Se observa que el motivo principal por la que acuden los turistas a las Peñas es por turismo de sol y playa con un 90% equivalente a 297 personas y el 10% restante acuden al balneario por otros motivos.

2.2.4. Permanencia

Gráfico N° 4: Tiempo de pernoctación



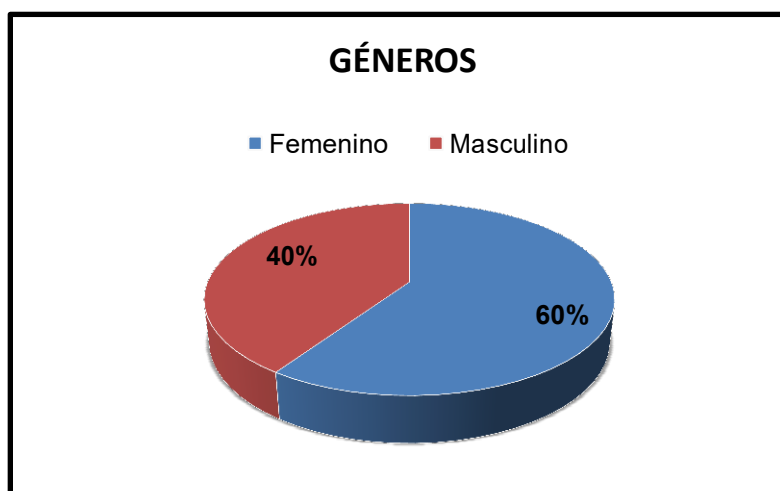
Elaboración: propia

De los 331 encuestados el 33% equivalente a 110 personas, indicaron que se hospedan al menos un día en la playa de las Peñas y el resto es decir el 66% equivalente a 221 personas, hacen turismo de paso con las demás playas de Esmeraldas

2.2.5. Perfil del cliente

Para definir a los futuros usuarios se separó la siguiente información.

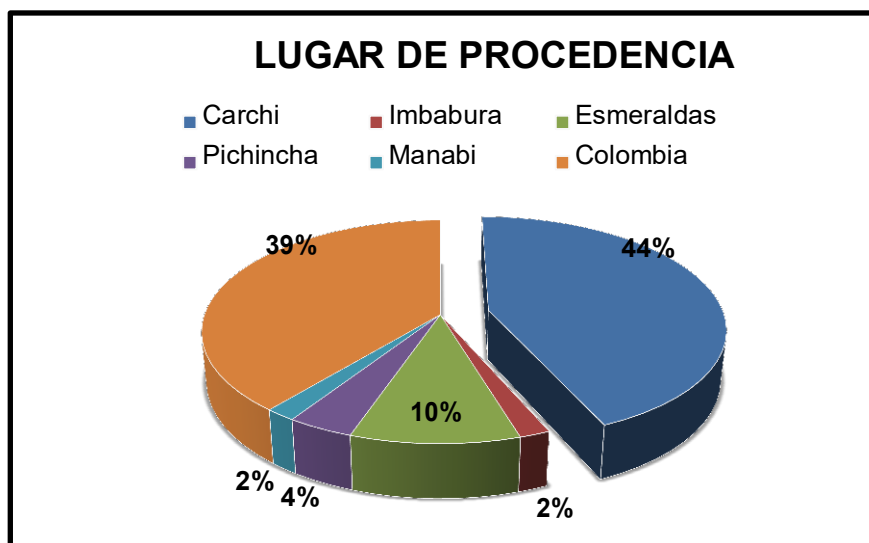
Gráfico N° 5: Género



Elaboración: Propia

De un total de 331 encuestas un 60% es decir un equivalente de 197 personas son de género femenino y un equivalente de 134 personas es decir un 40% pertenece al género masculino.

Gráfico N° 6: Procedencia

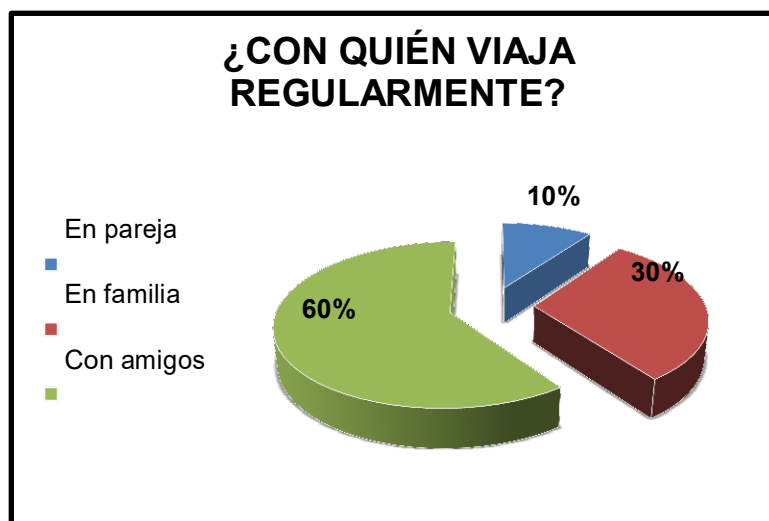


Elaboración: Propia

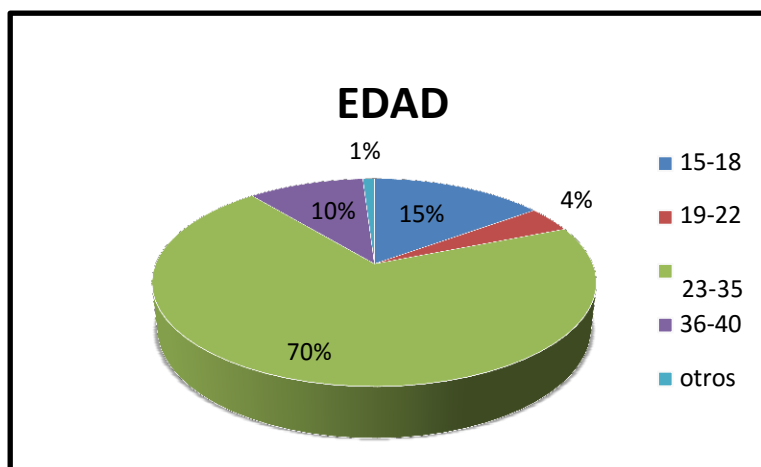
De acuerdo con los datos que arrojan las encuestas que se realizó, a nivel nacional el mayor porcentaje es de un 44% equivalente a 144 personas pertenecen a la provincia de Carchi en donde están las ciudades de San Gabriel y Tulcán, siendo el restante de personas de las siguientes provincias de Imbabura con un 2 %, Esmeraldas con un 10 %, Pichincha con un 4 %, Manabí con un 2 % y a nivel internacional el porcentaje pertenece a Colombia con un 39 % equivalente a 129 personas.

Por lo que se puede apreciar que el mercado prioritario son de la sierra y Colombia.

En temporadas de junio a septiembre (sierra) y febrero a marzo (costa), es decir que se podrá dirigir hacia esos sectores para captar el mercado ya que dentro del mismo se encuentran los grupos de personas a los cuales se espera enfocarse.

Gráfico N° 7: Preferencia a la hora de viajar

Elaboración: Propia

Gráfico N° 8: Edad

Elaboración: Propia

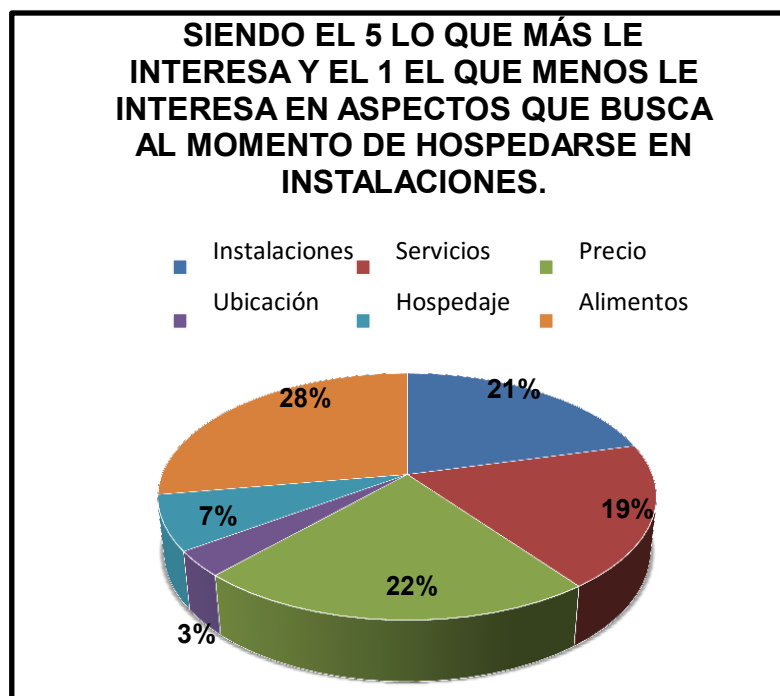
De los encuestados con un 70% oscilan en un rango de edad de 23 a 35 años, de un 60% realiza actividades en la zona con sus amigos y un 30% asiste a la misma con su familia.

Gráfico N° 9: Ocupación



Elaboración: Propia

Gráfico N° 10: Aspectos de interés al momento de hospedarse



Elaboración: Propia

En lo que respecta a la ocupación de los turistas, la mitad de encuestados es decir 50% indicaron que son estudiantes, que viajan por excursiones de las universidades o colegios con amigos, y un 35% son profesionales que realizan sus viajes con sus amigos o familia hacia la playa de las Peñas.

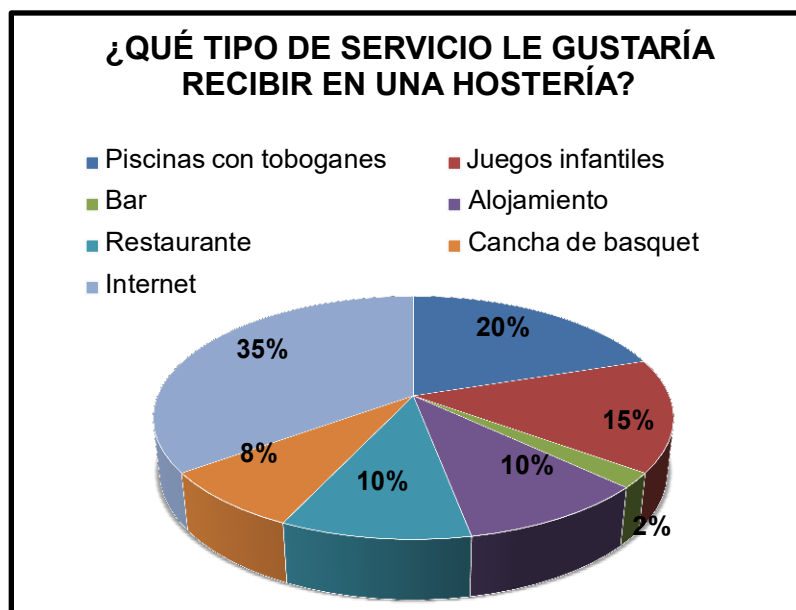
Los resultados en cuanto a los motivos más importantes que inducen en la elección de un establecimiento recreativo son: las instalaciones, servicio, alimentos y precio.

Gráfico N° 11: Aspectos de interés económico



Elaboración: Propia

Gráfico N° 12: Preferencia de los servicios



Elaboración: Propia

De un total de 253 personas estarían dispuestas a cancelar de \$30 a \$50 por concepto de alojamiento por día y sobre otros servicios que se podrían implementar.

El 20% opino que le gustaría que la hostería tuviera piscina con toboganes para niños y adultos con juegos infantiles, mientras que un 10% indicó que les gustaría tener restaurante, alojamiento y mayoritariamente un 35% concordaron con que se debería tener servicio de internet

Gráfico N° 13: Aspectos de interés económico

Elaboración: Propia

Un total de 260 personas que corresponde al 79%, indicaron que estarían dispuestos a pagar por un plato de comida típica del lugar, un valor estimado entre \$6 a \$10 por persona.

2.3. Análisis de la oferta

De acuerdo a los datos obtenidos en el estudio de campo que se realizó en la zona, se determinó que la oferta abarca un total de 24 lugares de alojamientos, desde el año 2014.

Se tomó los datos de una investigación realizada por el diario el Comercio, donde se da a conocer que se cuenta con 3000 plazas de trabajo en lo que respecta al sector hotelero. [9]

Dando un total de 294.920 plaza, se tomó en cuenta un 40% de ocupación en los hoteles por año, información que se obtuvo por la asociación de hoteleros de las Peñas. [10]

Tabla N° IV: Número de establecimientos

Año	N° Establecimientos	Por Año
2014	24	294.920
2015	25	438.000

Elaboración: Propia

2.3.1. Cantidad de la oferta actual

Para la proyección de la oferta se basó en un valor real desde el año 2014 hasta el actual año 2015, que sería 438.000 plazas tomadas, que cuenta el 40% de ocupación de los hoteles, considerando el crecimiento de 1 a 2 hoteles por año. [10]

2.3.2. Proyección de la oferta

Para realizar la siguiente proyección de la oferta se basó, de 24 lugares de alojamientos de la zona. Información obtenida por la asociación de hoteleros. [10]

Considerando una proyección de 10 años los cálculos realizados hasta el año 2024, indican que el número de plazas en las Peñas tiene un crecimiento positivo, el mismo que será explicado en el siguiente cuadro.

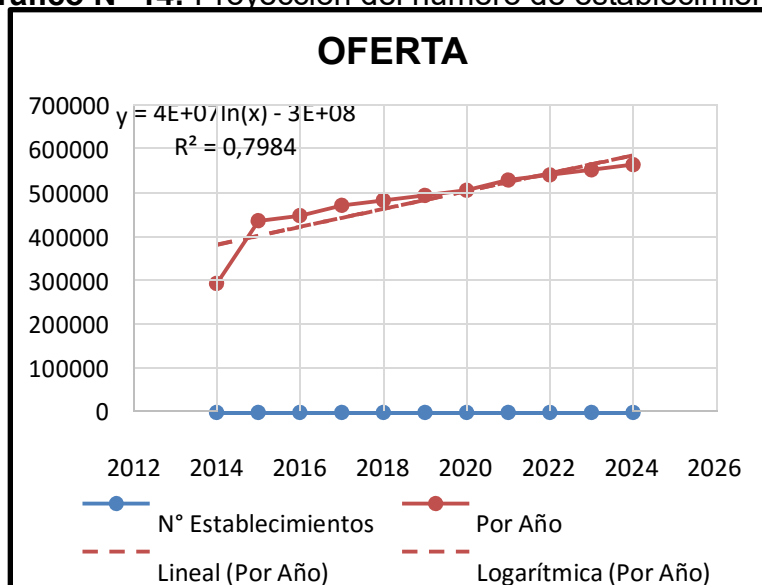
Tabla N° V: Proyección del número de establecimientos

Año	N° Establecimientos	Por Año
2014	24	294.920
2015	25	438.000
2016	26	449.680
2017	28	473.040
2018	29	484.720
2019	30	496.400
2020	31	508.080
2021	33	531.440
2022	34	543.120
2023	35	554.800
2024	36	566.480

Elaboración: Propia

Para conocer la proyección de la oferta se utilizó el método, de línea de tendencia logarítmica, donde indica cómo va aumentando el crecimiento hasta cierto tiempo y luego se estabiliza.

Gráfico N° 14: Proyección del número de establecimientos



Elaboración: Propia

2.3.3. Análisis de la oferta sustitutiva y complementaria

2.3.4. Oferta sustitutiva

Actualmente dentro de la parroquia se encuentra los siguientes productos sustitutos con referencia a la hostería:

Tabla N° VI: Establecimientos tomados como productos sustitutos

Hostería Playa Real	Hotel María José	Hotel Playa Arena	Cabañas Mickey
Dirección: calle Principal	Dirección: calle malecón	Dirección: calle principal	Dirección: calle principal
Urb. Acapulco			Urb. Acapulco
Telf.: 062-793-114	Telf.: 062-793-104	Telf.: 062-793-090	Telf.: 062-793-148

Elaboración: Propia**2.3.5. Oferta complementaria**

En él sector se encuentran más de 80 establecimientos sin categoría entre bares y restaurantes, de los cuales se encuentran activos 50. Los siguientes establecimientos son poseedores de una mejor categoría con respecto a los demás:

Tabla N° VII: Establecimientos tomados como productos sustitutos

Multi comercio el Malecón de Celia	Asociación de Tricimotos "Taxi tour Las Peñas"	Hotel Playa Arena	Bar Restaurante Tía Fanny	Bar Jenny	Discoteca Oasis
Dirección: playa	Dirección: playa	Dirección: playa	Dirección: playa	Dirección: playa	Dirección: playa
malecón	malecón	Malecón	malecón	malecón	malecón
Telf.: 091976445	Telf.:062-793-154	Telf.: 062-762-188	Telf.: 0988673100	Telf.: 0996674187	Telf.: 0987411389
# de mesas: 1	# de mesas: 0	# de mesas: 3	# de mesas: 7	# de mesas: 8	# de mesas: 8

Elaboración: Propia

2.4. Análisis de la demanda

Para conocer la potencial demanda del proyecto, se tomó en cuenta los registros de la población de Esmeraldas y un pequeño porcentaje de turistas que se dirigieron hacia las Peñas en el feriado del 2014. [12]

2.4.1. Cantidad de demanda actual

“Es la demanda registrada por estadísticas, en cualquiera de las unidades que se mida, para una serie de períodos a lo largo del tiempo y cuyos datos pertenecen a levantamientos reales”. [11]

En vista de la inexistencia de datos estadísticos de la afluencia de turistas que se dirigen hacia las Peñas; se tomó en cuenta los datos del número de turistas que visitan la provincia de Esmeraldas; [8] para basarse en un pequeño porcentaje sacado de un feriado de la parroquia, del año 2014.

Tabla N° VIII: Demanda de las Peñas, año 2014

2014	Turismo	Población	40% Turismo interno
ECUADOR	1.300.000	15.982.551	6393020
ES	ME	RAL	DAS
NACIONAL	7,1	453.904	
EXTRANJERO	6,6	85.800	
TOTAL ESMERALDAS	13,7	539.704	
TOTAL DEMANDA PEÑAS	12,50%	67.463	

Elaboración: Propia

Para la investigación se tomó en cuenta los datos encontrados del diario el Comercio [7] en donde indican que de un total de 20.000 turistas que llegaron a Esmeraldas, con un pequeño porcentaje, es decir 2.500 se trasladaron hacia las Peñas, dando a conocer un 12.5 % estimado, para realizar la demanda del año 2014.

Tabla N° IX: Porcentaje

Porcentaje de demanda las Peñas	
Estimado	12.5 %

Elaboración: Propia

2.4.2. Proyección de la demanda

Se basó en la investigación del diario el Comercio [7] donde se decidió proyectar una demanda a 10 años, desde el 2014. Tomando en cuenta un crecimiento del 6.4% por año. [12]

Tabla N° X: Proyección

Año	67.463,00	Demanda actual
	6,40% aumenta cada año	
2014	71.781	4.317,63
2015	76.098	
2016	80.416	
2017	84.734	
2018	89.051	
2019	93.369	
2020	97.686	
2021	102.004	
2022	106.322	
2023	110.639	
2024	114.957	

Elaboración: Propia

2.4.3. Estacionalidad de la demanda

La mayor parte de los turistas que llegan al sector solo pernoctan una noche, los fines de semana y los feriados.

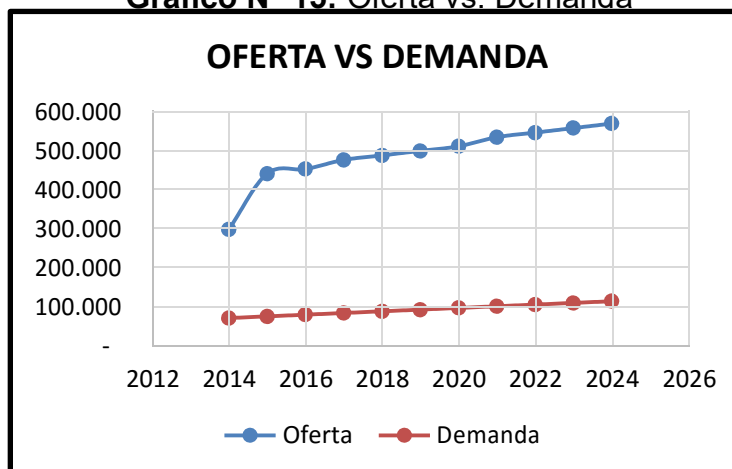
2.4.4. Cobertura cuantitativa del mercado (oferta vs. Demanda)

En el siguiente cuadro se explica que la oferta es mayor que la demanda, lo que indica que se tiene una demanda puntual satisfecha.

Tabla N° XI: Oferta vs. Demanda

Total Plazas Ofertadas al año	294.920
Total Plazas Demandadas al año	67.463
Cruce de Oferta - Demanda	227.457

Elaboración: Propia

Gráfico N° 15: Oferta vs. Demanda**Elaboración: Propia**

Para los siguientes 10 años se puede observar que la oferta va a seguir satisfaciendo la demanda.

Tabla N° XII: Proyección Oferta vs. Demanda

Año	Oferta	Demanda
2014	294.920	67.463
2015	438.000	71.781
2016	449.680	76.098
2017	473.040	80.416
2018	484.720	84.734
2019	496.400	89.051
2020	508.080	93.369
2021	531.440	97.686
2022	543.120	102.004
2023	554.800	106.322
2024	566.480	110.639

Elaboración: Propia

2.4.5. Porcentaje de ocupación prevista

Las previsiones son de lograr un nivel sostenible de ocupación durante los días de feriados, en temporadas altas, las fiestas parroquiales y tradicionales de las Peñas.

Las áreas recreativas contarán con piscinas para niños con una capacidad para 20, piscinas para adultos con una capacidad para 50 personas, juegos recreativos con balancines, columpios, resbaladeras con toboganes con una capacidad para 40 niños, áreas verdes con una capacidad para 80 personas, área deportes con cancha de básquet capacidad para 12 personas; caminatas para disfrutar del aire libre y pérgolas para pequeñas reuniones.

Como servicio adicional en la hostería abra 5 cabañas para familias con capacidad para 6 personas es decir un total de 30 personas; y con un restaurante con capacidad para 50 personas, con opción de tener desayuno, almuerzo y merienda.

2.5. Análisis de la competencia

Hotel María José

- Se encuentra ubicado en la calle malecón, con buen acceso hacia la playa.
- Cuenta con los servicios de alojamiento donde cada una de sus habitaciones dispone de baño privado con permanente fluido de agua, ventilador, televisión por cable y una iluminación muy adecuada.
- Tienen un restaurante con una gran variedad de platos tanto lo típico de la cocina esmeraldeña, ecuatoriana, e internacional. Además el Chef ofrece un menú diario del cual usted puede disfrutar, si prefiere algo más conservador, ligero y familiar.
- Cuenta con una amplia piscina con toboganes donde hacen uso sus huéspedes.
- La piscina es alquilada a turistas de otros hoteles por el mínimo costo de \$3 todo el día.

- Al momento de hospedarte en este establecimiento el hotel solo brinda el servicio de alojamiento, debido a que en la zona existe una gran demanda de restaurante y bares.
- Garaje las 24 horas.
- Wifi, solamente en las áreas comunales (recepción, restaurante).
- Buen mantenimiento en la piscina. [13]

2.5.1. Competidores actuales

Figura N° 20: Hotel María José



Elaboración: Propia

Figura N° 21: Hostería Playa Real



Elaboración: Propia

Como se puede observar en las imágenes ambos establecimientos de alojamientos, cuentan con buenas instalaciones y buena comodidad para cada uno de sus huéspedes.

2.5.2. Competidores potenciales

El hotel María José y la hostería Playa Real serian la competencia actual y potencial para el futuro.

2.5.3. Ventajas competitivas

Tabla N° XIII: Ventajas del H. Ma. José y H. Brisas del Norte

Nombre del establecimiento	Datos adicionales
María José	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiene tres cabañas bien amplias para familia o grupos de amigos. ➤ Wifi solo en recepción y en el restaurante. ➤ El costo por persona es de \$67 dólares.
Brisas del Norte	<ul style="list-style-type: none"> ➤ jardines. ➤ Áreas verdes. ➤ zonas de recreación para adultos y niños. ➤ Canchas para realizar deportes. ➤ Cabañas para familias o pequeños grupos. ➤ Wifi en todas las instalaciones de la hostería. ➤ Piscinas con toboganes para adultos y niños.

Elaboración: Propia

2.5.4. Características Física

Tabla N° XIV: Características de hoteles en funcionamiento

Nombre	Actividad	Capacidad				Datos
		Habs.	Camas	Mesas	Sillas	
						Para hacer uso del restaurante solo para grupos grandes y con llamada de anticipación. Solo en temporada alta contratan a otra persona.
Can de Mar	alojamiento	10	28	8	32	Fue la 1era hostería y lleva funcionando 12 años. Cuenta con restaurante pero no incluye al momento de hospedarse. En temporada contratan 3 personas más. Solo incluye hospedaje y garaje al momento de hacer uso de las instalaciones
Playa real	alojamiento	32	90	10	40	No cuenta con comedor solo brinda

						hospedaje
Ecológicas Ronny	alojamiento	10	30	0	0	No se mantienen sus precios, cambian para cada temporada
Playa Arena	alojamiento	17	15	0	0	En temporada alta se solicita los servicios de otra persona. Servicio de Wifi. Cuenta con una pequeña sala con dos sillas en cada cabaña.
Lupita	alojamiento	6	36	0	0	Amplio restaurante
Sel Mar	alojamiento	20	90	12	48	
Mikey	alojamiento	3	12	0	0	
Natanael	alojamiento	10	28	0	0	
Cumbres Andinas	alojamiento	40	80	0	0	
Mar Bella	alojamiento	40	80	0	0	
Noemí	alojamiento	12	20	0	0	
Casa blanca	alojamiento	20	30	4	16	
Bambuco	alojamiento	12	28	0	0	La hostería pertenece a la escuela Fe y Alegría
María José	alojamiento	160	288	8	32	
Cristal Perla	alojamiento	15	30	0	0	
Rincón de Pacífico	alojamiento	27	52	4	16	
Descanso de mi Familia	alojamiento	20	36	0	0	
Brisas del Mar	alojamiento	20	36	0	0	
Alejandra	alojamiento	10	20	0	0	

Elaboración: Propia

Tabla N° XV: Características de hoteles sin funcionamiento

Nombre	Actividad	Capacidad				Datos
		H.	camas	Mesas	sillas	
Solo Mar	Alojamiento	12	23	8	32	Actualmente el establecimiento solo recibe a familiares en temporada
Estep Luz	Alojamiento	14	12	5	21	Actualmente dejo de funcionar.

Elaboración: Propia

Establecimientos hoteleros que no funcional actualmente pero brindan el servicio de hospedaje cuando tienen mucha demanda turística.

2.5.5. Datos generales de operación

El competidor principal para la implementación de una nueva hostería en el sector es el hotel María José, por estar ubicado en la avenida malecón, cerca del proyecto propuesto, y por ser uno de los hoteles con más capacidad. Los datos que el hotel María José tiene acerca de sus precios de comercialización son los siguientes: [13]

Tabla N° XVI: Características física del H. Ma. José

Nombre	Habitaciones	Camas	Costos
María José	160	288	Días feriados es De \$ 67,20 y entre semana es de \$ 11,20

Elaboración: Propia

2.5.6. Formas de comercialización

El Hotel María José posee página de internet propia mediante la cual promociona sus servicios; también se promocionan a través de páginas de turismo en las cuales la única forma de contacto es a través del número teléfono que poseen. [13]

Las respectivas páginas son:

- Teléfonos:

Esmeraldas Ecuador: (593 6) 2786714

Celular: 098-061-1018 / 099-060-0208

- Paginas:

<https://hotelmariajose.wordpress.com>

www.ecuador-turistico.com/hoteles-en-las-penas-esmeraldas-ecuador

CAPÍTULO 3

3. ESTUDIO TÉCNICO

Es un estudio que se realiza una vez finalizado el estudio de mercado, que permite obtener la base para el cálculo financiero y la evaluación económica de un proyecto a realizar. El proyecto de inversión debe mostrar en su estudio técnico todas las maneras que se puedan elaborar un producto o servicio, que para esto se necesita precisar su proceso de elaboración. Determinado su proceso se puede determinar la cantidad necesaria de maquinaria, equipo de producción y mano de obra calificada. También

identifica los proveedores y acreedores de materias primas y herramientas que ayuden a lograr el desarrollo del producto o servicio, además de crear un plan estratégico que permita pavimentar el camino a seguir y la capacidad del proceso para lograr satisfacer la demanda estimada en la planeación. [16]

3.1. Ubicación

El proyecto estará ubicado en la en la vía “La Y” La Tola de la parroquia Santa Lucia de las Peñas, perteneciente al cantón Eloy Alfaro de la provincia de Esmeraldas, con una distancia aproximadamente de 90km y al noroeste de Ibarra con 220km. La duración del viaje partiendo desde Esmeraldas hasta las Peñas dura dos horas con 30 minutos en carro de cooperativa y una hora con 30 minutos en carro propio

Figura N° 22: Ubicación de la hostería



Elaboración: Propia

3.1.1. Aspectos positivos y negativos

Tabla N° XVII: Aspectos positivos y negativos

Aspectos positivos	Aspectos negativos
Seguridad y vigilancia las 24 horas del día, porque se encuentra la UPC dirección diagonal de la futura hostería.	La zona donde se desarrolla el proyecto no cuenta con los servicios básicos de agua, luz, alcantarillado.
El establecimiento contará con plena accesibilidad ya que estará ubicado cerca de la carretera principal, y al malecón.	No se cuenta con una clasificación de los desechos sólidos. El carro recolector de la basura pasa con poca frecuencia a la semana.
La playa tiene una temperatura ambiental y la mayor parte del año posee buen clima.	Existe mucha competencia en los que respecta a restauración.
Paisajísticamente tiene atractivos que quedan cerca de la playa y los demás establecimientos, no tienen construcciones altas que imposibiliten la observación de los atractivos naturales de la zona.	Falta de apoyo, por medio de las autoridades de la zona para obtener información acerca de los terrenos, sobre los costos y permisos de construcción

Elaboración: Propia

3.1.2. Descripción del producto

- **Áreas recreativas:** Constará con diferentes espacios entre ellas estarán las zonas de juegos, piscinas y toboganes infantiles. También tendrá áreas verdes para el descanso y

deporte, con piscinas para adultos. Además de dos pérgolas para pequeños eventos.

- **Hostería:** Las habitaciones tendrán diseños que reflejen la cultura de la provincia de Esmeraldas.
- **Restaurante:** Como producto adicional se dará a conocer las comidas típicas de la provincia.

3.1.2.1. Precios

Siendo el restaurante un servicio adicional constara de los siguientes platos con sus respectivos precios, basándose en las encuestas para la comodidad de los clientes.

Tabla N° XVIII: Lista de platos con sus respectivos precios

CAMARONES		CEVICHES	
Apanados	\$ 7,00	Concha	\$ 7,00
Reventados	\$ 7,00	Camarón	\$ 7,00
Al ajillo	\$ 7,00	Pescado	\$ 7,00
A la plancha	\$ 7,00	Mixto	\$ 7,00
Tortilla de camarón	\$ 7,00	Súper-mixto	\$ 9,00
ARROZ		Bandera	\$ 9,00
		BEBIDAS	
Con concha	\$ 7,00	Cola grande	\$ 3,00
Con camarón	\$ 7,00	Cola pequeña	\$ 0,75
Con calamar	\$ 7,00	Agua	\$ 0,50
Mixto	\$ 9,00	Cerveza	\$ 1,50

POLLO		Jugo de naranja	\$ 1,50
		Batidos	\$ 1,50
Al vapor	\$ 7,00		
Apanado	\$ 7,00		
ENCOCAO			
Pescado	\$ 6,00		
Camarón	\$ 6,00		
Pollo	\$ 5,00		
Concha	\$ 6,00		
Cangrejo	\$ 9,00		

Elaboración: Propia

3.2. Programa arquitectónico y equipamiento

La implementación de una hostería con nombre “Brisas del Norte”, en la playa Santa Lucia las Peñas de la provincia de Esmeraldas, tiene como objetivo crear un entorno confortable para los huéspedes, haciendo que la zona en donde se construirá llame la atención de los turistas por la tranquilidad del lugar y por la amabilidad de su gente. Se buscará incrementar el número de personas que visitan y pernoctan en la playa y sus alrededores brindándoles un servicio único, accesible económicamente y confortable. En los siguientes puntos del capítulo se explicará sobre las especificaciones de las áreas recreativas y cabañas así como los costos que las mismas representaran.

3.2.1. Programa arquitectónico

Tabla N° XIX: Descripción de los servicios

Hostería	Descripción	Precio por persona
ÁREAS RECREATIVAS	Posee piscinas, áreas verdes y juegos para niños.	
	Piscinas	
	Piscinas para niños con capacidad para 20 y una piscina para adultos con una capacidad para 50 personas.	Incluidos en gastos de habitación. Precio \$4 por persona todo el día (no huéspedes).
	Juegos recreativos	
	Juegos para niños y niñas con balancines, columpios, resbaladeras con toboganes con capacidad para 40 niños.	Incluidos en gastos de habitación. Precio \$4 por persona todo el día (no huéspedes).
	Áreas verdes y deportes	
	Con cancha de básquet, caminatas para disfrutar del aire libre y pérgolas para pequeñas reuniones.	Incluidos en gastos de habitación. Excepto las pérgolas que son por contrato para eventos pequeños. Cancha de básquet Precio \$4 por persona por dos horas (no huéspedes)
ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS		
Hostería	Posee 5 cabañas, con capacidad para 6 personas en cada una de ellas. Poseerán una vista a los atractivos paisajísticos de la zona.	Los precios parten desde \$53.
	Habitaciones	
	Cada cabaña tendrá planta baja y planta alta con dos baños	Cuando lleguen grupos superiores a

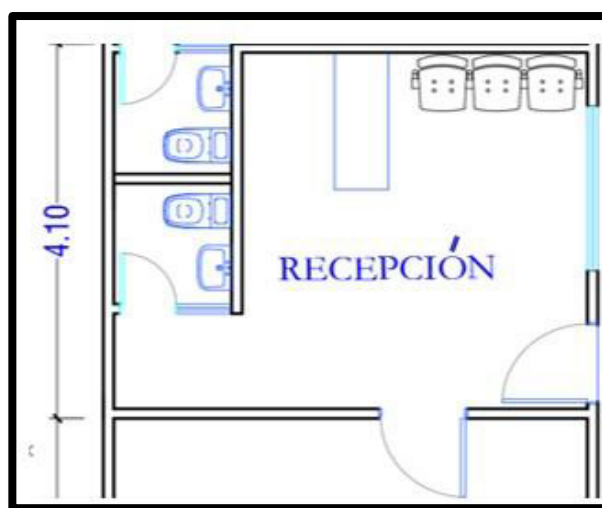
	privados en cada planta, sala de estar, cocina, televisión por cable, internet inalámbrico.	15 personas se les dará el 10% de descuento.
	Mobiliario y Equipamiento	
	<p>5 cabañas séxtuples cada una con:</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 veladores 2 sillones 4 armarios pequeños 6 lámparas 1 televisor (con Reproductor de DVD y tv cable) 1 Teléfono, 2 Baños privados 4 camas de plaza y media 1 cama de 2 plazas(matrimonial) 2 sala de estar, una en cada planta de la cabaña (con un juegos de muebles) 1 cocina 	<p>En temporada alta los precios serian desde \$ 68,10 por persona, incluido el desayuno y los impuestos.</p> <p>En temporada baja partirían desde \$ 53 por persona, incluido el desayuno y los impuestos</p>
Restauración	El restaurante tendrá una capacidad para 50 personas, con opción de tener desayuno, almuerzo y merienda.	Desayuno desde \$5,00. Platos a la carta varían desde \$10.00 cada uno, (almuerzos y meriendas).

Elaboración: Propia

3.2.2. Dimensionamiento y capacidad

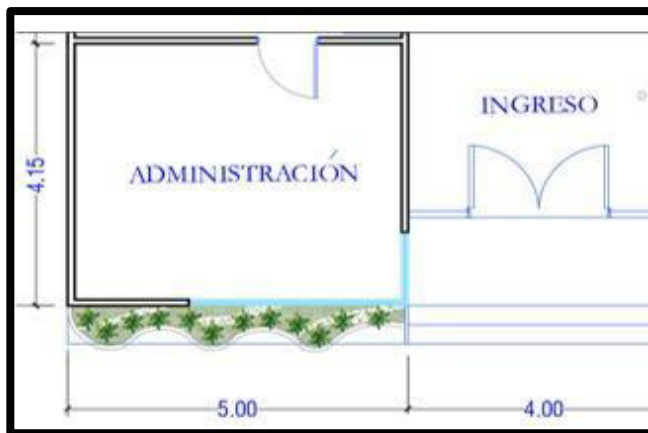
La hostería contará con 5 cabañas y áreas recreativas las cuales estarán distribuidas de la siguiente manera con las medidas respectivas:

Figura N° 23: Área de recepción



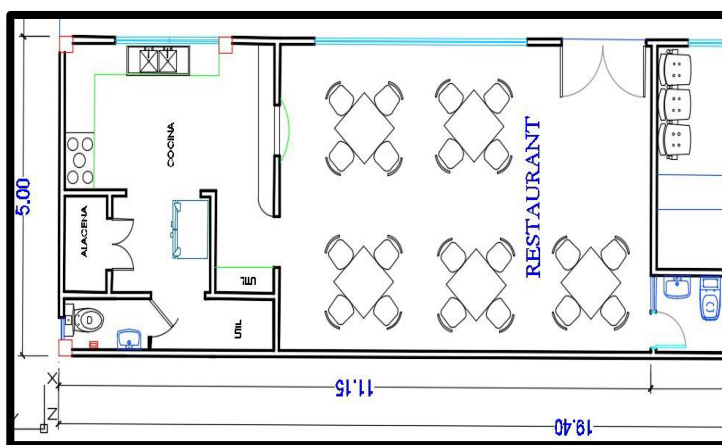
Elaboración: Arq. Ida Aray

En la planta baja estará ubicada la recepción con 4.10 por 5 metros cuadrados, con baños y asientos para la espera de los clientes.

Figura N° 24: Área de oficinas administrativas

Elaboración: Arq. Ida Aray

Las oficinas administrativas con dimensiones de 4.15 por 5 metros cuadrados, donde se harán todas las reservas y los ingresos económicos.

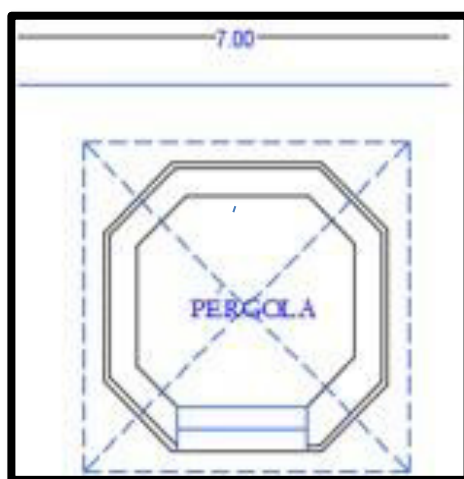
Figura N° 25: Área del restaurant

Elaboración: Arq. Ida Aray

El restaurante con medidas de 12 por 5 metros cuadrados, incluido un baños y una cocina.

Con una capacidad para 50 personas, con opción de servirse un desayuno, almuerzo y merienda.

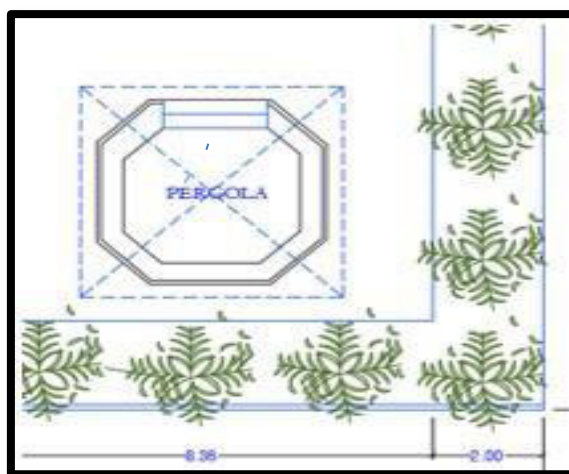
Figura N° 26: Pérgola



Elaboración: Arq. Ida Aray

La primera pérgola con 7 metros cuadrados ubicada a lado final, en la parte derecha del terreno.

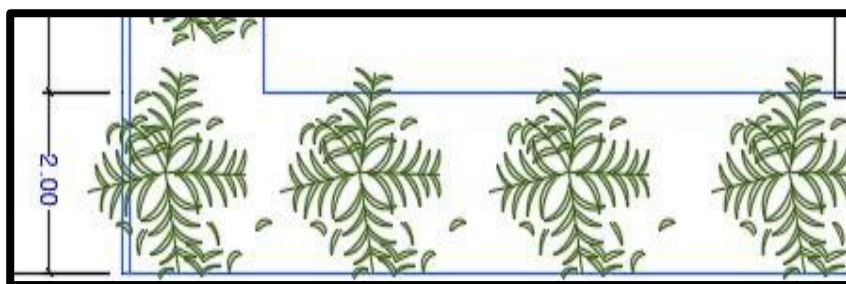
Figura N° 27: Segunda pérgola



Elaboración: Arq. Ida Aray

A la derecha del terreno estará ubicado la segunda pérgola con 8.36 metros cuadrados.

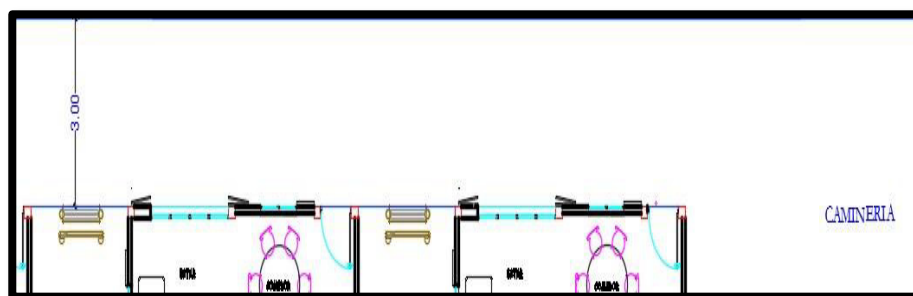
Figura N° 28: Áreas verde



Elaboración: Arq. Ida Aray

Áreas verdes de 2 metros cuadrados, con una capacidad para 80 personas.

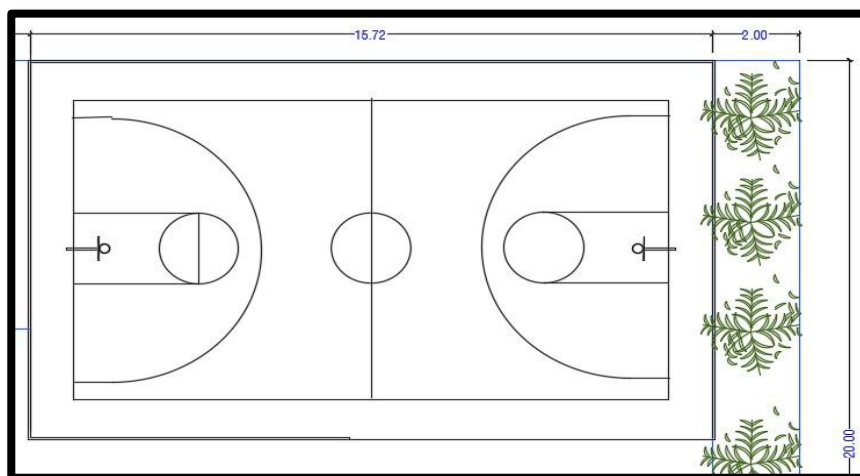
Figura N° 29: Áreas de camineras



Elaboración: Arq. Ida Aray

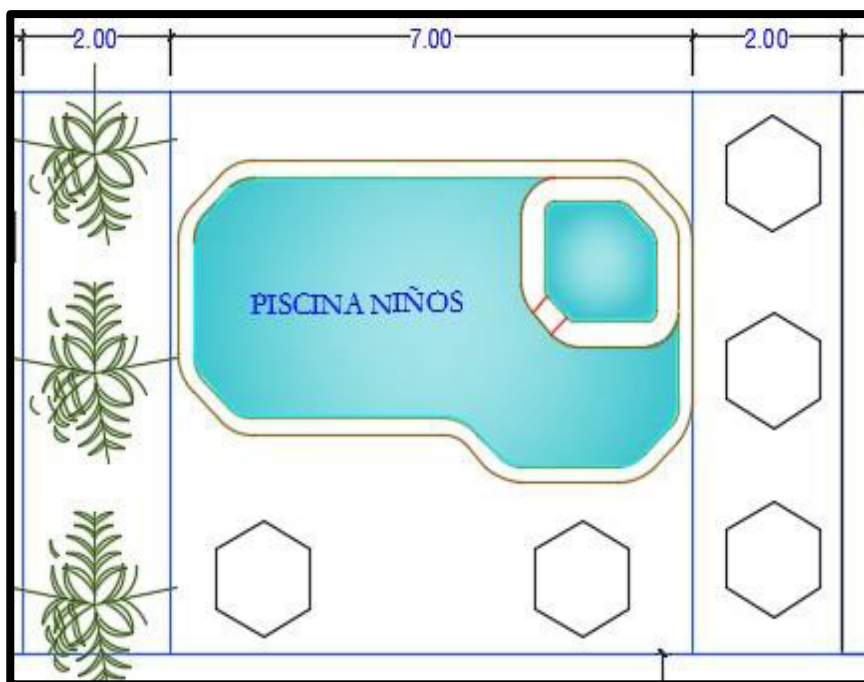
Unas camineras de 3 metros cuadrados, con una capacidad para 80 personas.

Figura N° 30: Cancha de básquet



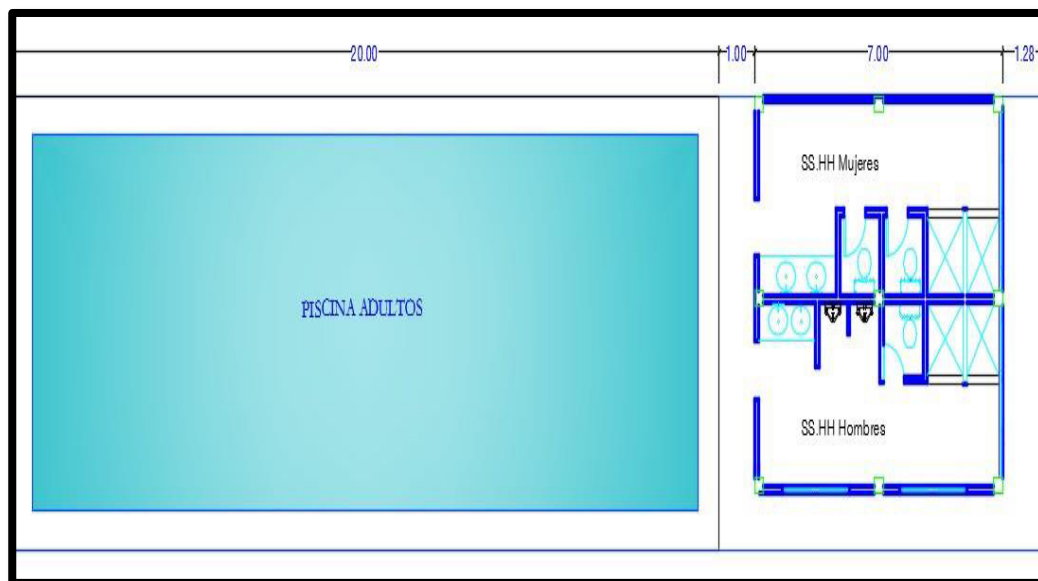
Elaboración: Arq. Ida Aray

La cancha de básquet con 15.72 por 10 metros cuadrados, con una capacidad para 12 personas.

Figura N° 31: Piscina de niños

Elaboración: Arq. Ida Aray

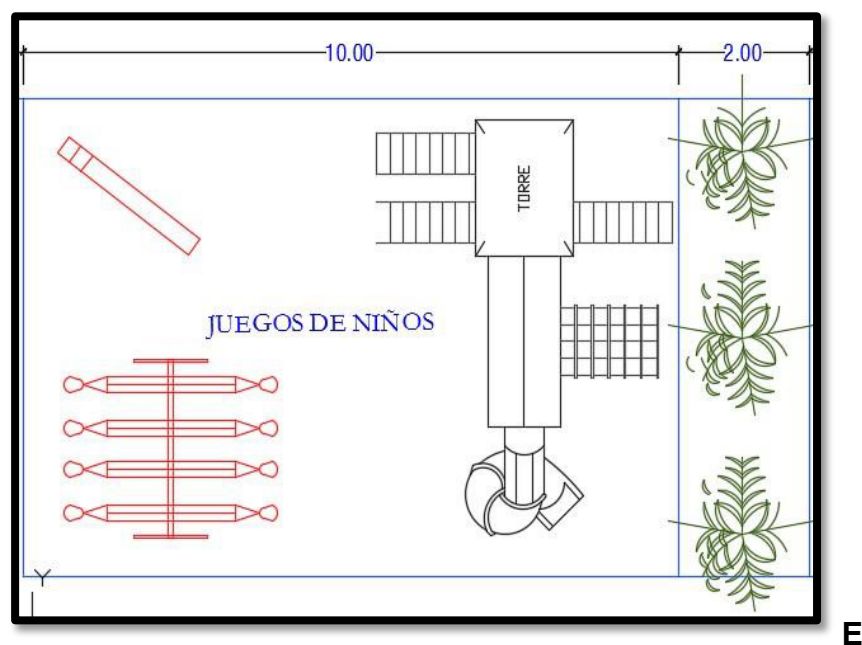
- En la parte superior frentero del terreno estarán ubicadas las piscinas para niños con una medida de 7 metros cuadrados.
- Una capacidad para 20 personas.
- Con un espacio de 2 dos metros estarán ubicados los parasoles.

Figura N° 32: Piscina para adultos

Elaboración: Arq. Ida Aray

- Las piscinas para adultos son de 20 por 7 metros cuadrados.
- capacidad para 50 personas.
- Al lado derecho se van a encontrar ubicado las duchas para hombres y para mujeres, con una medida de 7 metros cuadrados respectivamente.

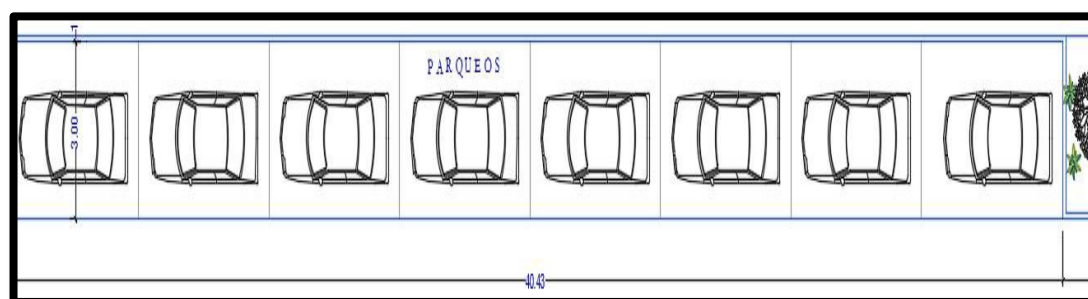
Figura N° 33: Juegos infantiles



laboración: Arq. Ida Aray

Los juegos infantiles tendrán una capacidad para 40 niños. Sus medidas serán de 10 por 7 metros cuadrados.

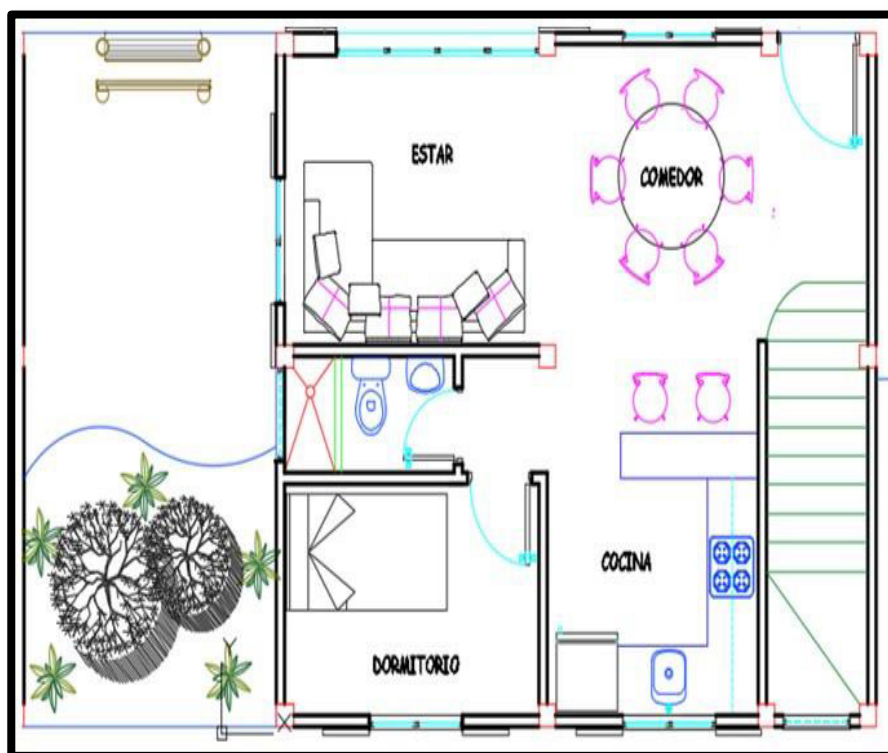
Figura N° 34: Parqueadero



Elaboración: Arq. Ida Aray

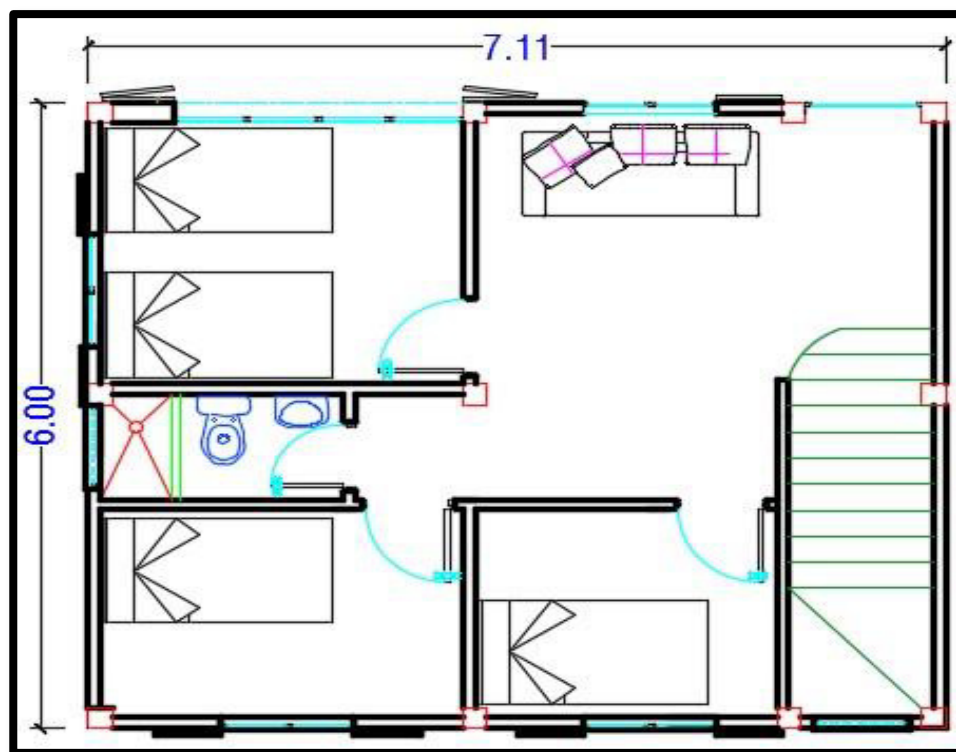
En la parte inferior estará ubicado el estacionamiento, con una capacidad para 12 carros, con sus medidas de 3 por 40.43 metros cuadrados.

Figura N° 35: Planta baja de las cabañas



Elaboración: Arq. Ida Aray

Las 5 cabañas séxtuples que tendrán dos plantas, baja y alta con medidas de 7.11 por 6 metros cuadrados.

Figura N° 36: Planta alta de las cabañas

Elaboración: Arq. Ida Aray

Cada una con 6 camas, de las cuales 5 camas serán de plaza y media en la planta alta y 1 cama de 2 plazas matrimonial en la planta baja además, tendrá cocina y el suelo de la sala estará alfombrada; poseerán ventanas de vidrios ahumados para que no deje pasar la mayor cantidad de luz posible, cuidando siempre la privacidad de los huéspedes los cuales tendrán en cada habitación 1 velador, que se hará un total de 4 veladores en cada cabaña, dos sillones, 4 armarios pequeños, 6 lámparas y dos baño privado, uno en cada planta. Aparte de tener servicios de telefonía, internet y 1 televisor con Reproductor de DVD y tv cable.

3.2.3. Costeo de obra

Tabla N° XX: Costeo de obra

OBRA: RINCON DEL NORTE					
PRESUPUESTO DE OBRA					
	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
1.-	OBRA CIVIL				
1.1	Cabañas	m2	511,00	\$ 380,00	\$ 194.180,00
1.2	Restaurante/ administración	m2	97,00	\$ 400,00	\$ 38.800,00
2.-	AREAS VERDE				
2.1	Arboles	gbl	1,00	\$10.000,00	\$ 10.000,00
2.2	Césped	gbl	1,00	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00
3.-	AREA DEPORTIVA Y RECREATIVA				
3.1	Cancha de básquet	gbl	1,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00
3.2	Piscina de adultos	gbl	1,00	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00
3.3	Piscina de niños	gbl	1,00	\$ 5.000,00	\$ 5.000,00
4.-	PARQUEOS Y CAMINERIAS				
4.1	Parqueos	gbl	1,00	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00
4.2	Caminerias	gbl	1,00	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
5.-	JUEGOS INFANTILES				
5.1	Juegos varios	gbl	1,00	\$30.000,00	\$ 30.000,00
SUBTOTAL 1					\$ 320.980,00
IMPREVISTO 4%					\$ 12.839,20
SUBTOTAL 2					\$ 333.819,20
IVA 12%					\$ 40.058,3
TOTAL					\$ 373.877,50

Elaboración: Arq. Ida Aray

3.3. Procesos

En la hostería “Rincón del Norte” se encontrarán tres tipos de procesos, basados en las diferentes funciones, las cuales son: actividades de recreación como tarea principal, alojamiento y restauración como tareas complementarios.

3.3.1. Mapa de procesos

Los procesos de apoyo, son claves y estratégicos; se encuentran dentro del proyecto, los cuales van a ser descritos de la siguiente manera.

Gráfico N° 16: Procesos

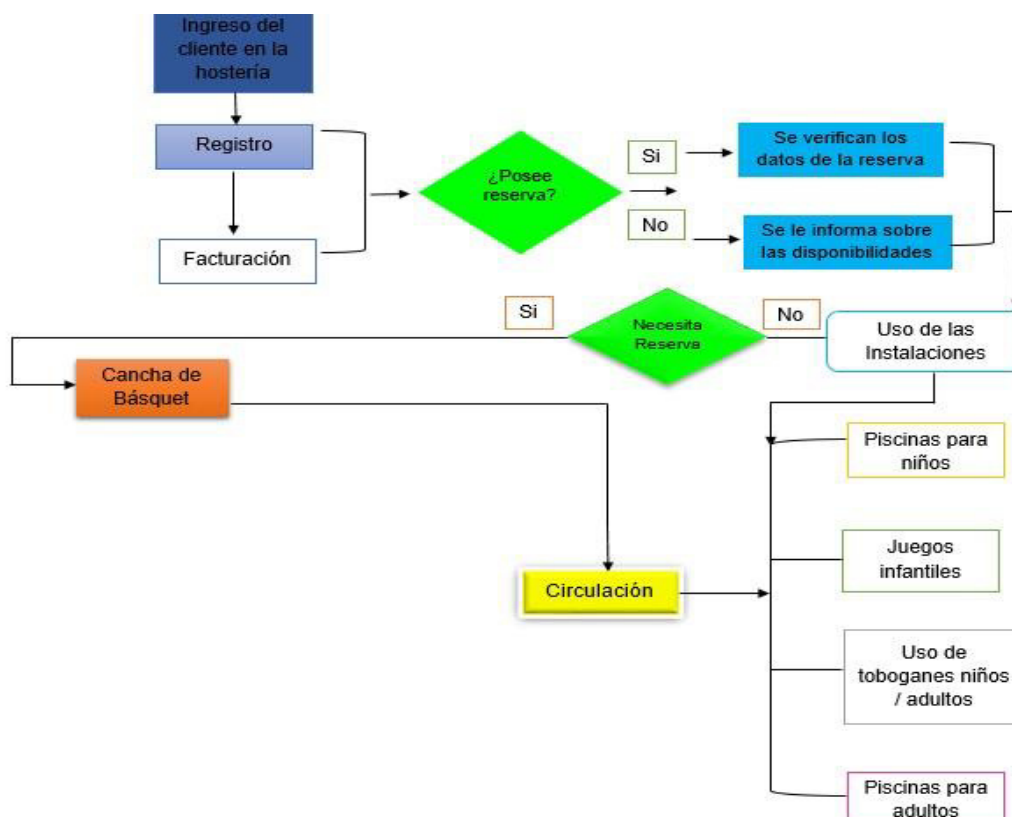


Elaboración: Propia

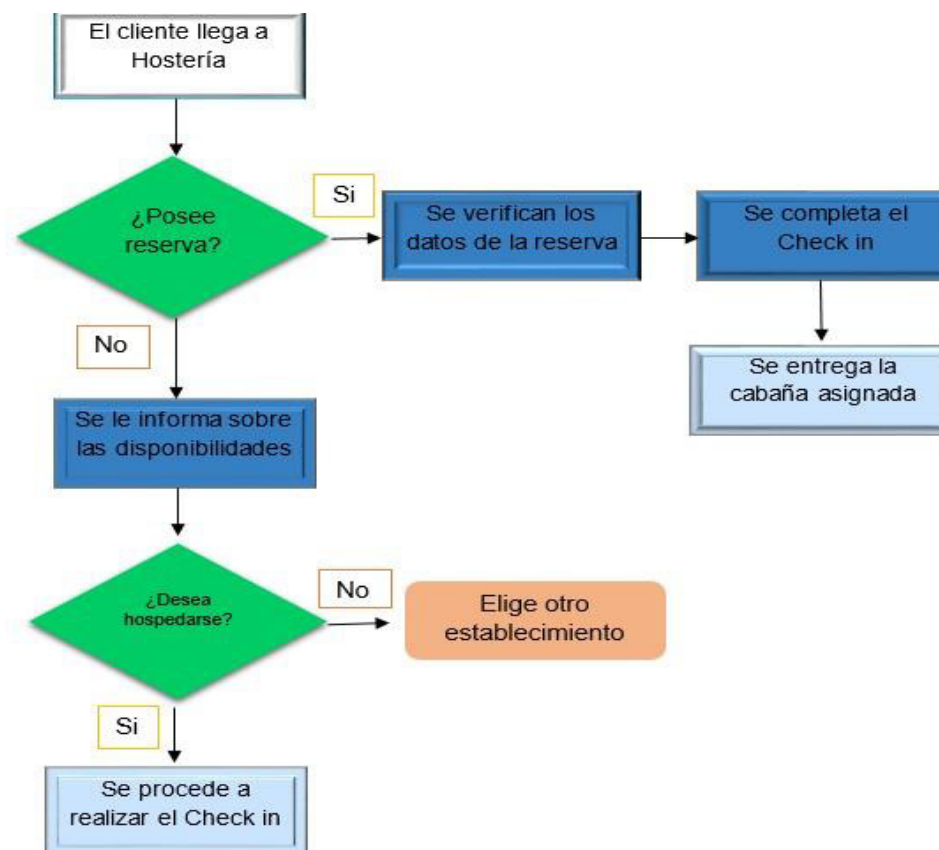
3.3.2. Flujograma de procesos

Las actividades de zonas recreativas es la tarea principal que se desempeñará dentro de la hostería que va desde la descripción de funciones de las mismas, hasta el detalle de los procesos realizados por las actividades complementarias, comprendidas entre el alojamiento y restauración donde se detallaran a continuación:

Gráfico N° 17: Flujograma de proceso de actividades de zonas recreativas

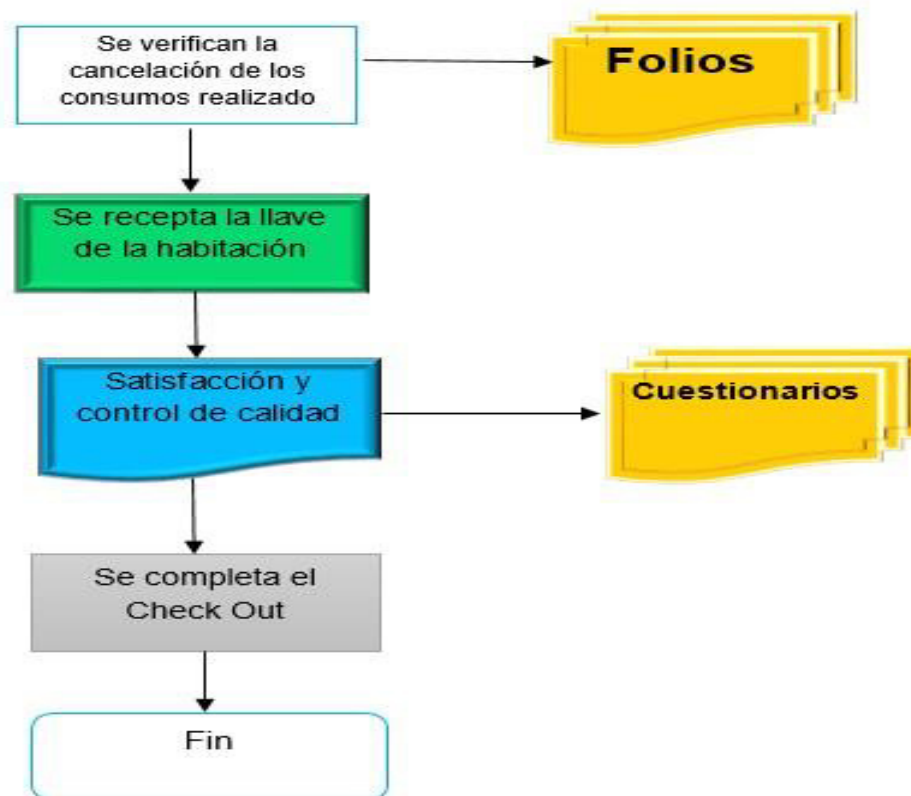


Elaboración: Propia

Gráfico N° 18: Flujograma de proceso de CHECK IN

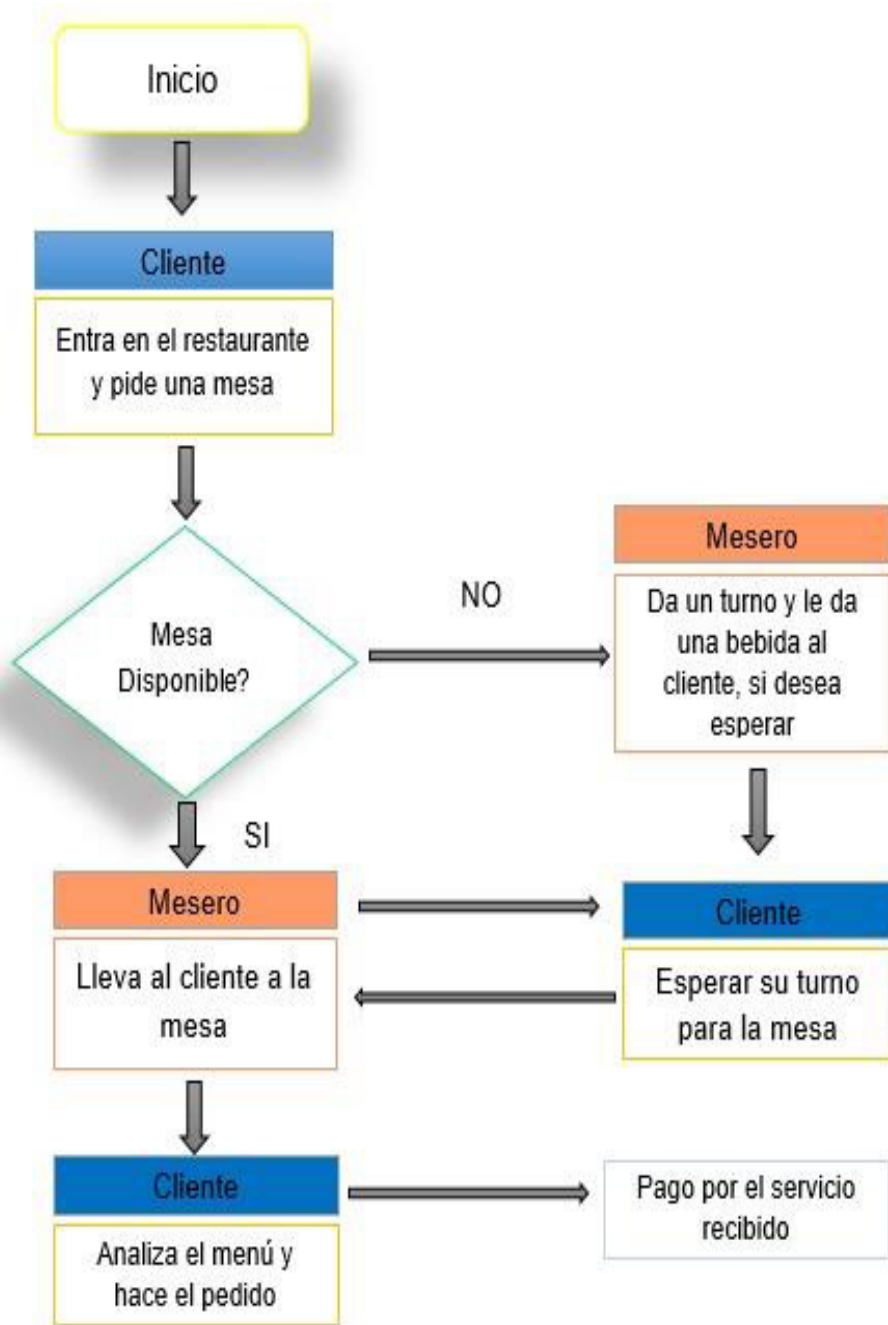
Elaboración: Propia

Gráfico N° 19: Flujograma de proceso de CKECK OUT



Elaboración: Propia

Gráfico N° 20: Flujograma de proceso de restauración



Elaboración: Propia

3.3.3. Orgánico funcional

La hostería estará compuesta por seis departamentos en donde se asignara el funcionamiento y la prestación de sus servicios para la implementación.

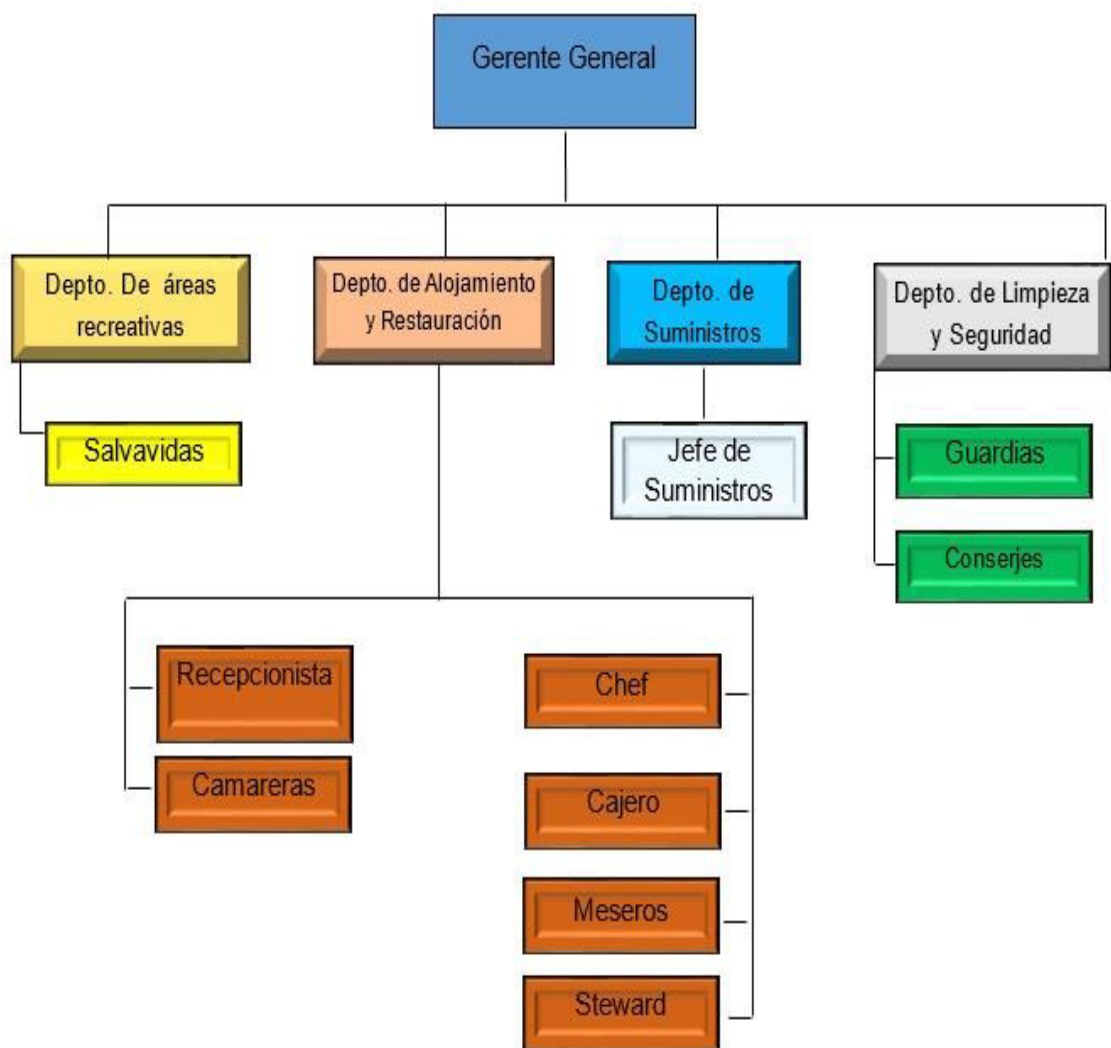
Están compuestos por los siguientes:

- Actividades de Zonas Recreativas
- Alojamiento
- Restauración
- Marketing, Seguridad, Limpieza y Mantenimiento

El organigrama inicial estará conformado por cuatro departamentos; con la implementación de los diferentes servicios que se proyectan por fases.

3.3.4. Organigrama

Gráfico N° 21: Organigrama de trabajo



Elaboración: Propia

3.3.5. Inventario de puestos de trabajo

Tabla N° XXI: Puestos de trabajo

Puesto	Sueldo	Personas
Áreas De Zonas Recreativas		
Salvavidas	\$ 300,00	1
Dep. De Alojamiento Y Restauración		
Gerente	\$ 700,00	1
Recepcionistas	\$ 400,00	1
Camareras	\$ 350,00	1
Chef O Jefe De Cocina	\$ 500,00	1
Cajero	\$ 300,00	1
Meseros	\$ 350,00	2
Steward	\$ 360,00	1
Dep. De Suministros		
Jefa De Suministro	\$ 300,00	1
Dep. De Mantenimiento Y Limpieza		
Guardia De Seguridad	\$ 300,00	1
Conserje	\$ 300,00	1

Elaboración: Propia

3.3.6. Descripción de funciones y perfil

Áreas De Zonas Recreativas

Salvavidas [14]

Funciones:

- Vigilar el cumplimiento de normas y uso de las instalaciones.
- Atención a los usuarios.
- Auxiliar en caso de accidente.
- Realizar la limpieza del fondo del vaso (pasar limpia-fondos).
- Mantener ordenada y limpia las zonas comunes.
- Registrar anotaciones del PH y cloración del agua en el libro de registro sanitario.
- Control del acceso a la sala de máquinas/ químicos de los bañistas durante las horas de trabajo.

Perfil:

- Formación específica: Título de Primeros Auxilios y Socorrismo Acuático.
- Habilidades Sociales.
- Interés por el puesto.
- Idiomas: opcional.
- Experiencia previa en posiciones similares: 2 años.

Departamento de alojamiento y restauración**Gerente [15]****Funciones:**

- Mantenimiento de vínculos con organismos gubernamentales, medios, representantes hoteleros.
- Analizar el presupuesto general de la compañía y los desvíos significativos como una herramienta fundamental para la toma de decisiones.

- Suministrar al Administrador.
- Asistir a conferencias, banquetes y convenciones donde se requiera la participación del hotel como institución.
- Firma de cheques en forma conjunta con el Gerente Administrativo de acuerdo a los procedimientos definidos por la Dirección.

Perfil:

- Experiencia en el sector de la compañía.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Habilidad para las relaciones interpersonales.
- Que cuente con buenas herramientas de comunicación.
- Fuerte orientación hacia el cliente.
- Focalización regional.
- Facilidad para desempeñarse en contextos ambiguos y cambiantes.

Recepcionistas [16]Funciones:

- Procesos de ingreso y salida de huéspedes.
- Procedimientos de control de las habitaciones.
- Asesorar a los huéspedes acerca de los servicios que brinda la hostería y sobre temas turísticos o de utilidad.

Perfil:

- Estudios superiores en Hotelería y Turismo o carreras afines.
- Técnicas de ventas y atención al cliente.
- Buen nivel de inglés mínimo intermedio.
- Conocimientos técnicos y experiencia en sistema de reservas.
- Términos técnicos usados en hotelería.

Camareras [17]

Funciones:

- Limpia y arregla las habitaciones y los baños.
- Revisar carrito que tenga todos los implementos necesarios.
- Abrir ventanas para ventilar.
- Verificar daños.
- Recoger ropa tirada.
- Recoger loza y cristalería.
- Desvestir camas y tenderlas.
- Cuidar del buen orden de los objetos que depositan los clientes en sus habitaciones.

Perfil:

- Experiencia mínima de 1 año en puestos similares.
- Gusto personal por la limpieza.
- Honradez, disciplina, puntualidad, buena presentación personal, responsabilidad, capacitada.

Chef O Jefe De Cocina [18]

Funciones:

- Dirige la cocina y se responsabiliza ante la dirección y el buen funcionamiento del servicio.
- Cuida de que los platos que se sirvan cumplan las condiciones exigidas por el recetario nacional o internacional.
- Distribución del trabajo en la cocina.
- Supervisión de la higiene, instalación, y grado de rendimiento del conjunto.
- Confección del menú, carta de especialidades y plato del día.

Perfil:

- Experiencia Mínima 2 años en puestos similares.
- Disponibilidad inmediata para incorporarse a la empresa.

Cajero [19]

Funciones

- Custodiar y remesar la recaudación producto de las ventas.
- Gestionar las compras de los clientes o registrar las inscripciones de los afiliados.
- Detección de billetes y documentos falsos.

Perfil:

- Estudiantes técnicos o universitarios carreras afines a Hotelería y Turismo.
- Experiencia mínima de 1 año en entidades bancarias, supermercados, entre otros.
- Sexo indistinto
- Office a nivel intermedio
- Ingles Intermedio o Avanzado

Meseros [20]Funciones:

- Guiar al cliente hasta una mesa.
- Atender al cliente.
- Encargado de tomar la orden y de llevar la comida a la mesa.
- Mantener la zona de las mesas completamente limpia.
- Encargado de retirar los platos y de entregar la cuenta.

Perfil:

- Estudios académicos Mínimo Bachiller, o Superior en Turismo y Hotelería.
- Mínimo 2 años de experiencia en posiciones similares, en Hoteles o Restaurantes de reconocida trayectoria.

Steward [21]Funciones:

- Es el encargado de la limpieza general de las instalaciones de la cocina, además de realizar trabajos sencillos.
- Lleva al marmitón las cacerolas a medida que se van ensuciando, las friega y las coloca en el escurridor.
- Después de cada servicio friega con agua caliente y seca las mesas de la cocina, conservando las paredes de azulejos y los pisos en un estado de perfecta limpieza.

Perfil:

- Persona Bachiller, responsable, muy eficiente y acostumbrada a trabajar bajo presión.
- Experiencia mínima de 6 meses.

Departamento de suministros

Jefa De Suministro [22]

Funciones:

- Proveer de la infraestructura y servicios logísticos y de mantenimiento necesarios para el buen funcionamiento del lugar.
- Gestionar la función de compras, incluyendo las contrataciones para el suministro de bienes muebles, para la prestación de servicios, para la ejecución de acciones de apoyo.
- Programar, adquirir, abastecer, custodiar y controlar los materiales necesarios, para el buen funcionamiento del lugar.
- Coordinar y gestionar el control de los bienes.

Perfil:

- Estudios Título profesional de una carrera de a lo menos cuatro semestres de duración, otorgado por una Universidad, Instituto Profesional o Instituto de Formación Técnica.

- Experiencia laboral de tres años.
- Manejo de herramientas Office a nivel de usuario.
- Importante capacidad para efectuar el control y seguimiento de las labores de su competencia y de su equipo de trabajo.

Departamento de mantenimiento y limpieza

Guardia De Seguridad [23]

Funciones:

- Ser honrado.
- Estar atento a cualquier vehículo, persona sospechosa para actuar si es necesario.
- Tocar silbato en casos de emergencia.
- Efectuar rondas a todo lo largo del área de seguridad.
- Efectuar Recorrida en el puesto de servicio regularmente.
- Tener su lugar limpio y ordenado.

- Tocar la alarma o sirena en caso de asalto, incendio.
- Dar aviso a los bomberos, policía cuando sea necesario.
- No distraerse conversando, ni leyendo periódicos.
- Cumplir el turno de trabajo completo.

Perfil:

- Edad comprendida entre 18 a 54años.
- No poseer antecedentes penales. Ni haber cometido ninguna infracción grave en el área de seguridad en un rango de tiempo entre los dos 2 o 4 años.
- Poseer título de educación secundaria obligatoria.

Conserje [24]

Funciones:

- Vigila los accesos del establecimiento controlando el tránsito de personas, bienes y actividades.
- En ocasiones, puede recibir a los huéspedes y acompañarlos a sus habitaciones.
- Custodia y entrega las llaves o tarjetas de acceso a las habitaciones.
- Se puede encargar de la distribución de la correspondencia y del servicio de paquetería.
- Controla el movimiento de vehículos y la disponibilidad de plazas en caso de que el hotel tenga aparcamiento propio.
- Atiende algunos encargos de los clientes.

Perfil:

- Educación formal: Secundaria.
- Conocimientos en uso de químicos de limpieza.
- Sexo: Indistinto.

CAPÍTULO IV

4. PRESUPUESTO DE INVERSIONES

El estudio financiero es la última etapa, donde se detallará la factibilidad económica de la inversión para llevar a cabo el proyecto. Los objetivos de esta etapa son ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionaron los estudios de la primera etapa, donde se asignan los recursos escasos con miras a obtener un beneficio o una rentabilidad social y económica.

A este conjunto de antecedentes justificatorios en donde se establecen las ventajas y desventajas que significa la asignación de recursos a una determinada idea o un objetivo determinado lo denominaremos “evaluación de proyectos”.

Lo realmente decisivo es plantearse premisas y supuestos válidos que hayan sido sometidos a convalidación a través de distintos mecanismos y técnicas de comprobación. Las premisas y supuesto deben nacer de la realidad misma en la que el proyecto estará inserto y que deberán rendir sus beneficios. La correcta valoración de los beneficios esperados permitirá definir en forma satisfactoria el criterio de evaluación que sea más adecuado. [25]

El financiamiento de la inversión total del proyecto será del 52% de fondos propios, el financiamiento bancario será del 25%, aporte de uno de los socios será del 10%, el parte del segundo socio será del 8% y el aporte del tercer socio será del 5%.

Tabla N° XXII: Cuadro de inversión

Fuente de financiamiento	monto	porcentaje
Fondos propios	\$ 376.248,50	52%
aportes de socios	\$ 27.105,17	8%
aportes de socios	\$ 1.521,92	5%
aportes de socios	\$ 28.000,00	10%
Financiación bancaria	\$ 80.000,00	25%
TOTAL	\$ 512.875,59	100%

Elaboración: Propia

Presupuesto de inversión

Las inversiones se clasifican en:

- **Activos fijos:** En esta clasificación consta el terreno y las construcciones necesarias para el funcionamiento del establecimiento hotelero.
- **Activos Diferidos:** Incluye varios gastos relacionados con gastos de organización, patentes, licencias, gastos de ejecución del proyecto.
- **Capital de trabajo:** Corresponde a la clasificación de la mano de obra directa, indirecta, gastos generales administrativos, gastos generales de ventas, mantenimiento, seguros.

ACTIVOS FIJOS

Tabla N° XXIII: Equipos de cabañas

CABAÑAS			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Teléfonos INTELBRAS pleno	\$ 17,35	5	\$ 86,75
televisor Led Smart Panasonic 32"	\$ 987,36	5	\$ 4.936,80
Aire Acondicionado Split Mabe	\$ 1.008,96	5	\$ 5.044,80
Reproductor de DVD LG	\$ 53,54	5	\$ 267,70
TOTAL			\$ 10.336,05

Elaboración: Propia

Tabla N° XXIV: Equipos de cocina

COCINA			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Cocina industrial central 8 quemadores	\$ 980,00	1	\$ 980,00
Extractor de olores y humo 24" Electrolux	\$ 369,00	1	\$ 369,00
Asadero pequeño	\$ 500,00	1	\$ 500,00
Parrilla al carbón 47x27	\$ 58,68	1	\$ 58,68
Horno	\$ 350,00	1	\$ 350,00
Licuada industrial Oster 1,5 litros	\$ 188,44	1	\$ 188,44
Extractor de jugo Oster	\$ 72,00	1	\$ 72,00
Hornos microondas LG	\$ 227,15	1	\$ 227,15
Refrigeradora Indurama 19 pies	\$2.237,69	1	\$ 2.237,69
Congelador Electrolux 15 pies x 414 litros	\$ 1.583,85	1	\$ 1.583,85
Tanque de Gas	\$ 60,00	2	\$ 120,00
Olla de presión 7 litros	\$ 75,00	1	\$ 75,00
Sanduchera Oster / regulable	\$ 171,74	1	\$ 171,74
Batidora de pedestal Oster	\$ 67,00	1	\$ 67,00
Balanza digital	\$ 80,00	1	\$ 80,00
Purificador de agua	\$ 500,00	1	\$ 500,00
TOTAL			\$ 7.580,55

Elaboración: Propia

Tabla N° XXV: Equipos de Administración

ADMINISTRACIÓN			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Teléfono Panasonic KX	\$ 116,00	1	\$ 116,00
fax	\$ 160,00	1	\$ 160,00
TOTAL			\$ 276,00

Elaboración: Propia

Tabla N° XXVI: Equipo de recepción

RECEPCIÓN			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Teléfono Panasonic KX	\$ 116,00	1	\$ 116,00
fax	\$ 160,00	1	\$ 160,00
Minicomponente LG	\$ 229,00	1	\$ 229,00
Calculadora	\$ 18,00	1	\$ 18,00
TOTAL			\$ 523,00

Elaboración: Propia**Tabla N° XXVII: Equipos de contabilidad**

CONTABILIDAD			
DETALLE	PRECIO	CANTIDAD	TOTAL
Teléfono Panasonic KX	\$ 116,00	1	\$ 116,00
fax	\$ 160,00	1	\$ 160,00
Calculadora	\$ 18,00	1	\$ 18,00
Contadora de Billete	\$ 110,99	1	\$ 110,99
TOTAL			\$ 404,99

Elaboración: Propia

Tabla N° XXVIII: Equipo de recreación

RECREACIÓN			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Actividades turísticas acuáticas			
Banana acuática 3pax	\$ 520,00	1	\$ 520,00
Banana acuática 7pax	\$ 840,00	1	\$ 840,00
chaleco salva vida	\$ 35,00	35	\$ 1.225,00
Esferas Acuáticas 1.5 metros	\$ 305,00	2	\$ 610,00
Kayak	\$ 2.500,00	2	\$ 5.000,00
Moto acuática	\$ 15.000,00	2	\$ 30.000,00
TOTAL			\$ 38.195,00
Actividades al aire libre			
Pelotas de Fútbol	\$ 5,00	5	\$ 25,00
Pelotas de Básquetbol	\$ 9,00	5	\$ 45,00
Pelotas de Valleyball	\$ 9,00	5	\$ 45,00
Red para Valleyball	\$ 40,00	1	\$ 40,00
Hamacas	\$ 150,00	8	\$ 1.200,00
TOTAL			\$ 1.355,00
TOTAL POR TODO			\$ 39.550,00

Elaboración: Propia

Tabla N° XXIX: Equipo de cómputo

EQUIPO DE CÓMPUTO			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Computadora	\$ 600,00	3	\$1.800,00
Impresora Canon	\$ 159,99	2	\$ 319,98
TOTAL			\$ 2.119,98

Elaboración: Propia

Tabla N° XXX: Equipo de personal operativo y mantenimiento

PERSONAL OPERATIVO Y MANTENIMIENTO			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Maletín kit de herramientas	\$ 111,12	1	\$ 111,12
Reloj Tarjetero	\$ 570,00	1	\$ 570,00
Lavadora Whirlpool	\$ 1.804,22	1	\$ 1.804,22
Secadora a Gas General Electric	\$ 994,49	1	\$ 994,49
Planchas Oster	\$ 51,09	2	\$ 102,18
Teléfono intercomunicador	\$ 80,00	1	\$ 80,00
Herramienta para jardinería 4 pieza	\$ 9,36	1	\$ 9,36
Cortador de Césped	\$ 1.650,00	2	\$ 3.300,00
Extintores 100 libras marca Ecuatepi	\$ 453,60	4	\$ 1.814,40
TOTAL			\$ 8.785,77

Elaboración: Propia

TOTAL DE EQUIPOS \$ 69.576,34

Tabla N° XXXI: Área de alojamiento con Muebles y enseres

ÁREA DE ALOJAMIENTO			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Cama matrimonial (2 plazas)	\$ 119,00	5	\$ 595,00
Cama individual (1 1/2 plazas)	\$ 99,00	25	\$ 2.475,00
Veladores	\$ 50,00	20	\$ 1.000,00
Mesa para televisores fusión	\$ 263,92	5	\$ 1.319,60
Lámpara de mesa Noritex	\$ 64,27	30	\$ 1.928,10
Sillones	\$ 150,00	10	\$ 1.500,00
Juego de sala Star	\$ 612,55	5	\$ 3.062,75
Armario	\$ 283,10	20	\$ 5.662,00
Basurero	\$ 8,00	15	\$ 120,00
Alfombra 6x 7.11	\$ 299,00	1	\$ 299,00
TOTAL			\$ 17.961,45

Elaboración: Propia

Tabla N° XXXII: Muebles y enseres del restaurante

RESTAURANTE			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Mesa para 4 personas	\$ 110,00	5	\$ 550,00
sillas	\$ 20,00	20	\$ 400,00
Soporte para televisor	\$ 88,00	1	\$ 88,00
Sillas para niños	\$ 80,00	5	\$ 400,00
televisor Led Smart Panasonic 32"	\$ 987,36	5	\$ 4.936,80
Reproductor de DVD LG	\$ 53,54	1	\$ 53,54
TOTAL			\$ 6.428,34

Elaboración: Propia

Tabla N° XXXIII: Muebles y enseres de la administración

ADMINISTRACIÓN			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Escritorio ejecutivo	\$ 277,96	1	\$ 277,96
Archivador madera	\$ 80,00	1	\$ 80,00
Anaqueles	\$ 80,00	1	\$ 80,00
Sillones	\$ 150,00	2	\$ 300,00
Sillas Lestar	\$ 119,38	2	\$ 238,76
TOTAL			\$ 976,72

Elaboración: Propia

Tabla N° XXXIV: Muebles y enseres de la recepción

RECEPCIÓN			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Casillero de llave	\$ 30,00	1	\$ 30,00
Juego de sala Star	\$ 612,55	1	\$ 612,55
Front Desk	\$ 300,00	1	\$ 300,00
Sillas Lestar	\$ 119,38	3	\$ 358,14
Archivador madera	\$ 80,00	2	\$ 160,00
TOTAL			\$ 1.460,69

Elaboración: Propia

Tabla N° XXXV: Muebles y enseres del personal operativo y mantenimiento

PERSONAL OPERATIVO Y MANTENIMIENTO			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Tabla de planchar	\$ 30,00	2	\$ 60,00
Armarios	\$ 571,10	3	\$ 1.713,30
TOTAL			\$ 1.773,30

Elaboración: Propia

Tabla N° XXXVI: Muebles y enseres en el dep. de contabilidad y área de recreación

CONTABILIDAD			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Escritorio ejecutivo	\$ 277,96	1	\$ 277,96
Silla para escritorio	\$ 268,41	1	\$ 268,41
Sillas Lestar	\$ 119,38	2	\$ 238,76
Archivador de madera	\$ 80,00	1	\$ 80,00
TOTAL			\$ 865,13
ÁREA DE RECREACIÓN			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Sillas reclinables piscinas	\$ 56,00	20	\$ 1.120,00
TOTAL			\$1.120,00

Elaboración: Propia

TOTAL DE MUEBLES Y ENSERES \$ 30.585,63

Tabla N° XXXVII: Blancos y uniforme de las cabañas

BLANCOS Y UNIFORMES			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Cama matrimonial (2 plaza)	\$ 119,00	5	\$ 595,00
Cama individual (1 1/2 plaza)	\$ 99,00	25	\$ 2.475,00
Juego de sábanas (2 plazas)	\$ 30,00	10	\$ 300,00
Juego de sábanas (1 1/2 plazas)	\$ 25,00	10	\$ 250,00
Almohadas	\$ 7,50	60	\$ 450,00
Juego de toallas de baño	\$ 22,00	30	\$ 660,00
Juego de toallas mano	\$ 10,00	30	\$ 300,00
Juegos de toallas de cara	\$ 20,00	30	\$ 600,00
TOTAL			\$ 5.630,00

Elaboración: Propia

Tabla N° XXXVIII: Blancos y uniforme en el restaurante

RESTAURANTE			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Toallas de Cocina	\$ 2,50	20	\$ 30,00
Manteles	\$ 4,00	60	\$ 120,00
Cubre mantel	\$ 3,50	60	\$ 105,00
Servilletas	\$ 0,70	300	\$ 21,60
TOTAL			\$ 276,60

Elaboración: Propia

Tabla N° XXXIX: Blanco y uniformes de los empleados

UNIFORME DE EMPLEADOS			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Uniformes Cocina	\$ 75,00	4	\$ 300,00
Mandil de producción	\$ 15,00	4	\$ 60,00
Gorro malla de producción	\$ 9,15	4	\$ 36,60
uniforme mesero	\$ 60,00	8	\$ 480,00
uniforme steward	\$ 40,00	4	\$ 160,00
TOTAL			\$ 1.036,60

Elaboración: Propia

TOTAL DE UNIFORME \$ 6.943,20**Tabla N° XL:** Menaje y cristalería de las cabañas

CABAÑAS			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Floreros	\$ 5,00	10	\$ 50,00
Ceniceros	\$ 5,00	5	\$ 25,00
TOTAL			\$ 75,00

Elaboración: Propia

Tabla N° XLI: Menaje y cristalería del restaurante

RESTAURANTE			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Plato base	\$ 3,50	100	\$ 350,00
Plato sopero	\$ 2,50	100	\$ 250,00
Plato para postre	\$ 1,00	100	\$ 100,00
Plato para café o té	\$ 0,70	50	\$ 35,00
Plato mantequillero	\$ 0,60	100	\$ 60,00
Tasa para café o té	\$ 0,90	50	\$ 45,00
cevicheras	\$ 0,60	100	\$ 60,00
Teneddores	\$ 2,00	100	\$ 200,00
Cuchillos	\$ 2,00	100	\$ 200,00
Cuchillos mantequilleros	\$ 2,00	50	\$ 100,00
Cucharas para té o café	\$ 0,80	80	\$ 64,00
Cucharas para postre	\$ 1,15	80	\$ 92,00
Cucharas Soperas	\$ 2,00	80	\$ 160,00
Vasos shot	\$ 2,00	100	\$ 200,00
Vasos grande	\$ 1,50	100	\$ 150,00
Vasos medianos	\$ 1,00	100	\$ 100,00
Azucarera	\$ 3,00	5	\$ 15,00
Saleros	\$ 3,00	5	\$ 15,00
ajiceros	\$ 3,00	5	\$ 15,00
Jarra de agua	\$ 6,00	10	\$ 60,00
Ceniceros	\$ 5,00	5	\$ 25,00
TOTAL			\$ 2.296,00

Elaboración: Propia

TOTAL DE MENEAJE Y CRISTILARIA \$ 2.371,00

Tabla N° XLII: Utensilios de cocina

UTENSILIOS DE COCINA			
Detalle	Precio	Cantidad	Total
Juego de Ollas	\$ 286,00	2	\$ 572,00
Juego de Sartenes	\$ 27,00	4	\$ 108,00
Juego de Cuchillos	\$ 98,00	2	\$ 196,00
Juego de Espátulas	\$ 5,00	2	\$ 10,00
Tabla de Picar	\$ 40,00	4	\$ 160,00
Juego de Reposteros	\$ 37,95	1	\$ 37,95
Juego de Cucharones	\$ 25,00	2	\$ 50,00
Juego para Repostería	\$ 9,99	1	\$ 9,99
Olla Arrocera	\$ 110,00	1	\$ 110,00
Juego de Coladores Metálicos	\$ 13,00	1	\$ 13,00
Juego de Coladores de Tela	\$ 13,00	1	\$ 13,00
Cestillos de Patatas	\$ 22,50	1	\$ 22,50
Tenedor de Asador	\$ 6,99	1	\$ 6,99
Rallador Manual	\$ 25,50	1	\$ 25,50
Juego de Cacerolas	\$ 10,00	1	\$ 10,00
Placa de Asados	\$ 149,99	1	\$ 149,99
Juego de Morteros	\$ 9,00	1	\$ 9,00
Abridor Conchas	\$ 6,00	3	\$ 18,00
TOTAL			\$ 1.521,92

Elaboración: Propia

TOTAL DE UTENSILIOS \$ 1.521,92

TOTAL DE ACTIVOS FIJOS

Tabla N° XLIII: Total de los activos fijos

Detalle	Valor
total de equipos	\$69.576,34
total de muebles y enseres	\$ 30.585,63
total de uniforme	\$ 6.943,20
total de mensaje y cristalería	\$ 2.371,00
total de utensilios	\$ 1.521,92
TOTAL DE ACTIVOS	\$ 110.998,09

Elaboración: Propia

ACTIVOS DIFERIDOS

Gastos de estudios de perfectibilidad

Tabla N° XLIV: Gastos de estudios de perfectibilidad

Detalle	Valor
Materiales de oficina y teléfono	\$ 3.114,73
Total	\$ 3.114,73

Elaboración: Propia

Gastos de puestos en marcha

Tabla N° XLV: Gastos de puestos en marcha

Detalle	Valor
Internet	\$200
Total	\$200

Elaboración: Propia

CAPITAL DE TRABAJO

Nuestra hostería empieza con un capital de trabajo de \$ **376.248,50**, más el aporte de nuestros tres socios.

4.1. Estado de pérdida y ganancia

En el estado de pérdida y ganancia, se detallara ordenadamente la utilidad neta o perdida que tendrá al implementar la hostería.

Tabla N° XLVI: Estado de pérdida y ganancia

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ingresos Operacionales	\$42.283,70	\$45.283,97	\$45.584,00	\$45.884,02	\$46.184,05	\$46.484,08	\$46.784,11	\$48.032,13	\$ 48.391,41	\$49.822,77
Ingresos Extraordinarios									\$ 6.900,00	
Total Ingresos	\$42.283,70	\$45.283,97	\$45.584,00	\$45.884,02	\$46.184,05	\$46.484,08	\$46.784,11	\$48.032,13	\$ 55.291,41	\$49.822,77
Costos Variables	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00
Margen de contribución	\$42.183,70	\$45.183,97	\$45.484,00	\$45.784,02	\$46.084,05	\$46.384,08	\$46.684,11	\$47.932,13	\$ 55.191,41	\$49.722,77
Gastos Fijos	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33	\$ 2.902,33
Beneficio de Participación de Empleados	\$39.281,37	\$42.281,64	\$42.581,66	\$42.881,69	\$43.181,72	\$43.481,75	\$43.781,77	\$45.029,80	\$ 52.289,08	\$46.820,43
Participación de Empleados (15%)	\$ 5.892,21	\$ 6.342,25	\$ 6.387,25	\$ 6.432,25	\$ 6.477,26	\$ 6.522,26	\$ 6.567,27	\$ 6.754,47	\$ 7.843,36	\$ 7.023,06
Beneficio antes de Impuestos	\$33.389,16	\$35.939,39	\$36.194,41	\$36.449,44	\$36.704,46	\$36.959,48	\$37.214,51	\$38.275,33	\$ 44.445,71	\$39.797,37
Impuesto a la Renta (22%)	\$ 7.345,62	\$ 7.906,67	\$ 7.962,77	\$ 8.018,88	\$ 8.074,98	\$ 8.131,09	\$ 8.187,19	\$ 8.420,57	\$ 9.778,06	\$ 8.755,42
Beneficio Neto	\$26.043,55	\$28.032,73	\$28.231,64	\$28.430,56	\$28.629,48	\$28.828,40	\$29.027,31	\$29.854,76	\$ 34.667,66	\$31.041,95

Elaboración: Propia

4.2. Calendario de inversiones

La realización de los diferentes pasos, a tomar desde el inicio hasta la entrada de las operaciones, esta detallado en el siguiente cuadro.

Tabla N° XLVII: Calendario de inversión

OBRA: RINCON DEL NORTE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Obra civil	■									
Cabañas		■	■							
Restaurante y administración			■	■						
Áreas verdes			■	■						
Arboles	■									
Césped	■									
Área deportiva y recreativa				■	■	■				
Cancha de básquet							■			
Piscina de adultos							■			
Piscina de niños							■			
Parqueos y caminerías							■			
Parqueos							■			
Caminerías							■			
Juegos infantiles								■	■	
Juegos varios										■

Elaboración: Propia

4.3. Estructura de capital

La hostería empieza con un capital de trabajo de \$ 376.248,50, más el aporte de los tres socios.

Tabla N° XLVIII: Inventario

INVENTARIO		
Artículo	Unidades	Precio total
Terreno	800 m2	\$ 28.000,00
Costo de construcción por mt 2		\$ 373.877,50
TOTAL		\$ 401.877,50

Elaboración: Propia

4.4. Pronóstico de ingresos

Los ingresos de la hostería serán de la capacidad de cada uno de los servicios que se ofrece por el precio de cada uno de ellos.

Los ingresos serán de acuerdo a las diferentes temporadas que va a ver en todo el año.

Para la elaboración concreta de cada pronóstico de ventas se tomará en cuenta el departamento operacional con lo que la hostería contara, del mismo que se generan ingresos de alojamiento, áreas de recreación y alimentos- bebidas.

Porcentaje de incremento de las ventas de los servicios se detallara para los siguientes años:

Tabla N° XLIX: Porcentaje de incremento

Servicios	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Cabañas	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
Piscinas	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
Piscinas adultos	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
Piscinas para niños	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
Juegos recreativos	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
restaurante	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
desayunos	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
Platos a la carta	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
Áreas verde	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%
Áreas de deporte	10%	11%	12%	13%	14%	15%	16%	17%	18%

Elaboración: Propia

COSTO Y CAPACIDAD DE LOS SERVICIOS

TEMPORADA ALTA

CAPACIDAD AL 50%: febrero, marzo, julio, agosto, septiembre y diciembre

Tabla N° L: temporada alta 50%

Servicio	U.	Cap.	Precio
Cabañas	5	30	\$ 68,10
Piscinas	2		
Piscinas adultos	1	50	\$ 4,00
Piscinas para niños	1	20	\$ 4,00
Juegos recreativos	1	40	\$ 4,00
restaurante	1	50	
desayunos	1	50	\$ 5,00
Platos a la carta	1	50	\$ 10,00
Áreas verde	1	80	\$ 4,00
Áreas de deporte	1	12	\$ 4,00

Elaboración: Propia

TEMPORADA ALTA

CAPACIDAD AL 100%: febrero, marzo, julio, agosto, septiembre y diciembre

Tabla N° LI: Temporada alta 100%

Servicio	U.	Cap.	Precio
Cabañas	5	75	\$ 68,10
Piscinas	2		
Piscinas adultos	1	60	\$ 4,00
Piscinas para niños	1	35	\$ 4,00
Juegos recreativos	1	70	\$ 4,00
restaurante	1	50	
desayunos	1	70	\$ 5,00
Platos a la carta	1	70	\$ 10,00
Áreas verde	1	100	\$ 4,00
Áreas de deporte	1	12	\$ 4,00

Elaboración: Propia

TEMPORADA BAJA:

CAPACIDAD AL 25%: enero, abril, mayo, octubre y noviembre

Tabla N° LII: Temporada baja 25%

Servicios	U.	Cap.	Precio
Cabañas	5	12	\$ 53,10
Piscinas	2		
Piscinas adultos	1	20	\$ 4,00
Piscinas para niños	1	10	\$ 4,00
Juegos recreativos	1	18	\$ 4,00
restaurante	1	50	
desayunos	1	25	\$ 5,00
Platos a la carta	1	25	\$ 10,00
Áreas verde	1	40	\$ 4,00
Áreas de deporte	1	12	\$ 4,00

Elaboración: Propia

PROYECCIÓN DE LOS INGRESOS

TEMPORADA ALTA

CAPACIDAD AL 50%: febrero, marzo, julio, agosto, septiembre y diciembre

Tabla N° LIII: Proyección de los ingresos 50%

SERVICIOS	Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5	
	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos
Cabañas	\$ 68,10	\$ 2.043,00	\$ 74,91	\$ 2.247,30	\$ 75,50	\$ 2.267,73	\$ 76,27	\$ 2.288,16	\$ 76,95	\$ 2.308,59
Piscinas										
Piscinas adultos	\$ 4,00	\$ 200,00	\$ 4,00	\$ 200,00	\$ 4,00	\$ 200,00	\$ 4,00	\$ 200,00	\$ 4,00	\$ 200,00
Piscinas para niños	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00
Juegos recreativos	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00
restaurante										
desayunos	\$ 5,00	\$ 250,00	\$ 5,00	\$ 250,00	\$ 5,00	\$ 250,00	\$ 5,00	\$ 250,00	\$ 5,00	\$ 250,00
Platos a la carta	\$ 10,00	\$ 500,00	\$ 10,00	\$ 500,00	\$ 10,00	\$ 500,00	\$ 10,00	\$ 500,00	\$ 10,00	\$ 500,00
Áreas verde	\$ 4,00	\$ 320,00	\$ 4,00	\$ 320,00	\$ 4,00	\$ 320,00	\$ 4,00	\$ 320,00	\$ 4,00	\$ 320,00
Áreas de deporte	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00
Total de Ingresos Anuales		\$21.606,00		\$22.831,80		\$ 22.954,38		\$ 23.076,96		\$23.199,54

SERVICIOS	Año 6		Año 7		Año 8		Año 9		Año 10	
	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos
Cabañas	\$ 77,63	\$ 2.329,02	\$78,32	\$ 2.349,45	\$ 79,00	\$ 2.369,88	\$ 79,68	\$ 2.390,31	\$ 80,36	\$ 2.410,74
Piscinas										
Piscinas adultos	\$ 4,00	\$ 200,00	\$ 4,00	\$ 200,0	\$ 4,00	\$ 200,00	\$ 4,00	\$ 200,00	\$ 4,72	\$ 236,00
Piscinas para niños	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,72	\$ 94,40
Juegos recreativos	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,0	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,0	\$ 4,72	\$ 188,80
restaurante										
desayunos	\$ 5,00	\$ 250,00	\$ 5,00	\$ 250,00	\$ 5,80	\$ 290,00	\$ 5,90	\$ 292,5	\$ 5,90	\$295,00
Platos a la carta	\$10,00	\$ 500,00	\$10,00	\$ 500,00	\$11,60	\$ 580,00	\$ 11,70	\$ 585,00	\$11,80	\$ 590,00
Áreas verde	\$ 4,00	\$ 320,00	\$ 4,00	\$ 320,00	\$ 4,00	\$ 320,00	\$ 4,00	\$ 320,00	\$ 4,72	\$ 377,60
Áreas de deporte	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,72	\$ 56,64
Total de Ingresos Anuales		\$ 23.322,1		\$ 23.444,7		\$ 24.287,28		\$ 24.454,9		\$ 25.495,1

Elaboración: Propia

TEMPORADA ALTA

CAPACIDAD AL 100%: febrero, marzo, julio, agosto, septiembre y diciembre

Tabla N° LIV: Proyección de los ingresos al 100%

SERVICIOS	Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5	
	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos
Cabañas	\$ 68,10	\$ 5.107,50	\$74,91	\$ 5.618,25	\$ 75,59	\$ 5.669,33	\$76,27	\$5.720,40	\$76,95	\$ 5.771,48
Piscinas										
Piscinas adultos	\$ 4,00	\$ 240,00	\$ 4,00	\$ 240,00	\$ 4,00	\$ 240,00	\$ 4,00	\$ 240,00	\$ 4,00	\$ 240,00
Piscinas para niños	\$ 4,00	\$ 140,00	\$ 4,00	\$ 140,00	\$ 4,00	\$ 140,00	\$ 4,00	\$ 140,00	\$ 4,00	\$ 140,00
Juegos recreativos	\$ 4,00	\$ 280,00	\$ 4,00	\$280,00	\$ 4,00	\$ 280,00	\$ 4,00	\$ 280,00	\$ 4,00	\$ 280,00
restaurante										
desayunos	5,00	\$ 350,00	\$ 5,00	\$ 350,00	\$ 5,00	\$ 350,00	\$ 5,00	\$ 350,00	\$ 5,00	\$ 350,00
Platos a la carta	\$ 10,00	\$ 700,00	\$10,00	\$ 700,00	\$ 10,00	\$ 700,00	\$10,00	\$ 700,00	\$10,00	\$ 700,00
Áreas verde	\$ 4,00	\$ 400,00	\$ 4,00	\$ 400,00	\$ 4,00	\$ 400,00	\$ 4,00	\$ 400,00	\$ 4,00	\$ 400,00
Áreas de deporte	\$ 4,00	\$ 48,00	\$4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00
Total de Ingresos Anuales		\$ 7.265,50		\$ 7.776,25		\$ 7.827,33		\$ 7.878,40		\$ 7.929,48

SERVICIO	Año 6		Año 7		Año 8		Año 9		Año 10	
	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos
Cabañas	\$77,63	\$5.822,55	\$ 78,32	\$ 5.873,63	\$ 79,00	\$ 5.924,70	\$79,68	\$5.975,78	\$ 80,36	\$6.026,85
Piscinas										
Piscinas adultos	\$ 4,00	\$ 240,0	\$ 4,00	\$ 240,00	\$ 4,00	\$ 240,00	\$ 4,00	\$ 240,0	\$ 4,72	\$ 283,20
Piscinas para niños	\$ 4,00	\$ 140,0	\$ 4,00	\$ 140,00	\$ 4,00	\$ 140,00	\$ 4,00	\$ 140,0	\$ 4,72	\$ 165,20
Juegos recreativos	\$ 4,00	\$280,0	\$ 4,00	\$ 280,0	\$ 4,00	\$ 280,00	\$ 4,00	\$ 280,0	\$ 4,72	\$ 330,40
restaurante										
desayunos	\$ 5,00	\$ 350,0	\$ 5,00	\$ 350,00	\$ 5,80	\$ 406,00	\$ 5,85	\$ 409,5	\$ 5,90	\$ 413,00
Platos a la carta	\$10,00	\$ 700,0	\$ 10,00	\$ 700,00	\$ 11,60	\$ 812,00	\$ 11,70	\$ 819,0	\$ 11,80	\$ 826,00
Áreas verde	\$ 4,00	\$ 400,0	\$ 4,00	\$ 400,00	\$ 4,00	\$ 400,00	\$ 4,00	\$ 400,00	\$ 4,72	\$472,00
Áreas de deporte	\$ 4,00	\$ 48,0	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,72	\$ 56,64
Total de Ingresos Anuales		\$ 7.980,6		\$ 8.031,6		\$ 8.250,70		\$ 8.312,3		\$ 8.573,3

Elaboración: Propia

TEMPORADA BAJA:

CAPACIDAD AL 25%: enero, abril, mayo, octubre y noviembre

Tabla N° LV: Proyección de los ingresos 25%

SERVICIO	Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5	
	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos
Cabañas	\$ 53,10	\$ 637,20	\$58,41	\$ 700,92	\$58,94	\$ 707,29	\$ 59,47	\$ 713,66	\$ 60,00	\$ 720,04
Piscinas										
Piscinas adultos	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00
Piscinas para niños	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 40,00
Juegos recreativos	\$ 4,00	\$ 72,00	\$4,00	\$ 72,00	\$ 4,00	\$ 72,00	\$ 4,00	\$ 72,00	\$ 4,00	\$ 72,00
restaurante										
desayunos	\$ 5,00	\$ 125,00	\$ 5,00	\$ 125,00	\$ 5,00	\$ 125,00	\$ 5,00	\$ 125,00	\$ 5,00	\$ 125,00
Platos a la carta	\$ 10,00	\$ 250,00	\$ 10,00	\$ 250,00	\$10,00	\$ 250,00	\$ 10,00	\$ 250,00	\$ 10,00	\$ 250,00
Áreas verde	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00
Áreas de deporte	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00
Total de Ingresos Anuales		\$ 1.412,20		\$ 1.475,92		\$ 1.482,29		\$ 1.488,66		\$ 1.495,04

SERVICIO	Año 6		Año 7		Año 8		Año 9		Año 10	
	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos
Cabañas	\$ 60,53	\$ 726,41	\$61,07	\$ 732,78	\$ 61,60	\$ 739,15	\$62,13	\$ 745,52	\$62,66	\$ 751,90
Piscinas										
Piscinas adultos	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00	\$ 4,00	\$ 80,00
Piscinas para niños	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 40,00
Juegos recreativos	\$ 4,00	\$ 72,00	\$ 4,00	\$ 72,00	\$ 4,00	\$ 2,00	\$ 4,00	\$ 72,00	\$ 4,00	\$72,00
restaurante										
desayunos	\$ 5,00	\$ 125,00	\$ 5,00	\$125,00	\$ 5,80	\$ 145,00	\$ 5,85	\$ 146,30	\$ 5,90	\$147,50
Platos a la carta	\$ 10,00	\$ 250,00	\$ 10,00	\$250,00	\$ 11,60	\$ 290,00	\$11,70	\$ 292,50	\$11,80	\$ 295,00
Áreas verde	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00	\$ 4,00	\$ 160,00
Áreas de deporte	\$ 4,00	\$ 48,00	\$4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00	\$ 4,00	\$ 48,00
Total de Ingresos Anuales		\$ 1.501,4		\$ 1.507,8		\$ 1.574,15		\$ 1.584,3		\$ 1.594,4

Elaboración: Propia

OTROS INGRESOS

Tabla N° LVI: Otros ingresos

AÑOS	1		2		3		4		5	
SERVICIOS	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos
Alquiler de las cabañas	\$ 400,00	\$ 4.800,00	\$ 440,00	\$ 5.280,00	\$ 444,00	\$ 5.328,00	\$ 448,00	\$ 5.376,00	\$ 452,00	\$ 5.424,00
Alquiler de áreas recreativas	\$ 600,00	\$ 7.200,00	\$ 660,00	\$ 7.920,00	\$ 666,00	\$ 7.992,00	\$ 672,00	\$ 8.064,00	\$ 678,00	\$ 8.136,00
TOTAL DE LOS INGRESOS		\$12.000,00		\$ 13.200,00		\$13.320,00		\$ 13.440,00		\$ 13.560,00

AÑOS	6		7		8		9		10	
Producto	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos	Precio	Total Ingresos
Alquiler de las cabañas	\$ 456,00	\$5.472,00	\$ 460,00	\$ 5.520,00	\$464,00	\$ 5.568,00	\$ 468,00	\$ 5.616,00	\$ 472,00	\$ 5.664,00
Alquiler de áreas recreativas	\$ 684,00	\$.208,00	\$ 690,00	\$ 8.280,00	\$696,00	\$ 8.352,00	\$ 702,00	\$ 8.424,00	\$ 708,00	\$ 8.496,00
TOTAL DE LOS INGRESOS		\$13.680,00		\$ 13.800,00		\$ 13.920,00		\$ 14.040,00		\$14.160,00

Elaboración: Propia

TOTAL DE LOS INGRESOS**Tabla N° LVII: total de los ingresos en las diferentes temporadas**

AÑOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
OTROS INGRESOS	\$12.000,00	\$13.200,00	\$13.320,00	\$ 13.440,00	\$ 13.560,00	\$ 13.680,00	\$ 13.800,00	\$ 13.920,00	\$14.040,00	\$ 14.160,00
INGRESOS DEL 50%	\$21.606,00	\$ 22.831,80	\$ 22.954,38	\$ 23.076,96	\$ 23.199,54	\$ 23.322,1	\$ 23.444,7	\$24.287,28	\$ 24.454,9	\$ 25.495,1
INGRESOS DEL 100%	\$ 7.265,50	\$ 7.776,25	\$ 7.827,33	\$ 7.878,40	\$ 7.929,48	\$ 7.980,6	\$ 8.031,6	\$ 8.250,70	\$ 8.312,3	\$ 8.573,3
INGRESOS DEL 25%	\$ 1.412,20	\$ 1.475,92	\$ 1.482,29	\$ 1.488,66	\$ 1.495,04	\$ 1.501,4	\$ 1.507,8	\$ 1.574,15	\$ 1.584,3	\$ 1.594,4
TOTAL DE LOS INGRESOS	\$42.283,70	\$ 45.283,97	\$ 45.584,00	\$ 45.884,02	\$ 46.184,05	\$ 46.484,08	\$ 46.784,11	\$48.032,13	\$48.391,41	\$ 49.822,77

Elaboración: Propia

4.5. Proyección de costos

Costo Variable

Son aquellos que en su total varían de acuerdo a la mayor o menor utilización de capacidad instalada o del volumen de la producción en la hostería.

Costo fijo

Son aquellos que la empresa debe recurrir exista o no producción, además que no sufren alteraciones en su total o durante un período.

PROYECCION DE LOS COSTOS

Tabla N° LVIII: Proyección de los costos

	Año 1			Año 2			Año 3			Año 4			Año 5		
	C.	Costo U.	Total	C.	Costo U.	Total	C.	Costo U.	Total	C.	Costo U.	Total	C.	Costo U.	Total
COSTOS VARIABLES															
Amenities	\$840,00	\$3,10	\$195,00	\$840,00	\$3,10	\$ 195,00	\$840,00	\$3,10	\$ 195,00	\$840,00	\$3,10	\$ 195,00	\$840,00	\$3,10	\$ 195,00
TOTAL COSTOS VARIABLES			\$ 2.340,00			\$ 2.340,00			\$ 2.340,00			\$ 2.340,00			\$ 2.340,00
GASTOS FIJOS															
Sueldos y Salarios			\$22.878,13			\$22.878,13			\$23.376,50			\$23.376,50			\$23.376,50
Seguridad Social			\$ 4.795,20			\$ 4.795,20			\$ 4.795,20			\$ 4.795,20			\$ 4.795,20
Pago de Préstamo			\$36.968,89			\$32.915,56			\$28.862,22			\$ 0,00			\$ 0 ,00
S.Bá.(Luz, Agua, fono, internet)			\$ 500,00			\$ 450,00			\$ 450,00			\$ 450,00			\$ 450,00
Licencias y Permisos			\$ 800,00			\$ 800,00			\$ 800,00			\$ 800,00			\$ 800,00
Publicidad			\$ 200,00			\$ 200,00			\$ 200,00			\$ 200,00			\$ 200,00
Insumos de Limpieza			\$ 100,00			\$ 250,00			\$ 250,00			\$ 250,00			\$ 250,00
TOTAL GASTOS FIJOS			\$29.273,33			\$29.373,33			\$29.871,70			\$29.871,70			\$29.871,70
TOTAL GASTOS FIJOS Y COSTOS VARIABLES			\$31.613,33			\$31.713,33			\$32.211,70			\$32.211,70			\$32.211,70

	Año 6			Año 7			Año 8			Año 9			Año 10		
	C.	Costo U.	Total	C.	Costo U.	Total	C.	Costo U.	Total	C.	Costo U.	Total	C.	Costo U.	Total
COSTOS VARIABLES															
Amenities	\$840,00	\$3,10	\$195,00	\$840,00	\$3,10	\$ 195,00	\$840,00	\$3,10	\$ 195,00	\$840,00	\$3,10	\$ 195,00	\$840,00	\$3,10	\$ 195,00
TOTAL COSTOS VARIABLES			\$ 2.340,00			\$ 2.340,00			\$ 2.340,00			\$ 2.340,00			\$ 2.340,00
GASTOS FIJOS															
Sueldos y Salarios			\$22.878,13			\$22.878,13			\$23.376,50			\$23.376,50			\$23.376,50
Seguridad Social			\$ 4.795,20			\$ 4.795,20			\$ 4.795,20			\$ 4.795,20			\$ 4.795,20
Pago de Préstamo			\$0,00			\$0,00			\$0,00			\$0,00			\$0,00
S.Bá.(Luz, Agua, fono, internet)			\$ 500,00			\$ 450,00			\$ 450,00			\$ 450,00			\$ 450,00
Licencias y Permisos			\$ 800,00			\$ 800,00			\$ 800,00			\$ 800,00			\$ 800,00
Publicidad			\$ 200,00			\$ 200,00			\$ 200,00			\$ 200,00			\$ 200,00
Insumos de Limpieza			\$ 100,00			\$ 250,00			\$ 250,00			\$ 250,00			\$ 250,00
TOTAL GASTOS FIJOS			\$29.273,33			\$29.373,33			\$29.871,70			\$29.871,70			\$29.871,70
TOTAL GASTOS FIJOS Y COSTOS VARIABLES			\$32.211,70			\$32.211,70			\$32.211,70			\$32.211,70			\$32.211,70

Elaboración: Propia

Los desinfectantes para mano, va uno por cada cabaña.

Tabla N° LIX: Amenities

Amenities	Precio	Cantidad	Valor Unitario
Jabón	\$ 100,00	200	\$ 0,50
Shampoo	\$ 50,00	200	\$ 0,25
Desinfectantes para manos	\$ 10,00	5	\$ 2,00
Papel higiénico	\$ 35,00	100	\$ 0,35
TOTAL	\$ 195,00		
Costo por Amenities			\$ 3,10

Elaboración: Propia

4.6. Pronóstico de Costos

TEMPORADA ALTA

CAPACIDAD AL 50%: febrero, marzo, julio, agosto, septiembre y diciembre

Tabla N° LX: Pronóstico de costos en el 50% de temporada

Servicio	U.	Cap.	Precio
Cabañas	5	30	\$ 68,10
Piscinas	2		
Piscinas adultos	1	50	\$ 4,00
Piscinas para niños	1	20	\$ 4,00
Juegos recreativos	1	40	\$ 4,00
restaurante	1	50	
desayunos	1	50	\$ 5,00
Platos a la carta	1	50	\$ 10,00
Áreas verde	1	80	\$ 4,00
Áreas de deporte	1	12	\$ 4,00

Elaboración: Propia

TEMPORADA ALTA

CAPACIDAD AL 100%: febrero, marzo, julio, agosto, septiembre y diciembre

Tabla N° LXI: Pronóstico de costos en el 100% de temporada

Servicio	U.	Cap.	Precio
Cabañas	5	75	\$ 68,10
Piscinas	2		
Piscinas adultos	1	60	\$ 4,00
Piscinas para niños	1	35	\$ 4,00
Juegos recreativos	1	70	\$ 4,00
restaurante	1	50	
desayunos	1	70	\$ 5,00
Platos a la carta	1	70	\$ 10,00
Áreas verde	1	100	\$ 4,00
Áreas de deporte	1	12	\$ 4,00

Elaboración: Propia

TEMPORADA BAJA:

CAPACIDAD AL 25%: enero, abril, mayo, octubre y noviembre

Tabla N° LXII: Pronóstico de costos en el 25% de temporada

Servicios	U.	Cap.	Precio
Cabañas	5	12	\$ 53,10
Piscinas	2		
Piscinas adultos	1	20	\$ 4,00
Piscinas para niños	1	10	\$ 4,00
Juegos recreativos	1	18	\$ 4,00
restaurante	1	50	
desayunos	1	25	\$ 5,00
Platos a la carta	1	25	\$ 10,00
Áreas verde	1	40	\$ 4,00
Áreas de deporte	1	12	\$ 4,00

Elaboración: Propia

4.7. Depreciación de activos

La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce el desgaste que sufre un bien por el uso que se haga de él.

Cuando un activo es utilizado para generar ingresos, este sufre un desgaste normal durante su vida útil que el final lo lleva a ser inutilizable.

El ingreso generado por el activo usado, se le debe incorporar el gasto correspondiente desgaste que ese activo ha sufrido para poder generar el ingreso, puesto que como según señala un elemental principio económico, no puede haber ingreso sin haber incurrido en un gasto. [27]

Tabla N° LXIII: depreciación de activos

Descripción	Costo	Cant.	Vida útil	Depreciación	Años transcurridos	V. Libros	%	Valor de Salvamento	Diferencia
Equipos computación	\$ 3.114,73	17	5	\$ 622,95	0	3114,73	5%	\$ 155,74	\$2.958,99
Muebles y enseres	\$ 30.585,63	218	5	\$ 6.117,13	0	30585,63	5%	\$1.529,28	\$ 29.056,35
Menaje y cristalería	\$ 2.371,00	1435	3	\$ 790,33	0	2371	5%	\$ 118,55	\$2.252,45
Equipos de Cocina	\$ 1.521,92	30	5	\$ 304,38	0	1521,92	5%	\$ 76,10	\$ 1.445,82
Equipo de oficina	\$ 66.541,61	117	10	\$ 6.654,16	0	66541,61	5%	\$ 3.327,08	\$ 63.214,53
Blancos y uniformes	\$ 6.943,20	664	2	\$ 3.471,60	0	6943,2	5%	\$ 347,16	\$ 6.596,04
TOTAL	\$111.078,09	2481	30	\$17.960,55	0	\$111.078,09		\$ 5.553,90	\$105.524,19

Elaboración: Propia

A continuación se depreciará algunos activos para cambiar equipos y generar un ingreso más.

Tabla N° LXIV: Depreciación de algunos activos para generar ingresos

Descripción	Costo	C.	TOTAL	vida útil	Depreciación anual	tiempo de uso maquina existente	Depre. Acu.	valor en libros	ingreso por venta	beneficios por venta
Cocina industrial central 8 quemadores	\$ 980,00	1	\$ 980,00	10	\$ 98,00	3	\$ 294,00	\$ 686,00	\$ 800,00	\$ 114,00
Asadero pequeño	\$ 500,00	1	\$ 500,00	10	\$ 50,00	3	\$ 150,00	\$ 350,00	\$ 400,00	\$ 50,00
Refrigeradora Indurama 19 pies	\$2.237,69	1	\$ 2.237,69	10	\$ 223,77	6	\$1.342,61	\$ 895,08	\$1.500,00	\$ 604,92
Congelador Electrolux 15 pies x 414 litos	\$1.583,85	1	\$ 1.583,85	10	\$ 158,39	6	\$ 950,31	\$ 633,54	\$ 900,00	\$ 266,46
Lavadora Whirpool	\$ 1.804,22	1	\$ 1.804,22	10	\$ 180,42	9	\$ 1.623,80	\$ 180,42	\$ 800,00	\$ 619,58
Cortador de Césped	\$1.650,00	2	\$3.300,00	10	\$ 330,00	3	\$ 990,00	\$2.310,00	\$2.500,00	\$ 190,00
			\$10.405,76		\$ 1.040,58		\$5.350,72	\$5.055,04	\$6.900,00	\$1.844,96

Elaboración: Propia

Tabla N° LXV: Año en que se deprecian algunos activos

Activos fijos	Tiempo de duración
Jarras	3 años
Azucarera	3 años
Juego de Cubiertos	3 años
Jarra de leche	3 años
Vajillas	3 años
Vasos	3 años
Juego de ollas	3 años
Salero	3 años
Pimentero	3 años
Utensilios de Cocina	3 años
Sartén	3 años
Servilletero	3 años
Juego de cuchillos de cocina	3 años
Computador	5 años
Teléfonos	5 años
Impresoras	5 años
Olla arrocera	5 años
Microondas	5 años
Refrigeradora	5 años
Cafetera	5 años
Licuada	5 años
Waflera	5 años
Exprimidor	5 años
Lavadora	5 años
Secadora	5 años
Plancha	5 años
Juego de Sábanas	5 años
Juego de Edredones	5 años
Almohadas	5 años
Toallas	5 años
Colchones	5 años
Lámparas de velador	5 años
Pinturas	5 años
Sillas	10 años
Sillón	10 años

Sillas de espera	10 años
Escritorio	10 años
Mesa de centro	10 años
Archivadores planos	10 años
Archivadores de 3 cajones	10 años
Juegos de sofá	10 años
Cocina	10 años
Trampa de grasa	10 años
Campana	10 años
Juego de comedor	10 años
Camas	10 años
Velador	10 años
Coqueta con espejo	10 años
Armarios	10 años
Televisores LED	10 años
Lavadero de un pozo	10 años

Elaboración: Propia

4.8. Amortización del préstamo

Amortizar es el proceso financiero mediante el cual se extingue, gradualmente, una deuda por medio de pagos periódicos, que pueden ser iguales o diferentes. En las amortizaciones de una deuda, cada pago o cuota que se entrega sirve para pagar los intereses y reducir el importe de la deuda. [28]

En el siguiente cuadro se detallará los periodos en que se van a realizar los pagos del préstamo bancario.

BENEFICIARIO**INSTIT.FINANCIERA****MONTO:**80.000,00**TASA:** 15,20%**PLAZO:** 3 años**GRACIA:** 0 años**FECHA DE INICIO:** 01/10/2015**MONEDA:** Dólares**AMORTIZACION CADA:** 30 días**NÚMERO DE PERÍODOS:** 36 para amortizar capital**Tabla N° LXVI: Amortización**

No.	Vencimiento	Saldo	Interés	Principal	Dividendo
0		80.000,00			
1	31-oct-2015	77.777,78	1.013,33	2.222,22	3.235,56
2	30-nov-2015	75.555,56	985,19	2.222,22	3.207,41
3	30-dic-2015	73.333,33	957,04	2.222,22	3.179,26
4	29-ene-2016	71.111,11	928,89	2.222,22	3.151,11
5	28-feb-2016	68.888,89	900,74	2.222,22	3.122,96
6	29-mar-2016	66.666,67	872,59	2.222,22	3.094,81
7	28-abr-2016	64.444,44	844,44	2.222,22	3.066,67
8	28-may-2016	62.222,22	816,30	2.222,22	3.038,52
9	27-jun-2016	60.000,00	788,15	2.222,22	3.010,37
10	27-jul-2016	57.777,78	760,00	2.222,22	2.982,22
11	26-ago-2016	55.555,56	731,85	2.222,22	2.954,07
12	25-sep-2016	53.333,33	703,70	2.222,22	2.925,93
13	25-oct-2016	51.111,11	675,56	2.222,22	2.897,78
14	24-nov-2016	48.888,89	647,41	2.222,22	2.869,63
15	24-dic-2016	46.666,67	619,26	2.222,22	2.841,48
16	23-ene-2017	44.444,44	591,11	2.222,22	2.813,33
17	22-feb-2017	42.222,22	562,96	2.222,22	2.785,19
18	24-mar-2017	40.000,00	534,81	2.222,22	2.757,04
19	23-abr-2017	37.777,78	506,67	2.222,22	2.728,89
20	23-may-2017	35.555,56	478,52	2.222,22	2.700,74
21	22-jun-2017	33.333,33	450,37	2.222,22	2.672,59

22	22-jul-2017	31.111,11	422,22	2.222,22	2.644,44
23	21-ago-2017	28.888,89	394,07	2.222,22	2.616,30
24	20-sep-2017	26.666,67	365,93	2.222,22	2.588,15
25	20-oct-2017	24.444,44	337,78	2.222,22	2.560,00
26	19-nov-2017	22.222,22	309,63	2.222,22	2.531,85
27	19-dic-2017	20.000,00	281,48	2.222,22	2.503,70
28	18-ene-2018	17.777,78	253,33	2.222,22	2.475,56
29	17-feb-2018	15.555,56	225,19	2.222,22	2.447,41
30	19-mar-2018	13.333,33	197,04	2.222,22	2.419,26
31	18-abr-2018	11.111,11	168,89	2.222,22	2.391,11
32	18-may-2018	8.888,89	140,74	2.222,22	2.362,96
33	17-jun-2018	6.666,67	112,59	2.222,22	2.334,81
34	17-jul-2018	4.444,44	84,44	2.222,22	2.306,67
35	16-ago-2018	2.222,22	56,30	2.222,22	2.278,52
36	15-sep-2018	0,00	28,15	2.222,22	2.250,37
			18.746,67	80.000,00	

Elaboración: Propia

4.9. Sueldos y salarios

A continuación se detallará los sueldos y seguridad social con lo que contará el personal operativo y administrativos de la hostería.

Se contará con un personal poli funcional.

Tabla N° LXVII: Sueldo del personal poli funcional

PUESTO	Salario para puesto	Número de personas	Sueldo básico	Décimo tercero	Décimo cuarto	Aporte persona 9,45%	Sueldo	IESS - aporte personal (9,45%)	Aporte patronal 11,15%	IESS y Secap 1%	Total de seguridad social
<i>Dep. De Alojamiento Y Restauración</i>											
Gerente	\$500,00	1	\$700,00	\$ 700,00	\$354,00	\$ 65,45	\$ 8.668,60	\$ 66,15	\$ 78,05	\$ 7,00	\$1.814,40
Meseros	\$354,00	1	\$354,00	\$ 354,00	\$ 354,00	\$ 33,45	\$ 4.554,56	\$ 33,45	\$ 39,47	\$ 3,54	\$ 917,57
Chef O Jefe De Cocina	\$400,00	1	\$400,00	\$ 400,00	\$ 354,00	\$ 37,80	\$ 5.100,40	\$ 37,80	\$ 44,60	\$ 4,00	\$1.036,80
<i>Dep. De Mantenimiento Y Limpieza</i>											
Guardia De Seguridad	\$354,00	1	\$354,00	\$ 354,00	\$ 354,00	\$ 33,45	\$ 4.554,56	\$ 33,45	\$ 39,47	\$ 3,54	\$ 917,57
							\$ 22.878,13				\$ 4.686,34

Elaboración: Propia

Se estimada con este personal Si la empresa llega a crecer.

Guardia De Seguridad	\$300,00	1	\$300,00	\$300,00	\$354,00	\$ 28,35	\$ 3.913,80	\$ 28,35	\$ 33,45	\$ 3,00	\$ 777,60
Conserje	\$300,00	1	\$300,00	\$300,00	\$354,00	\$ 28,35	\$ 3.913,80	\$ 28,35	\$ 33,45	\$ 3,00	\$ 777,60
							\$57.418,06				\$ 11.689,92

Elaboración: Propia

4.10. Flujo de caja

Los flujos de caja son las variaciones de entradas y salidas de caja o efectivo, en un período dado para una empresa. Es la acumulación neta de activos líquidos en un periodo determinado y, por lo tanto, constituye un indicador importante de la liquidez de una empresa. El objetivo del estado de flujo de caja es proveer información relevante sobre los ingresos y egresos de efectivo de una empresa durante un período de tiempo. Es un estado financiero dinámico y acumulativo. [29]

Tabla N° LXIX: Flujo de caja

Años	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
(+)Ingresos		\$ 42.283,70	\$ 45.283,97	\$ 45.584,00	\$ 45.884,02	\$46.184,05	\$ 46.484,08	\$ 46.784,11	\$ 48.032,13	\$ 48.391,41	\$ 49.822,77
Ingreso por venta de activo fijo										\$ 6.900,00	
-Costos Variables		\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00
(-)Costos Fijos		\$ 29.273,33	\$ 29.273,33	\$ 29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$ 29.273,33	\$ 29.273,33	\$ 29.273,33	\$ 29.273,33
-Depreciación		\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$17.960,55	\$17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55
(=)Ingresos Antes de utilidad a trabajadores		\$ 36.098,32	\$ 41.970,94	\$ 46.258,20	\$43.145,47	\$43.732,73	\$ 45.848,61	\$ 44.907,25	\$ 47.582,51	\$ 50.640,28	\$ 51.087,32
(-)15 %utilidad a trabajadores		\$ 5.414,75	\$ 6.295,64	\$ 6.938,73	\$ 6.471,82	\$ 6.559,91	\$ 6.877,29	\$ 6.736,09	\$ 7.137,38	\$ 7.596,04	\$7.663,10
(=)Ingresos antes de impuestos		\$ 30.683,57	\$ 35.675,30	\$ 39.319,47	\$36.673,65	\$37.172,82	\$ 38.971,31	\$ 38.171,16	\$ 40.445,14	\$ 43.044,23	\$ 43.424,22
(-)22 % Impuesto a la renta		\$ 6.750,39	\$ 7.848,57	\$ 8.650,28	\$ 8.068,20	\$ 8.178,02	\$ 8.573,69	\$ 8.397,66	\$ 8.897,93	\$ 9.469,73	\$ 9.553,33
(=)Ingresos después de impuesto		\$ 23.933,19	\$ 27.826,73	\$ 30.669,19	\$28.605,44	\$28.994,80	\$ 30.397,63	\$ 29.773,51	\$ 31.547,21	\$ 33.574,50	\$ 33.870,89
+Depreciación		\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$17.960,55	\$17.960,55	\$17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55	\$ 17.960,55
(=)Flujo de Caja Operacional		\$ 41.893,74	\$ 45.787,28	\$ 48.629,74	\$46.565,99	\$46.955,35	\$ 48.358,18	\$ 47.734,06	\$ 49.507,76	\$ 51.535,05	\$ 51.831,44
-Inversión	\$ 56.627,09										
-Capital de Trabajo	\$376.248,50										
(+)Préstamo	\$ 80.000,00										
(-) Amortización del Préstamo		\$(36.968,89)	\$(32.915,56)	\$(28.862,22)							
+Recuperación Capital de Trabajo											\$ 432.875,59
+Valor En Libros											\$ 111.078,09
=Flujo de Efectivo Neto	\$(512.875,59)	\$ 4.924,85	\$ 12.871,72	\$ 19.767,52	\$ 46.565,99	\$46.955,35	\$ 48.358,18	\$ 47.734,06	\$ 49.507,76	\$ 51.535,05	\$ 595.785,12

Elaboración: propia

CAPÍTULO 5

5. EVALUACIÓN FINANCIERA, SOCIAL, AMBIENTAL Y LEGAL DE LAS INVERSIONES

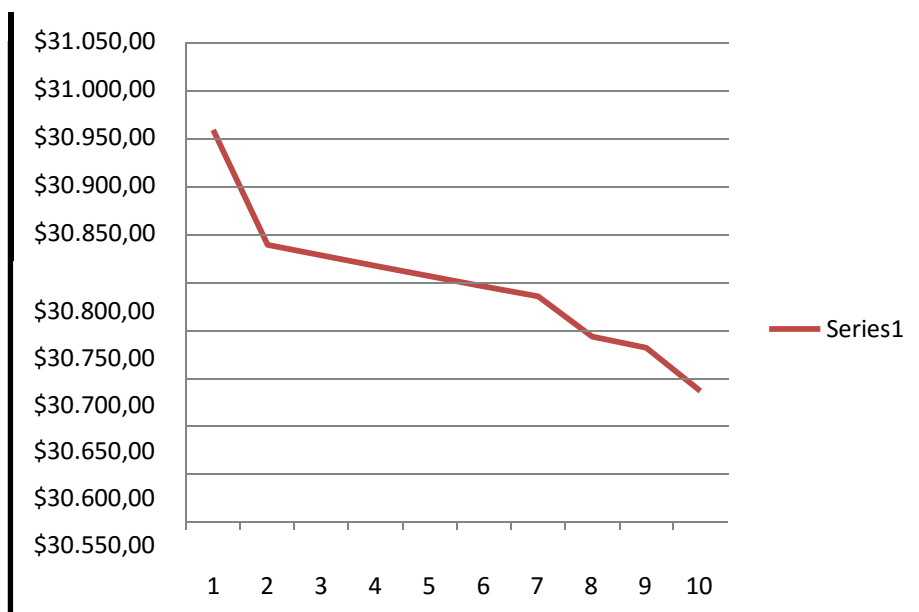
A continuación se detallará los factores que impactan en el proyecto, tanto cultural como social y los procesos legales que deben llevarse a cabo para la operación de la hostería.

5.1. Punto de equilibrio

Punto de equilibrio hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables se encuentran cubiertos.

La empresa logrará cubrir sus costos. Al incrementar sus ventas, logrará ubicarse por encima del punto de equilibrio y obtendrá beneficio positivo. [30]

Gráfico N° 22: Punto de equilibrio



Elaboración: Propia

Tabla N° LXX: Punto de equilibrio

CONCEPTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ingresos	\$ 42.283,70	\$ 45.283,97	\$45.584,00	\$ 45.884,02	\$46.184,05	\$ 46.484,08	\$ 46.784,11	\$ 48.032,13	\$ 48.391,41	\$ 49.822,77
costos variables	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00	\$ 2.340,00
costos fijos	\$29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$29.273,33	\$ 29.273,33

Elaboración: Propia

5.2. Evaluación financiera del Tir y el Van

Permiten evaluar la rentabilidad de un proyecto de inversión, entendiéndose por proyecto de inversión no solo como la creación de un nuevo negocio, sino también, como inversiones que pueda hacer en un negocio en marcha. [31]

5.3. TIR y Van

TIR: 17%

VAN: \$270.147,46

5.3.1. Explicación de TIR

Puede entender que el TIR es del 17%, esto significa una rentabilidad relativa del proyecto.

5.4. Consideraciones socioeconómicas y culturales

Empleo Directo: La hostería si generará empleo para algunas personas de la localidad, ya que existen 24 plazas de trabajo, a ser ofertadas en las diferentes áreas como son áreas recreativas, alojamiento y restauración, sin contar que en el proceso de construcción de la hostería, en donde también se generara algunas plazas de trabajo.

Empleo Indirecto: Se generará empleo indirecto ya que los proveedores serán locales que surtirán la materia prima, como los alimentos para producirlo en el restaurante. También contaremos con los servicios de tricimotos, por la lejanía del lugar, se podrá hacer uso de sus servicios.

5.5. Consideraciones legales

Para la construcción legal del proyecto, fue necesario requerir un permiso de construcción valorado por \$35 dólares, en el municipio de Eloy Alfaro.

5.6. Matriz de Leopold

Para realizar la tabla de la matriz de Leopold, tomamos como referencia los siguientes valores para la graduación de los impactos que se generan con la implementación de nuestro proyecto.

Tabla N° LXXI: Niveles de impacto

Nivel de Impactos	Puntaje
Impacto imperceptible	3
Bajo impacto	2
Impacto medio	1
Alto impacto	-1
Impacto severo	-2
Impacto considerable	-3

Elaboración: propia

De este modo la matriz de nuestro proyecto queda de la siguiente manera:

Tabla N° LXXII: Matriz de Leopold

Factores ambientales			Acciones	Construcción				Procesos			Cambio en la estructura			B
				Extracción	Tala de arboles	Contaminación de aire	Ruido y vibración	Pavimentación	Irrigación	Proceso de red de drenaje	Alteración de hábitad	Ruido de vehículo	Señalética	
Características Físicas y Químicas	Tierna	Suelo		-1	-2	3	1	-1	-2	-1	1	-2	-1	-5
	Agua	factores físicos		-1	-2	-1	-1	-2	-2	-2	-3	-2	-2	-18
		Calidad agua superficial		-2	-1	-2	1	na	na	1	-2	Na	na	-5
		Calidad de agua Subterránea		-2	-2	1	na	-2	-2	-1	1	na	Na	-7
	Procesos	Erosión		-1	-1	-1	-2	-1	-1	-1	-3	na	-3	-14
Condiciones Biológicas	Flora	Arboles		-2	-1	2	-3	-3	-2	-2	3	1	-3	-10
		Arbustos		-1	-2	1	na	-2	3	-2	-2	Na	-2	-7
		Aves		-3	-1	-2	-3	1	na	Na	-2	1	-3	-12
	Fauna	Especies terrestres		-3	-2	-3	-3	1	1	Na	-2	-3	-3	-17
		Especies en peligro		-3	-2	-2	-3	-3	na	Na	-2	-3	-3	-21
Factores culturales	Uso de suelo	Agricultura		-1	-2	-2	-2	-3	1	-3	-2	Na	-2	-16
	interés estético y humanos	Paisaje		-2	-1	-2	-3	1	3	Na	-1	-3	3	-5
			A	-22	-19	-8	-18		-1	-11	-14	11	-19	

Elaboración: Propia

CONCLUSIÓN

Conclusiones

1. La parroquia de Santa Lucía de las Peñas, ubicada al norte de la provincia de Esmeraldas, en la actualidad es visitada por turistas nacionales e internacionales, por la gran publicidad que realizan sus moradores, para atraer a visitantes en las diferentes temporadas. Tiene una afluencia necesaria para convertirla en una zona de potencial turístico.
2. La ubicación de la hostería será en un lugar adecuado, de fácil acceso y cercano a la provincia de Ibarra y los alrededores de la provincia de Esmeraldas.

3. Mediante el estudio de mercado que se realizó en el sector, se pudo identificar a la competencia directa, en la cual se identificaron, cuáles serían sus debilidades y fortaleza de la hostería.
4. Según el estudio realizado indican que la oferta vs demanda, tendrá una demanda satisfecha, por la cual cubrirá una oferta con las necesidades de los turistas.
5. Al mejorar la atención al cliente mediante las continuas capacitaciones del personal operativo y administrativo, se fortalecerá a la hostería, esto se lo conseguirá utilizando los diferentes manuales de cada área, volviéndolas cada vez más eficientes, personalizados, estandarizando el servicio y brindando un producto de calidad.
6. Para el crecimiento del negocio será necesario implementar técnicas de promoción y comercialización como la utilización continua de flyers, dentro de la provincia de Esmeraldas, para ser reconocida como una de las mejores dentro de la zona.

RECOMENDACIONES



Recomendaciones

1. Incentivar a la junta parroquial de la localidad y el apoyo permanente de la prefectura y del municipio de Esmeraldas, la ayuda necesaria y constante para hacer del sector como el más reconocido, dentro y fuera de la provincia.
2. Motivar a los pobladores para las continuas capacitaciones, sobre el valor natural y cultural que existente en los alrededores para la conservación, restauración y recuperación de los bienes naturales afectados por la mala utilización de los recursos.

3. Utilizar más publicidad por medio de las redes sociales, para promover más el turismo de la zona y sus alrededores.
4. Promocionar la parroquia de las Peñas con sus atractivos naturales y culturales a las agencias de viajes e instituciones académicas, como una nueva alternativa de destino de sol y playa.

ANEXO

Anexo A: Encuestas realizadas

	FACULTAD DE INGENIERIA MARÍTIMA, CIENCIAS BIOLÓGICAS, OCEÁNICAS Y RECURSOS NATURALES LICENCIATURA EN TURISMO	
---	---	---

Solicitamos su ayuda para responder el siguiente cuestionario, "Diseño de una hostería en las Parroquia Santa Lucia Las Peñas, cantón Eloy Alfaro, Provincia de Esmeraldas.

Agradecemos su gentil colaboración. (Marque la respuesta con una X)

1. Genero

Masculino Femenino

2. Marque el rango en que se encuentra su Edad

15 - 18 19 - 22
23 - 35 36 - 40

Otros.....

3. Lugar de procedencia (Ciudad o País).....

4. ¿Con quién viaja?

Familia Amigos
Pareja

Otros.....

5. ¿Cuál es la ocupación que desempeña?

Profesional Empleado
Estudiante Negocio propio

Otros.....

6. ¿Cómo se enteró usted del balneario Las Peñas?

a. Por Publicidad d. Agencias de viaje
b. Internet e. Otros.....
c. Amistad

7. ¿Cuál es su principal motivo para viajar a Las Peñas?

Turismo cultural
Turismo de sol y playa
Ecoturismo

Otros.....

8. Estaría usted dispuesto a visitar una Hostería.

Sí

No

9. Se Hospeda Al Menos Un Día En La Playa De Las Peñas?

Sí

No

10. Qué tipo de servicio le gustaría recibir en una Hostería. ?

Piscinas con toboganes para adultos y niños

Juegos infantiles (resbaladeras, sube y baja, columpios, etc.)

Bar Tenis de mesa

Alojamiento Piscina/jacuzzi

Restaurante Cancha de fútbol/golf y voleibol

Otros Wifi

11. ¿Cuánto estarían dispuesto a pagar por hacer uso de nuestras instalaciones, por día?

a. \$5 a \$10

c. \$15 a \$20

b. \$30 a \$50

d. \$50 a \$100

12. En una escala del 1 al 5, por favor numere los aspectos que usted busca al hospedarse en nuestras instalaciones, siendo el 5 lo que más le interesa.

___ Tarifa
___ Servicio
___ Hospedaje
___ Otros.....

___ Instalaciones
___ Alimentos
___ Ubicación

13. ¿Cuál es el precio promedio que usted estaría dispuesto a cancelar en nuestro restaurante, por persona?

___ \$2 a \$5 dólares
___ \$6 a \$9 dólares
___ \$10 a \$13 dólares
___ \$13 o \$más dólares

¡Gracias por su cooperación

Anexo B: Entrevista al jefe de la junta parroquial

Realizada por: Annabella Vélez y Diana Acosta estudiantes de Lic. En Turismo, Espol.

Nombre: Iván Castillo

Dirigida a: jefe de la junta parroquial

Entrevista

1. ¿Cuál es la estacionalidad más alta del año?

La estacionalidad más alta en las Peñas son los tres días de carnaval.

En las fiestas de fin de año, del año pasado las Peñas se llenaron de turistas colombianos.

En las vacaciones de las sierra llegan turistas de la parte norte pero no se llena en cantidad el balneario como se llena en carnaval.

2. ¿Qué tipo de turista visitan con mayor frecuencia llegan a las playas de Las Peñas?

Llegan turistas de la parte norte como Ibarra, Quito, Carchi, Imbabura y en algunas ocasiones se observa turistas colombianos.

3. ¿Cuál es la comida típica del lugar?

Tiene una variedad gastronómica que ofrece exquisitos platos tales como: el encocao de pescado, camarón, cangrejo, tatabra, tapao de pescado, encocao mixto o arrecho, encocao ahumado de carne, la bala de queso y el tradicional jugo de coco.

4. ¿Cuáles son los problemas sociales que hay en las Peñas?

Delincuencia no tenemos.

La recolección de la basura no es permanente dos días a la semana.

No cuenta con un alcantarillado, la mayoría de los establecimientos funcionan con pozo séptico. El agua entubada es utilizada para los baños, lavar la ropa etc., el agua de bidón es utilizada para los alimentos.

No tenemos asfalto en todas las calles del balneario.

5. ¿Cuáles son las festividades que hay en las Peñas y en qué fecha son?

Las peñas tienen dos festividades que son las fechas de Parroquialización que es el 02 de agosto y el 09 de octubre las fiestas tradicionales.

6. ¿Con que servicios básicos cuenta las Peñas?

Los servicios básicos que solo cuenta actualmente es energía eléctrica, internet y servicio telefónico.

7. ¿Qué se necesita para el posicionamiento del terreno?

La cabecera parroquial de las Peñas está asentada en una propiedad privada

Anexo C: Contaminación de viseras de pescados y camarón a orillas de la playa



Anexo D: Pescadores de la localidad

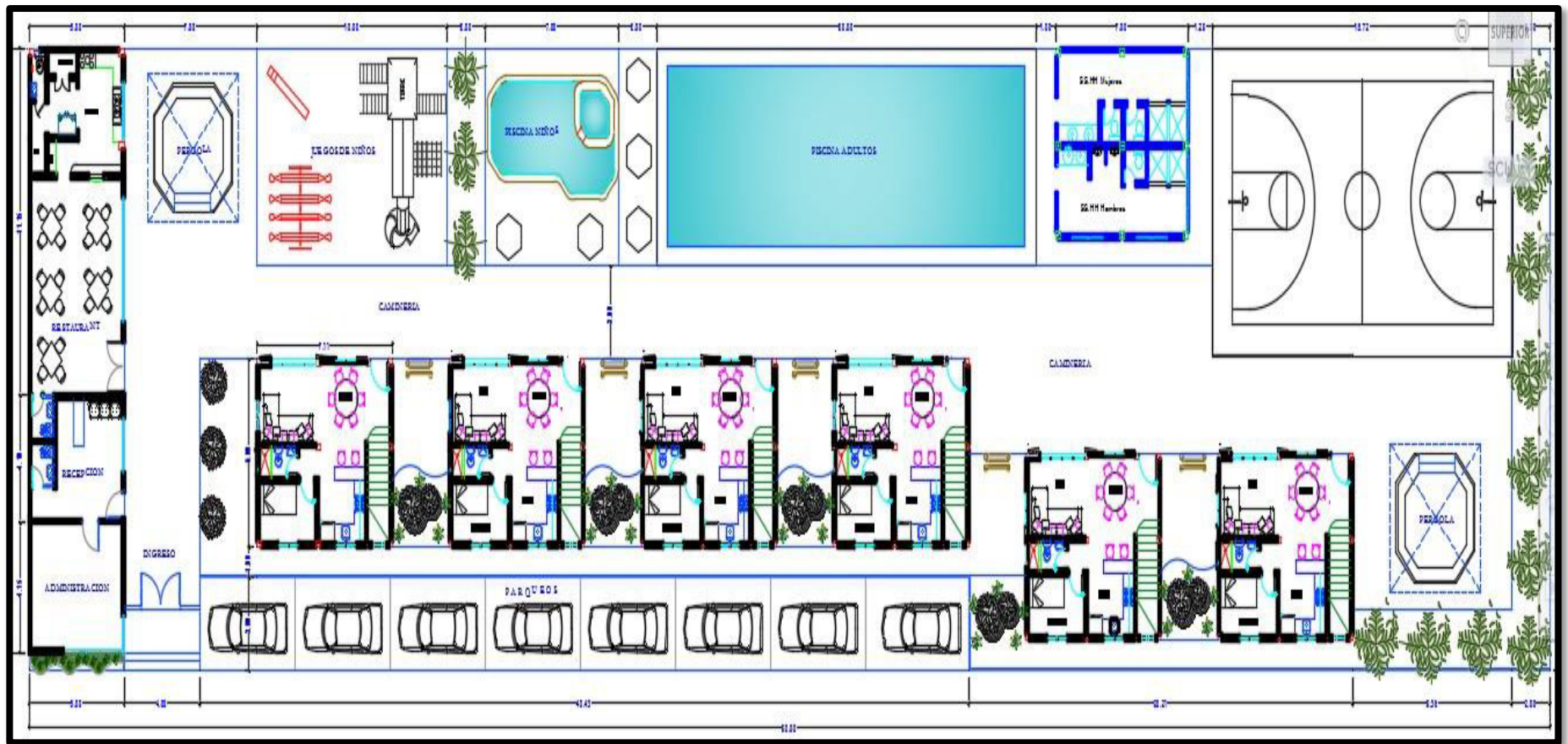




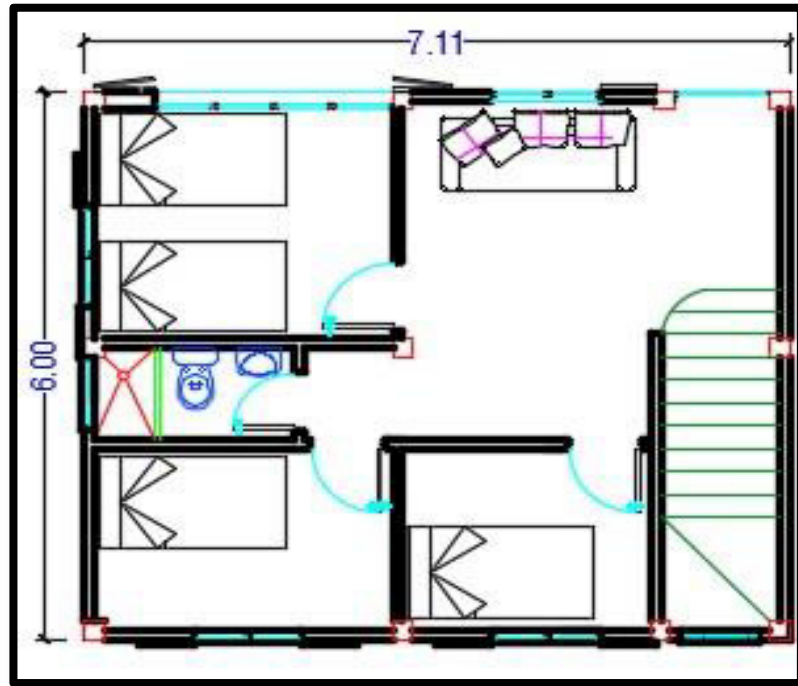
Anexo E: Corredor vial de las Peñas- La Tola



Anexo F: Plano de la Hostería- planta baja



Anexo G: Plano de la hostería- planta alta



Anexo H: Avenida la "Y" para dirigirse hacia las Peñas



Anexo I: Majahual

En la vía a La Tola se ubican dentro de la Reserva Ecológica Cayapas-Mataje, donde están los manglares más altos del mundo, mejor conocidos como los manglares de Majahual. Como se podrá observar en la foto los manglares que antes eran muy visitados ahora se encuentran abandonados, debido a la problemática que presentan hoy día entre el ministerio del ambiente y el ministerio de turismo.



Anexo J: La Tola

La duración del viaje de Santa Lucía de las Peñas a La Tola es de 30 minutos. El costo del pasaje para ir a la Isla la Tolita es de \$3 por pax, con una duración de 40 minutos en lancha. El alquiler de una lancha por alguna emergencia tiene un costo de \$40 dólares.



Anexo K: Embarcaciones para dirigirse a la Tolita Pampa de Oro



Anexo L: Permiso de construcción



COMISARÍA DE CONSTRUCCIÓN MUNICIPAL

Esmeraldas, Agosto 17 del 2015

Ingeniera

Araceli Velez

DIRECTORA FINANCIERA M. (E)

Ciudad.

De mi consideracion:

Survase emitir el correspondiente titulo de crédito a favor de las señoritas ACOSTA YAGUAL DIANA CAROLINA CON C.I.N.o. 0930240601 Y VELEZ ZERNA ANNABELLA MARIUXI CON C.I.N.o. 0927700484 POR PERMISO DE CONSTRUCCION, EN UN TERRENO CON UN AREA DE 800 M2, UBICADO EN EL NORTE DE ESMERALDAS EN LA PARROQUIA SANTA LUCIA LA PENAS LA VIA "LA Y".

CON UN VALOR DE 33,50 +ADM \$ 1.50 TOTAL 35.00, DOLARES.

¡EL CAMBIO CONTINUA!

Atentamente,


Julio Quintero
COMISARIO DE CONSTRUCCIONES M



BIBLIOGRAFÍA

- [1] m. D. Turismo, guía turística de la provincia de esmeraldas, esmeraldas, 2009.
- [2] m. Turismo, «las peñas esmeraldas,» [en línea]. Available: xn--laspeasesmeraldas-jxb.com/como_llegar.html.
- [3] r. B. E. I. C. P. D. L. J. Parroquial, interviewee, entrevista vida, historia de las peñas. [entrevista]. 2015.
- [4] «estudio de mercado,» [en línea]. Available: (http://www.estudiosdemercado.org/que_es_un_estudio_de_mercado.html).
- [5] c. B. A. V. Betty corozo, plan participativo de desarrollo productivo de la provincia de esmeraldas, 36 ed., esmeraldas, 2011.
- [6] c. P. M. Oviedo, «tesis propuesta para un diseño de una ruta turística en el corredor de las peñas-la tola provincia de esmeraldas,» 2009. [en línea]. Available: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/13485/1/d-42288.pdf>.
- [7] w. Mizner, «explorable.com,» 2008. [en línea]. Available: explorable.com/es/muestreo-no-probabilistico.
- [8] d. E. Comercio, «unos 20 000 de turistas llegaron a las playas de esmeraldas por feriado,» 2014. [en línea]. Available: <http://www.elcomercio.com/actualidad/esmeraldas-turistas-playas-feriado.html>.
- [9] d. D. Telégrafo, «clave para potenciar el turismo,» 2014. [en línea]. Available: <http://www.telegrafo.com.ec/economia/masqmenos/item/2014-ano-clave-para-potenciar-el-turismo.html>.
- [10] d. E. Comercio, «balance las playas y los destinos de la sierra estuvieron abarrotados por cientos de miles de turistas,» 2014. [en línea]. Available: <http://edicionimpresa.elcomercio.com/es/17220549d85c0ade-ee31-462f-a7be-49bf48fd6b4c>.

- [11] c. A. P. D. L. A. D. Hoteleros, interviewee, porcentaje de ocupación hotelera en la peñas. [entrevista]. 2015.
- [12] «análisis de la demanda,» [en línea]. Available: (<http://www.telegrafo.com.ec/economia/masqmenos/item/2014-ano-clave-para-potenciar-el-turismo.html>).
- [13] e. Hernandez, formulación y evaluación de proyectos turísticos, México: trillas.
- [14] m. D. Turismo, «boletín trimestral, turismo en cifras,» 2015. [en línea]. Available: <http://www.optur.org/estadisticas/boletin-primer-trimestre-2015.pdf>.
- [15] wordpress.com, «hotel maría José. las peñas, esmeraldas,» [en línea]. Available: hotelmariajose.wordpress.com.
- [16] «estudio técnico,» [en línea]. Available: (<http://e-tecnico.webnode.es/servicios/>).
- [17] «socorrista acuático (características del puesto de trabajo),» 2010. [en línea]. Available: <http://www.consejosdelimpieza.com/2010/05/socorrista-acuatico-caracteristicas-del.html>.
- [18] losrecursoshumanos.com, «misión y funciones del gerente general,» 2010. [en línea]. Available: <http://www.losrecursoshumanos.com/mision-y-funciones-del-gerente-general-de-un-hotel-5-estrellas/>.
- [19] i. E. D. Normalización, «turismo. Recepcionista polivalente. Requisitos,» 2013. [en línea]. Available: <http://www.secretariacapacitacion.gob.ec/wp-content/uploads/2013/07/recepcionista-polivalente.pdf>.
- [20] blogspot.com, «requisitos camarera,» 2012. [en línea]. Available: <http://dana65773.blogspot.com/2012/05/procedimiento-para-el-arreglo-de-una.html>.
- [21] valoryempresa.com, «requisitos chef,» [en línea]. Available: valoryempresa.com/archives/cursos/cocina2/tema3.htm.
- [22] espol, «manual,» [en línea]. Available: ctt.espol.edu.ec/documentos/mdf_rev13.pdf.

- [23] repositorio.uct, «requisitos mesero,» [en línea]. Available: repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/347/1/manual%20de%20procedimientos%20operativos%20para%20el%20restaurante%20las%20parrillas%20del%20gato.pdf.
- [24] monografias.com, «requisitos steward,» [en línea]. Available: monografias.com/trabajos87/hotel-grand-paradise-playa-dorada/hotel-grand-paradise-playa-dorada3.shtml.
- [25] «requisitos jefe de suministros,» [en línea]. Available: siss.cl/transparencia/terceros/concursos/10-jefeabastecimientosg.pdf.
- [26] <http://edificio407.com/>, «perfil del guardia de seguridad,» [en línea]. Available: <http://edificio407.com/perfil-de-un-vigilante-de-seguridad.html>.
- [27] «perfil conserje,» [en línea]. Available: pe.mercadojobs.com/anuncio/turismo%20hotel-tacna/322981817.
- [28] n. S. C. / R. S. Chain., preparacion y evaluacion de proyecto, segunda edicion, pp. Evaluación de proyecto pag. 8, estudio de proyecto de la inversión pag9.
- [29] «tasa de inflación mayo del 2015 4.55%,» [en línea]. Available: http://contenido.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion.
- [30] «depreciación,» [en línea]. Available: (<http://www.gerencie.com/depreciacion.html>).
- [31] «amortización,» [en línea]. Available: (<https://es.wikipedia.org/wiki/amortizaci%C3%B3n>).
- [32] «flujo de caja,» [en línea]. Available: (<http://www.elmundo.com.ve/diccionario/fianza.aspx>).
- [33] «punto de equilibrio,» [en línea]. Available: definición de punto de equilibrio - qué es, significado y concepto <http://definicion.de/punto-de-equilibrio/#ixzz3lcauul8d>.
- [34] «tir y van,» [en línea]. Available: (<http://www.crecenegocios.com/el-van-y-el-tir/>).
- [35] i. H. E. D. Pozo, reglamento hotelero turistico, 465, 2015.

[36] s. Larousse editorial, «diccionario manual de la lengua española vox. ©,» 2007. [en línea]. Available: <https://es.wiktionary.org/w/index.php>.

[37] nmk.

[38] la guia metas, p. 6, 2010.

GLOSARIO

Anuelos: es un dispositivo para la captura de peces (no exclusivamente), que se engancha en el paladar, en la boca y muy raramente en el cuerpo del pez. Los anzuelos han sido utilizados durante siglos por los pescadores para capturar pescados frescos tanto en agua dulce como de agua salada.

Atarraya: Tipo de red grande para pesca, que se lanza al voleo, en movimiento circular, desde pequeñas embarcaciones o las playas para coger peces de tamaño pequeño y mediano.

Bromelias: Bromelia es un género tropical americano de plantas de la familia Bromeliaceae, aunque comúnmente se llama con el mismo nombre a plantas de otros géneros de la misma familia. Sus flores tienen un cáliz muy profundo.

Canchimalero: En homenaje a San Martín de Porres, el Cristo Negro, cada 3 de noviembre, fiesta patronal.

Chalviande: El tachuelo es un arbusto o árbol caducifolio, pequeño o mediano, de hasta 20 pies de altura con tronco de 8 pulgadas de diámetro, aunque en tiempos pasados se cortaron árboles de 30 o más pies de altura con tronco de 1 pie o más de diámetro.

Chanul: es considerado un árbol de gran tamaño debido a que llega a medir más de 40 metros de altura y su tronco, que es cilíndrico y recto, tiene un diámetro de hasta 120 centímetros. La corteza externa es color café rojizo, mientras que la interna es más clara. Tiene flores pequeñas, su fruto es comestible.

Su albura es de tonalidad rosada y a medida que se va acercando al duramen, su color muda hacia café rojizo acompañado de manchas oscuras. Veteado suave, grano recto y brillo bajo.

Chinchorro: Red a modo de barredera, menor que la jábega.

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

Guanta: La paca común o tepezcuintle es una especie de roedor histricomorfo de la familia Cuniculidae que vive en las proximidades de los cursos de agua de los bosques tropicales.

Pambil: Palma de tamaño mediano, con tronco esbelto y follaje ancho.

Peñasco: es una roca de gran tamaño ubicada en un lugar alto, una peña grande y elevada que puede ser movida por procesos mecánicos naturales como las corrientes de agua, los movimientos de tierra o la fuerza de la gravedad en laderas suficientemente inclinadas.

Piquigua: Canasto

Rampira: en el litoral Pacífico, es el arte de hacer canastos. Los palos de los cuales se obtiene la vena se consiguen en el monte. Son las mujeres las que hacen

Reglamento Hotelero Turístico: Ingeniero Hugo Enrique Del Pozo, Edición N# 465,2015. [26]

Spondylus: es un género de moluscos de la familia Spondyliade. Es un bivalvo o pelecípodo que se caracteriza por su fuerte concha, sus espinas exteriores y su coloración que va desde el blanco hasta el púrpura intenso. Se aferra a sustratos rocosos y su músculo interno es por lo general comestible.

Tatabra: tatabros, Forma del plural de tatabro

Telembí: en los bosques muy húmedos de la vertiente occidental de los Andes [27]